RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Egalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Cour-Cheverny

Vin tranquille

LE PRODUIT

Cette appellation est héritière d'un long passé viticole, puisque le vignoble remonte à l'ère de François Ier. Le vignoble est situé au sud-est de Blois, au coeur de la Sologne. Il est planté d'un seul cépage, le romorantin, qui ne produit que des vins blancs, secs ou moelleux, obtenus après de longues fermentations. Ces vins possèdent par ailleurs une grande aptitude au vieillissement.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins de l'appellation ont une robe aux reflets dorés et des arômes fruités, de miel et d'acacia qui prennent de l'intensité au cours du vieillissement. Leur vivacité, très notable dans leur jeunesse, s'estompe avec l'âge. Ces vins sont encore meilleurs lorsqu'ils sont consommés après 4 à 5 ans de vieillissement, surtout les moelleux.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

De par sa localisation, le vignoble est sous l'influence d'un climat océanique. Il est planté sur des terrasses et coteaux dans des clairières, entre bois et forêts, et sur des sols faits d'argiles et de calcaires. Cette situation lui offre un microclimat protégé des vents froids, qui est propice à la culture de la vigne.

UN PRODUIT RECONNU

Les premières plantations de romorantin remontent au XIXème siècle. Ce cépage rustique, que les vignerons ont appris à cultiver, s'est adapté au milieu naturel difficile et aux sols pauvres du territoire, pour produire des vins doux de grande qualité. C'est en 1993 que ces vins ont été reconnus sous l'appellation d'origine Cour-Cheverny.

Le saviez-vous

Aujourd'hui, le cépage romorantin se trouve uniquement dans le vignoble de Cour-Cheverny. Il aurait été introduit par Francois Ier aux alentours de la ville de Romorantin, où séjournait Louise de Savoie, sa mère. A noter : un travail d'historien a récemment remis en cause cette hypothèse.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de cette appellation est située sur onze communes à l'intérieur de l'AOC Cheverny en Loir et Cher.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des producteurs de vins AOC Cheverny et Cour-Cheverny

---

1 avenue du Château
41700 CHEVERNY

N°SIRET : 79973880200013
Contact : RAST Céline (animatrice)
Tél. : 02 54 75 12 56 / 06 83 81 93 75
Mél. : contact@vins-cheverny.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

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@civt.net

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/cour-cheverny-15325*

List of links present in page

1. mailto:contact@vins-cheverny.com
2. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@civt.net