

VINS ET SPIRITUEUX D'OCCITANIE

LE GUIDE

DES VINS ET SPIRITUEUX
D'OCCITANIE SOUS SIGNES
D'IDENTIFICATION
DE QUALITÉ ET D'ORIGINE





Les vins

- 21** **CIVL** • Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
- 76** **CIVR** • Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon
- 94** **IVSO** • Interprofession des Vins du Sud-Ouest
- 124** **Pays d'Oc**
- 151** **Inter Rhône**

Les spiritueux & vins de liqueur

- 167** **BNIA** • Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac
- 170** **Floc**
- 172** **CRIEL** • Comité Régional Interprofessionnel des eaux de vie du Languedoc

179 Pédagogie

Carole Delga

PRÉSIDENTE DE LA RÉGION OCCITANIE

L'Occitanie, première région viticole de France, est riche de ses terroirs, de ses savoir-faire et de la qualité de ses produits. Ce patrimoine exceptionnel est une fierté pour notre territoire et un atout économique majeur.

La viticulture dans notre région dynamise nos territoires ruraux. Aujourd'hui, il est essentiel de transmettre cette richesse aux jeunes générations, qui en seront les ambassadeurs de demain.

Avec 32 lycées agricoles, des CFA, et des exploitations pédagogiques, l'Occitanie bénéficie d'un enseignement agricole riche et diversifié, sans oublier les lycées d'hôtellerie-restauration.

Cette année, la Région poursuit son engagement dans la formation : gratuité des manuels scolaires, fourniture de loRdi aux élèves entrant en seconde ou de mallettes professionnelles pour des secteurs spécifiques, comme la cuisine... autant de mesures destinées à favoriser l'égalité des chances et la réussite des jeunes.

Ce guide pédagogique s'inscrit dans notre engagement en matière de formation, en offrant un outil pratique et accessible, pensé pour accompagner les jeunes dans leur apprentissage. L'objectif est de rendre les métiers agricoles, viticoles et agroalimentaires plus concrets et attractifs.

À travers ce document, la Région réaffirme son soutien à l'agriculture et à la viticulture qui représentent un secteur clé de notre économie. Pour ma part, j'encourage tous les jeunes à explorer ces métiers porteurs de sens, riches en savoir-faire, et ouverts à l'innovation.

Les défis à venir sont nombreux, mais j'ai la conviction que nos jeunes, formés et passionnés, porteront, demain, avec fierté la réputation de nos terroirs d'exception.



© Laurent Bouttonnet - Région Occitanie

Les chiffres de la rentrée 2024 en Occitanie

224 263

JEUNES

possèdent une Carte Jeune.

61 000

ORDINATEURS PORTABLES

sont confiés aux élèves de seconde ou de 1^{re} année de CAP (budget de 26,5 millions d'euros).

17 000

LYCÉENS

de seconde professionnelle profitent d'un premier équipement gratuit.

Jean-Louis Cazaubon

PRÉSIDENT DE L'IRQUALIM

Bienvenue dans ce guide des vins et spiritueux sous signe de qualité et d'origine d'Occitanie, un outil digital conçu pour révéler la richesse viticole exceptionnelle de notre région.

Avec ce premier guide, l'IRQUALIM inaugure une série d'outils pédagogiques dans le cadre de son action globale « Talents de demain ». Pourquoi ? Parce que l'avenir des filières agricoles et alimentaires repose sur vous, les jeunes en formation, que vous soyez futurs acteurs de ces filières ou prescripteurs, en lycées agricoles, en écoles d'hôtellerie-restauration ou de boucherie. Nous souhaitons vous transmettre des connaissances, mais aussi une envie : celle d'en découvrir toujours plus sur les terroirs, les cépages et les savoir-faire qui font la richesse de notre patrimoine viticole.

Ce guide propose une mine d'informations : des bases pour les novices, des détails pour les plus curieux, et, surtout, de quoi éveiller votre intérêt pour la viticulture occitane, portée par des femmes et des hommes passionnés qui travaillent chaque jour pour offrir des produits d'excellence.



Bien qu'il soit destiné avant tout aux jeunes en formation, ce guide saura également séduire les amateurs de vin et les curieux. Vous y trouverez des contenus accessibles et un panorama complet reflétant la diversité et la qualité des vins sous signe de qualité et d'origine d'Occitanie. À travers ces pages, partez à la découverte d'un univers où terroirs, traditions et modernité se rencontrent pour créer des vins uniques.

Ce guide est une invitation à explorer ces trésors et à partager l'enthousiasme de celles et ceux qui, chaque jour, s'engagent pour les produire. Il doit aussi, nous l'espérons, faire de vous, lecteurs, des ambassadeurs de cet exceptionnel patrimoine viticole d'Occitanie.

Bonne découverte de la plus grande vinothèque du monde...

Jean-Louis Cazaubon, Président de l'IRQUALIM



Jacques Gravegeal

VICE-PRÉSIDENT DE L'IRQUALIM

La viticulture en Occitanie n'est pas qu'une activité agricole : elle est le socle de l'identité de notre région. Depuis plus de 2000 ans, nos terres et nos vignes écrivent l'histoire d'une culture unique, née du mariage entre la terre et la mer.

Introduite par les Grecs et les Romains via la Narbonnaise, la vigne s'est épanouie ici, portée par un terroir exceptionnel et un climat favorable. Plus tard, les chemins de Saint-Jacques de Compostelle ont contribué à sa diffusion, faisant du vin un élément central des échanges culturels et économiques. Aujourd'hui encore, elle façonne nos paysages, soutient notre économie et constitue une part essentielle de notre patrimoine.

Ce guide est une invitation à découvrir cette richesse et à comprendre l'importance de la viticulture pour notre territoire et son avenir. Que vous soyez futurs acteurs de la filière viticole ou prescripteurs, vous avez un rôle clé à jouer. Vous porterez demain les valeurs, les savoir-faire et les défis de cette grande filière.

En Occitanie, la vigne est aussi au cœur du culturel et du culturel. Depuis l'Antiquité, le vin accompagne les rites religieux, symbolisant partage et célébration.

Il a également été un moteur économique, notamment grâce au commerce maritime, et a marqué l'architecture et les arts. Les monuments historiques, les ports et les traditions vivantes de notre région témoignent de cette histoire où la vigne est un fil conducteur.

À travers ce guide, vous découvrirez comment ce patrimoine s'est transmis de génération en génération, porté par la passion des hommes et des femmes qui travaillent nos terres.

L'avenir de la viticulture repose sur vous, les jeunes générations. Explorez ces pages, plongez dans cet univers, et laissez-vous inspirer par la beauté et la diversité des terroirs de notre région.

Bonne lecture,

Jacques Gravegeal, Vice-Président de l'IRQUALIM

L'Occitanie & le vin



34 IGP

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



59 AOP

APPELLATION D'ORIGINE
PROTÉGÉE



1^{ère}
RÉGION VITICOLE
DE FRANCE



51

BOUTEILLES VENDUES DANS
LE MONDE CHAQUE SECONDE

La région, véritable cœur viticole de l'Hexagone, illustre la richesse et la diversité du patrimoine vinicole français, se positionnant à l'avant-garde de la production durable et de la qualité exceptionnelle.

Suite à la réorganisation du territoire français en 2014, les anciennes régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon ont fusionné pour donner naissance à l'Occitanie. Le vignoble de la nouvelle région est ainsi devenu le plus grand de l'Hexagone (35 % du vignoble français) que ce soit en termes de surface plantée (275 000 hectares) ou de production (13,3 millions d'hectolitres soit 6 % de la production mondiale !).

L'Occitanie est la première région productrice de vins à Indication Géographique avec 34 IGP et 59 AOP et propose l'offre la plus mixte de France en termes de SIQO (produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine) avec 9.8 millions d'hectolitres commercialisés en 2022-23, soit environ 1.3 milliard de bouteilles !

Détail des deux bassins de production :

Le Languedoc-Roussillon, c'est 41 AOP et 23 IGP dont 2 régionales (Pays d'Oc et Terres du Midi), 3 de département (Pays d'Hérault, Gard et Aude) et 18 de territoire : en tout, une surface de 226 000 hectares de la frontière avec l'Espagne aux Côtes du Rhône gardoises.

Le vignoble du Sud-Ouest s'étend jusqu'en Nouvelle-Aquitaine. C'est 22 AOP et 12 IGP dont une régionale (Comté Tolosan), 6 de département et 5 de territoire : 37 000 hectares sur un périmètre de 500 kilomètres autour de Toulouse.

À ce jour, le vignoble d'Occitanie regroupe 24 000 exploitations viticoles et 188 coopératives. Les vignerons d'Occitanie sont également très orientés vers l'agriculture biologique puisqu'ils cultivent à eux seuls 35 % des parcelles viticoles biologiques.

*Avec 13,3 millions d'hectolitres,
l'Occitanie produit autant de vin que
l'Australie... et génère 3,9 milliards
d'euros soit autant que 45 Airbus A320 !*

L'Occitanie & le vin

En Occitanie, la viticulture ne se contente pas de nourrir une tradition séculaire, elle constitue un moteur économique puissant.

L'Occitanie, avec son dynamisme viticole et sa capacité à répondre aux exigences du marché global, continue de renforcer son identité et son économie à travers une offre diversifiée et des appellations d'origine prestigieuses, soutenant ainsi plus de 100 000 emplois et alimentant l'attraction internationale de la région.

La viticulture est évidemment un pilier de l'économie en Occitanie et de l'agriculture régionale. Pour preuve, la filière AOP & IGP a généré 3.9 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour la campagne 2022-23. En 5 ans, le poids économique de la filière viticole a augmenté de 26 %. Ici, le vin forge l'identité et la culture locales depuis des siècles et est, avec le tourisme, le pôle d'attractivité numéro 1 en termes d'emploi : on estime que la filière permet de créer plus de 100 000 emplois directs ou indirects.

Premier vignoble mondial, l'Occitanie est également leader à l'export avec plus d'un milliard d'euros d'AOP et d'IGP exportés en 2022 (environ 30 % de la production). Chaque seconde, ce sont plus de 50 bouteilles de vins d'Occitanie qui sont vendues dans le monde.

Les appellations d'origine constituent, plus que jamais, une réponse appropriée aux défis que rencontre la viticulture. C'est un enjeu commercial considérable qui offre de formidables possibilités d'exportation. Il faut dire que l'offre et la diversité des appellations de la région dans les trois couleurs permettent de répondre aux demandes grandissantes du marché et des consommateurs. Si la production de vin rouge est toujours majoritaire, le rosé (environ 3 millions d'hl) et le blanc (3,5 millions d'hl), largement plébiscités depuis quelques années, retrouvent peu à peu une place prépondérante dans les exploitations.

Quant à l'encépagement, il permet lui aussi de répondre à la demande de cépages de renommée internationale comme le Chardonnay ou le Merlot et de valoriser les cépages autochtones comme le Carignan.



Denis Carretier

PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE
RÉGIONALE D'AGRICULTURE
D'OCCITANIE

??? Le saviez-vous ?

Denis Carretier, président de la chambre régionale d'agriculture d'Occitanie explique : L'Occitanie est le premier producteur de vins doux naturels en France (94 % des VDN de l'Hexagone). Ils sont au nombre de 10 avec le Banyuls, le Banyuls Grand Cru, le Grand Roussillon, les Muscats de Frontignan, de Lunel, de Mireval, de Rivesaltes, de Saint-Jean-de-Minervois, le Maury et le Rivesaltes. Quant aux vins effervescents, en particulier ceux de Limoux, ils sont, en Occitanie, un héritage viticole unique et prestigieux. Leur histoire, leur méthode de production ancestrale et leur qualité exceptionnelle en font des produits incontournables de la région. Ils continuent de séduire les amateurs de vin du monde entier, ajoutant une touche pétillante à l'offre viticole diversifiée de l'Occitanie.



Zoom sur...

Une palette de types de vins

Diversité et richesse des vins et spiritueux



©IRQUALIM

UNE GAMME ÉTENDUE

L'une des caractéristiques principales de l'Occitanie, avec la richesse de son encépagement, c'est d'être présente sur un large éventail de types de vins différents. Voici les définitions de quelques termes clés pour maîtriser le jargon !

☒ **Vin Tranquille** : Ce terme désigne un vin sans bulles, également appelé vin non effervescent. Il peut être rouge, blanc ou rosé et est le type de vin le plus couramment produit et consommé. Les vins tranquilles résultent de la fermentation alcoolique sans piégeage du dioxyde de carbone, ce qui les différencie des vins effervescents.

☒ **Vin Effervescent** : C'est un vin qui contient du dioxyde de carbone, ce qui lui confère des bulles et une texture pétillante. Le gaz carbonique est produit naturellement lors de la fermentation, qui peut se dérouler en bouteille (méthode traditionnelle) ou en cuve (méthode Charmat). Les vins effervescents incluent des variétés célèbres comme le Champagne, les Crémants, le Prosecco et la Blanquette de Limoux. Ils sont souvent appréciés pour leur fraîcheur et leur vivacité.

☒ **Vin de Garde** : On parle ici d'un vin qui possède un potentiel de vieillissement prolongé. Grâce à ses caractéristiques particulières (tanins, acidité, concentration), il peut être conservé plusieurs années, voire plusieurs décennies, avant de révéler pleinement ses qualités. Les vins de garde sont souvent des vins rouges, bien que certains vins blancs puissent également vieillir longtemps.

☒ **Vin Doux Naturel** : Le vin doux naturel (VDN) est un vin muté, ce qui signifie que la fermentation alcoolique est interrompue par l'ajout d'alcool neutre, généralement de l'eau-de-vie, pour conserver une partie des sucres naturels du raisin. Ce procédé donne des vins naturellement sucrés et plus alcoolisés.

☒ **Vin Orange** : Il s'agit d'un vin blanc vinifié comme un vin rouge. Les raisins blancs sont fermentés avec leurs peaux

et parfois leurs rafles (tiges), ce qui leur donne une couleur orangée et des tanins similaires à ceux des vins rouges. Les vins orange offrent une complexité aromatique unique et sont souvent riches en texture et en saveurs.

☒ **Spiritueux** : Les spiritueux sont des boissons alcoolisées obtenues par distillation de divers produits fermentés, comme les céréales, les fruits, ou les plantes. Ils incluent une vaste gamme de boissons telles que le whisky, la vodka, le rhum, le gin et les liqueurs. Les spiritueux sont caractérisés par leur teneur élevée en alcool et leur variété de saveurs et d'arômes.

☒ **Eaux-de-vie** : Ces boissons alcoolisées sont une catégorie de spiritueux spécifiques, uniquement distillées à partir de fruits, de vin ou de marc de raisin. Elles sont généralement sans ajout d'arômes ou d'agents aromatisants, mettant en valeur les caractéristiques naturelles des fruits ou du vin distillés et sont consommées en digestif.

??? Le saviez-vous ?

Non, le rosé n'est pas un savant mélange de rouge et de blanc ! Le vin rosé est un vin obtenu par une courte macération des peaux de raisins rouges avec le moût, ce qui lui confère une couleur rosée caractéristique. La durée de macération détermine l'intensité de la couleur et des arômes.

Les rosés peuvent être secs ou légèrement sucrés et sont souvent appréciés pour leur fraîcheur et leur légèreté.

L'Occitanie c'est...

...une météo contrastée



L'Occitanie bénéficie de quatre influences climatiques : méditerranéenne, océanique, continentale et montagnarde, faisant d'elle la région la plus ensoleillée de France avec plus de 300 jours de soleil par an. Le printemps précoce annonce un été très chaud prolongé par un été indien jusqu'aux premières neiges dans les Pyrénées. L'hiver est généralement clément, sauf dans les zones montagneuses. Deux vents règnent en maîtres dans la région : le Vent d'Autan et la Tramontane.

...un territoire vaste et rythmé

L'Occitanie, région des horizons vastes et des paysages variés, séduit par sa beauté. Elle offre toutes sortes de reliefs de la chaîne des Pyrénées, frontière naturelle avec l'Espagne, aux contreforts du Massif Central en passant par les somptueuses Cévennes, jusqu'au vaste littoral de plus de 200 km s'étendant de la Camargue à la côte rocheuse des Albères. La région abrite également des sites remarquables comme les Gorges du Tarn ou la Vallée de la Dordogne, sans oublier 8 Parcs Naturels couvrant 23 % de son territoire.



...une culture ancrée dans l'ADN



Avec près de 7 700 sites, l'Occitanie rassemble 11 % de l'ensemble des lieux et équipements culturels nationaux. La Cité de Carcassonne, le Pont du Gard, Lourdes ou encore le Pic du Midi font partie des plus incontournables. Terre de rugby, elle célèbre des traditions uniques telles que les joutes et les courses camarguaises. La gastronomie y tient également une place de choix, avec des spécialités comme l'aligot, la saucisse de Toulouse, le cassoulet ou la tielle, témoignant de l'importance des traditions et de la culture occitane.

