

Vin des Allobroges passerillé blancs

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'IGP Vin des Allobroges est un vin rouge, rosé ou blanc, ou un vin de raisins surmûris ou un vin de raisins passerillés. Elle tire son nom du territoire des Allobroges, peuple celte qui se serait installé dans les Alpes du Nord au début du III^e siècle avant Jésus-Christ. Les raisins passerillés ont été laissés sécher afin de faire un vin naturellement doux.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs ont des senteurs florales ou minérales en fonction des cépages. Les vins rouges ont des arômes de fruits rouges ou noirs, ainsi que des notes qui rappellent le goût du raisin. Les vins rosés se caractérisent par un nez de fruits rouges. Les vins mousseux développent une note d'agrumes. Les vins issus de raisin surmûris évoquent les fruits murs.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble couvre un vaste espace limité au nord et à l'ouest par le Léman et le Rhône, au sud par l'Isère, et à l'est par la chaîne alpine au travers des départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et quelques communes de l'Ain. Il se présente sous la forme d'îlots choisis pour se soustraire aux effets négatifs des courants d'air froids qui caractérisent les massifs montagneux pré alpins.

UN PRODUIT RECONNU

La récolte des raisins et l'élaboration du vin ont lieu dans le même territoire géographique. La réputation de ce vin a entraîné sa reconnaissance en vin de pays en 1981, puis en Indication géographique protégée en 2011.

Le saviez-vous

Dès le premier siècle, Columelle cite l'allobrogicum comme un vin renommé, et Pline l'Ancien parlera de la vigne vitis allobrogica. D'autres auteurs antiques comme Celse ou Plutarque louent les vins des Allobroges au goût naturellement poissé, très prisés à Rome, auxquels ils attribuent des qualités aussi bien

gustatives que médicinales.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

2 CENTRE-EST

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher lacarte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins des Coteaux Alpains

40 rue du Terraillet

73190 SAINT-BALDOPH

N°SIRET : 45406828900023

Président(e) : FINOT Thomas **Contact :** Gaëlle DUFOUR

Tél. : 04 79 33 82 42

Fax : 04 79 60 49 10

Mél. : g.defour@vinsdesavole.net

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant

71040 MACON Cédex

CS 80140

N°SIRET : 13000270200350

Tél. : 03 85 2196 50

Fax : 03 85 21 96 51

Mél. : INAO-MACON@inso.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/vin-des-allobroges-passerille-blancs-14254>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_VindesAllobroges_A_201203.pdf
2. <mailto:g.defour@vindesavoie.net>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>