



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

---



# Vouvray pétillant

Vin pétillant

## LE PRODUIT

Au cœur de la Touraine, sur la rive droite de la Loire, le vignoble de Vouvray produit des vins blancs sec, demi-sec, moelleux et effervescents. Les vins sont produits à partir d'un cépage unique : le chenin blanc, que l'on appelle aussi Pineau de la Loire.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le Vouvray sec est frais et minéral. Il évoque des notes d'agrumes. Le Vouvray demi-sec est un vin tendre et fruité avec un bel équilibre entre fraîcheur et douceur. Le Vouvray moelleux est un vin riche et soyeux. Il possède des arômes très fruités. Le Vouvray fines bulles dévoile une effervescence délicate. C'est un vin vif et harmonieux qui exprime des notes de fruits secs et des arômes briochés.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Vouvray s'étend sur une vingtaine de kilomètres en amont de Tours, dans cette région du Val de Loire classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les 3000 hectares de coteaux sont établis sur différents sols. Les vigneron de Vouvray ont creusé des caves et des maisons dans les falaises de tuffeau. Lorsque les habitations sont creusées dans la roche, on parle alors de maisons troglodytiques.

## UN PRODUIT RECONNU

Constatant que des vins refermentaient naturellement, les vigneron ont appris à maîtriser ce phénomène, savoir-faire reconnu en appellation d'origine depuis 1936. Les vastes caves creusées dans le tuffeau permettent l'élaboration des mousseux conservés obligatoirement 12 mois. Les vigneron s'adaptent à la richesse en sucre des raisins en produisant des vins tranquilles secs, demi-sec et moelleux.

### Le saviez-vous

Le vignoble de Vouvray a historiquement construit sa réputation sur les vins blancs moelleux. La production des vins mousseux quant à elle est plus récente

puisqu'elle date du XXème siècle. La production de fines bulles est aujourd'hui majoritaire à Vouvray.

---

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production s'étend sur huit communes d'Indre-et-Loire, en rive droite de la Loire

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins de l'AOC Vouvray

---

20 rue Victor Hugo

37210 VOUVRAY

**N°SIRET :** 42090519200019

**Contact :** DE REVIERS Guillemette (Directrice)

**Tél. :** 02 47 52 83 85 / 06 02 10 29 66

**Mél. :** [direction@aocvouvray.fr](mailto:direction@aocvouvray.fr)

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/vouvray-petillant-16403>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Vouvray\\_G\\_22062009.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Vouvray_G_22062009.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Vouvray\\_A\\_22062009.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Vouvray_A_22062009.pdf)
3. <mailto:direction@aocvouvray.fr>
4. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@cvt.net>