



Vin de Savoie Montmélian

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Savoie ou Vin de Savoie est un vin blanc, rouge ou rosé produit dans les Savoie. L'appellation peut également désigner un vin mousseux blanc ou rosé. Le Vin de Savoie se marie bien avec les spécialités locales. □ L'AOP peut être complétée par le nom de 16 communes, parfois en blanc uniquement, parfois en rouge, parfois dans les deux couleurs. L'AOP peut également être complétée par la mention "Crémant" pour les vins effervescents.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs offrent une palette d'arômes floraux et fruités. Les vins rouges présentent un nez marqué par les fruits rouges ou les fruits noirs, avec quelquefois des notes épicées ou poivrées. Les vins rosés sont de couleur vive et présentent très fréquemment des notes florales au nez. Les vins effervescents offrent une palette d'arômes floraux, minéraux et fruités.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Savoie s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud. L'aire géographique comprend 53 communes de Savoie et Haute-Savoie, ainsi que 2 communes de l'Ain et une commune de l'Isère.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de production, de la culture du raisin à l'élaboration du vin, ont lieu dans la même zone. La renommée de ces vins se perpétue depuis de nombreux siècles. L'appellation d'origine a été reconnue en 1957 et confirmée en 1973. La dénomination "Crémant" pour les vins mousseux blancs est possible depuis 2015.

Le saviez-vous

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine par les écrits d'auteurs romains. Du Moyen-âge au XIXème siècle, les textes de voyageurs et les rapports des autorités décrivent l'existence de vignobles dans les vallées. L'établissement du cadastre sarde, en Savoie, par le roi Victor Amédée II, dès 1728, recense la répartition sociale et la valeur des vignobles.

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 Régional des Vins de Savoie (SRVS)

Maison de la vigne et du vin

135 route de Saint André

73190 APREMONT

N°SIRET : 38379423700024

Président(e) : BARLET Julien **Contact** : Alexis MARTINOD

Tél. : 04 79 33 44 16

Mél. : a.martinod@vindesavole.net ; aoc@vindesavole.net

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) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/vin-de-savoie-montmelian-17476>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_VindeSavoiede_nominations_A_201203.pdf
2. <mailto:a.martinod@vindesavoie.net> ; aoc@vindesavoie.net
3. <mailto:INAO-MACON@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>