RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Montravel rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins blancs secs s'expriment par des arômes de fruits exotiques avec de la fraîcheur et une certaine minéralité. Les vins rouges, à la robe soutenue, évoquent les fruits noirs avec des notes torréfiées et épicées. Les tanins sont à la fois puissants et élégants. Elevés en fûts de chêne, les rouges sont des vins racés et de belle expression que l'on apprécie après quelques années.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs présentent des arômes floraux avec parfois une pointe de pierre à fusil. Ils se montrent assez vifs en bouche sans être trop acides. Par ailleurs, les sols du vignoble sont un terrain de prédilection pour le merlot, cépage dominant de l'appellation. Le calcaire à Astéries apporte des arômes de mûres et de cassis, auxquels s'ajoutent les notes épicées du fût.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La plus ancienne mention qui atteste d’une tradition viticole à Montravel remonte à 1080 lorsque des bénédictins, installés dans le secteur, y ont cultivé le blé et la vigne. Au temps du Tertiaire, la mer avait déposé des calcaires sur ces terres (propices pour la culture de la vigne). La commune de Montravel a par la suite été rasée sur ordre de Louis XIII lors des guerres de religion.

UN PRODUIT RECONNU

Le vigneron le plus célèbre de Montravel est sans nul doute le philosophe Michel Eyquem de Montaigne, maire de Bordeaux, dont les vignes s'étendaient au pied de la tour sur laquelle il aimait se retirer pour écrire. En 1937, la production reconnue en appellation était constituée essentiellement de vins blancs. Les vins rouges ont été intégrés en 2001.

Le saviez-vous

In monte revelationem (« en montant j'ai eu la révélation » en latin). Telle serait l'origine du nom de l'ancienne commune de Montravel, en référence au village fortifié qu'elle fut.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production s'étend sur les 14 communes ou parties de communes suivantes : Bonneville, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montpeyroux, Montazeau, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt , Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Michel-Montaigne, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Vélines et la partie de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route n° 32 du Fleix à Villefranche-de-Longchapt.
Elles sont situées à l'ouest du département et elles jouxtent les aires de production des A.O.C. Cotes de Castillon et Sainte-Foy-Bordeaux

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/montravel-rouge-13320*

List of links present in page

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