

**ATLAN
TICQUE**
VINS
IGP

Une *nouvelle génération* **de vins**
authentiques et captivants !



Bienvenue à l'IGP Atlantique, l'indication géographique protégée qui simplifie l'univers du vin. Conçus par des vignerons passionnés, ces vins invitent à des expériences gustatives nouvelles, mêlant tradition et modernité.

La simplicité comme maître-mot !

Depuis
1200 **2006**
opérateurs

85 000
hectolitres
à la vente

237
cépages

5
départements



Notre objectif

Répondre aux attentes des consommateurs contemporains tout en préservant l'essence même du vin.
Avec...

- 1** Des niveaux d'alcool subtilement contrôlés.
- 2** Des profils modernes, frais et fruités.
- 3** Un large public, des amateurs aux experts.

Des vins simples, accessibles et évocateurs

Les vins IGP se veulent **accessibles et compréhensibles par tous**. La mention des cépages offre des repères clairs tout en illustrant la richesse et la diversité du terroir. Les vins rouges, blancs et rosés se distinguent par leur souplesse, leur rondeur et leur fruité, prêts à être dégustés sans attendre. Notre région, caressée par les douces brises marines de l'**océan Atlantique**, crée un terroir exceptionnel propice au développement de cépages soigneusement sélectionnés (marselan, chenin, vermentino, vidoc, floral, souvignier gris...)

Pour les vigneron audacieux et les acheteurs professionnels, l'IGP Atlantique représente une opportunité unique de se **démarrer sur le marché**. Ces vins, dotés d'une forte personnalité, répondent aux attentes d'une clientèle en quête de nouveauté et d'authenticité.



Nouvelle dynamique : les vins IGP Atlantique en pleine croissance

La dynamique autour des vins en IGP Atlantique s'amplifie, avec **un nombre croissant de producteurs** souhaitant être habilités à produire ces vins. Le Syndicat des producteurs de vins IGP Atlantique multiplie les initiatives pour favoriser leur développement et leur visibilité.



Parmi ces initiatives, figure la possibilité pour les producteurs de **créer des vins blancs tranquilles à partir de raisins rouges ou noirs**, à jus blanc. Cette méthode, connue sous le nom de "vin blanc de noirs", bien que couramment utilisée pour les vins effervescents, trouve désormais sa place parmi les vins tranquilles.

Vers des vins plus légers et rafraîchissants

Les vins IGP Atlantique bénéficient désormais d'une réglementation permettant un **degré d'alcool minimum de 9°**, contre 10,5° auparavant. Cette modification, rendue possible par une simple correction du degré d'alcool après les vendanges, répond aux défis posés par le **changement climatique** et à une **demande croissante pour des vins plus légers et rafraîchissants**. Cette évolution témoigne de l'engagement de l'IGP Atlantique à s'adapter aux nouvelles **tendances du marché**, tout en préservant l'identité et la qualité de ses produits.



Qu'est-ce qu'une IGP ?

L'Indication Géographique Protégée est un label européen qui célèbre et protège des produits nés d'un terroir et d'un savoir-faire uniques. L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Choisir un produit labellisé IGP, c'est déguster un morceau de son territoire d'origine, chaque gorgée révélant une histoire et une qualité exceptionnelles.

Innovation en action : la désalcoolisation des vins IGP Atlantique

Une nouvelle avancée : il sera bientôt possible de **désalcooliser un vin produit en IGP Atlantique jusqu'à 6 % vol.**, grâce à une décision marquante de l'INAO datée du 4 avril 2024. Cette possibilité, jusqu'alors réservée aux vins sans Indication Géographique (IG), ouvre de nouvelles perspectives pour les vins français. Le syndicat des producteurs des vins IGP Atlantique a déjà déposé un dossier auprès de l'INAO pour répondre à la **demande croissante des consommateurs** pour des vins allégés en alcool.

Pour les IGP ayant inscrit l'option des 6 degrés dans leur cahier des charges, l'INAO permettra des expérimentations ou l'utilisation du Dispositif d'Évaluation des Innovations (DEI).

La commission scientifique et technique de l'INAO supervisera ces expérimentations, assurant un suivi précis et rigoureux. Tous les vins désalcoolisés feront l'objet de **contrôles organoleptiques rigoureux**, avant et après le processus, garantissant ainsi **leur qualité et leur authenticité**.

**LES VINS
QUI ONT LA
CÔTE!**

igp-atlantique.fr



@vinsigpatlantique
Syndicat des producteurs des vins IGP Atlantique