Un peu d'histoire



© Cave

Noé fut, dit-on, le premier vigneron.

Véritable berceau de la viticulture en France, l'Occitanie doit certainement l'apparition de la vigne à la colonisation grecque, qui a apporté ses cépages et techniques de développement d'une vigne arbusive. Si les Grecs, initiateurs, nous ont donné le goût de la vigne, les Romains, eux, l'ont organisée. De nombreuses villas antiques ont été mises à jour dans le Gard, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales, témoins de l'importance de la production de vin de la conquête romaine jusqu'au Moyen Âge. Par la suite, la viticulture s'est progressivement étendue vers le Sud-Ouest, notamment grâce à l'influence des ordres monastiques et à l'essor des échanges commerciaux.

V^e s. avant J.-C.

Les Phocéens débarquent à Agde pour y installer une colonie et fonder une cité. Dans leurs bagages, ils apportent la vigne, dont ils maîtrisent déjà la culture.

IX^e-XII^e siècles

Les moines jouent un rôle crucial dans la diffusion des techniques viticoles et la plantation de nouveaux vignobles dans le Sud-Ouest. Les nombreux chemins de pèlerinage vers Saint-Jacques de Compostelle favorisent également le développement de la viticulture en stimulant la demande locale de vin et en facilitant les échanges culturels et commerciaux.

XVII^e siècle

De nombreux écrits rapportent que le Muscat de Frontignan et le vin de Cabrières (appelé à l'époque « le vin de la cour ») comptent parmi les vins favoris de Louis XIV, témoignant de l'importance et de la reconnaissance des vins d'Occitanie à la cour du roi Soleil.

XVII^e-XIX^e siècles

L'apogée du commerce des vins et la construction du Canal du Midi, qui relie la Méditerranée à Toulouse et le Canal de Garonne, qui relie Toulouse à l'Atlantique, donnent une impulsion à la viticulture en permettant d'acheminer les vins jusqu'au port de Bordeaux. L'ouverture de la ligne de chemin de fer Bordeaux-Sète en 1857 permet d'exporter vins et alcools vers toute l'Europe. La demande progresse rapidement et la vigne implantée sur les coteaux descend dans la plaine.

À partir de 1865

Le phylloxéra, un petit insecte originaire d'Amérique du nord qui ravage la vigne, introduit accidentellement en Europe, s'abat sur le vignoble français. La crise affecte la production de vin mais a aussi un impact profond sur l'économie et le paysage viticole de la région, obligeant à des changements radicaux dans les méthodes de viticulture.

1907

La Révolte des vignerons de 1907

Le 11 mars 1907, le signal de cette révolte est donné

par des vignerons du Minervois à Argeliers, dirigés par Marcelin Albert. Cette mobilisation fait suite à une crise profonde de la viticulture languedocienne, exacerbée par la surproduction et la fraude. Le 19 juin 1907, la situation dégenère en affrontement tragique entre les forces de l'ordre et les manifestants. En réponse à cette crise, des lois sont votées pour réguler la production et le marché des vins en France, instaurant notamment la déclaration obligatoire des récoltes. Ce mouvement est révélateur d'une France rurale en souffrance, souvent oubliée par les élites de l'époque.

Début du XX^e siècle

Une dynamique s'instaure, celle des valeurs de la coopération et du mouvement syndical et mutualiste, en vertu de l'idée que « L'union fait la force ». C'est aussi une réponse aux grandes crises qui secouent le Midi viticole. À Maraussan, la première cave coopérative est visitée en 1905 par Jean Jaurès.

?? Le saviez-vous ?



Cette affiche datant de l'entre-deux guerres et promouvant les bienfaits du vin pour la santé reflète une époque où le vin était perçu comme un aliment au même titre que le pain. Inspirée par les déclarations de Louis Pasteur sur les vertus hygiéniques du vin, cette perception prévalait à une époque où l'eau potable souvent polluée par le développement industriel anarchique était source de maladies. Cependant, la compréhension contemporaine a évolué, reconnaissant les risques sanitaires liés à la consommation excessive d'alcool tout en réglementant strictement la publicité pour le vin à travers des lois comme la loi Evin. Cette transition vers une consommation plus responsable reflète une sensibilisation accrue aux impacts de l'alcool.

Nos SIQO

En France, les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) jouent un rôle crucial dans le secteur viticole, servant à garantir la qualité, l'origine et les méthodes de production des vins. Ces certifications offrent aux consommateurs une assurance sur ce qu'ils achètent et contribuent à la préservation des traditions viticoles régionales.

Chaque AOP ou IGP correspond à un cahier des charges qui garantit l'origine du vin, les cépages utilisés et les méthodes viticoles et œnologiques. Les vins en Agriculture Biologique répondent également à une réglementation européenne spécifique. Toutes ces productions sont soumises à des contrôles rigoureux effectués par des organismes indépendants certifiés par l'État, garantissant leur conformité et leur qualité.

La particularité de la viticulture française repose sur une valorisation par les SIQO. La France possède une richesse extraordinaire de terroirs, de cépages, de sols et de climats, qui donne à ses vins une variété de goûts et de saveurs exceptionnelle protégée par des AOP ou IGP. L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), établissement public français, joue un rôle central dans la reconnaissance et la protection de l'ensemble des SIQO pour les produits viticoles, agricoles, agroalimentaires et forestiers.

Il est chargé de gérer l'ensemble des SIQO dont les Appellations d'Origine Contrôlées ou Protégées, les Indications Géographiques Protégées et l'Agriculture Biologique pour les produits agricoles et alimentaires, dont le vin.

À noter : il n'est pas obligatoire de retrouver les logos AOP et IGP sur les étiquettes des bouteilles mais cela doit, toutefois, être mentionné sur les étiquettes.



AOP • AOC

AOC (Création 1935)

AOP (Depuis 2009 pour les vins)

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son milieu naturel et du savoir-faire. C'est un signe européen. (voir p.11)
L'**AOC**, première étape avant d'obtenir l'AOP, n'est, elle, une protection que sur le territoire français.



IGP (Depuis 2009 pour les vins)

L'Indication Géographique Protégée désigne un produit qui possède une caractéristique ou une réputation particulière qui l'associe à un lieu géographique délimité. Pour le vin, toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin sont réalisées dans cette zone délimitée. C'est un signe européen. (voir p.11)



AB (Création 1985)

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques respectueuses de l'environnement, le respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.

Pour ce qui concerne la filière viticole, l'agriculture biologique est un signe de qualité compatible avec tous les autres signes.

Nos AOP et IGP



L'Occitanie, riche de son patrimoine viticole, est une région où les vins bénéficient de labels de qualité qui reflètent la diversité et la spécificité de ses terroirs. Deux de ces labels, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP), jouent un rôle crucial dans la valorisation des vins de la région, assurant aux consommateurs une garantie d'origine et de qualité tout en soutenant les pratiques viticoles durables.



Les Appellations d'Origine Protégée (AOP)

Elles garantissent que les produits sont originaires d'un terroir spécifique et qu'ils respectent un cahier des charges strict concernant le mode de production et de transformation. Les AOP assurent la préservation des méthodes de production traditionnelles tout en promouvant la qualité. Elles se déclinent en plusieurs niveaux : régionales, sous-régionales et communales, selon l'étendue de leur territoire et la spécificité de leur cahier des charges. Les AOP régionales, comme l'AOP Languedoc, couvrent l'ensemble d'un vignoble et peuvent inclure des dénominations géographiques complémentaires précisant des terroirs plus restreints. Les AOP sous-régionales, comme l'AOP Saint-Chinian, concernent une zone plus définie au sein du vignoble, tandis que les AOP communales, telles que l'AOP Saint-Chinian Berlou et l'AOP Saint-Chinian Roquebrun, sont limitées à une commune ou un terroir précis, avec des exigences souvent plus strictes.

Avec le plus grand vignoble français en surface, l'Occitanie offre une diversité exceptionnelle de vins. Chaque AOP porte en elle l'histoire, le climat et le savoir-faire des vignerons, garantissant aux consommateurs des vins issus de terroirs spécifiques et de pratiques viticoles rigoureuses.



Les Indications Géographiques Protégées (IGP)

Elles permettent de valoriser les caractéristiques particulières des vins issus de terroirs variés, reflétant la richesse et la diversité de la région. Les vins IGP d'Occitanie couvrent une large palette de styles, incluant des rouges robustes, des blancs frais et aromatiques ainsi que des rosés légers. Ces vins bénéficient du climat méditerranéen de la région, caractérisé par des étés chauds et secs, qui favorisent la maturité des raisins et l'expression des arômes.

L'IGP est un outil crucial pour les vignerons d'Occitanie, leur permettant de mettre en avant la spécificité de leurs territoires tout en offrant aux consommateurs des garanties sur l'origine et la qualité des vins. Ce label soutient également les pratiques viticoles durables et la biodiversité de la région.

Grâce à l'IGP, les vignerons peuvent innover et diversifier leurs productions tout en restant ancrés dans les savoir-faire locaux. Les vins IGP sont reconnus pour leur flexibilité, permettant une grande créativité dans les assemblages et les cépages utilisés.

Les IGP de territoire des Midi-Pyrénées

- 1 Côtes de Gascogne
- 2 Lavilledieu
- 3 Côtes du Tarn
- 4 Coteaux de Glanes



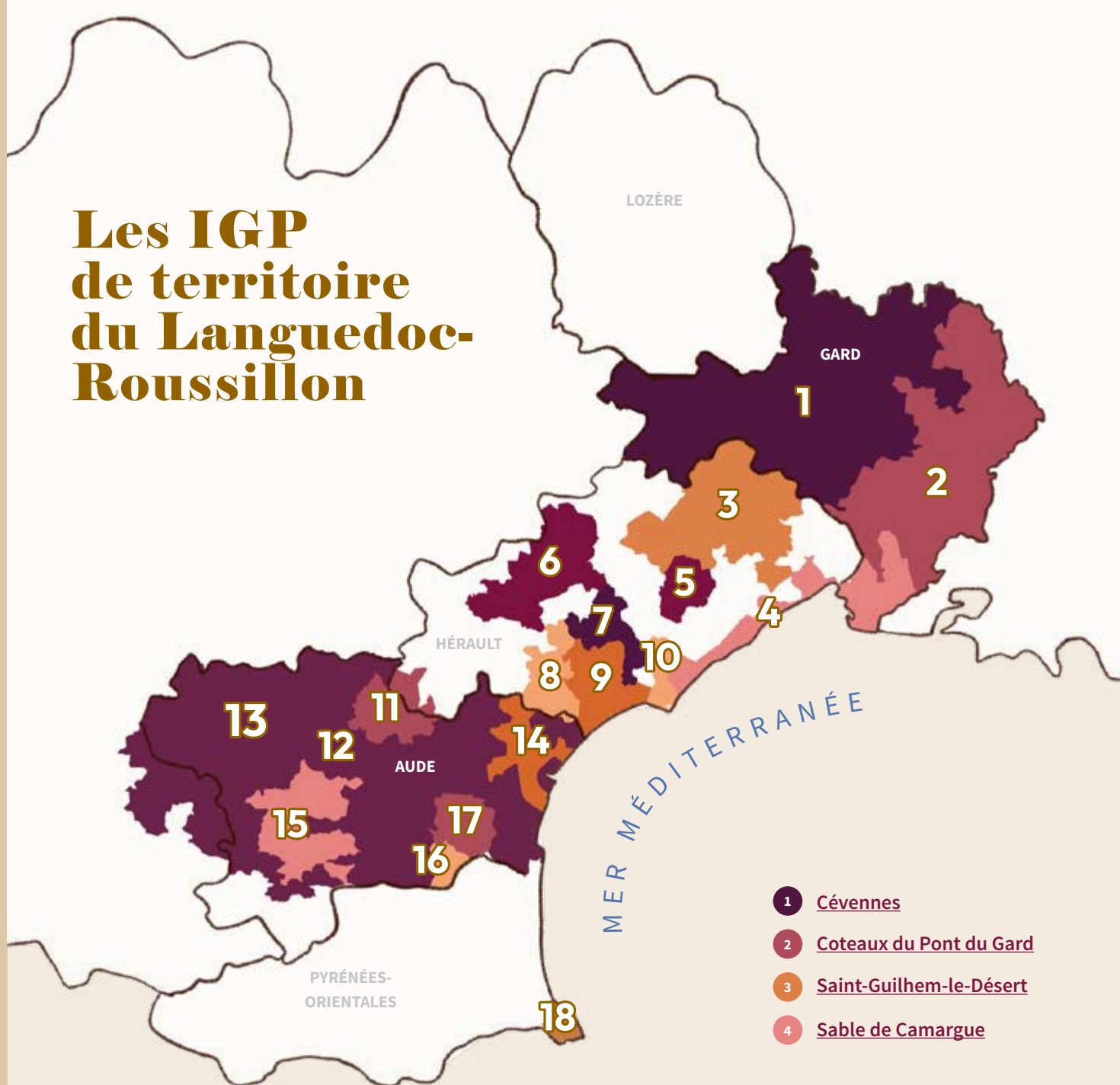
IGP
Comté Tolosan



IGP de département

- 1 Côtes du Lot
- 2 Aveyron
- 3 Gers
- 4 Ariège

Les IGP de territoire du Languedoc-Roussillon



- 1 Cévennes
- 2 Coteaux du Pont du Gard
- 3 Saint-Guilhem-le-Désert
- 4 Sable de Camargue

- 5 Vicomté d'Aumelas
- 6 Haute Vallée de l'Orb
- 7 Côtes de Thongue
- 8 Coteaux d'Ensérune
- 9 Coteaux de Béziers

- 10 Côtes de Thau
- 11 Coteaux de Peyriac
- 12 Cité de Carcassonne
- 13 Le Pays Cathare
- 14 Coteaux de Narbonne

- 15 Haute Vallée de l'Aude
- 16 Vallée du Torgan
- 17 Vallée du Paradis
- 18 Côte Vermeille



IGP Pays d'Oc
IGP Terres du Midi



IGP de département

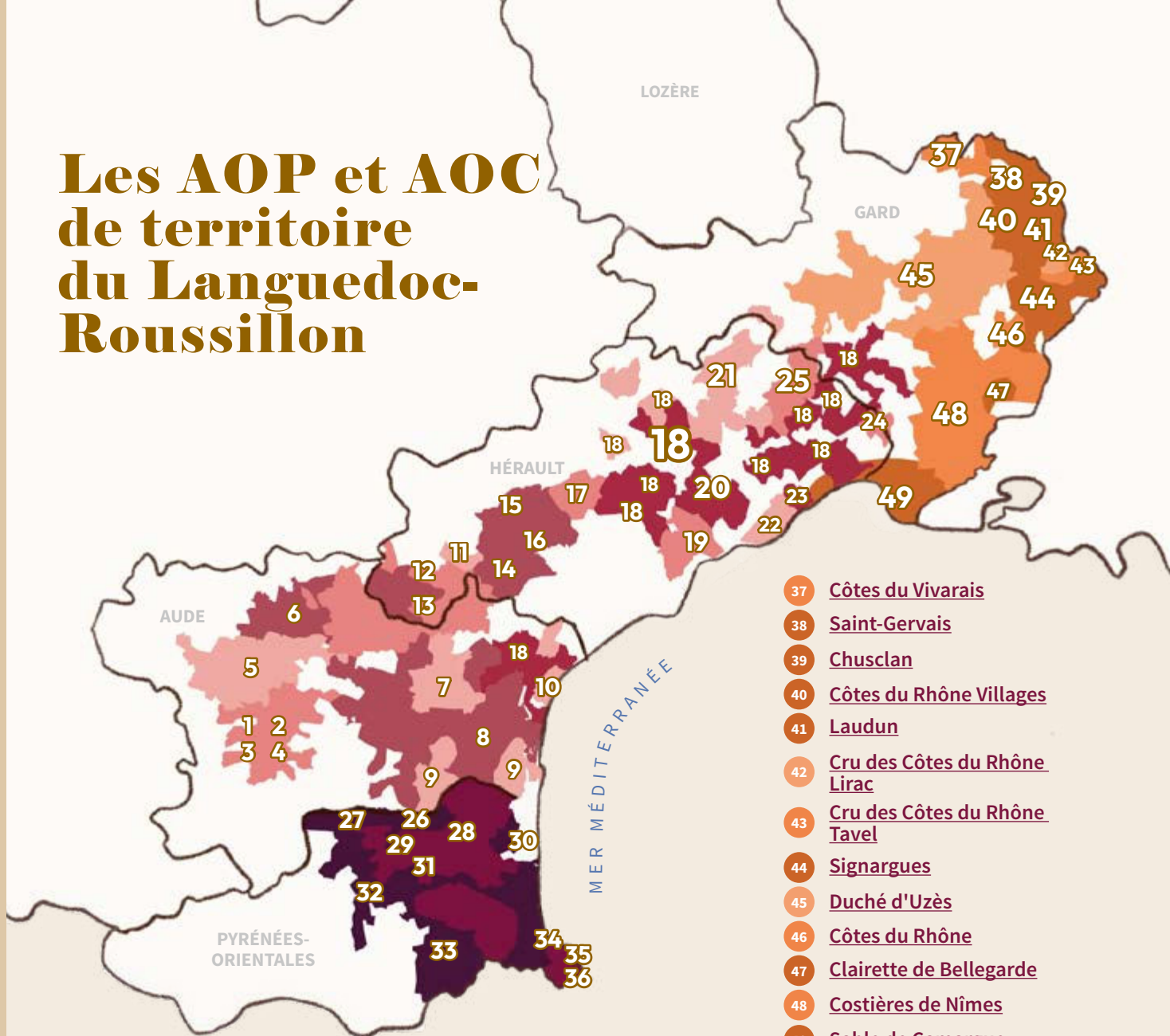
- 1 Gard
- 2 Pays d'Hérault
- 3 Aude
- 4 Côtes Catalanes

