

Savennières Roche aux Moines moelleux ou doux

Vin tranquille

LE PRODUIT

Cette appellation désigne les vins blancs issus de raisins produits sur un éperon rocheux appelé la "Roche aux Moines", qui surplombe la Loire sur le territoire de la commune de Savennières. Ces vins de grande classe sont le plus souvent secs, mais peuvent, lorsque les conditions climatiques le permettent, être moelleux ou doux sous l'action de la pourriture noble.

ARÔMES ET SAVEURS

Ornés d'une robe jaune d'or, les vins de l'appellation présentent un nez complexe où se mêlent des arômes floraux, des notes fruitées et une touche de minéralité. La bouche est ample et suave, dotée d'une fraîcheur qui contrebalance sa richesse. Les vins moelleux ou doux présentent encore plus de complexité et disposent d'un potentiel de conservation exceptionnel.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Implanté sur la rive droite de la Loire à une douzaine de kilomètres au sud-ouest d'Angers, le lieu-dit de la "Roche aux Moines" s'étend sur environ 35 hectares, au cœur du département de Maine-et-Loire. Il s'agit d'un coteau très pentu dont le sol, établi sur des roches dures du socle Primaire, est jonché de cailloux.

UN PRODUIT RECONNU

La dénomination "Roche aux Moines" est apparue au XII^{ème} siècle pour désigner le clos de vigne exploité alors par les moines de l'abbaye Saint-Nicolas d'Angers. Considéré de tout temps comme l'un des plus prestigieux du vignoble de Savennières, ce site remarquable a conduit, en 2011, à la reconnaissance de l'AOC Savennières Roche aux Moines.

Le saviez-vous

En 1214, l'éperon rocheux de la Roche aux Moines est le théâtre d'un affrontement entre le roi anglais Jean sans Terre et Louis VIII dit le Lion, fils du roi de France Philippe Auguste. Ralentis par les vignes, les chevaliers anglais

sont défaits et prennent la fuite en abandonnant armes et matériel, permettant à Philippe Auguste de remporter la bataille de Bouvines quelques jours plus tard.

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)

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur

73 rue Plantagenêt

49024 ANGERS Cédex 02

BP 62444

N°SIRET : 78611915600028

Président(e) : PINET Pierre-Antoine **Contact** : MICOL Sylvain (directeur)

Tél. : 02 41 88 60 57

Mél. : s.micol@federationviticole.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon

49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384

Tél. : 02 41 87 33 36

Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

ASSVAS

Siège

73 rue Plantagenet

49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026

Président(e) : ALONSO AUDREY **Contact :** Mauvais Gaelle

Tél. : (33) 02 41 20 09 10

Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/savennieres-roche-aux-moines-moelleux-ou-doux-16954>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Savennieres_G_200911.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Savennieres_A_200911.pdf
3. <mailto:s.micol@federationviticole.com>
4. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
5. <mailto:responsable.technique@assvas.com>