



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES 6 PREMIÈRES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE FRANÇAISES

Le décret du 15 mai 1936, constitue la première reconnaissance officielle des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) en France. Ce texte établit un cadre juridique destiné à protéger les produits agricoles dont la qualité et les caractéristiques dépendent de leur terroir d'origine. Six appellations viticoles furent ainsi instituées : Arbois, Cassis, Châteauneuf-du-Pape, Cognac, Monbazillac et Tavel. Ces premières AOC traduisent la volonté de préserver des savoir-faire locaux et de se protéger face à la concurrence et aux fraudes. Elles annoncent la création progressive d'un système national d'appellations, rapidement étendu à d'autres terroirs majeurs, comme Chablis, Saint-Émilion et Sauternes, également reconnus en 1936.

L'édition complète du Journal Officiel de la République Française du 17 mai 1936 juste ici

SCANNEZ CE
QR CODE



LES 6 PREMIÈRES AOC VITICOLES



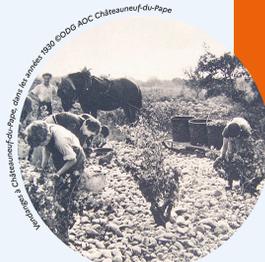
ARBOIS

Dans le Jura viticole, Arbois s'est distingué par une forte mobilisation des vignerons pour défendre la typicité de leurs vins, fondée sur des cépages autochtones comme le Savagnin ou le Poulsard. La reconnaissance visait à protéger des pratiques spécifiques telles que l'élevage sous voile du vin jaune. Le vignoble s'étend autour de la ville d'Arbois, sur des sols marneux typiques du Revermont.



CASSIS

Sur le littoral provençal, le vignoble de Cassis a obtenu l'AOC afin de préserver un patrimoine viticole auparavant menacé par le phylloxéra. Implanté en restanques (terrasses) sur un terroir calcaire, exposé aux brises marines, il bénéficie d'un microclimat tempéré qui favorise la production de vins blancs secs à forte identité, issus de cépages comme la Marsanne et la Clairette. L'aire d'appellation est strictement limitée à la commune de Cassis.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape s'est doté dès les années 1920 d'un règlement interne définissant cépages, rendements et pratiques, préfigurant le futur cahier des charges AOC. Situé à 120 mètres d'altitude dans le Vaucluse, le vignoble s'étend principalement sur des sols de galets roulés. Il produit des vins rouges puissants et des blancs secs issus de treize cépages autorisés, dont le Grenache, la Syrah ou encore la Clairette.



COGNAC

Dans les Charentes, Cognac bénéficie d'un encadrement de sa production dès 1909 en raison de sa forte valeur commerciale. L'AOC formalise des règles précises : cépages blancs (comme l'Ugni blanc), double distillation en alambic charentais et élevage en fût de chêne durant deux ans minimum. L'aire d'appellation est hiérarchisée en six crus (Grande Champagne, Borderies, etc.), autour de la ville de Cognac.



MONBAZILLAC

Dans le sud du Périgord, Monbazillac a obtenu l'AOC pour garantir l'origine de ses vins liquoreux. Le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle y développent des arômes complexes grâce aux brumes matinales de la vallée de la Dordogne. L'aire comprend cinq communes exposées sud-est, au sud de Bergerac, sur des sols argilo-calcaires propices à la concentration des raisins.



TAVEL

Tavel, sur la rive droite du Rhône dans le Gard, produit un rosé de garde, sec et structuré, élaboré par macération courte d'un assemblage de cépages rouges et blancs, notamment Grenache, Cinsault, Syrah et Clairette. L'appellation couvre environ 800 hectares autour de Tavel et Roquemaure. Les sols pierreux, composés de calcaires et galets roulés, assurent un bon drainage et influencent le caractère du vin.