Les AOP et AOC de territoire des Midi-Pyrénées



- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 <u>Madiran</u> | 7 <u>Brulhois</u> | 12 <u>Gaillac</u> |
| 2 <u>Pacherenc du Vic-Bilh</u> | 8 <u>Saint-Sardos</u> | 13 <u>Marcillac</u> |
| 3 <u>Saint Mont</u> | 9 <u>Fronton</u> | 14 <u>Entraygues le Fel</u> |
| 4 <u>Armagnac</u> | 10 <u>Cahors</u> | 15 <u>Estaing</u> |
| 5 <u>Blanche d'Armagnac</u> | 11 <u>Coteaux du Quercy</u> | 16 <u>Côtes de Millau</u> |
| 6 <u>Floc de Gascogne</u> | | |

Les AOP et AOC de territoire du Languedoc-Roussillon



- 37 [Côtes du Vivarais](#)
- 38 [Saint-Gervais](#)
- 39 [Chusclan](#)
- 40 [Côtes du Rhône Villages](#)
- 41 [Laudun](#)
- 42 [Cru des Côtes du Rhône Lirac](#)
- 43 [Cru des Côtes du Rhône Tavel](#)
- 44 [Signargues](#)
- 45 [Duché d'Uzès](#)
- 46 [Côtes du Rhône](#)
- 47 [Clairette de Bellegarde](#)
- 48 [Costières de Nîmes](#)
- 49 [Sable de Camargue](#)

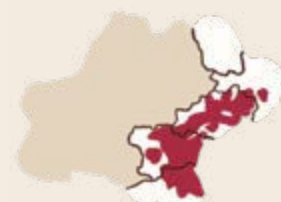
- 1 [Limoux](#)
- 2 [Blanquette de Limoux](#)
- 3 [Limoux Méthode Ancestrale](#)
- 4 [Crémant de Limoux](#)
- 5 [Malepère](#)
- 6 [Cabardès](#)
- 7 [Boutenac](#)
- 8 [Corbières](#)
- 9 [Fitou](#)
- 10 [La Clape](#)
- 11 [Muscat de Saint Jean de Minervois](#)
- 12 [La Livinière](#)
- 13 [Minervois](#)
- 14 [Saint-Chinian](#)
- 15 [Saint-Chinian Berlou](#)
- 16 [Saint-Chinian Roquebrun](#)

- 17 [Faugères](#)
- 18 [Languedoc](#)
- 19 [Picpoul de Pinet](#)
- 20 [Grès de Montpellier](#)
- 21 [Terrasses du Larzac](#)
- 22 [Muscat de Frontignan](#)
- 23 [Muscat de Mireval](#)
- 24 [Muscat de Lunel](#)
- 25 [Pic Saint-Loup](#)

- 26 [Tautavel](#)
- 27 [Maury Doux, Maury Sec](#)
- 28 [Rivesaltes](#)
- 29 [Latour-de-France](#)
- 30 [Muscat de Rivesaltes](#)
- 31 [Caramany](#)
- 32 [Côtes du Roussillon Villages](#)
- 33 [Côtes du Roussillon](#)
- 34 [Collioure](#)
- 35 [Banyuls](#)
- 36 [Banyuls Grand Cru](#)



Fine du Languedoc
Marc du Languedoc



AOP Languedoc



Le vin BIO en Occitanie

*En Occitanie, 22 % des vignes sont en bio.
Elles représentent 35 % des surfaces françaises.*

La région, qui compte 33 % des vignes de l'Hexagone, abrite 59 appellations d'origine protégée (AOP) et 34 indications géographiques protégées (IGP). Une envergure qui en fait naturellement le premier vignoble bio de France avec 59 627 hectares de vignes conduits en agriculture biologique en 2022, soit près de 35 % des surfaces.

Mais l'Occitanie ne compte pas que sur sa taille. En effet, avec plus de 22 % de vignes en bio en 2022, la région affiche aussi un taux de conversion supérieur à la moyenne nationale.

Ce statut est historique. L'Occitanie compte en effet parmi les foyers du mouvement bio en France avec des vignerons qui, dans les années 1970 et 1980, ont été parmi les premiers à renouer avec les principes de l'agriculture biologique. Et certaines parcelles n'ont même jamais connu la chimie !

L'Occitanie est même la première région bio de France toutes filières confondues avec 648 324 hectares de surfaces agricoles en bio. Elle dénombre ainsi 20 % de ses surfaces en bio, soit le double de la moyenne nationale. Elle s'est fixée l'objectif de 25 % de surfaces agricoles en bio d'ici 2027.



L'évènement

Avec 1 500 exposants issus de vingt pays, Millésime BIO, qui a lieu chaque année depuis 1993 à Montpellier, est le plus grand salon de vin bio au monde, attirant plusieurs milliers d'acheteurs professionnels en provenance des principaux pays consommateurs ainsi que des nouveaux marchés. Aux manettes de ce rendez-vous incontournable : SudVinBio.

Association interprofessionnelle fondée en 1991 pour promouvoir les vins biologiques, principalement en Occitanie, elle regroupe aujourd'hui 1 100 vignerons et 45 metteurs en marché. L'organisation joue un rôle clé dans la représentation, la recherche et le développement de la viticulture bio, offrant un soutien technique et réglementaire à ses membres.

Plus d'infos sur le vin bio en Occitanie ici :

www.levinbio.fr

www.sudvinbio.com

?? Le saviez-vous ?

Les vins bio sont conformes au règlement européen de l'Agriculture Biologique qui définit les règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle, la certification et l'étiquetage des produits biologiques. Les règles de production reposent d'abord sur une approche globale du système vigne-sol-environnement et sur la préservation de cet équilibre ainsi que sur l'utilisation d'organismes vivants, de ressources naturelles et des méthodes mécaniques de production. Depuis 2012, le règlement européen couvre également les substances et les pratiques œnologiques, soit en les autorisant, soit en les limitant, soit en les interdisant.

Certifications, mentions, comment s'y retrouver ?

De nombreux logos sont présents sur les étiquettes et recouvrent plusieurs réalités de productions encadrées par des cahiers des charges. Voici quelques éléments pour mieux les comprendre.

Biodynamie

C'est une forme d'agriculture biologique positive et régénérative visant à fortifier le sol et les plantes grâce notamment à l'utilisation de préparations naturelles et par la prise en compte de l'influence des planètes. Les démarches Demeter et Biodyvin permettent d'identifier les producteurs utilisant la biodynamie comme méthode de culture.



HVE

La Haute Valeur Environnementale (HVE) est le 3e niveau de certification environnementale pour les exploitations agricoles françaises, qui promeut le respect de la biodiversité, une gestion responsable de la fertilisation et de l'irrigation, ainsi qu'une stratégie phytosanitaire mesurée. Volontaire et régulée par des audits, cette certification permet aux agriculteurs de valoriser leurs pratiques écologiques via un logo distinctif sur leurs produits. Elle assure que les méthodes agricoles préservent l'environnement, avec un système de points basé sur des indicateurs de performance environnementale.



Terra Vitis

C'est la seule certification nationale spécifique à la viticulture reconnue par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, garantissant une viticulture durable et responsable. Basée sur un cahier des charges rigoureux créé par des professionnels du terrain, elle couvre la traçabilité totale du produit, du vignoble au verre et intègre les principes du développement durable. Les viticulteurs certifiés Terra Vitis s'engagent à adopter des pratiques respectueuses de l'environnement, responsables socialement et viables économiquement, assurant ainsi la qualité et la durabilité de leurs vins.



Vignerons Engagés

Depuis 2010, le label Vignerons Engagés réunit des vignerons qui adoptent des pratiques responsables pour la production de vin. Ce label, unique en France, garantit une viticulture durable et respectueuse de l'environnement, de la vigne jusqu'à la bouteille.

Les vignerons certifiés s'engagent à économiser l'eau, réduire les produits chimiques, protéger la biodiversité et favoriser le recyclage. Ils travaillent aussi à réduire leur impact sur le climat et assurent une traçabilité complète de leurs vins. En plus de ces pratiques écologiques, le label soutient l'économie locale et assure une rémunération équitable pour les producteurs.

Méthode nature

Appelé également vin vivant, il doit absolument être produit à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique et vendangés manuellement. La vinification doit se faire sans aucun intrant œnologique, ni additif et sans la moindre technologie visant à modifier le jus. Seule exception tolérée à la mise en bouteille pour éviter toute oxydation ou dérive microbienne.



Vegan

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé dans la fabrication de ces vins ce qui est courant dans certains processus de vinification, comme l'utilisation de blanc d'œuf ou de gélatine pour clarifier le vin (une pratique appelée collage). Les vins vegan garantissent que tout le processus, de la culture des raisins à la mise en bouteille, est exempt de substances animales, y compris le travail dans les vignobles qui pourrait utiliser des animaux pour le labour. Des certifications comme Label V ou E.V.E Vegan confirment qu'un vin respecte ces critères.

Oeno-tourisme

L'Occitanie est un pays de vignes et de vins. Son histoire, son patrimoine, ses paysages et ses traditions sont marqués par ce fait. C'est donc en toute logique que l'œnotourisme s'y développe et y devient une filière d'excellence.

Facteur d'équilibre territorial, économique et social, l'œnotourisme permet de découvrir des procédés de fabrication, de comprendre les liens d'une communauté avec son paysage et de donner du sens aux loisirs, qui deviennent plus immersifs et plus inspirants. Il permet aux gourmands et aux curieux de découvrir ce pays de vignerons révélateurs de terroirs et de cépages oubliés, où la Tech et la Nature sont des priorités : l'œnodestination Occitanie est à la fois plus jeune et plus traditionnelle que ses voisines.

Structures familiales et domaines cossus composent le spectre de l'œnotourisme, complété de quelques resorts « nouveau monde » : le monde du vin se révèle tel qu'il est : intime, dans son quotidien, au rythme des saisons agricoles.

La force de l'offre viticole de la région est de pouvoir toucher à la fois les connaisseurs et les simples buveurs de vins. Le supplément culturel -paysages, accents, odeurs, architectures, récit régional – colore ce tourisme agricole encore peu standardisé.

De nombreux producteurs de la région se sont engagés dans la démarche qualité « Vignobles & Découvertes » et à ce titre, ils assurent le meilleur accueil à la propriété et la transmission de leur savoir-faire. Ce label national regroupe aussi hébergements, restauration, activités et lieux culturels qui permettent aux visiteurs de profiter pleinement de leur circuit œnotouristique.

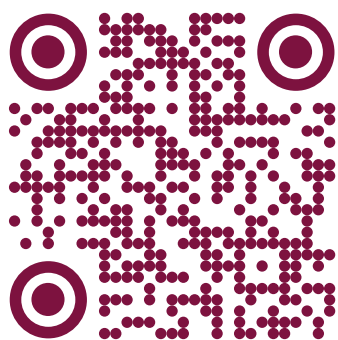
Plus d'infos sur l'œno-tourisme en Occitanie ici :

www.tourisme-occitanie.com

*Entre tradition et innovation,
à chaque verre une découverte.*



Testez vos connaissances



[Faire le quiz](#)

QUIZ THÉMATIQUE :

LE VIN EN OCCITANIE : INTRODUCTION



Les ● vins

D'OCCITANIE
SOUS SIGNES D'IDENTIFICATION
DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



CIVL

CONSEIL INTER-
PROFESSIONNEL
DES VINS DU
LANGUEDOC

DIVERSITÉ D'UN GÉANT

Le périmètre du vignoble languedocien – près de 40 000 hectares ! – est immense, de Nîmes à la frontière espagnole, limité à l'est par la mer Méditerranée et à l'ouest par les contreforts des Cévennes et de la montagne Noire.

Il s'étire sur quatre départements, principalement l'Aude, l'Hérault et le Gard, mais aussi les Pyrénées-Orientales. Autant dire que ce très vaste territoire, au-delà de sa personnalité méditerranéenne, est riche d'une très grande diversité. Ici chaque terroir possède des sols, des climats et des cépages différents. Les conditions naturelles sont idéales pour la vigne : plus de 320 jours de soleil par an, pour une maturité naturelle optimale des raisins et une grande régularité des millésimes ; très peu de pluie surtout en période de végétation de la vigne, pour des raisins plus sains ; d'importantes réserves d'eau en sous-sol, qui alimentent les vignes naturellement ; des vents complémentaires, qui assèchent et protègent des maladies ; et enfin une grande diversité de sols.

Aussi bien pour les IGP que pour les AOP, le rosé est la couleur qui progresse le plus en commercialisation ces dernières années. En France, désormais plus d'un tiers du rosé vendu vient du Languedoc-Roussillon.

?? Le saviez-vous ?

Engagés, responsables et durables, voilà le profil des AOP et IGP de cet immense territoire. La vigne est l'élément essentiel de l'histoire, de la société, de l'économie et des paysages du Languedoc. Elle touche tous les éléments du développement durable et tous les engagements de ses entreprises. Le CIVL a bâti un Observatoire du Développement Durable qui rassemble des dizaines d'initiatives de vignerons engagés, de la protection des chauves-souris à la plantation d'arbres ou de jachères fleuries pour leurs abeilles.

dvpt-durable-languedoc.com/projets



©CWL-Florian Vidot

CONTACT

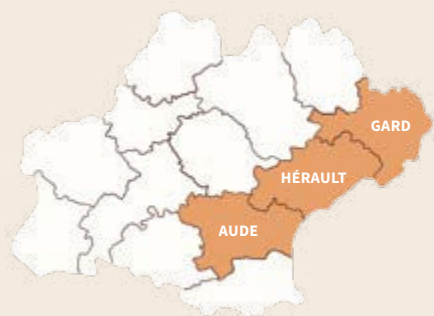
Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc

6 place des Jacobins – BP 221

11 002 Narbonne

04 68 90 38 30

www.languedoc-wines.com



36 000

HECTARES
DE PRODUCTION

1 100 000

HECTOLITRES
PRODUITS

140

MILLIONS DE BOUTEILLES
VENDUES PAR AN

20 000

EXPLOITATIONS VITICOLES DONT
500 MAISONS DE NÉGOCE,
150 CAVES COOPÉRATIVES
ET 2000 DOMAINES VITICOLES



©CIVL

LES AOP

[AOP Cabardès](#)
[AOP Clairette du Languedoc](#)
[AOP Boutenac](#)
[AOP Faugères](#)
[AOP Grés de Montpellier](#)
[AOP Languedoc](#)
[AOP Limoux](#)
[AOP Limoux Blanquette de Limoux](#)
[AOP Limoux Méthode Ancestrale](#)
[AOP Crémant de Limoux](#)
[AOP Malepère](#)
[AOP Muscat de Lunel](#)
[AOP Muscat de Mireval](#)
[AOP Pic Saint-Loup](#)
[AOP Saint-Chinian](#)
[AOP Saint-Chinian Berlou](#)
[AOP Saint-Chinian Roquebrun](#)
[AOP Terrasses du Larzac](#)
[AOP La Clape](#)
[AOP Picpoul de Pinet](#)

LES IGP

[IGP Aude](#)
[IGP Cité de Carcassonne](#)
[IGP Coteaux de Narbonne](#)
[IGP Haute Vallée de l'Aude](#)
[IGP Le Pays Cathare](#)
[IGP Vallée du Paradis](#)
[IGP Vallée du Torgan](#)
[IGP Coteaux d'Ensérune](#)
[IGP Coteaux de Béziers](#)
[IGP Côtes de Thau](#)
[IGP Côtes de Thongue](#)
[IGP Haute Vallée de l'Orb](#)
[IGP Pays d'Hérault](#)
[IGP Saint-Guilhem-le-Désert](#)
[IGP Vicomté d'Aumelas](#)
[IGP Cévennes](#)
[IGP Coteaux du Pont du Gard](#)
[IGP Gard](#)

Zoom sur...

