RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Sancerre rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Dominant la Loire du haut de son piton, le vignoble de Sancerre (dans le Cher) s'étend sur des collines aux sols calcaires, argileux et siliceux. Les vins sont produits à partir de deux cépages : le sauvignon blanc et le pinot noir. Les vins blancs sont frais, fins et fruités, les rosés tendres et subtils, et les rouges, parfumés et ronds.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins de Sancerre possèdent une rondeur en bouche et un final frais et équilibré. Les vins blancs, à la robe or pâle, expriment des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et des notes florales. Les rosés, à la robe rose pâle ou saumon, ont des arômes délicats et fruités. Quant aux rouges, ils présentent des arômes de fruits rouges et allient puissance et finesse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

A l'est du département du Cher, les vignes de l'appellation sont plantées sur des collines pentues sur la rive gauche de la Loire, dont la présence atténue les variations des températures. Trois types de sols sont présents : les marnes dénommées terres blanches, les calcaires dénommés caillotes ou cris, et les sols argilo-siliceux appelés chailloux ou silex.

UN PRODUIT RECONNU

Le choix de cépages précoces, plantés densément sur des fortes pentes à proximité de la Loire permet d'obtenir des raisins à trés bonne maturité. Les vignerons expriment la richesse et l'originalité de leur territoire avec des vins fruités sur les caillotes, plus puissants sur les terres blanches, et aux arômes floraux sur les silex. À noter : l'appellation Sancerre a été reconnue en 1936.

Le saviez-vous

Aujourd'hui réputé pour sa production de vins blancs, le vignoble de Sancerre était autrefois principalement planté en pinot noir. C'est le vin rouge qui a permis sa renommée et son essor. Après la quasi destruction du vignoble par le phylloxéra (insecte ravageur de vigne) à la fin du 19ème siècle, le renouveau du Sancerrois s'est opéré grâce au sauvignon blanc, particulièrement adapté au terroir.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le bourg de Sancerre est connue pour son piton dominant la Loire, et pour son vignoble qui s’étend sur les collines alentour. Le terroir et ses hommes permettront à Sancerre d’obtenir l’AOC dés 1936 pour ses vins blancs et en 1959 pour les rouges et rosés.

Située sur les rebords sud-est du Bassin Parisien, la zone géographique de l'appellation d’origine contrôlée « Sancerre » repose sur une succession de collines dont les sommets culminent entre 200 mètres et 400 mètres sur la rive gauche de la Loire.

Le relief, assez marqué, est caractérisé par d’importants coteaux plus ou moins courbes, aux

orientations multiples qui se répartissent sur 14 communes du département du Cher.
Les pentes qui portent le vignoble, implanté entre 180 mètres et 350 mètres d'altitude, sont souvent très importantes, avec des déclivités pouvant, par endroits, dépasser 50%.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union Viticole Sancerroise

Centre Technique des Appellations
9, route de Chavignol
18300 SANCERRE

N°SIRET : 52275895200017
Contact : Nathalie PRIEUR (directrice)
Tél. : 02 48 78 51 03 / 06 78 77 04 33
Mél. : **nathalie.prieur@sancerreaop.fr**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

---

12 place Anatole France
37000 TOURS

N°SIRET : 13000270200251
Tél. : 02 47 20 58 38
Fax : 02 47 20 92 72
Mél. : **INAO-TOURS@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

Organisme d'inspection des vins du Centre (OIVC)

Siège
9 Route de Chavignol
18300 SANCERRE

N°SIRET : 48799856900015
Contact : Sophie PAULAT (Direction)
Tél. : 02 48 54 29 88 / 06 87 99 96 05
Fax : 02 48 54 32 03
Mél. : **direction@oivc.fr**

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Sancerre_G_23062009.pdf
2. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Sancerre_A_23062009.pdf
3. mailto:nathalie.prieur@sancerreaop.fr
4. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
5. mailto:direction@oivc.fr