



Seysssel

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Seysssel est un vin blanc tranquille ou mousseux produit des deux côtés du Rhône sur les deux communes de Seysssel, ainsi que sur la commune voisine de Corbonod. □ Le vin tranquille est produit à partir du cépage altesse, sauf s'il est suivi de la mention du cépage "molette". Les vins mousseux sont produits à partir d'un assemblage de molette et d'altesse, avec éventuellement du chasselas.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins issus du cépage altesse présentent un nez marqué fréquemment par des notes de fleurs blanches et de violette, complété en bouche par quelques notes de miel et d'acacia. Les vins issus du cépage molette se caractérisent par des notes de fruits exotiques. Les vins mousseux s'identifient par un nez floral, avec des notes de fruits cuits, de pain d'épice et des nuances de torréfaction.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Seyssel est situé à vol d'oiseau à 40 km au nord de Chambéry et à 24 km à l'ouest d'Annecy. Il s'étend principalement sur des pentes parfois fortes dominant le Rhône, sur la commune de Corbonod et dans une moindre proportion sur les communes de Seyssel dans l'Ain et Seyssel dans la Haute-Savoie, ces deux communes étant séparées par le Rhône qui façonne le paysage.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de la production, de la culture de la vigne à l'élaboration du vin, sont réalisées dans la même aire géographique. Les vins de Seyssel sont réputés depuis le XII^{ème} siècle. Ce qui a permis la reconnaissance en appellation d'origine en 1942.

Le saviez-vous

"Seyssel Savoie" et "Seyssel France", ainsi qu'on nommait les deux cités jumelles avant le rattachement de la Savoie à la France en 1860, sont une terre d'élection de la vigne depuis au moins 1145, année de la première mention du vin de Seyssel. Le vignoble se développe au début du XIV^{ème} siècle, avec les moines d'Arvières, pour atteindre son développement maximum au XVIII^{ème} siècle.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le vignoble de Seyssel est situé à vol d'oiseau à 40 Km au nord de Chambéry et à 24 Km à l'ouest d'Annecy. Il s'étend principalement sur la commune de Corbonod dans l'Ain et dans une moindre proportion sur les communes de Seyssel dans l'Ain et Seyssel dans la Haute-Savoie. Ces deux communes étant séparées par le Rhône qui donne au paysage viticole son caractère bucolique.

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

Contact : Alexis MARTINOD

Tél. : 04 79 33 44 16

Fax : 04 79 85 92 47

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

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

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/seysses-13180>

List of links present in page

1. <mailto:a.martinod@vindesavoie.net> ; aoc@vindesavoie.net
2. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.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>