Les vins effervescents

Le premier vin à bulles du monde



©CIVL-Céline Deschamps

UNE HISTOIRE DE HASARD

La Blanquette de Limoux illustre l'histoire et la diversité exceptionnelles des appellations de la région, marquées par un savoir-faire ancestral et une production rigoureusement traditionnelle.

Dans la grande famille des AOP du Languedoc, les vins effervescents tiennent, aux côtés des vins doux naturels, un rôle primordial dans la diversité de styles qui composent la mosaïque des appellations. Les vins effervescents sont au nombre de trois, exclusivement situés sur le terroir de Limoux :

- AOP Limoux Blanquette de Limoux,
- AOP Crémant de Limoux,
- AOP Limoux Méthode Ancestrale.

AOP depuis 1938, la Blanquette de Limoux est un vin très réputé. Historiquement, c'est même le premier vin effervescent au monde, précédant de près d'un siècle l'apparition des premiers champagnes.

Il aurait été inventé un peu par hasard. En effet au XVI^e siècle, dans l'abbaye de Saint-Hilaire (Aude), les moines se seraient aperçus par hasard que le vin qu'ils avaient bouché et ficelé formait des bulles. Au fil des ans, une méthode de production bien particulière, complexe et rigoureuse, se développe dans le Languedoc.

Après une vendange réalisée exclusivement à la main, le raisin est transporté avec précaution en petites caquettes jusque dans les chais. Après deux fermentations, les vins effervescents reposent au contact des lies entre neuf et douze mois. Un document de 1794 précise même que la Blanquette de Limoux est connue et appréciée dans toute la France !

?? Le saviez-vous ?

Conquis par ce vin blanc effervescent, le seigneur du pays d'Oc, le Sieur d'Arques, avait pour coutume de lamper des « flascons » de Blanquette pour fêter dignement ses victoires au XVI^e siècle. Quatre siècles plus tard, forts de cette anecdote historique, des vignerons baptiseront leur cave Sieur d'Arques.



© CIVL



AOP Cabardès

AOP sous-régionale
Vins rouges et rosés



Année(s) d'obtention de l'appellation

1999.

Les particularités du terroir

Cette appellation se trouve à la croisée des vents, des terres et des eaux. Le Cabardès profite d'une situation géographique et climatique unique en France. Entre montagnes et vallons, de 100 à 350 mètres d'altitude, le Cabardès est adossé sur le versant sud de la montagne Noire et surplombe la Cité de Carcassonne. Le paysage se partage entre garrigues et rochers d'un côté et feuillus et prairies de l'autre.

Les facteurs naturels

Cette appellation connaît un climat à la croisée des climats méditerranéens et océaniques, influencé par le seuil de Naurouze, véritable lieu de naissance de la ligne de partage des eaux entre l'Atlantique et la Méditerranée. Six rivières irriguent le vignoble.

La couleur des vins

Rouge et rosé.

Les cépages

Cette appellation est actuellement la seule à marier au minimum 40 % de cépages atlantiques (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc) à au moins 40 % de cépages méditerranéens (Syrah, Grenache), le Cot, le Fer Servadou et le Cinsault pouvant compléter les assemblages (20 % au maximum). En revanche, seuls les vins produits à partir des cépages méditerranéens peuvent prétendre à l'AOC Languedoc.

Les saveurs attendues

Les vins, équilibrés, combinent la richesse des vins du sud et la fraîcheur des vins de la montagne Noire.

Quelques chiffres clés

- 15 770 hectolitres produits par an
- 540 hectares en production
- 25 caves particulières et 3 coopératives

CONTACT

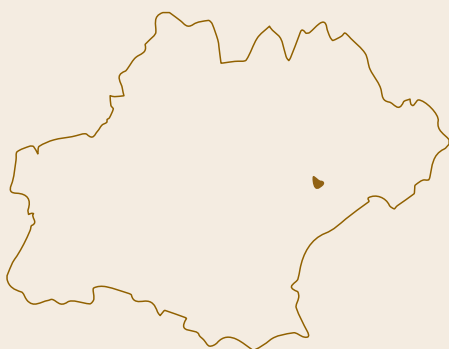
www.aop-cabardès.fr



AOP Clairette du Languedoc

AOP sous-régionale

Vins blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1948 (c'est donc l'une des plus anciennes appellations du Languedoc).

Les particularités du terroir

Ce vin est produit sur les collines au nord de Pézenas, dans l'Hérault. Le vignoble est situé sur le versant ouest de la moyenne vallée de l'Hérault, à cheval sur deux de ses affluents, la Boyne et la Lergue.

Les facteurs naturels

Le climat est typiquement méditerranéen. Les sols sont relativement pauvres et arides.

La couleur des vins

Blanc.

Les cépages

Le blanc est élaboré à partir du cépage Clairette, qui est l'un des plus anciens de la région. En remontant dans l'histoire du Languedoc, on retrouve la Clairette blanche, cépage déjà connu des Gallo-Romains.

Les saveurs attendues

Ce vin a des arômes délicats de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche, il est frais, vif, élégant, avec une acidité bien équilibrée et une finale persistante. Les vins AOC Clairette du Languedoc peuvent être commercialisés jeunes, secs ou moelleux. Il existe également une production plus confidentielle en Rancio.

Quelques chiffres clés

- 3 923 hectolitres produits par an
- 100 hectares en production (c'est la plus petite appellation du Languedoc !)
- 11 caves indépendantes
- 7 caves coopératives

CONTACT

**Syndicat de défense de la Clairette du
Languedoc Cave coopérative**

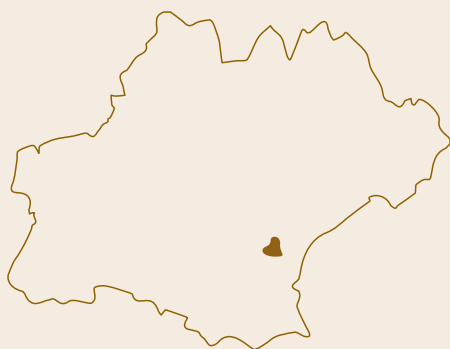
34 230 Adissan

04 67 25 01 07



AOP Boutenac

AOP communale
Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

2005.



Les particularités du terroir

Au centre-nord de « l'appellation mère », Corbières-Boutenac s'organise autour du massif du Pinada, ceinturé par trois cours d'eau. Les vignes se nichent à 180 mètres environ d'altitude. Le relief est formé d'une succession de petites collines. La vigne n'a pas le monopole de ce paysage méditerranéen qu'elle partage avec les oliviers, les chênes verts, les pins, les arbousiers et la végétation typique de la garrigue.



Les facteurs naturels

Le climat typiquement méditerranéen se caractérise par un été sec et chaud et un hiver relativement doux. Le Cers, un vent fort et sain de nord-ouest, souffle, ainsi que les vents humides venus de la mer. Les pluies sont rares mais imprévisibles.



La couleur des vins

Rouge.



Les cépages

Les cépages autorisés pour le rouge sont Carignan, Grenache, Mourvèdre et Syrah.



Les saveurs attendues

Ce vin développe des senteurs d'épices et de fruits mûrs, auxquels s'ajoutent des notes flatteuses de moka. Les vins sont puissants et généreux, bâtis sur des tanins enrobés et harmonieux. Ils sont chaleureux, droits et francs.



Quelques chiffres clés

- 6 520 hectolitres produits par an
- 220 hectares en production
- 28 caves particulières
- 4 coopératives

CONTACT

Syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac

2 bis, Chemin de l'Allée Le Château

11 200 Boutenac

04 68 27 73 00

www.vins-corbieres.com/fr



IRQUALIM
Occitanie
QUALITÉ & ORIGINE

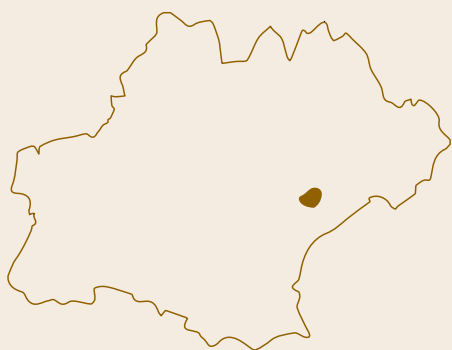


© CIVL



AOP Faugères

*AOP communale
Vins rouges, rosés et blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1982 (rouge et rosé), 2005 (blanc).

Les particularités du terroir

Cette petite appellation au profil artisanal est située à 20 kms au nord de Béziers. Elle est adossée aux Monts de Faugères, premiers contreforts des Cévennes et sorte de Piémont du Haut-Languedoc. Garrigues et maquis s'étirent sur des reliefs allant jusqu'à près de 400m d'altitude.

Les facteurs naturels

Ces sols sont constitués à 100 % de schistes. Ils sont peu fertiles et drainants. C'est un terroir fragile, aux rendements naturellement faibles.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Rouges et rosés : Syrah (32 %), Grenache et Lledonner pelut (29 %), Carignan (20 %), Mourvèdre (11 %), Cinsault (8 %).

Blancs : Roussanne (43 %), Rolle (25 %), Marsanne (15 %), Grenache blanc (12 %), Viognier (4 %), Clairette (1 %).

Les saveurs attendues

Ample et puissants, les vins rouges offrent des tanins soyeux, des notes épicées et des senteurs de garrigue qui leur confèrent finesse, complexité et une saveur méridionale unique. Les rosés se distinguent par leurs notes florales et leurs arômes de petits fruits rouges. Encore confidentiels, les vins blancs sont complexes et équilibrés.

Quelques chiffres clés

- 54 500 hectolitres produits par an
- 1 780 hectares en production
- 30 hl/ha
- 58 caves dont une coopérative
- 7 communes

CONTACT

AOP Faugères

Route des près

34 480 Laurens

04 67 00 84 20

www.faugeres.com



AOP Grés de Montpellier

AOP départementale
Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

2003, passée en AOP en 2024.

Les particularités du terroir

Sa zone s'étend de la proximité immédiate de Montpellier, allant des contreforts cévenols aux rives de la Méditerranée et forme un amphithéâtre d'îlots viticoles. Le terroir, entre plaine et coteaux, repose sur des sols argilo et marno-calcaires à fort potentiel, appelés « grés » en occitan. Ces terres caillouteuses et drainantes sont propices à la culture de la vigne, ce qui confère à cette jeune appellation une forte identité.

Les facteurs naturels

Le climat méditerranéen influence fortement le vignoble, avec des hivers doux et des étés tempérés par la mer. Les précipitations sont faibles, entre 500 et 700 millimètres par an et la pluviométrie estivale est très basse. L'altitude varie de 30 à 300 mètres, avec des reliefs doucement vallonnés. Les vents du nord sont atténués par la proximité des Cévennes, offrant des conditions climatiques idéales pour la vigne.

La couleur des vins

Rouge.

Les cépages

Les cépages principaux sont la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre. Les cépages secondaires incluent le Carignan, le Cinsault et le Morrastel. Les vins des Grés de Montpellier doivent être composés d'au moins deux cépages principaux, avec une dominance de Grenache d'au moins 20 %.

Les saveurs attendues

Ils sont complexes, exprimant des notes de fruits rouges et noirs, de garrigue, d'épices et souvent de tapenade. La bouche est ample et généreuse, avec des tanins soyeux. Ces vins révèlent leur caractère gourmand dès la fin de l'élevage et ont un fort potentiel de vieillissement.

Quelques chiffres clés

- 310 hectares
- 46 communes
- 55 caves particulières
- 6 caves coopératives

CONTACT

Syndicat des Grés de Montpellier
Mas de Saporta – CS 30030
34973 Lattes Cedex
www.gres-de-montpellier.com



AOP Languedoc

*AOP Languedoc et ses dénominations
Vins rouges, rosés et blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

2007.

Les particularités du terroir

Cette appellation embrasse une grande partie du vignoble languedocien, sorte de tronc commun d'une foule de terroirs divers et variés. Le vignoble, vaste amphithéâtre surplombant la Méditerranée et qui s'étend de la frontière espagnole jusqu'aux portes de Nîmes (sur 531 communes), bénéficie d'un terroir et de conditions climatiques de prédilection pour la culture de la vigne.

Les facteurs naturels

Le Languedoc offre une grande variété de sols. Le climat est principalement de type méditerranéen. Les étés sont très chauds et secs, les automnes et les printemps sont doux, même si quelques gelées matinales sont encore possibles au mois d'avril. Les hivers sont doux également, ensoleillés et la température descend peu en dessous de 0 °C. La pluviométrie est très faible et la Tramontane permet de prévenir des maladies.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Les cépages autorisés pour le rouge et le rosé sont : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et Cinsault et beaucoup d'autres cépages. Ceux autorisés pour le blanc sont : Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Piquepoul blanc, Roussanne et Marsanne et autres. Il s'agit de cépages historiques, les plus représentatifs de la région méditerranéenne.

Les saveurs attendues

Les rouges ont des notes de fruits rouges mûrs, d'épices et de garrigue. La bouche présente une structure aux tanins fins et élégants, une richesse aromatique et une rondeur typique languedocienne. Les rosés ont des arômes de fruits frais et un équilibre sur la fraîcheur. Les blancs ont des arômes de fleurs blanches (pêchers, amandiers) et de fruits (agrumes, poires...). On y retrouve la rondeur languedocienne, un bon équilibre et une belle fraîcheur.

Quelques chiffres clés

- **250 669** hectolitres produits par an (avec ses dénominations)
- **7 900** hectares en production
- **454** caves particulières
- **63** coopératives

CONTACT

Syndicat des vins de l'AOC Languedoc

Maison des vins du Languedoc

Mas de Saporta – CS 30030

34973 Lattes Cedex

04 67 06 04 44

www.languedoc-aoc.com



L'AOP LANGUEDOC S'ÉTEND SUR QUATRE DÉPARTEMENTS ET SE DÉCLINE EN 10 DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES.

Cabrières

- **Vins rouges et rosés**
- **1 commune**
- **Reconnue en 1985**

Cette appellation confidentielle est située à quelques kilomètres de Clermont l'Hérault, au cœur du département de l'Hérault. Niché en cirque sur les versants du Pic du Visso (480 mètres d'altitude) qui domine le village de Cabrières, ce terroir quasiment insulaire est habité par une flore méditerranéenne variée, composée de thym, de genévriers ou de chênes verts et par une faune riche d'espèces rares comme l'hirondelle des rochers ou le merle bleu.

[Voir le site](#)

La Méjanelle

- **Vins rouges**
- **4 communes**
- **Reconnue en 1985**

L'appellation s'étend sur Castelnau-le-Lez, Mauguio, Montpellier et Saint-Aunès. Loin des contrées les plus sauvages du vignoble languedocien, le territoire de cette AOP est donc au contact direct d'une agglomération montpelliéraine qui a sérieusement enflé ces dernières années.

[Voir le site](#)

Montpeyroux

- **Vins rouges**
- **2 communes**
- **Reconnue en 1984**

Implanté au nord-ouest de Montpellier, ce terroir est situé entre 120 et 350 mètres d'altitude. Avec seulement 950 hectares de superficie, l'AOP fait partie de ces vignobles à taille humaine et à la géographie facilement lisible entre la plaine de l'Hérault, les premiers contreforts du Larzac, le massif calcaire de la Séranne et le Mont Saint-Baudille.

[Voir le site](#)

Pézenas

- **Vins rouges**
- **15 communes**
- **Reconnue en 2007**

Cette appellation a la forme d'un triangle d'une grosse vingtaine de kilomètres de côté, bordé par le fleuve Hérault à l'est et par le relief de la montagne Noire, au nord.

[Voir le site](#)

Quatourze

- **Vins rouges**
- **1 commune**
- **Reconnue en 1951**

Situé au sud de Narbonne, ce tout petit terroir est l'un des plus anciens vignobles. Installé sur un sol de galets roulés, il bénéficie des embruns maritimes et de la proximité de l'étang de Bages. La Méditerranée toute proche favorise une maturité tranquille des raisins.

[Voir le site](#)



Saint-Christol

- **Vins rouges**
- **1 commune**
- **AOC obtenue en 1951**

À presque mi-chemin de Montpellier et de Nîmes, à équidistance de la mer Méditerranée et des Cévennes, l'AOC s'appuie sur une histoire très riche, longue de 24 siècles.

[Voir le site](#)

Saint-Drézéry

- **Vins rouges**
- **1 commune**
- **Reconnue en 1951**

C'est l'une des appellations les plus septentrionales du Languedoc, puisque située à 20 kilomètres au nord-est de Montpellier, non loin du Pic Saint-Loup. Avant la crise du phylloxéra, plus de 800 des 1047 hectares du territoire de la commune de Saint-Drézéry étaient consacrés à la culture de la vigne.

