



# Haut-Montravel

Vin tranquille

## LE PRODUIT

Les vins de Haut-Montravel sont des vins blancs fins et suaves, de très grande concentration. Les viticulteurs récoltent les raisins une fois atteints par la « pourriture noble » (le champignon *botrytis cinerea*). Ce résultat est obtenu par la récolte des raisins par tries successives manuelles, qui permet de cueillir uniquement les grappes dont le suc du raisin a été concentré par le champignon.

## ARÔMES ET SAVEURS

Très riches en sucres naturels et avec une certaine rondeur en bouche, ces vins blancs doux aux arômes de fruits compotés ou confits, et parfois des notes de miel, démontrent tout le potentiel offert par ce vignoble.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les conditions climatiques particulières au sein du vignoble sont liées à la vallée de la Dordogne au sud et au massif forestier du Landais au nord. L'apparition à l'automne de brumes matinales suivies d'après-midi ensoleillées permettent, sur certaines parcelles bien exposées, l'élaboration de ces vins particuliers issus de raisins naturellement riches en sucres.

## UN PRODUIT RECONNU

En 1922, à la suite d'un litige entre vignerons, le tribunal de Bergerac a distingué les vins de Haut-Montravel pour les vins produits sur la rive gauche de la rivière l'Estrop et les vins de Côtes de Montravel pour ceux produits sur la rive droite. Cette distinction sera maintenue en 1937 lors de la reconnaissance de ces 2 appellations d'origine.

### Le saviez-vous

Fortement présent sur le vignoble, le calcaire à astéries appelé aussi "Pierre de Bordeaux" ou "Calcaire de Saint-Emilion" est un excellent matériau de construction. Son nom est dû aux minuscules osselets qui constituent les bras des étoiles de mer et qui se sont déposés pendant l'ère tertiaire (-2,6 millions

d'années avant notre ère) jusqu'à l'éperon rocheux du Fleix.

---

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

AOC Haut-Montravel : l'aire de production s'étend sur 5 communes ou parties de communes : Fougueyrolles, Nastringues, Port-Sainte-Foy (partie de la commune de Port-Sainte-Foy et Ponchapt), Saint-Antoine-de-Breuilh, Vélignes.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des Vins de Bergerac et Duras (FVBD)

---

Pôle viticole des vins de Bergerac

24112 BERGERAC CEDEX

Bridet Sud

**N°SIRET** : 40259890800026

**Président(e)** : RIVAL Laurence

**Tél.** : 05 53 24 71 77

**Fax** : 05 53 24 98 48

**Mél.** : [contact@fvbd.fr](mailto:contact@fvbd.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

---

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

**N°SIRET** : 13000270200343

**Tél.** : 05 56 01 73 44

**Fax** : 05 56 01 05 74

Mél. : [INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr](mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) QUALI-BORDEAUX

---

Siège

2 avenue des Tabernottes  
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

**N°SIRET** : 50142306500025

**Président(e)** : PENSIVY Alexandra **Contact** : Régis DE LESCAR

**Tél.** : (33) 05 57 34 26 11

**Fax** : (33) 05 56 23 69 69

**Mél.** : [directeur@qualibordeaux.fr](mailto:directeur@qualibordeaux.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/haut-montravel-12975>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_HautMontravel\\_A\\_201202.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_HautMontravel_A_201202.pdf)
2. <mailto:contact@fvbd.fr>
3. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
4. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>