



©CIVB/FRANCOIS DUCASSE

SAINT EMILION

Ref : CIVB\_DUC21

## Saint-Emilion

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Les vins de l'appellation Saint-Émilion, exclusivement rouges, sont produits au nord de la vallée de la Dordogne. Le vignoble de 5 500 ha s'étend sur 9 communes autour de la cité médiévale. Façonnés par les cours de la Dordogne et de l'Isle, les sols du vignoble permettent aux cépages merlot N (majoritaire), cabernet franc et, dans une moindre mesure, cabernet sauvignon, de s'exprimer.

### ARÔMES ET SAVEURS

Le merlot N apporte au vin sa couleur rouge intense et sa complexité aromatique riche en fruits rouges et noirs. Il apporte également de la rondeur et des tanins soyeux en bouche. Le cabernet franc N livre une finesse aromatique, une fraîcheur et une structure tannique plus marquée. Enfin, le cépage cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte des notes épicées et des tanins puissants.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Calcaires, argiles, graves, sables... la qualité des sols de ce vignoble, alliée au climat très favorable à la culture de la vigne, donnent aux vins toute leur richesse et leur complexité. ☐ Ces paysages viticoles ont par ailleurs été inscrits en 1999 au Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO au titre des paysages culturels. Une première mondiale pour un vignoble !

## UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Saint-Émilion a été reconnue en 1936, ce qui en fait l'une des premières appellations viticoles. ☐ Le vignoble de Saint-Émilion est exploité par environ 650 viticulteurs, qui produisent en moyenne 230 000 hectolitres de vins rouges, dont une partie est revendiquée en appellation Saint-Émilion grand cru.

### Le saviez-vous

En 1884, est créé à Saint-Émilion, le premier syndicat viticole de France. Il sera le ferment de la politique qualitative menée depuis sur ce vignoble. Jusqu'à la Révolution, la Jurade (institution religieuse) assurait ce rôle. Par la suite, la Loi du 21 mars 1884 permet aux agriculteurs de créer des syndicats, leur donnant de nouveaux instruments pour défendre et promouvoir leur appellation.

## 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)

Conseil des Vins de Saint-Emilion

---

rue Guadet

33330 SAINT-EMILION

BP 15

**N°SIRET** : 78198558500012

**Président(e)** : GALHAUD Jean-François **Contact** : Franck BINARD

**Tél.** : 05 57 55 50 50

**Fax** : 05 57 55 53 10

**Mél.** : [franck.binard@vins-saint-emilion.com](mailto:franck.binard@vins-saint-emilion.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](mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

QUALI-BORDEAUX

---

Siège

2 avenue des Tabernottes

33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

**N°SIRET** : 50142306500025

**Président(e)** : PENSIVY Alexandra **Contact** : Régis DE LESCAR

**Tél.** : (33) 05 57 34 26 11

**Fax** : (33) 05 56 23 69 69

**Mél.** : [directeur@qualibordeaux.fr](mailto:directeur@qualibordeaux.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-emilion-17447>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_SaintEmilion\\_A\\_201005.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintEmilion_A_201005.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_SaintEmilion\\_A\\_201005.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintEmilion_A_201005.pdf)
3. <mailto:franck.binard@vins-saint-emilion.com>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>