[Voir le site](#)

Saint-Georges-d'Orques

- **Vins rouges et rosés**
- **5 communes**
- **Reconnue en 1985**

Ce charmant vignoble, réputé depuis le Moyen Âge, constitue l'un des secteurs de la ceinture verte en lisière de l'agglomération montpelliéraine. Décrits comme fins et raffinés, ces vins dépassent largement les frontières du royaume de France à l'époque de Thomas Jefferson qui en fait l'éloge, jusqu'à faciliter leur importation aux Etats-Unis.

[Voir le site](#)

Saint-Saturnin

- **Vins rouges et rosés**
- **4 communes**
- **Reconnue en 1985**

Au nord-ouest de Montpellier, le territoire de cette appellation doit son nom à la commune de Saint-Saturnin-de-Lucian. Le vignoble est adossé aux contreforts sud du Larzac et surmonté par le Rocher des Vierges (536 mètres d'altitude). Les vigneron de Saint-Saturnin, véritables pionniers, furent parmi les premiers à mettre leurs vins en bouteille, puis à les vendre, en 1954.

[Voir le site](#)

Sommières

- **Vins rouges**
- **18 communes**
- **Reconnue en 2011**

L'appellation constitue une exception notable puisque son territoire s'étend exclusivement sur une petite vingtaine de communes du Gard, quelque part entre Nîmes et Montpellier, mais pas du tout dans l'Hérault. Ici la garrigue voisine avec les oliviers et les chênes truffiers. La vigne fait partie du paysage depuis la Haute Antiquité. À la fin du XIXe, le phylloxéra a bien failli la faire disparaître totalement, la superficie du vignoble passant de 562 à 15 hectares...

[Voir le site](#)



AOP Limoux

*AOP sous-régionale
Vins rouges et blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1959 pour le blanc, 2004 pour le rouge.

Les particularités du terroir

En parcourant les vallées et coteaux verdoyants qui abritent les grandes appellations limouxines, on comprend tout de suite que Limoux tient lieu d'exception en Languedoc. À l'extrémité occidentale de la région, les vignes, situées au pied des Pyrénées et à proximité de la ligne de partage des eaux, grimpent ainsi à flanc de coteaux jusqu'à 450 mètres. Le vignoble enraciné en plein pays cathare se divise en quatre terroirs (Méditerranéen, d'Autan, Océanique et de la Haute-Vallée).

Les facteurs naturels

D'un point de vue climatique, Limoux se situe dans une zone de confluence méditerranéenne et océanique, bénéficiant à la fois d'un bon ensoleillement et d'une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année.

La couleur des vins

Rouge et blanc.

Les cépages

Pour le rouge, les cépages autorisés sont : Merlot, Cot, Grenache, Syrah, Cabernet franc et Cabernet sauvignon.

En blanc, les cépages typiquement languedociens laissent la place au Chardonnay, au Chenin et au Mauzac, le cépage identitaire du terroir de l'AOP Limoux (on ne le trouve qu'ici et dans le vignoble de Gaillac).

Les saveurs attendues

En blanc, des arômes d'agrumes confits, de fleurs blanches, de noisette grillée ou de fruits à chair blanche peuvent traverser la dégustation des différentes cuvées.

En rouge, les vins montrent également une belle diversité en fonction des assemblages, des nuances de terroirs et de la vinification choisie.

Quelques chiffres clés

- 7 000 hectolitres produits par an en blanc et 3 000 en rouge
- 41 communes
- 31 caves particulières
- 2 caves coopératives
- 4 négociants vinificateurs

CONTACT

Syndicat des vins AOC de Limoux

11A allée des Marronniers

11300 Limoux

04 68 31 12 83

www.limoux-aoc.com



AOP Limoux Blanquette de Limoux

AOP Vins effervescents
Vins blancs effervescents



Année(s) d'obtention de l'appellation

1938.

L'élaboration

La « Blanquette » tient son nom du fin duvet blanc qui se forme sur la feuille du Mauzac, le cépage traditionnel du vignoble limouxin. Elle est vinifiée selon la méthode dite traditionnelle (à la différence du Limoux Méthode ancestrale et en revanche comme le Crémant de Limoux).

Lors du pressurage des raisins, les premiers jus sont recueillis pour former les têtes de cuvées. Après une première fermentation dite alcoolique, vient l'assemblage puis on provoque une seconde fermentation en bouteille en ajoutant une liqueur de tirage. Le vin peut ainsi prendre mousse pendant que les bouteilles reposent sur lie pendant neuf mois, durant lesquels le dépôt qui subsiste dans le vin est ramené chaque jour vers le goulot par remuage. On procède ensuite au dégorgement pour expulser le dépôt.

Enfin, avant de boucher les bouteilles d'un liège définitif, il est possible d'ajouter une liqueur d'expédition qui donnera le caractère brut, sec ou demi-sec.

La couleur des vins

Blanc.



Les cépages

90 % de Mauzac au minimum et 10 % de Chardonnay et/ou de Chenin au maximum (depuis 1971, ces deux cépages ont remplacé la Clairette).

Les saveurs attendues

Ils incluent des notes de pomme verte, de poire et de miel, principalement dues au cépage Mauzac. Le Chardonnay apporte des arômes complexes de fruits exotiques, de noisette et de grillé, tandis que le Chenin ajoute des nuances de miel, de fleurs blanches et d'agrumes, créant une expérience aromatique riche et variée.

Quelques chiffres clés

- **44 000** hectolitres produits par an pour tous les effervescents
- **7 800** hectares en production

CONTACT

Syndicat des vins AOC de Limoux

11A allée des Marronniers

11300 Limoux

04 68 31 12 83

www.limoux-aoc.com



AOP Limoux Méthode Ancestrale

*AOP Vins effervescents
Vins blancs effervescents*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1938.

L'élaboration

C'est la Blanquette dite originelle. La méthode ancestrale, qui a donné son nom au vin, est entièrement naturelle. Seuls entrent en compte le sucre contenu dans le Mauzac vendangé et les conditions climatiques, voire cosmiques.

La chronologie est la suivante : les moûts fermentent d'abord jusqu'à l'obtention d'un vin titrant entre 5 et 6° d'alcool. Celui-ci est ensuite mis en bouteille au mois de mars au moment de la vieille lune, c'est-à-dire la lune descendante. Dans le secret des caves, le vin prend alors mousse et atteint finalement les 6 ou 7° d'alcool. Cette Blanquette est élaborée à partir d'un cépage unique, le Mauzac. Sa prise de mousse se fait directement en bouteille, avec une fermentation entièrement naturelle et spontanée.

Ce vin léger et pétillant, doux et fruité, peu alcoolisé (6 à 7°) se boit en apéritif ou avec le dessert.



La couleur des vins

Blanc.



Les cépages

La Méthode Ancestrale repose principalement sur le cépage Mauzac, qui confère aux vins leur douceur et leurs arômes caractéristiques. Le Mauzac est un cépage identitaire de la région, réputé pour ses notes de pomme, de poire et de coing. Le Chardonnay et le Chenin sont également utilisés, mais le Mauzac reste dominant dans cette appellation.



Les saveurs attendues

Ils allient avec subtilité des notes de miel, d'acacia et de compote de pommes avec une belle fraîcheur. Ces arômes sont le fruit de la méthode ancestrale, qui conserve une partie des sucres naturels, conférant aux vins une douceur subtile et un profil aromatique unique. Les vins de cette appellation se distinguent par leur caractère fruité et leurs bulles fines et persistantes.



Quelques chiffres clés

- **44 000** hectolitres produits par an pour tous les effervescents
- **7 800** hectares en production

CONTACT

Syndicat des vins AOC de Limoux

11A allée des Marronniers

11300 Limoux

04 68 31 12 83

www.limoux-aoc.com



AOP Crémant de Limoux

AOP Vins effervescents

Vins blancs et rosés effervescents



Année(s) d'obtention de l'appellation

1990.

Les particularités du terroir

Le vignoble de Limoux couvre depuis le XIXe siècle l'ensemble des coteaux surmontant les vallées de l'Aude et de ses affluents. À l'extrémité occidentale de la région, les vignes, situées au pied des Pyrénées et à proximité de la ligne de partage des eaux, grimpent à flanc de coteaux jusqu'à 450 mètres.

Les facteurs naturels

L'appellation bénéficie d'un bon ensoleillement et d'une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année. Le sol est composé de terres argilo-calcaires et sablo-argileuses.

La couleur des vins

Blanc et rosé.

Les cépages

Le Crémant de Limoux se compose de deux cépages principaux, le Chardonnay et le Chenin, dans une proportion maximale de 90 % de l'encépagement, le Chenin devant représenter entre 10 % et 40 % au maximum. Les cépages accessoires – Mauzac et Pinot noir – sont, ensemble, limités à 40 %. Le Mauzac seul ne doit pas dépasser 20 %.

Les saveurs attendues

On reconnaît le Crémant de Limoux à sa robe pâle rehaussée de reflets dorés, à ses bulles très fines, à son nez de fleurs blanches associé à de subtiles notes parfumées d'agrumes et de pain grillé. Le rosé présente un bouquet aromatique sur des notes de fruits rouges.

Quelques chiffres clés

- 48 874 hectolitres produits par an
- 950 hectares en production
- 57 élaborateurs



AOP Malepère

*AOP sous-régionale
Vins rouges et rosés*



Année(s) d'obtention de l'appellation

2007.

Les particularités du terroir

Aux portes de la Cité de Carcassonne, entre le pays de la Haute Vallée de l'Aude et le Lauragais, s'élève le petit massif boisé de la Malepère. L'appellation offre quatre nuances de terroirs : Dominicain, Razès, Carcassonne et Belle Aude. Environnée de pentes forestières, leur topographie est agrémentée de reliefs en mamelon nommés Pech en Occitanie.

Les facteurs naturels

Cette appellation parmi les plus à l'ouest du Languedoc connaît un climat influencé par le seuil de Naurouze, véritable lieu de naissance de la ligne de partage des eaux entre l'Océan Atlantique et la Méditerranée. L'appellation hérite son nom de l'occitan « male peyre », c'est-à-dire mauvaise pierre, que les bâtisseurs nommaient ainsi à raison de la propension de ce grès local à s'éroder.

La couleur des vins

Rouge et rosé.

Les cépages

Les vins rouges et rosés se différencient des autres vins languedociens, notamment par la prédominance dans les assemblages de cépages atlantiques comme le Merlot ou le Cabernet franc et de cépages du Sud-Ouest comme le Malbec.

Les saveurs attendues

Les rouges sont généralement corsés, tanniques et fruités, avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Les rosés se distinguent par leurs arômes de pêche blanche, pamplemousse et fruits de la passion.

Quelques chiffres clés

- 6 500 hectolitres produits
- 186 hectares en production
- 39 communes
- 17 caves particulières
- 2 coopératives

CONTACT

www.aop-malepere.fr



AOP Muscat de Lunel

*AOP Vins doux naturels
Vins blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1943.



Les particularités du terroir

L'aire de cette AOC épouse les pentes douces de coteaux ouverts sur la mer, entre Montpellier et Nîmes, sur des terroirs proches de la mer.



Les facteurs naturels

Les vignes sont implantées sur des terrasses alluvionnaires formées au début du quaternaire voilà 1,5 à 3 millions d'années. Ce terroir aux sols profonds autorise par drainage naturel des eaux de pluie un enracinement important et permet à la plante d'assurer son alimentation en eau durant toute la saison sèche. Les vignes bénéficient d'un climat typiquement méditerranéen. En été, chaleur et sécheresse sont tout de même modérées par la présence de la mer toute proche qui génère une humidité bienvenue sur le vignoble.



La couleur des vins

Blanc.



Les cépages

Le cépage Muscat blanc à petits grains est le seul autorisé. Il remonte à la plus haute antiquité.



Les saveurs attendues

La grande puissance liqueuse de ces vins est atténuée par la légèreté des arômes de raisins frais et de fleurs.



Quelques chiffres clés

- **2 706** hectolitres produits par an
- **320** hectares en production
- **4** communes

CONTACT

Les Vignerons de Muscat de Lunel

Route de Lunel-Viel

34 400 Verargues

04 67 86 00 09

muscat-lunel.eu



AOP Muscat de Mireval

*AOP Vins doux naturels
Vins blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1959.



Les particularités du terroir

Cette petite appellation est délimitée par le massif de la Gardiole au nord, le secteur de Frontignan à l'ouest, la mer et les étangs au sud.



Les facteurs naturels

Les vignes s'enracinent dans des sols argilo-calcaires à cailloutis, éboulis recouverts d'argiles rouges ou calcaires du Jurassique enrichis de calcaires du Miocène, sur le plateau des Aresquiers notamment. Le climat est chaud et sec, même si lorsque le vent Marin se décide à souffler, une fraîcheur bienvenue et une relative humidité envahissent le petit vignoble.



La couleur des vins

Blanc.



© CIVL



Les cépages

Le cépage Muscat blanc à petits grains est le seul autorisé. Il remonte à la plus haute antiquité.



Les saveurs attendues

Des fragrances de roses, d'agrumes et de raisins mûrs se dégagent.



Quelques chiffres clés

- 1 438 hectolitres produits par an
- 2 communes

CONTACT

Syndicat du Muscat de Mireval

20 Rue Jean De La Fontaine
34110 Mireval



AOP Pic Saint- Loup

*AOP sous-régionale
Vins rouges et rosés*



Année(s) d'obtention de l'appellation

2017.



Les particularités du terroir

Ancré dans un paysage façonné par les géants que sont le Pic Saint-Loup et le Pic de l'Hortus, ce petit bout de Languedoc possède tous les atouts d'un grand terroir : le relief, le climat, les sols, le vignoble et la passion de ses hommes. Sa nature préservée, ses grands espaces entre Cévennes et Méditerranée, son patrimoine culturel empreint d'une histoire riche de légendes et de traditions transmises au fil des générations marquent ce territoire à la personnalité attachante.



Les facteurs naturels

L'appellation la plus septentrionale du Languedoc bénéficie d'un climat singulier marqué par des étés chauds et secs précédés de printemps frais et suivis de saisons automnales et hivernales froides et surtout pluvieuses. Ce terroir est le plus arrosé du Languedoc. Grâce à son relief, il est en outre préservé des forts coups de vent et des avancées du « Marin » humides, source de maladies. Le vignoble plonge ses racines dans une mosaïque de sols filtrants et profonds.



La couleur des vins

Rouge (90 %) et rosé (10 %).



© RÉGIS DOMERGUE



Les cépages

Pour le rouge : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Counoise, Morrastel.

Pour le rosé : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Grenache gris, Counoise, Morrastel.

Si le Grenache est le cépage détenteur de la mémoire du Pic Saint-Loup, c'est bien la Syrah qui règne désormais en maître pour les vins rouges et rosés. Elle s'allie parfaitement au Mourvèdre, noble et puissant cépage venu de la péninsule ibérique. Le Carignan et le Cinsault participent également aux assemblages de certaines cuvées.



Les saveurs attendues

Les vins rouges de l'appellation bénéficient de la fraîcheur aromatique de la garrigue avec des notes de thym, laurier, romarin, cade, menthol associées aux arômes de petits fruits rouges et noirs. Les vins rosés sont quant à eux toniques, friands et frais, marqués eux aussi par des notes de petits fruits rouges.



Quelques chiffres clés

- 17 communes
- 46 555 hectolitres produits par an
- 1 360 hectares en production
- 83 caves particulières
- 3 coopératives
- 6 millions de bouteilles par an

CONTACT

Syndicat de l'AOP Pic Saint-Loup Le Presbytère

10, rue de l'Église
34 270 Valflaunès

04 67 55 97 47

www.pic-saint-loup.com



AOP Saint-Chinian

*AOP sous-régionale
Vins rouges, rosés et blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1982 (pour le rouge et le rosé), 2004 (pour le blanc).



Les particularités du terroir

Amarrée à la montagne Noire, dominée par les massifs du Caroux et de l'Espinouse mais ouverte sur la plaine de Béziers, l'appellation se partage entre reliefs de schistes au nord-est et plissements calcaires au sud-ouest. Ces deux terroirs engendrent des vins très distincts.



Les facteurs naturels

Les sous-sols de Saint-Chinian recèlent un véritable tohu-bohu géologique, marqué de clous d'or, phénomène unique en France. Scientifiquement appelés « les Points Stratotypiques Mondiaux », ils délimitent deux ères géologiques visibles dans la roche et sont présents à Coumiac et au col de Saint Nazaire-de-Ladarez.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

L'encépagement est dominé par la Syrah, le Grenache noir et le Mourvèdre. Ils sont le plus souvent associés au Carignan pour les vins rouges et au Cinsault pour les vins rosés.



