



## Gros Plant du Pays nantais

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Le Gros Plant du Pays nantais est un vin blanc sec et vif produit dans la partie la plus océanique du vignoble ligérien. Il est issu principalement d'un cépage vigoureux : la folle blanche. Il peut bénéficier de la mention "sur lie" lorsque les vins sont conservés sur leurs lies fines (levures) durant toute l'année qui suit la récolte et mis en bouteille dans leur chai de vinification.

### ARÔMES ET SAVEURS

Ce vin légèrement perlant dans sa version "sur lie" présente une robe jaune très pâle, souvent teintée de reflets verts. Son nez et sa bouche finement citronnée et parfois iodée en font le compagnon idéal des huîtres auxquelles il donne la réplique sur les tables de la côte Atlantique et des bords de Loire.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

D'est en ouest, le vignoble s'étend des contreforts des Mauges à l'océan Atlantique, et du nord au sud, des rives de la Loire jusqu'au bocage vendéen. Il est implanté sur les sols minces des buttes et coteaux situés autour du lac de Grandlieu et de ses affluents, et sur les versants du marais de Goulaine et de la vallée de la Loire.

## UN PRODUIT RECONNU

Le nom de « Gros Plant » apparaît pour la première fois sur un écrit daté de 1732 et obtient un grand succès dans l'ouest de la France. Le Gros Plant du Pays nantais sera par la suite reconnu en appellation d'origine en 1954.

### Le saviez-vous

Du XVIème au milieu du XVIIIème siècle, sous l'impulsion du négoce hollandais, le cépage charentais folle blanche supplante les cépages déjà présents dans le Nantais. Le vin produit est alors essentiellement destiné à la distillation et donne des eaux-de-vie réputées pour leur finesse. Par la suite, ce cépage révélera son aptitude à la production de vins blancs secs.

## Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'aire géographique du Gros Plant du Pays nantais recouvre environ 90 communes et est pratiquement la même que celle des AOC Muscadet, hormis en plus quelques communes de l'ouest du pays de Retz à proximité de l'océan.

Principales zones de production : région d'Herbauges et de Logne et Boulogne, canton de Vertou, Vallet, Clisson et Le Loroux Bottereau.

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](mailto:f.mace@vinsdenantes.com) / [odg@vinsdenantes.com](mailto: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](mailto: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 :** BENSALD-LE BARS Fabienne  
**Tél. :** (33) (0)2 51 85 44 44  
**Fax :** (33) (0)2 51 85 44 51  
**Mél. :** [fabienne.bensald-lebars@inovalys.fr](mailto:fabienne.bensald-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/gros-plant-du-pays-nantais-15255>

**List of links present in page**

1. [https://inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_GrosPlantduPaysnantais\\_G\\_201111.pdf](https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_GrosPlantduPaysnantais_G_201111.pdf)
2. <mailto:f.mace@vinsdenantes.com> / [odg@vinsdenantes.com](mailto:odg@vinsdenantes.com)
3. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
4. <mailto:fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr>