RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Bonnezeaux

Vin de triees successives

LE PRODUIT

Le Bonnezeaux est un vin blanc moelleux, produit sur des coteaux qui dominent la vallée du Layon, au cœur du vignoble de l'Anjou. Sa robe dorée se pare avec le temps de nuances cuivrées, annonçant un vin complexe et opulent, doté d'une grande aptitude au vieillissement.

ARÔMES ET SAVEURS

La richesse en sucre du Bonnezeaux AOP s'équilibre en bouche avec l'alcool, relevée par une pointe d'acidité. La palette aromatique du vin s'étend des fleurs blanches aux fruits exotiques, en passant par des notes épicées et confites qui évoluent au fil du vieillissement. Puissance et complexité font de ce vin le partenaire idéal du foie gras ou des fromages à pâte persillée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Dans le Val de Loire, au cœur de l'Anjou, le vignoble de Bonnezeaux est implanté sur les fortes pentes creusées par la rivière du Layon, sur des sols peu profonds issus d'un socle composé de schistes. Ces terrains arides, balayés par les vents, favorisent la surmaturité du raisin.

UN PRODUIT RECONNU

Déjà connue par des écrits du XVème siècle, la renommée du "cru de Bonnezeaux" n'a cessé de croître au cours du temps. Les producteurs ont développé un savoir-faire de récolte par « tries manuelles successives », qui consiste en une sélection des grappes les plus mûres à chaque passage dans la vigne. En codifiant les pratiques qui permettent de récolter des raisins dorés et gorgés de sucre, les vignerons ont obtenu la reconnaissance de Bonnezeaux en appellation en 1951.

Le saviez-vous

Comme l'indique son nom, le lieu-dit Bonnezeaux fait référence à des sources d'eaux ferrugineuses qui naissent dans son sous-sol. Ce sont pourtant les grands vins liquoreux issus de ses coteaux qui fondent depuis des siècles la réputation de ce cru.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'appellation Bonnezeaux est située sur une petite partie de la commune de Thouarce (Maine-et-Loire), à une vingtaine de kilomètres au sud d'Angers.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur

---

73 rue Plantagenêt
49024 ANGERS Cédex 02
BP 62444

N°SIRET : 78611915600028
Contact : MICOL Sylvain (directeur)
Tél. : 02 41 88 60 57
Mél. : s.micol@federationviticole.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)

ASSVAS

Siège
73 rue Plantagenet
49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026
Contact : Mauvais Gaelle
Tél. : (33) 02 41 20 09 10
Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/bonnezeaux-17018*

List of links present in page

1. mailto:s.micol@federationviticole.com
2. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
3. mailto:responsable.technique@assvas.com