Les saveurs attendues

Au nord du vignoble, les vins produits sur les schistes jonglent entre des notes fumées ou de café torréfié, voire de cacao. Ceux produits au sud sur des sols argilo-calcaire sont plus corsés, longs et typés. Les blancs conjuguent les épices, les fruits, les fleurs ou le minéral.



Quelques chiffres clés

- **77 700** hectolitres produits par an (avec ses dénominations)
- **2 809** hectares en production
- **20** communes
- **92** caves particulières
- **8** caves coopératives

CONTACT

Syndicat du cru AOP Saint-Chinian

1 avenue Charles Trenet

34 360 Saint-Chinian

04 67 38 11 69

www.saint-chinian.com



AOP Saint-Chinian Berlou

AOP communale
Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

2005.

Les particularités du terroir

L'appellation AOP Saint-Chinian Berlou représente le volet schisteux du terroir saint-chinianais. Située au nord-ouest du vignoble, elle s'étend sur 31 hectares répartis sur cinq communes. Le terrain pierreux, majoritairement composé de schistes, confère à cette appellation son caractère unique. Le point culminant atteint 800 mètres, offrant des panoramas spectaculaires. Le relief accidenté rend une partie du territoire inexploitée, ce qui contribue à préserver la biodiversité.

Les facteurs naturels

Le climat est méditerranéen, avec des étés chauds et secs. La zone schisteuse permet un excellent drainage, favorisant la culture de la vigne. La zone est également abritée par des collines, ce qui protège des vents violents. Les vignes sont principalement situées sur des coteaux ou des terrasses, en harmonie avec la garrigue environnante.



La couleur des vins

Rouge.



SAINT-CHINIAN
AOC

©CIVL SAINT-CHINIAN

Les cépages

Les cépages principaux sont Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan et Lledoner pelut. L'AOP mise particulièrement sur le Carignan, qui doit représenter au moins 30 % de l'assemblage, conférant aux vins leur caractère robuste et épicé.

Les saveurs attendues

Ces vins se distinguent par leur robe rubis intense, reflétant leur origine schisteuse. Ils offrent des arômes complexes de fruits rouges, de garrigue et d'épices. Le caractère schisteux du terroir ajoute des notes minérales, tandis que la prédominance du Carignan apporte des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'herbes méditerranéennes.

Quelques chiffres clés

- 31 hectares en production
- 5 communes
- 4 caves particulières
- 1 cave coopérative

CONTACT

Syndicat du cru AOC Saint-Chinian

1 avenue Charles Trenet

34 360 Saint-Chinian

04 67 38 11 69

www.saint-chinian.com



AOP Saint-Chinian Roquebrun

*AOP communale
Vins rouges*



Année(s) d'obtention de l'appellation

2005.

Les particularités du terroir

Le vignoble se situe également au nord-ouest du vignoble de Saint-Chinian, sur un terroir schisteux. Elle couvre 175 hectares sur quatre communes. Cette petite appellation se distingue par ses paysages magnifiques et sa proximité avec le Haut Languedoc. Les vignes s'étendent sur des coteaux et des terrasses, avec le fleuve Orb qui serpente au pied des villages escarpés, comme Roquebrun ou Vieussan.

Les facteurs naturels

Le terroir bénéficie d'un climat chaud et sec, caractéristique du climat méditerranéen. Les sols schisteux assurent un excellent drainage. Le point culminant atteint 800 mètres, offrant des panoramas spectaculaires. La proximité du Haut Languedoc apporte une influence montagnaise, modérant les températures estivales.



La couleur des vins

Rouge.

Les cépages

L'encépagement est dominé par la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre et le Carignan. Pour pouvoir revendiquer l'appellation, les vins doivent contenir au moins 70 % de Syrah, avec le Grenache et le Mourvèdre en complément.

Les saveurs attendues

Ces vins offrent des arômes complexes de fruits rouges et noirs, d'épices et de garrigue. Le caractère schisteux apporte des notes minérales, tandis que la dominance de la Syrah contribue à la profondeur aromatique, avec des notes de poivre noir et de violette.

Quelques chiffres clés

- 175 hectares en production
- 4 communes
- 11 caves particulières
- 1 cave coopérative

CONTACT

Syndicat du cru AOC Saint-Chinian

1 avenue Charles Trenet

34 360 Saint-Chinian

04 67 38 11 69

www.saint-chinian.com



AOP Terrasses du Larzac

AOP sous-régionale
Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

2014.



Les particularités du terroir

Le terroir revêt la forme d'un « V » ouvert de 45 km sur 20 km. Il s'adosse au nord aux contreforts du plateau du Larzac, où les vignes s'enracinent dans les terrasses délimitées par des murs de pierre sèche et des clapas (nom que l'on donne aux tas de pierre en bord de parcelles).



Les facteurs naturels

Sur ce vaste territoire, la géologie se décline en une diversité de sols assez importante, terrasses alluviales, éboulis, colluvions, calcaires jurassiques, grès rouges permien ou encore basalte. La proximité du plateau du Larzac tempère le climat méditerranéen. Le climat est marqué par une amplitude thermique jour/nuit, des nuits relativement fraîches et la présence de vents qui s'engouffrent dans les vallées des deux principaux cours d'eau.



La couleur des vins

Rouge.



Les cépages

Neuf cépages rouges sont autorisés. Ils sont répartis en cépages principaux : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan ; et cépages accessoires : Cinsault (qui peut représenter jusqu'à 25 % de l'assemblage), Counoise, Lledoner pelut, Morrastel, Terret noir.



Les saveurs attendues

Les arômes de fruits rouges et noirs, d'épices, sont mêlés à des notes de réglisse, d'olives noires et de violette. Au cours de leur évolution, les vins présentent des notes de cuir et de foin, voire de truffe.



Quelques chiffres clés

- 21 180 hectolitres produits par an
- 750 hectares en production
- 96 caves particulières
- 3 coopératives
- 4 négociants-vinificateurs
- 32 communes

CONTACT

Syndicat AOP Terrasses du Larzac

1 rue du Moulin à huile Ecoparc
du Cœur d'Hérault
34725 Saint André de Sangonis
04 67 06 04 44

www.terrasses-du-larzac.com



AOP La Clape

AOP communale
Vins rouges et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

2015.



Les particularités du terroir

Dernier maillon des grandes Pyrénées, le massif de La Clape (qui signifie « tas de cailloux » en langue occitane) se profile comme un spectaculaire promontoire dans le paysage narbonnais. Il se hisse sur des falaises, est recouvert de garrigues et de pins parasols, est bordé d'étangs et domine la mer.



Les facteurs naturels

Longtemps appelé « insula laci » en raison de ses nombreux lacs dont on observe aujourd'hui les cuvettes, le massif de La Clape était il y a plus de 600 ans une île escarpée, magnifiquement boisée, la plus grande de l'archipel du delta de l'Aude. Les vignes sont exposées aux treize vents de la région.



La couleur des vins

Rouge et blanc.



Les cépages

Le blanc requiert la présence dans l'assemblage d'au moins 40 % de Bourboulenc (aussi appelé Malvoisie), cépage tardif à peau épaisse, riche et complexe. Les rouges, amples et charpentés, sont issus des cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Carignan.



Les saveurs attendues

Le blanc dégage des arômes floraux qui se marient parfaitement avec les poissons. Le rouge a de jolis arômes d'épices et de garrigues.



Quelques chiffres clés

- 26 450 hectolitres produits par an
- 778 hectares en production
- 33 caves particulières
- 3 coopératives

CONTACT

Syndicat AOC La Clape

6, place des Jacobins BP221

11 102 Narbonne

04 68 90 23 47 – 07 88 21 22 83

www.la-clape.com



AOP Picpoul de Pinet

*AOP sous-régionale
Vins blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

2013.

Les particularités du terroir

Le terroir domine le bassin de l'étang de Thau situé entre Sète et Agde. Il y a plus de 2 000 ans, la vigne était déjà là. Le vignoble révèle deux grands types de terroirs : au nord, les « piochs », une succession de buttes calcaires, recouvertes de garrigue et de pinèdes, cloisonnant des vallons aux terres ocres rouges ; en descendant du balcon, le « Marin », un vaste plateau constitué d'argiles et de limons, de sables et de grès, de cailloutis et de conglomérats charriés par les fleuves à l'époque tertiaire.

Les facteurs naturels

Si le nord de l'appellation, entre pinède et garrigue, s'inscrit dans un secteur bordé de terres ocres, le sud est quant à lui directement soumis à l'influence de la mer, avec le souffle fréquent d'une petite brise et la présence régulière de brouillards qui modèrent les amplitudes de température. D'une manière générale, les sols ici sont profonds. Favorables à l'enracinement, ils assurent naturellement une alimentation en eau modérée et régulière à la plante qui résiste parfaitement aux étés chauds et secs.



La couleur des vins

Blanc.



Les cépages

En blanc, le Picpoul de Pinet est issu d'un cépage unique 100 % autochtone, longtemps oublié : le Piquepoul.

Les saveurs attendues

Ses parfums floraux et d'agrumes, sa vivacité en bouche en font un compagnon idéal pour agrémenter les coquillages et les huîtres de Bouzigues.

Quelques chiffres clés

- **90 000** hectolitres produits par an (2020)
- **1 550** hectares en production (soit le plus vaste terroir en blanc du Languedoc)
- **24** caves particulières
- **4** coopératives
- **12** millions de bouteilles par an

CONTACT

Syndicat de défense du Picpoul de Pinet

13, avenue du Picpoul

34 850 Pinet

06 65 39 50 04

www.picpoul-de-pinet.com



IGP Aude

*IGP départementale
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

Il s'étend du piémont Pyrénéen à la bordure du Massif Central. Traversé par le fleuve Aude, le vignoble bénéficie d'une incroyable diversité de situations géographiques, offrant un terrain de jeu créatif pour l'encépagement.



Les facteurs naturels

Le fleuve Aude traverse une variété de paysages et de sols, reflétant la diversité viticole de la région. Cette mosaïque géographique et climatique permet l'expression de vins aux caractères uniques, soutenus par un climat méditerranéen favorisant la fraîcheur, le fruité et une maturité optimale des raisins.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

L'IGP autorise une grande liberté dans l'encépagement, permettant l'utilisation de multiples cépages adaptés aux diverses situations géographiques et aux caractéristiques recherchées pour chaque type de vin. Les cépages dominants sont les Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Merlot.



Les saveurs attendues

Les vins rouges se caractérisent par leur fruité intense et leurs tanins élégants et fins. Les blancs et rosés séduisent par leur fraîcheur et leur gourmandise, offrant un bel équilibre entre acidité et arômes fruités.



Quelques chiffres clés

- 433 communes
- 229 caves particulières
- 40 caves coopératives
- 30 négociants-vinificateurs

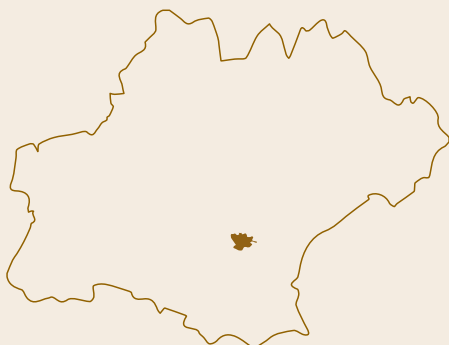
CONTACT

**Fédération des IGP de l'Aude,
Maison des vignerons**
ZAC Bonne Source, 22 rue Ernest Cognacq
BP 40527
11105 Narbonne Cedex
04 68 90 22 22



IGP Cité de Carcassonne

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

Située au cœur de l'Aude, l'IGP couvre 18 communes entourant la célèbre cité médiévale. Ce territoire, riche en histoire viticole depuis l'époque romaine, bénéficie d'un climat de transition unique, influencé à la fois par l'océan Atlantique et la Méditerranée.



Les facteurs naturels

Le climat est marqué par une dualité entre influences océaniques, apportant fraîcheur et humidité et influences méditerranéennes, favorisant l'ensoleillement et la chaleur. Cette situation géographique particulière permet une maturité optimale des raisins, contribuant à l'élaboration de vins équilibrés, fruités et frais.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Le territoire de la Cité de Carcassonne voit la cohabitation de cépages typiques du sud-est et du sud-ouest de la France, tels que Merlot, Cabernet, Grenache et Syrah.

Pour les blancs, ce sont le Chardonnay, le Sauvignon blanc, le Viognier et le Rolle.



Les saveurs attendues

Les vins se caractérisent par leur fruité, leur fraîcheur et leur équilibre structurel. Que ce soit pour les rouges, les rosés ou les blancs, les arômes évoquent un savant mélange entre tradition et singularité, reflet de l'engagement des vignerons à valoriser les spécificités de leur terre ancestrale.



Quelques chiffres clés

- 18 communes
- 500 exploitants
- 21 000 hectolitres produits

CONTACT

**Fédération des IGP de l'Aude,
Maison des vignerons**

ZAC Bonne Source, 22 rue Ernest Cognacq
BP 40527
11105 Narbonne Cedex
04 68 90 22 22



IGP Coteaux de Narbonne

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

Produite autour de Narbonne, sur 11 communes de l'Aude, cette IGP s'étend sur un territoire aux collines calcaires et aux terrasses alluviales de l'ancien delta de l'Aude. Ce vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen strict, adouci par les entrées maritimes qui tempèrent la sécheresse estivale.



Les facteurs naturels

Le climat méditerranéen, caractérisé par des étés chauds et secs tempérés par la brise marine et un terroir varié, entre sols calcaires et alluviaux, confèrent à ces vins une richesse et une complexité uniques. La proximité de la « grande bleue » et du massif de La Clape joue un rôle crucial dans l'équilibre des vins produits, marqués par la fraîcheur et la puissance.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Dans ce vignoble, on retrouve Carignan, Grenache, Alicante, Lledoner pelut et Cinsault ainsi que du Pinot noir mélangé à une variation très éclectique comme le Carignan blanc, le Chenin blanc, le Macabeu, la Clairette et le Bourboulenc.



Les saveurs attendues

Les vins rouges expriment des notes dominantes de fruits rouges et d'épices, tandis que les rosés et blancs captivent par leur bouquet de fruits et de fleurs, jouant sur la finesse et la vivacité aromatique, signature du terroir des Coteaux de Narbonne.



Quelques chiffres clés

- **1 500** exploitants
- **33** opérateurs dont **3** caves coopératives
- **5 235** hectolitres produits

CONTACT

**Fédération des IGP de l'Aude,
Maison des vignerons**

ZAC Bonne Source, 22 rue Ernest Cognacq
BP 40527
11105 Narbonne Cedex
04 68 90 22 22



IGP Haute Vallée de l'Aude

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

Située dans les contreforts des Pyrénées Audoises, cette région bénéficie d'une géographie unique, encadrée par les monts du Chalabrais, les Corbières et ouverte sur le Carcassonnais. Le terroir offre une diversité de climats et de sols, propices à la viticulture.



Les facteurs naturels

La Haute Vallée se caractérise par des variations climatiques importantes et un relief irrégulier. La proximité des Corbières et la présence de sols sédimentaires sur des roches plissées favorisent la production de vins aux caractères distincts, avec une fraîcheur notable et une complexité aromatique.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



© CIVIL-Vidot



Les cépages

L'IGP se distingue par l'utilisation de cépages tels que le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon pour les rouges et rosés, complétés par la Syrah, le Merlot et le Pinot noir.

Les blancs bénéficient de la richesse aromatique du Chardonnay, du Sauvignon blanc et du Viognier, offrant ainsi une palette de saveurs diversifiées.



Les saveurs attendues

Les vins blancs se caractérisent par leurs arômes floraux et fruités, tandis que les rouges évoquent des notes de garrigue, d'épices et de fruits. Cette terre de soleil produit des vins de caractère.



Quelques chiffres clés

- 54 communes
- 21 caves particulières
- 2 coopératives
- 1 négociant-vinificateur

CONTACT

Syndicat de défense des vins

IGP Haute Vallée de l'Aude
11300 Limoux
04 68 31 12 83.



IGP Le Pays Cathare

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP se déploie sur l'Aude et une partie de l'Ariège et bénéficie d'une géographie unique où le fleuve Aude joue un rôle central. Les vignobles, établis sur des terrasses et coteaux variés entre calcaires et schistes, reflètent une zone de transition entre les influences méditerranéennes et atlantiques.



Les facteurs naturels

Le vignoble profite d'un microclimat influencé par des vents variés Cers, Vent d'Autan, Tramontane et d'une altitude moyenne qui modère le climat méditerranéen typique de la région. Les sols sédimentaires, calcaires à marbreux et schisteux contribuent à la singularité des vins.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Dominés par le Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon pour les rouges et rosés, complétés par des variétés telles que l'Arinarnoa, Caladoc, Carignan, Cinsault, Syrah et Portan. Pour les blancs, le Chardonnay et le Sauvignon Blanc prédominent, enrichis par d'autres cépages pour offrir une complexité aromatique unique.



Les saveurs attendues

La signature de ces vins réside dans leur puissance, leur acidité et leur longueur en bouche. Les rouges et rosés dévoilent des arômes de fruits rouges et d'épices, tandis que les blancs séduisent par leurs notes de fruits blancs et de fleurs.



Quelques chiffres clés

- 493 communes
- 1 735 hectolitres produits

CONTACT

**Fédération des IGP de l'Aude,
Maison des vignerons**
ZAC Bonne Source, 22 rue Ernest Cognacq
BP 40527
11105 Narbonne Cedex
04 68 90 22 22



IGP Vallée du Paradis

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP, située dans l'est audois au sein du massif des Corbières, couvre 12 communes. Ce territoire, caractérisé par sa beauté sauvage et isolée, profite d'un climat sec, accentué par la Tramontane.



Les facteurs naturels

Entre garrigue, calcaire et maquis, les vignes s'adaptent à des conditions ardues, partageant des sols maigres variés tels que schistes, marnes, galets, calcaires et molasses. Le climat méditerranéen sec, avec l'influence notable de la Tramontane, forge des vins équilibrés.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Pour les rouges et rosés, les cépages principaux incluent le Cinsault, Carignan, Carménère, Syrah et Grenache offrant une richesse et une complexité aromatique remarquable.



© CIVL-Florian Vidot

Les blancs se composent principalement de Rolle, Grenache blanc, Clairette, Roussanne et Chardonnay, cépages qui contribuent à la fraîcheur et à l'élégance des vins.



Les saveurs attendues

Les rouges dévoilent une harmonie aromatique de fruits rouges et noirs, mêlés d'épices. Les rosés, légers et ronds, évoquent des notes florales, tandis que les blancs, secs et dynamiques, chantent des agrumes et fruits exotiques, couronnés par une finale minérale.



Quelques chiffres clés

- 12 communes
- 12 caves particulières
- 3 caves coopératives

CONTACT

**Fédération des IGP de l'Aude,
Maison des vignerons**

ZAC Bonne Source, 22 rue Ernest Cognacq
BP 40527
11105 Narbonne Cedex
04 68 90 22 22



IGP Vallée du Torgan

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP comprend les communes de Tuchan et Paziols, dans l'est audois. Cette vallée en semi-altitude est entourée de coteaux et dominée par le mont Tauch. Grâce à une histoire géologique complexe, le terroir offre une diversité de sols propice à l'expression vigneronne.



Les facteurs naturels

Le climat méditerranéen de la zone, couplé aux influences de la proximité de la mer et au passage régulier de la Tramontane, crée un microclimat idéal pour la viticulture, favorisant la maturité des raisins tout en préservant leur fraîcheur et leur caractère.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



© CIVL-Florian Vidot



Les cépages

La diversité des cépages est notable avec une prédominance de Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et Cinsault pour les rouges et rosés, enrichis par des variétés telles que Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Merlot. Cette sélection favorise la création de vins rouges exquis et de blancs qui reflètent le terroir unique de garrigues et flores variées.



Les saveurs attendues

Les vins rouges offrent des arômes de fruits nobles se transformant en un nectar aéré et très aromatique. Les blancs mettent en valeur des notes d'agrumes, fruits exotiques et une finale minérale.



Quelques chiffres clés

- 2 communes
- 2 230 hectolitres produits

CONTACT

**Fédération des IGP de l'Aude,
Maison des vignerons**

ZAC Bonne Source, 22 rue Ernest Cognacq
BP 40527
11105 Narbonne Cedex
04 68 90 22 22



IGP Coteaux d'Ensérune

IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP s'étire entre Béziers et la frontière de l'Aude. Ce vignoble historique tire son nom de la colline d'Ensérune, site emblématique où trônent les vestiges d'un oppidum romain. Marqué par son histoire riche, le vignoble est parsemé de collines molassiques, les « puechs » et est bordé par le canal du Midi.



Les facteurs naturels

Le territoire bénéficie d'un climat méditerranéen, idéal pour la viticulture, avec des étés chauds et secs et des hivers doux. Cette zone viticole profite également de la diversité des sols, depuis les terrasses alluviales jusqu'aux sols calcaires.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



©CIVL - FLORIAN VIDOT



Les cépages

Pour les rouges et rosés, les principaux cépages sont le Grenache, le Lledoner pelut, le Carignan, le Syrah et le Mourvèdre.

Pour les blancs, on retrouve le Carignan blanc, le Sauvignon blanc, le Viognier, le Bourboulenc ou le Macabeu.



Les saveurs attendues

Caractérisés par leur intensité aromatique, les vins de l'IGP Coteaux d'Ensérune reflètent la richesse de leur terroir avec des notes épicées pour les rouges, des touches de fruits mûrs pour les blancs et un fruité expressif pour les rosés.



Quelques chiffres clés

- 12 producteurs
- 15 communes
- 12 913 hectolitres Millésime 2022

CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Coteaux de Béziers

IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2015.



Les particularités du terroir

Le terroir s'étend sur 17 communes autour de Béziers, dans l'Hérault, niché entre les fleuves Libron et Orb. Tirant profit de son riche passé et de sa position idéale près de la Méditerranée, le vignoble est étroitement lié à l'identité de son territoire.



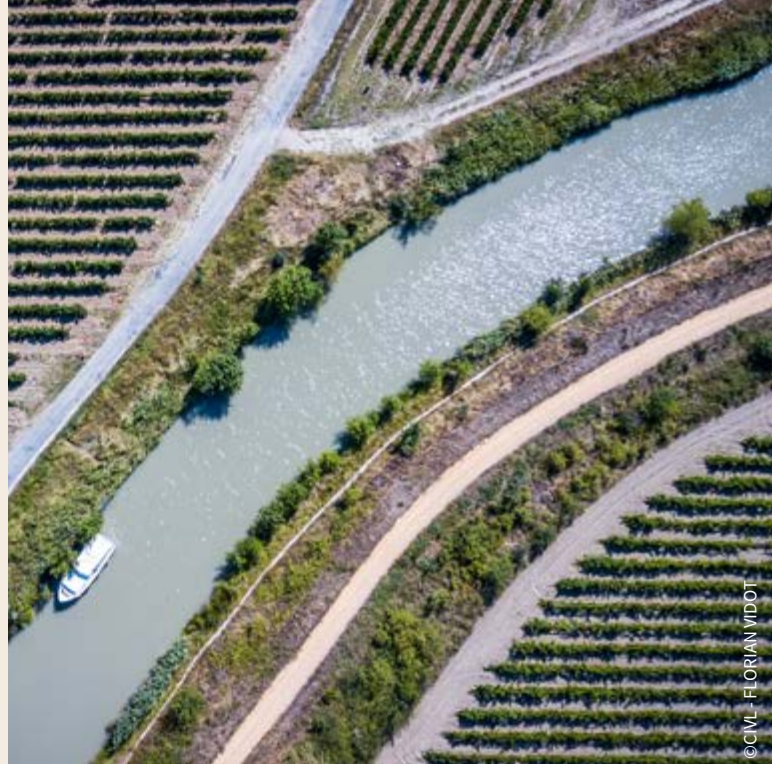
Les facteurs naturels

Les Coteaux de Béziers bénéficient d'un climat méditerranéen typique, caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux. Cette situation géographique favorise le développement optimal des cépages, permettant l'élaboration de vins aux arômes distinctifs, soutenus par une fraîcheur et une maturité parfaites des raisins.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



©CIVL - FLORIAN VIDOT



Les cépages

Le vignoble s'étend sur plus de 10 000 hectares. Il est le berceau d'une grande variété de cépages dont les dominants sont : Cabernet sauvignon, Grenache, Cinsault, Carignan et Merlot pour les rouges et rosés. Pour les blancs : Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier, Rolle.



Les saveurs attendues

Ces vins séduisent par leur richesse aromatique, marquée par une dominante fruitée pour les rouges et une palette de fruits et de fleurs pour les rosés et les blancs. Cette expression olfactive témoigne de l'harmonie entre le climat, le sol et les cépages choisis.



Quelques chiffres clés

- **21** producteurs
- **17** communes
- **50 644** hectolitres Millésime 2022

CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Côtes de Thau

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP s'étend sur six communes de l'Hérault, au nord-est de l'étang de Thau. Ce vignoble, bénéficiant de la douceur du climat méditerranéen tempéré par les brises marines, est particulièrement réputé pour ses vins blancs.



Les facteurs naturels

Le climat de la zone est marqué par les influences maritimes. La présence de terrasses en arc de cercle le long des rives occidentales de l'étang contribue à la particularité des conditions de culture, avec des sols capables de produire des vins aux profils aromatiques variés.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Outre l'Alicante Boucher, les vins rouges et rosés intègrent le Piquepoul noir, le Grenache ou le Lledoner pelut parmi d'autres, permettant une vaste palette de vins à la complexité aromatique étendue, reflétant la richesse et la diversité du terroir. Pour les blancs, le Grenache gris, le Bourboulenc, le Viognier et le Carignan blanc sont dominants.



Les saveurs attendues

Les vins blancs séduisent par leur fraîcheur et leur persistance aromatique, les rosés par leur longueur en bouche et leur fraîcheur agréable et les rouges par leur richesse ou leur fruité.



Quelques chiffres clés

- 18 producteurs
- 15 communes
- 107 569 hectolitres Millésime 2022

CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Côtes de Thongue

IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP se déploie dans l'Hérault, entre Faugères, Pézenas et Béziers. La région, façonnée par la rivière Thongue, s'ouvre sur des paysages évasés vers la Méditerranée, caractérisés par la présence de petites collines ou « puechs ».



Les facteurs naturels

Le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen, avec une pluviométrie modérée influencée par les vents dominants tels que la Tramontane et le Marin. Couplé à un terroir diversifié allant des sols argilo-calcaires aux terrasses caillouteuses, il favorise la production de vins dotés d'une fraîcheur, d'une acidité et d'une présence tannique remarquables pour les rouges.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

En rouge et rosé, on retrouve le Cabernet franc, le Cabernet sauvignon, le Côt, la Syrah, le Merlot, le Meunier, les Pinots gris et noir. En blanc, du Chardonnay, du Sauvignon blanc, du Viognier, du Pinot blanc ou du Chenin blanc.



Les saveurs attendues

L'expression aromatique de ces vins traduit la diversité et la richesse du terroir, offrant des nuances fruitées et florales pour les blancs et rosés et une complexité harmonieuse et fine pour les rouges, avec une fraîcheur et une acidité qui reflètent les caractéristiques uniques du terroir.



Quelques chiffres clés

- 53 producteurs
- 23 communes
- 57 724 hectolitres Millésime 2022

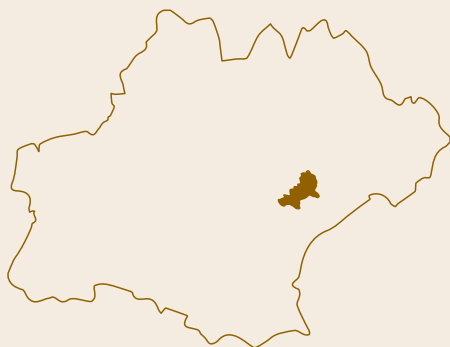
CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Haute Vallée de l'Orb

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP s'étend sur un territoire d'une grande beauté naturelle, englobé dans le parc régional naturel du Haut-Languedoc. Bénéficiant d'un climat méditerranéen frais, le vignoble, établi sur des coteaux d'altitude, profite d'amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit, favorisant une maturation lente des raisins.



Les facteurs naturels

Situé en altitude et riche de sols diversifiés tels que le gneiss, le granite, le basalte et le schiste, ce terroir est le fruit de mouvements tectoniques anciens. Cette diversité géologique permet aux vignerons de sélectionner le sol le plus approprié pour chaque cépage.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

En rouges, cépages traditionnels tels que la Syrah, le Grenache, le Cinsault et le Carignan, enrichis par des cépages « améliorateurs » tels que le Cabernet sauvignon, le Cabernet franc et le Merlot. Les vins blancs tirent leur complexité d'un mélange de Chardonnay, Sauvignon blanc, Muscat et Rolle.



Les saveurs attendues

Ces vins se distinguent par une minéralité unique, reflétant les arômes du soleil chauffant la pierre, mêlés à des notes de fruits et d'épices, résultat d'une harmonie parfaite entre le climat, le sol et le savoir-faire des vignerons.



Quelques chiffres clés

- 7 producteurs
- 32 communes
- 3 600 hectolitres Millésime 2022

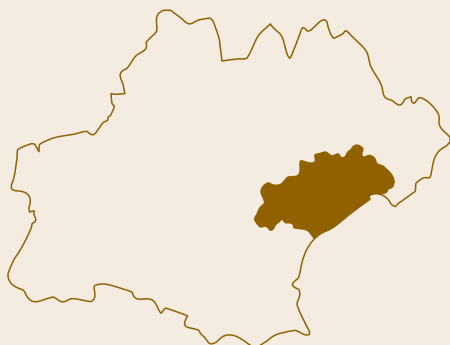
CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Pays d'Hérault

IGP départementale
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

S'étend du massif des Cévennes et de la montagne Noire jusqu'à la plaine littorale, formant un arc de cercle qui descend vers la Méditerranée. Ce territoire diversifié permet une viticulture riche et variée.



Les facteurs naturels

Influencé par un climat méditerranéen avec des étés chauds et secs et des hivers doux, modéré par les brises marines et les vents spécifiques de la région comme le Cers et le Marin.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Utilise un mélange de cépages locaux traditionnels comme le Grenache et le Carignan, ainsi que des cépages plus répandus tels que le Merlot et le Cabernet sauvignon pour les rouges et rosés. Les blancs sont élaborés à partir de Chardonnay, Sauvignon blanc et Viognier, entre autres.



© CIVL - FLORIAN VIDOT



Les saveurs attendues

Les rouges présentent une structure douce, suave et fruitée; les rosés et les blancs se distinguent par leur fraîcheur, finesse et équilibre, soulignant leur caractère fruité ou floral.



Mentions complémentaires

L'IGP Pays d'Hérault inclut 16 mentions complémentaires qui reflètent les spécificités locales, permettant de valoriser la diversité au sein de l'appellation :

Bérange • Bénovie • Pays de Bessan • Cassan • Pays de Caux • Cessenon • Collines de la Moure • Coteaux de Bessilles • Coteaux de Fontcaude • Coteaux de Laurens • Coteaux de Murviel • Coteaux du Salagou • Côtes du Brian • Côtes du Ceressou • Mont Baudile • Monts de la Grage.

Ces mentions permettent de mettre en avant les particularités des terroirs plus restreints au sein de l'IGP, enrichissant ainsi l'offre viticole de l'Hérault par une gamme de vins aux profils variés et distincts.



Quelques chiffres clés

- 294 producteurs
- 342 communes
- 417 440 hectolitres Millésime 2022

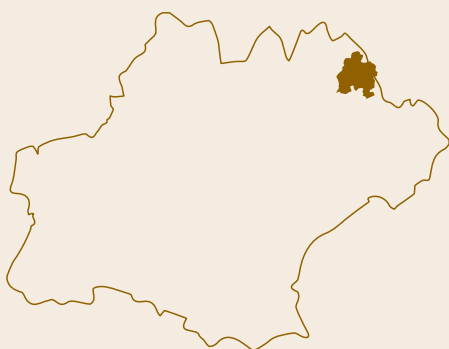
CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Saint- Guilhem- le-Désert

IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2009.

Les particularités du terroir

Au nord de l'Hérault, aux pieds du plateau du Larzac, l'IGP occupe un territoire riche en paysages remarquables, mêlant garrigue et forêts jusqu'aux Cévennes où les vignobles sont implantés sur des coteaux caractéristiques et des zones protégées.

Les facteurs naturels

Le territoire, traversé par la haute vallée de l'Hérault, bénéficie d'un climat où l'influence maritime est moins prégnante, favorisant des amplitudes thermiques jour/nuit importantes. Le calcaire dominant contribue à l'identité des vins, marqués par les parfums de la garrigue environnante.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



©CIVL - FLORIAN VIDOT

Les cépages

Pour les rouges, le Carignan, le Grenache et la Syrah dominant, apportant structure et notes épicées. Les rosés et blancs bénéficient de la fraîcheur et des arômes fruités du Cinsault, du Grenache et du Mourvèdre, ainsi que de la finesse du Chardonnay, Sauvignon blanc, Marsanne, Roussanne et Viognier, créant ainsi des vins élégants et expressifs.

Les saveurs attendues

Les vins expriment une rondeur aimable et une identité méridionale profonde, avec des notes évoquant la garrigue, fruits rouges, épices pour les rouges, tandis que les blancs et rosés offrent des arômes fruités et floraux, avec une minéralité et fraîcheur caractéristiques.

