



Chiroubles ou Chiroubles cru du Beaujolais

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Chiroubles est un vin rouge qui fait partie des crus du Beaujolais. Issu d'un territoire au relief marqué, il est le plus haut des 10 crus reconnus. Produit sur des sols granitiques, c'est un vin rouge aux tanins légers, agréable et très aromatique, qui se distingue par sa vivacité, sa rondeur et sa finesse.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins présentent une robe légère d'un beau rouge rubis. Au nez, ils présentent souvent des notes florales, de violette ou d'iris, et des notes fruitées. La structure en bouche est généralement peu tannique, tendre et très fine avec un équilibre entre fruité et élégance. Ils peuvent être bus dans leur jeunesse mais une ou deux années de conservation révèlent toute leur finesse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique limitée à la seule commune de Chiroubles se situe au nord du vignoble Beaujolais, à 60 kilomètres au nord de Lyon, entre les villes de Villefranche-sur-Saône et Mâcon. Le vignoble, aux coteaux parfois abrupts, est adossé aux Monts du Beaujolais et domine la plaine de la Saône.

UN PRODUIT RECONNU

Produit à partir du cépage autochtone gamay, il est réputé depuis le XVIIème siècle. Les raisins sont récoltés et transformés en vin dans une zone définie. L'appellation d'origine a été reconnue dès 1936.

Le saviez-vous

Victor Pulliat, qui possédait sur la commune de Chiroubles une collection de 1200 cépages, est l'instigateur, dans les années 1880, de la mise en place de la lutte contre le fléau phylloxérique. Il met au point le greffage de la vigne, moyen de lutte extrêmement efficace, respectueux de l'environnement et depuis, mondialement utilisé.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'appellation est située au nord du département du Rhône, orientée à l'est face à la Saône, sur la commune de Chiroubles.

Carte

[Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes](#)

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union des Crus du Beaujolais (UCB)

36 place de l'Eglise

69820 FLEURIE

N°SIRET : 53990763400015

Tél. : 04 74 06 17 59

Mél. : crus@beaujolars.com

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

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350

Tél. : 03 85 2196 50

Fax : 03 85 21 96 51

Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) SIQOCERT

Siège
132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018

Contact : Sophie MARINIER

Tél. : 03 80 25 09 50

Fax : 03 80 24 63 23

Mél. : mariniersophie@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Tél. : 03 85 38 96 99

Fax : 03 85 22 03 31

Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Tél. : 04 74 02 22 60

Fax : 04 74 02 22 69

Mél. : villesfranche@siqocert.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/chiroubles-ou-chiroubles-cru-du-beaujolais-17295>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Chiroubles_G_200902.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Chiroubles_A_200902.pdf
3. <mailto:crus@beaujolais.com>
4. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
5. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
6. <mailto:macon@siqocert.fr>
7. <mailto:villefranche@siqocert.fr>