

Quarts de Chaume

Vin de triees successives

LE PRODUIT

L'AOP Quarts de Chaume, seul grand cru du Val de Loire, est un vin blanc moelleux produit sur un petit vignoble d'environ 40 hectares qui surplombe la vallée du Layon. Issus de raisins récoltés à surmaturité, souvent atteints par ce que l'on appelle la "pourriture noble", ces vins sont amples, puissants, et d'une grande complexité.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins de l'appellation sont ornés d'une robe jaune pâle qui se teinte d'or avec le vieillissement. Les arômes de fleurs, d'agrumes et de fruits exotiques s'enrichissent au fil du temps de notes de fruits secs et de fruits confits, mais aussi de miel et d'épices. □ En bouche, leur opulence est équilibrée par des sensations fraîches soutenues par une pointe d'amertume.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Quarts de Chaume est situé autour du petit hameau de Chaume, sur la commune de Rochefort-sur-Loire, à 20 kilomètres au sud d'Angers. □ Ce coteau abrupt, exposé au sud, bénéficie d'un microclimat particulier : il est protégé des intempéries et baigné par les brouillards matinaux venant du Layon, propices au développement sur les raisins de la pourriture noble.

UN PRODUIT RECONNU

La notoriété des vins de l'appellation, issus de raisins surmurs et récoltés par triees successives, se perd dans la nuit des temps. Quasiment depuis l'an mil jusqu'à la Révolution, ce site prestigieux est resté sous le contrôle de l'abbaye du Ronceray et sa notoriété ne s'est jamais démentie depuis. □ Ces vins ont été reconnus en tant qu'appellation d'origine en 1954. Ils peuvent également bénéficier de la mention grand cru depuis 2011.

Le saviez-vous

Le nom de l'appellation est hérité d'un usage du Moyen Âge : pour s'acquitter de leur loyer, les locataires de vignes devaient payer le propriétaire du terrain en lui remettant le quart de la vendange. En général, le seigneur exigeait la meilleure

part : les "quarts" qualifiaient alors les terrains les plus prestigieux.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'appellation Quarts de Chaume est située sur une petite partie de la commune de Rochefort-sur-Loire, à une quinzaine de kilomètres au sud-ouest 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/quarts-de-chaume-17035>

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>