

Côtes de Montravel

Vin tranquille

LE PRODUIT

Ces vins blancs sont élaborés essentiellement à partir du cépage sémillon. Ce sont des vins généralement moelleux, avec une certaine élégance et une belle finesse, dans lesquels la présence de sucres naturels ne masque jamais une belle tonicité. Pour obtenir des vins aussi frais et fruités, les raisins sont récoltés en surmaturité après une légère concentration sur souche.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins vont exprimer des notes différentes en fonction de la teneur en sucres résiduels. Les moelleux vont se caractériser par des arômes assez fruités de pêche ou d'abricot avec une pointe de fruits secs. Ils seront soutenus par une certaine fraîcheur en bouche. Les vins plus doux seront plus onctueux et veloutés avec du volume en bouche et des arômes de cire et de miel.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Montravel est le nom d'un ancien village fortifié dominant la vallée de la Dordogne, et rasé sur ordre de Louis XIII lors des guerres de religions. Aujourd'hui, le territoire de production de l'AOP se situe sur 13 communes du département de la Dordogne. Il est limité, au sud, par la vallée de la Dordogne et, au nord, par la forêt du Landais.

UN PRODUIT RECONNU

Au XVIII^{ème} siècle, ces vins sont définis comme des vins primeurs très recherchés par les Hollandais. En 1903, Edouard Féret, éditeur bordelais, fait un inventaire complet de la viticulture bergeracoise dans l'ouvrage Bergerac et ses vins. Il note que les vins blancs de Montravel sont des vins d'une couleur très blanche, avec beaucoup de finesse et de moelleux, de la douceur et souvent un bouquet agréable.

Le saviez-vous

En 1922, à la suite d'un litige entre vignerons, le tribunal de Bergerac réserve l'appellation Côtes de Montravel aux vins produits sur la rive droite de la rivière l'Estrop et l'appellation Haut-Montravel à ceux produits sur la rive gauche. Cette distinction sera maintenue en 1937 lors de la reconnaissance de ces 2 appellations d'origine. Il faudra attendre 2011

pour que les deux aires de production soient fusionnées.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

A.O.C. Côtes de Montravel : l'aire de production s'étend sur 9 communes ou parties de communes : Bonneville, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montpeyroux, Montazeau, Ponchapt, (partie de la commune de Port-Sainte-Foy et Ponchapt), Saint-Michel-Montaigne, Saint-Vivien et la partie de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route n° 32 du Fleix à Villefranche-de-Lonchat .

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

Tél. : 05 53 24 71 77

Fax : 05 53 24 98 48

Mél. : 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

Organismes de contrôle (OC) QUALI-BORDEAUX

Siège

2 avenue des Tabernottes
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

N°SIRET : 50142306500025

Contact : Régis DE LESCAR

Tél. : (33) 05 57 34 26 11

Fax : (33) 05 56 23 69 69

Mél. : directeur@qualibordeaux.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cotes-de-montravel-12976>

List of links present in page

1. <mailto:contact@fvbd.fr>
2. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
3. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>