

VIGNOBLE DE CHINON

L'AOC : POURQUOI ? COMMENT ?

L'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien fort entre le produit et son terroir.

Quelle est la spécificité de l'A.O.C. ? L'association étroite entre un vin et son terroir lui confère des caractéristiques non reproductibles ailleurs, car non transportables dans un autre endroit. Il en découle que le vigneron doit être au service de son terroir. Le choix du cépage comme celui des pratiques œnologiques doivent en renforcer l'expression au travers du vin.

Pourquoi l'A.O.C. a-t-elle été créée ? L'A.O.C. a été conçue à l'origine pour garantir l'origine d'un vin. Elle est née d'un décret-loi du 30 juillet 1935 suite à de nombreuses crises viticoles survenues à la fin du XIX^e siècle (phylloxéra, contrefaçon des dénominations, révoltes de vignerons...). Elle favorise les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs.

Combien y a-t-il de vins classés en A.O.C. ? En 2005, la filière viticole française comptait 472 appellations soit 43,9 % de la production française (hors Cognac et Armagnac). Elle concernait 78 000 exploitations et générait un chiffre d'affaires de 11,7 milliards d'euros. Plus précisément, 68 Appellations composent la mosaïque des Vins de Loire de Nantes à Sancerre.

Le succès du concept d'A.O.C. s'est étendu en 1990 à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires bruts comme transformés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION