RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Pouilly-Vinzelles

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Pouilly-Vinzelles est un grand vin blanc de Bourgogne. C'est un des crus de la petite région viticole appelée le Mâconnais. Il peut être suivi d'un nom de climat. Le chardonnay, mono cépage, trouve ici toute sa quintessence dans cette mosaïque de terroir, voisine du Grand Site Solutré Pouilly. Sa robe or aux reflets émeraude évolue pour devenir vieil or en vieillissant.

ARÔMES ET SAVEURS

Sa robe or soutenu et brillante s'accompagne d'un nez fin, floral aux nuances de fleurs blanches ou d'agrumes et de fruits mûrs. En bouche, l'attaque est souvent franche dans sa jeunesse avec une riche palette aromatique d'agrumes, de fruits à chair blanche et de minéralité. Avec l'âge, elle évolue vers des arômes complexes de fruits secs et toastés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique se situe en Bourgogne méridionale à l'est du grand site Solutré Pouilly. Elle repose sur les mêmes roches du jurassique sur le versant est, face à la plaine de la Saône et la chaîne du Mont Blanc. Les sols, à dominante argilo calcaire, avec des veines ferrugineuses se différencient en fonction de l'altitude (276 mètres dans la partie la plus élevée du vignoble).

UN PRODUIT RECONNU

La notoriété de ce vin est avérée depuis plusieurs siècles. L'Appellation d'origine Pouilly Vinzelles a été reconnue pour la qualité de ses sols et de ses vins, par jugement dès 1931, puis par le législateur en 1940.

Le saviez-vous

Le toponyme de Vinzelles (Vinicella, au IIIè siècle après Jésus Christ signifie petite vigne) rappelle que la vigne y est implantée depuis l'époque Gallo romaine.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Vinzelles » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Mâcon et Vinzelles.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union des producteurs des crus Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles (UPPVPL)

ATRIUM du Pouilly-Fuissé
322 Route de la Roche
71960 SOLUTRÉ-POUILLY

N°SIRET : 50456600100013
Contact : CAVB
Tél. : 03 85 35 83 83
Mél. : uppvpl@orange.fr ; cavb@cavb.fr

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. : marinlersophie@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. : villefranche@siqocert.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/pouilly-vinzelles-18187*

List of links present in page

1. mailto:uppvpl@orange.fr ; cavb@cavb.fr
2. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr
3. mailto:mariniersophie@siqocert.fr
4. mailto:macon@siqocert.fr
5. mailto:villefranche@siqocert.fr