



**VINS
CHARENTAIS**
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Charentais Ile d'Oléron rouge primeur ou nouveau

Vin primeur

LE PRODUIT

Vin tranquille de l'ouest de la France, le Charentais est produit dans le vignoble de Cognac et ses alentours. Sur les étiquettes, le nom de l'IGP peut être suivi des dénominations Île de Ré, Île d'Oléron ou Saint-Sornin, selon le lieu de production des raisins. Les rouges et rosés accompagnent parfaitement grillades ou charcuteries, quand les blancs sont plus appréciés avec les fruits de mer.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges présentent généralement des tanins souples, avec des notes de fruits rouges bien mûrs auxquels peuvent être associées des notes d'épices. Les vins blancs et rosés sont caractérisés par leur fraîcheur et des notes fruitées qui rappellent les agrumes.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les vins de Charentais sont produits sur la totalité des départements des deux Charentes (Charente et Charente-Maritime). Ce territoire de production est délimité par plusieurs frontières naturelles : les abords de l'estuaire de la Gironde au sud, l'océan Atlantique à l'ouest, le marais poitevin au nord, et les premiers contreforts du Massif central à l'est.

UN PRODUIT RECONNU

Suite au phylloxéra (insecte ravageur de la vigne), le vignoble local s'est reconstruit pour produire majoritairement du Cognac. Des difficultés économiques survenues vers 1973, et limitant cette production, ont incité les viticulteurs à s'investir dans la production de vins tranquilles de qualité. Cette production, d'abord reconnue en Vin de Pays en 1981, a obtenu l'IGP en 2009.

Le saviez-vous

Les vins produits sur les îles de Ré et d'Oléron sont légers et vifs, présentant des notes iodées quand les vins produits à Saint-Sornin développent des notes plus épicées et une structure plus complexe.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)
Syndicat des Vins IGP Charentais

23 rue du Port Brémont
16100 COGNAC CEDEX

N°SIRET : 44983700400018

Président(e) : COLLET Thomas **Contact :** Manon Zanuto

Tél. : 05 17 22 00 00

Mél. : odg@vindepayscharentais.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit
INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain
16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111

Tél. : 05 45 35 30 00

Fax : 05 45 35 25 11

Mél. : INAO-COGNAC@inao.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@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.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/charentais-ile-doleron-rouge-primeur-ou-nouveau-16875>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Charentais_A_202111.pdf
2. <mailto:odg@vindepayscharentais.fr>

3. <mailto:INAO-COGNAC@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>