



## Chinon blanc

Vin tranquille

### LE PRODUIT

L'AOP Chinon est un vin rouge, rosé ou blanc sec et tranquille, issu de vignes situées en Touraine, à l'ouest de Tours sur la rive sud de la Loire. Les vins rouges et rosés sont principalement produits à partir du cépage cabernet franc. Les vins blancs sont exclusivement issus du cépage chenin.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges expriment des arômes de fruits rouges légers ou plus corsés sur certaines cuvées de garde. Les vins blancs, eux, développent des arômes floraux qui font place à des notes plus fruitées, mielleuses et de fruits secs en vieillissant. Les rosés offrent des arômes poivrés et d'agrumes.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble du chinonais est implanté le long de la vallée de la Vienne et sur les rives gauche de l'Indre et de la Loire. Le climat à tendance océanique et les sols calcaires ou sableux permettent le développement optimal des deux cépages de l'appellation: le cabernet franc et le chenin.

## UN PRODUIT RECONNU

Les vins de Chinon sont reconnus en tant qu'appellation d'origine depuis 1937. Les vignerons ont développé un savoir-faire unique pour cultiver le cabernet franc en maîtrisant son rendement. Ce raisin, d'habitude tardif, mûrit grâce au climat qui est plus sec et chaud dans le chinonais que dans le reste de la région.

### Le saviez-vous

Le cépage cabernet franc, déjà présent dans le Sud-Ouest de la France, s'est implanté dans le chinonais en remontant la Loire à partir de Nantes. Cette exportation historique lui vaut d'être localement appelé "breton", comme le désignait Rabelais dans son célèbre ouvrage Gargantua.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le vignoble Chinonais s'étend sur 18 communes de part et d'autre de la Vienne, jusqu'à sa confluence avec la Loire.

La douceur atlantique remontant ces vallées donne à la région chinonaise un climat particulièrement favorable.

Carte

Insérer le texte suivant :☐

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins de Chinon

---

Impasse des Caves Painctes

37500 CHINON

**N°SIRET :** 42268511500012

**Contact :** BAPTEE Laura (directrice)

**Tél. :** 02 47 93 30 44 / 06 85 75 88 31

**Mél. :** [l.baptee@chinon.com](mailto:l.baptee@chinon.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

---

12 place Anatole France

37000 TOURS

**N°SIRET :** 13000270200251

**Tél. :** 02 47 20 58 38

**Fax :** 02 47 20 92 72

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

Organismes de contrôle (OC)

Comité d'inspection des vins de Touraine (CIVT)

---

Siège

509 Avenue de Chanteloup

37400 AMBOISE

**N°SIRET :** 42092091000015

**Contact :** Joël ARDOUIN

**Tél. :** (33) (0)2 47 79 02 30

**Fax :** (33) (0)2 47 79 02 92

**Mél. :** [contact@cvt.net](mailto:contact@cvt.net)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/chinon-blanc-13970>

#### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Chinon\\_G\\_2017](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Chinon_G_2017)

0404.pdf

2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Chinon\\_A\\_2017\\_0404.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Chinon_A_2017_0404.pdf)
3. <mailto:l.baptee@chinon.com>
4. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@civt.net>