



## Pouilly-sur-Loire

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Les vins blancs secs de l'AOP Pouilly-sur-Loire sont des vins légers et rafraîchissants. □ Niché entre le Berry et la Bourgogne, sur la rive droite de la Loire dans la Nièvre, le vignoble est planté du seul cépage chasselas. De plus, il est situé sur le même territoire que celui de l'AOP Pouilly-Fumé.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins de Pouilly-sur-Loire sont des vins blancs secs, à la robe allant du jaune pâle au doré. Ce sont des vins gouleyants, francs et rafraîchissants. En bouche, ils présentent des notes minérales de fleurs blanches, de fruits secs, avec une certaine rondeur.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

A l'ouest du département de la Nièvre, les vignes de l'appellation sont plantées autour de la butte de Saint-Andelain, sur une vingtaine de kilomètres le long de la Loire, dont la présence atténue les températures froides. Trois types de sols y sont cultivés : les sols argilo-siliceux appelés silex, les marnes, dénommées terres blanches, et les calcaires dénommés caillotes.

## UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine Pouilly-sur-Loire a été reconnue en 1937. □ L'alternance journées chaudes/nuits fraîches au sein du vignoble permet une maturité régulière des raisins et préserve la fraîcheur et les arômes des vins. □ De plus, le savoir-faire des vignerons, avec des plantations denses et une taille rigoureuse, permet d'exprimer l'originalité et la richesse de ce milieu naturel dans les vins.

### Le saviez-vous

La présence du Chasselas est attestée à Pouilly dès le XVIIIème siècle, période où il était déjà vinifié. Avec l'arrivée du chemin de fer en 1861, la production du vin a été interrompue au profit de la commercialisation de raisin de table à destination du marché parisien mal approvisionné et ce jusqu'à la crise phylloxérique de 1890.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

S'étirant sur une vingtaine de kilomètres le long de la rive droite de la Loire, la zone géographique borde le sud-est du Bassin parisien. Culminant à 270 mètres, soit plus de 100 mètres au dessus du val, elle offre un paysage fortement contrasté avec de profonds vallons digités, d'orientations générales nord-est/sud-ouest, qui s'ouvrent sur la basse vallée de la Loire.

Le vignoble est regroupé sur 7 communes autour de la butte de Saint-Andelain, point culminant de la zone géographique.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Viticole de l'aire de l'AOC Pouilly

---

2 rue des Ecoles

58150 POUILLY-SUR-LOIRE

**N°SIRET** : 41233584600017

**Tél.** : 03 86 39 06 83 / 06 84 17 62 34

**Mél.** : [contact@pouillyfume.fr](mailto:contact@pouillyfume.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

---

12 place Anatole France

37000 TOURS

**N°SIRET** : 13000270200251

**Tél.** : 02 47 20 58 38

**Fax** : 02 47 20 92 72

**Mél.** : [INAO-TOURS@inao.gouv.fr](mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

Organisme d'inspection des vins du Centre (OIVC)

---

Siège

9 Route de Chavignol

18300 SANCERRE

**N°SIRET** : 48799856900015

**Contact** : Sophie PAULAT (Direction)

**Tél.** : 02 48 54 29 88 / 06 87 99 96 05

**Fax** : 02 48 54 32 03

**Mél.** : [direction@oivc.fr](mailto:direction@oivc.fr)

---

**Source URL**: <https://inao.gouv.fr/produit/pouilly-sur-loire-17634>

#### List of links present in page

1. [https://inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_PouillysurLoire\\_G\\_22\\_062009.pdf](https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PouillysurLoire_G_22_062009.pdf)
2. [https://inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_PouillysurLoire\\_A\\_22](https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PouillysurLoire_A_22)

062009.pdf

3. <mailto:contact@pouillyfume.fr>
4. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
5. <mailto:direction@oivc.fr>