



Montagne-Saint-Emilion

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins de Montagne, exclusivement rouges, sont produits sur la commune de Montagne (issue de la fusion des communes de Parsac et Saint-Georges). Les sols (argilo-calcaires etc.) présents dans le vignoble sont propices à l'utilisation du cépage merlot N. Les autres cépages utilisés, cabernet franc N et cabernet sauvignon notamment, sont réservés aux sols plus chauds du vignoble.

ARÔMES ET SAVEURS

Le merlot N donne aux vins une couleur soutenue, de la puissance et de la rondeur. Ils apportent également des arômes de fruits rouges qui évoluent vers les épices, le cuir et la réglisse avec le vieillissement. Le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N apportent de la fraîcheur et de la structure. Ils augmentent également le potentiel de garde et la complexité des vins.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Commune aux paysages vallonnés, parsemée de nombreux domaines à taille humaine, Montagne est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin. Les vins rouges de l'appellation Montagne ont établi leur réputation par l'antériorité du vignoble et la reconnaissance internationale des vins qui y sont produits.

UN PRODUIT RECONNU

Implanté à l'époque romaine, le vignoble s'étend au Moyen Âge grâce aux ordres religieux. Les vins sont aussi commercialisés par les Anglais, via le port de Libourne, après l'union d'Aliénor d'Aquitaine au roi d'Angleterre en 1152. Un jugement de 1921 permet aux vins de Montagne de bénéficier de l'adjonction du nom de Saint-Émilion. L'appellation d'origine est officiellement reconnue en 1936.

Le saviez-vous

La présence de vigne dans cette région est attestée depuis près de 2 000 ans. On trouve à Montagne les vestiges d'une grande villa gallo-romaine du siècle d'Ausone, poète du

IVème siècle.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat viticole de Montagne-Saint-Emilion

26 Grand Rue

33570 MONTAGNE

N°SIRET : 43487279200016

Président(e) : MARCHAND Bruno **Contact :** Sylvie COLOGNI

Tél. : 05 57 74 60 13

Mél. : contact@montagnesaintemillon.com

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)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

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

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/montagne-saint-emilion-15427>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MontagneSaintEmilion_G_201001.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MontagneSaintEmilion_A_201001.pdf
3. <mailto:contact@montagnesaintemilion.com>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.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>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>