Muscadet Coteaux de la Loire

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Muscadet Coteaux de la Loire est un vin blanc tranquille qui peut également bénéficier de la mention "sur lie". Cette mention traditionnelle garantit une longue durée d'élevage et une mise en bouteille obligatoirement à la propriété. Les vins de cette appellation sont produits à partir du seul cépage melon B cultivé en vigne étroite.

ARÔMES ET SAVEURS

Ces vins présentent des arômes délicats à dominante florale, avec parfois quelques notes minérales, et un équilibre gustatif orienté vers la fraîcheur. En bouche, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » possèdent un équilibre davantage orienté vers la rondeur avec un bouquet olfactif plus complexe. Ils sont également dotés d'une bonne aptitude au vieillissement.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La localisation du vignoble à mi-distance entre Nantes et Angers a favorisé l’émergence et la dynamique de l'appellation. Les vignes s’étirent sur les coteaux pentus des deux rives de la Loire sur des sols pauvres et caillouteux. Cette situation offre des vins d'une grande fraîcheur et aux arômes délicats.

UN PRODUIT RECONNU

Les vignerons ont obtenu dès 1936 la reconnaissance de cette appellation. La mention traditionnelle "sur lie" désigne des vins qui ont été conservés sur leurs lies fines (levures) durant toute l’année qui suit la récolte, et qui ont été mis en bouteille dans leur chai de vinification. Cet élevage, plutôt long et sans aération, favorise le développement des arômes et la sensation de gras en bouche.

Le saviez-vous

L'AOP Muscadet Coteaux de la Loire se marie parfaitement avec les poissons au beurre blanc dont la recette a été inventée sur les rives du fleuve au XIXème siècle. Ces vins ont depuis conquis une large clientèle locale et les nombreux restaurants implantés sur les bords de Loire.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le vignoble est principalement situé dans le sud du département de Loire Atlantique, il s’étend également à l’est sur quelques communes du Maine-et-Loire et au sud sur quelques communes de la Vendée. L’AOC Muscadet (reconnue en 1937) est l’appellation régionale, qui s’étend sur 90 communes, au sein de laquelle se distingue trois AOC sous régionales :
- l’AOC Muscadet Sévre et Maine (reconnue en 1936) située sur 23 communes sud-est de Nantes : cantons de Vertou, Vallet, Clisson et Le Loroux Bottereau) et qui représente 81 % des surfaces revendiquées,
- l’AOC Muscadet Coteaux de la Loire (reconnue en 1936) située sur 24 communes (région d’Ancenis sur les deux rives de la Loire),
- l’AOC Muscadet Côtes de Grandlieu (reconnue en 1994) et située sur 19 communes (sud-ouest Nantes : cantons Bouaye, Saint-Philbert de Grandlieu et Legé).

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des vins de Nantes

Château de la Frémoire
44120 VERTOU

Contact : M. MACE Frédéric (directeur)
Tél. : 02.40.80.14.98 / 06.74.96.66.68
Mél. : **f.mace@vinsdenantes.com / odg@vinsdenantes.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

---

16 rue du Clon
49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384
Tél. : 02 41 87 33 36
Mél. : **INAO-ANGERS@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

INOVALYS

Site
La chantrerie - Route de Gâchet
44327 NANTES cedex 3
BP 52703

N°SIRET : 13001898900017
Contact : BENSAID-LE BARS Fabienne
Tél. : (33) (0)2 51 85 44 44
Fax : (33) (0)2 51 85 44 51
Mél. : **fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr**

INOVALYS

Siège
square Emile ROUX
18 Boulevard de Lavoisier
49009 ANGERS CEDEX 01

N°SIRET : 13001898900017

INOVALYS

Agence
La Frémoire
44120 VERTOU

INOVALYS

128 rue de Beaugé
72018 LE MANS Cédex 3

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/muscadet-coteaux-de-la-loire-15239*

List of links present in page

1. mailto:f.mace@vinsdenantes.com / odg@vinsdenantes.com
2. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
3. mailto:fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr