



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Montreuil, 03 septembre 2020

Une mention premier cru pour l'AOP « Pouilly-Fuissé »

Le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses, réuni en séance le 3 septembre 2020, a approuvé la reconnaissance de 22 climats accompagnés de la mention « premier cru » qui pourront être adjoints à l'AOP « Pouilly-Fuissé ».

Durant 10 ans, l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'AOP « Pouilly-Fuissé » et l'INAO ont travaillé sur la reconnaissance de ces premiers crus de l'appellation en étudiant notamment la notoriété, les usages et les caractéristiques naturelles des parcelles. Ce travail a permis de proposer 22 climats en « premier cru », représentant 194 hectares (soit 24 % de l'aire de l'AOP « Pouilly-Fuissé »), répartis sur les quatre communes de l'appellation : Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson.

A la différence des autres AOP communales de Bourgogne, les appellations communales du Mâconnais ne bénéficiaient pas jusqu'ici de climats en « premier cru ». L'ODG de l'AOP « Pouilly-Fuissé » est le premier qui a souhaité faire reconnaître les spécificités de certains lieux-dits, dénommés « climats » selon la terminologie bourguignonne. Il a déposé une demande de reconnaissance en « premiers crus » en 2010.

L'AOP « Pouilly-Fuissé » est située en Saône et Loire, à l'extrême sud de la région Bourgogne-Franche-Comté. Elle fait partie des cinq appellations « communales » du Mâconnais. L'AOP « Pouilly-Fuissé » ne concerne que des vins blancs, produits au sein d'une aire délimitée de production de 800 hectares environ répartie sur 4 communes.



© Union des Producteurs de Pouilly-Fuissé

Cette reconnaissance est un gage d'avenir pour le développement économique de cette région.

Données chiffrées de l'AOP « Pouilly-Fuissé » (2020) :

- 350 opérateurs
- 40 000 hectolitres produits
- 3 hectares : moyenne de superficie des exploitations



En savoir plus sur l'AOP ou Appellation d'origine protégée : L'Appellation d'origine protégée (AOP) valorise un produit dont **toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique**, qui donne ses caractéristiques au produit. **C'est un signe de qualité européen** qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Le respect du cahier des charges de l'AOP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.



Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr/ / Nosproduitsdequalite.fr/ /  INAO – Institut national de l'origine et de la qualité