Quelques chiffres clés

- 85 producteurs
- 69 communes
- 43 593 hectolitres Millésime 2022

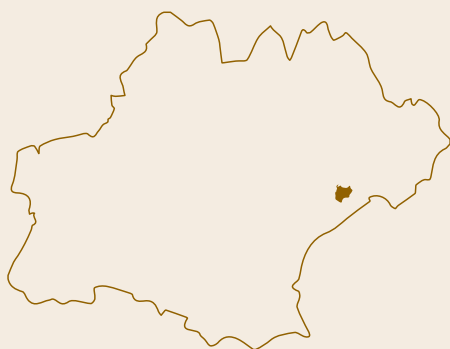
CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Vicomté d'Aumelas

IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

Située entre Montpellier, Pézenas et Sète, l'IGP s'étend sur une région de collines au flanc nord du plateau d'Aumelas, dans l'Hérault. Cette zone est caractérisée par une continuité et homogénéité de vie autour du château d'Aumelas.



Les facteurs naturels

Le climat méditerranéen est influencé par la proximité du fleuve Hérault, qui agit comme régulateur thermique. La diversité des sols, incluant molasses sablo-limoneuses, sables calcaires, marnes, grès et alluvions, conjuguée à une gamme d'altitudes de 20 à 340 mètres, crée un environnement propice.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Pour les rouges, le Carignan, le Grenache et la Syrah dominant, tirant parti des sols calcaires pour exprimer pleinement leur caractère. Les blancs utilisent le Sauvignon blanc, Muscat, Rolle et Chardonnay, offrant une gamme de profils aromatiques.



Les saveurs attendues

Les vins rouges et rosés se distinguent par leur complexité et leur structure, avec un nez poivré caractéristique. Les blancs varient entre tension et ampleur, parfaits pour accompagner des mets tels que les huîtres de l'étang de Thau ou des poissons cuisinés.



Quelques chiffres clés

- 9 producteurs
- 13 communes
- 8 883 hectolitres Millésime 2022

CONTACT

Fédération IGP Hérault
67 avenue de Maguelone
Maurin CS 70006
34970 Lattes
04 67 07 03 26



IGP Cévennes

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

Niché dans le Gard, le vignoble bénéficie d'un environnement exceptionnel, marqué par le massif des Cévennes. Cette région, caractérisée par un paysage vallonné et façonné par des terrasses créées par l'homme, jouit d'un climat et d'une morphologie uniques.



Les facteurs naturels

Les vignobles, établis sur des terrasses en pentes douces, bénéficient de l'influence des rivières et d'un microclimat favorable, ce qui permet le développement optimal des cépages et confère aux vins leur caractère unique.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Plus de 30 cépages sont utilisés, dont les dominants sont le Grenache, le Carignan, le Syrah, le Cinsault ainsi que le Chardonnay, le Sauvignon, le Viognier et le Rolle.



Les saveurs attendues

Les rouges se distinguent par leur puissance aromatique et leur structure tannique, influencée par le mode de vinification.

Les blancs et rosés séduisent par leur élégance et leur fraîcheur, offrant des profils aromatiques fins et délicats.



Quelques chiffres clés

- 80 domaines
- 222 communes
- 81 310 hectolitres produits

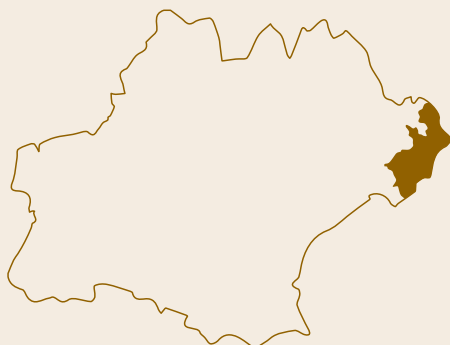
CONTACT

**Fédération Gardoise des Vins IGP
Maison des Vignerons**
545, chemin du Chai
30900 Nîmes



IGP Coteaux du Pont du Gard

*IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs*



© CIVL - FLORIAN VIDOT



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

Elle s'étend sur un territoire de collines et plateaux calcaires aux derniers reliefs avant la Camargue et la Méditerranée. Cette région, baignée d'un climat méditerranéen avec des étés chauds et secs, est traversée par le Mistral.



Les facteurs naturels

Dominé par le Mistral, le climat de la région est également adouci par des vents marins, créant un microclimat idéal pour la viticulture. Ce terroir est d'une grande diversité géologique, avec des affleurements calcaires et gréseux qui confèrent aux vins leur typicité et leurs arômes complexes.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Grenache, Pinot noir, Carignan, Marselan, Cabernet sauvignon, Tempranillo et Syrah sont les cépages dominants pour les rouges et les rosés. Les blancs sont produits à partir de Muscat, de Sauvignon blanc, de Roussanne et de Marsanne.



Les saveurs attendues

Ces vins expriment la richesse du terroir entre Languedoc et Provence, avec des rouges et rosés aux arômes de fruits rouges mûrs et des tanins poudreux qui révèlent la diversité des paysages. Les blancs se caractérisent par leur fraîcheur et une légère acidité.



Quelques chiffres clés

- 113 communes
- 30 caves particulières
- 9 coopératives
- 17 787 hectolitres produits

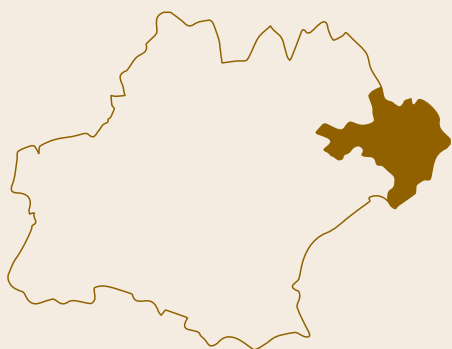
CONTACT

**Fédération Gardoise des Vins IGP
Maison des Vignerons**
545, chemin du Chai
30900 Nîmes



IGP Gard

*IGP départementale
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.



Les particularités du terroir

L'IGP bénéficie d'une position privilégiée entre la mer Méditerranée, les Cévennes et le Rhône, faisant du Gard un carrefour entre le Languedoc et la Provence. Cette région offre un terroir exceptionnel où la vigne cohabite harmonieusement avec les oliviers.



Les facteurs naturels

Le Gard se distingue par des sols majoritairement argilo-calcaires et un microclimat à la fois chaud et ensoleillé influencé par la proximité de la Méditerranée et les reliefs du Massif Central. Les vents dominants comme le Mistral jouent un rôle important dans la santé et la maturité des raisins.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Une variété de cépages est cultivée avec soin, donnant des vins rouges structurés à partir de Grenache, Syrah, Merlot, Pinot noir, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Mourvèdre, Carignan et Cinsault.

Les vins blancs bénéficient des qualités aromatiques du Chardonnay, Chenin blanc, Sauvignon blanc et Viognier, offrant une gamme étendue de saveurs et d'arômes.



Les saveurs attendues

Les rouges évoquent des notes de fruits rouges et de réglisse, tandis que les blancs révèlent une finesse particulière avec des touches de vanille. Cette palette aromatique témoigne de l'excellence du terroir.



Quelques chiffres clés

- **351** communes
- **90** caves particulières
- **40** coopératives
- **169 120** hectolitres produits

CONTACT

**Fédération Gardoise des Vins IGP
Maison des Vignerons**
545, chemin du Chai
30900 Nîmes

Le Languedoc c'est aussi...

[AOP Corbières](#)

[AOP Fitou](#)

[AOP Minervois](#)

[AOP La Livinière](#)

[AOP Muscat de Frontignan](#)

[AOP Muscat de Saint Jean de Minervois](#)

[AOP Sable de Camargue](#)

[IGP Coteaux de Peyriac](#)





AOP Corbières

AOP Commune

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1985.

Les particularités du terroir

Dans le massif des Corbières, la culture de la vigne remonte au II^e siècle avant Jésus-Christ. Le vignoble, qui s'étale de la Méditerranée jusqu'à 400 mètres d'altitude, a des terroirs variés ayant chacun leur particularité géologique. Le milieu naturel dans lequel est implanté le vignoble passe rapidement des plages du bord de mer à la plaine irriguée de Lézignan, pour atteindre ensuite un paysage aride et pierreux typique des hautes Corbières.

Les facteurs naturels

Au cœur de l'Aude, les Corbières sont marquées par une histoire géologique mouvementée. Terres de pierres et de rocs, le climat y est sec, ensoleillé et venté, ce qui favorise les cycles longs de la vigne. Le vent du nord-ouest très présent tout au long de l'année permet d'éviter des traitements excessifs.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



© Syndicat AOP Corbières

Les cépages

Les cépages autorisés sont : Carignan, Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Cinsault, Lledoner pelut, Piquepoul noir, Terret noir. L'encépagement permet de garder une typicité « Corbières » avec une base de 50 % de Carignan maximum. Les autres cépages permettent d'affiner la qualité et la complexité des vins.

Pour les blancs : Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenc – que l'on appelle en Corbières Malvoisie – Marsanne, Roussanne, Rolle, Clairette, Muscat (maximum 10 %), Piquepoul, Terret blanc.

Les saveurs attendues

Les vins sont riches en couleur. Ils sont dotés d'un goût généreux et puissant, aux arômes de cassis, mûres épicées, réglisse et aux senteurs méditerranéennes (thym, genêt, anis).

Quelques chiffres clés

- **30 %** vendus à l'export
- **1075** coopérateurs répartis en **244** caves particulières et **20** caves coopératives.
- **8 700** hectares en production en 2022 (l'appellation Corbières est actuellement, en superficie, la première du Languedoc et la quatrième de France)
- **283 000** hectolitres produits en 2022

CONTACT

Syndicat général de l'AOC Corbières

2 bis, Chemin de l'Allée Le Château

11 200 Boutenac

04 68 27 73 00

www.vins-corbieres.com/fr



AOP Fitou

Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

1948 (c'est la plus ancienne AOC de vins rouges du Languedoc).

Les particularités du terroir

Baigné de lumière et de soleil, le vignoble de Fitou jouit d'un climat chaud et sec. Il s'étend sur neuf communes et deux zones, séparées par un plateau calcaire : l'une en bordure de la Méditerranée (côté mer), l'autre au cœur du massif des Corbières (côté montagnes).

Les facteurs naturels

Le climat chaud et sec est de type méditerranéen, avec un ensoleillement élevé pour les deux secteurs. Si 22 types de sols et 25 sous-zones pédoclimatiques sont répertoriés sur l'appellation, le socle géologique représentatif de l'AOC Fitou est constitué de sols argilo-calcaires (côté mer) et de schistes, calcaires et grès (côté montagne).

La couleur des vins

Rouge.

Les cépages

Historiquement issu de deux cépages, le Carignan – l'ADN de l'appellation, devant représenter 20 % des assemblages – et le Grenache noir, le Fitou conjugue et affirme ces derniers avec la Syrah et le Mourvèdre, qui lui apportent sa personnalité et sa longévité.

Les saveurs attendues

Les vins déploient une palette d'arômes riches et complexes de garrigue, bacon, truffe, fruits noirs, cèdre, graphite, tapenade, poivre, girofle...

Quelques chiffres clés

- 1 800 hectares en production
- 20 % d'export
- 55 000 hectolitres produits par an

CONTACT

Fitou AOC

37 Avenue de la Mer

11 480 La Palme

04 68 40 42 70

www.fitouaoc.com



AOP Minervois

*AOP communale
Vins rouges, rosés et blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1985.

Les particularités du terroir

Vaste amphithéâtre exposé plein sud, délimité par le canal du Midi au sud et la montagne Noire au nord, son terroir ou plutôt ses terroirs, situés de 50 à 550 mètres, sont extrêmement variés.

Les facteurs naturels

Le climat méditerranéen s'exprime pleinement avec plus de 315 jours de soleil par an mais aussi 250 à 300 jours de vent... d'altitude : de l'influence de la montagne Noire, source de courants plus frais sur le Causse, aux influences de la Méditerranée ou de l'Océan, porteurs de précipitations, stoppées par les collines de la Clamoux ou par les Serres de l'est. Les plateaux calcaires au nord de l'appellation signent le paysage particulier des Causses à la blancheur éclatante. Les grès et marnes gréseuses, ainsi que les terrasses et leurs galets roulés, font partie des sols caractéristiques du Minervois.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Ce vin est élaboré essentiellement à partir de Grenache, de Syrah, de Mourvèdre et de Carignan. Deux cépages minimum dans les assemblages.

Les saveurs attendues

Les Minervois vins blancs révèlent des arômes de fruits blancs (pêche) et de fruits exotiques (ananas, orange, pamplemousse). Les rosés révèlent des arômes typiques de la garrigue, au sein d'une palette fruitée complexe : fraise, grenadine, cassis. Quant aux rouges, ils présentent des arômes de cassis et de violette, parfois associés aux épices, à la vanille et à la cannelle.

Quelques chiffres clés

- 51 communes
- 90 000 hectolitres produits par an
- 3 500 hectares en production
- 170 caves particulières et domaines
- 450 producteurs

CONTACT

Syndicat du Cru minervois

35, quai des tonneliers

11 200 Homs

04 68 27 80 00

www.aop-minervois.com



AOP La Livinière

AOP Communale
Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

1999.



Les particularités du terroir

Le vignoble situé entre Toulouse et Montpellier est adossé à la montagne Noire, extrémité sud-ouest du Massif central. Les plantations montent jusqu'à 400 mètres d'altitude. Dans ce superbe paysage de garrigue parcouru de murettes en pierres sèches et ponctué de quelques dolmens, il est implanté en étages, descendant de la dalle calcaire du causse de Minerve, entaillé de gorges, vers des collines en partie boisées et la terrasse de cailloux.



Les facteurs naturels

Les sols forment une véritable mosaïque de calcaire, schistes, grès, quartz, marbre, sables, argiles et alluvions. Il y a 50 millions d'années, les eaux de la Méditerranée flirtaient avec le secteur.



La couleur des vins

Rouge.



Les cépages

Près d'une dizaine de cépages dont le trio majeur composé de la « nordique » Syrah associée aux méridionaux Grenache et Carignan.



Les saveurs attendues

Ces vins sont marqués par des parfums de fruits mûrs, des essences fortes de garrigue, d'olive, de truffe parfois, de fraîches nuances balsamiques ou mentholées, ainsi que des notes d'épices.



Quelques chiffres clés

- 8 820 hectolitres produits par an
- 328 hectares en production
- 45 caves particulières
- 2 coopératives
- 6 communes

CONTACT

Syndicat de cru Minervois La Livinière

35, quai des tonneliers

11 200 Homs

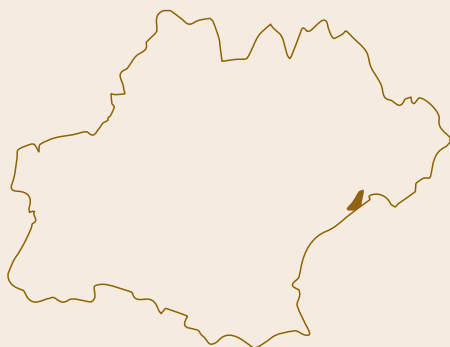
04 68 27 80 00

www.cru-la-liviniere.com



AOP Muscat de Frontignan

*AOP Vins doux naturels
Vins blancs*



© Frontignan Muscat



Année(s) d'obtention de l'appellation

1936 (l'une des premières AOC de France).



Les particularités du terroir

Le vignoble est, dans sa quasi-totalité, situé sur la commune de Frontignan et s'étage entre plaine et collines, entre mer Méditerranée au sud et Massif de la Gardiole au nord. La majorité du vignoble est plantée dans la zone dite de « La Plaine », le reste est au pied des collines de la Gardiole.



Les facteurs naturels

Les terrains sont essentiellement constitués de calcaires d'origine lacustre et d'argiles. Les vignes profitent des « marinades » (brises venues de la mer) qui, saturées d'humidité, remplacent fort avantageusement une pluviométrie généralement faible. Le vignoble est en outre abrité des violentes rafales du Mistral et de la Tramontane par l'écran des collines de la Gardiole, évitant les brusques gelées.



La couleur des vins

Blanc.



Les cépages

Plant d'origine grecque, le cépage Muscat blanc à petits grains aurait été apporté en Gaule narbonnaise par les Romains sous le nom d'« Apiena Uva » c'est-à-dire « raisin qui attire les abeilles ». C'est le cépage unique de l'appellation.



Les saveurs attendues

Ces vins doux naturels sont généralement très aromatiques, avec des arômes intenses de fruits secs ou exotiques, de fleurs et de miel. La bouteille torsadée est devenue le symbole de cette appellation.



Quelques chiffres clés

- 2 communes
- 810 hectares en production

CONTACT

Muscat de Frontignan

14, avenue du Muscat

34 110 Frontignan

04 67 48 93 20

www.frontignanMuscat.fr



AOP Muscat de Saint Jean de Minervois

AOP Vins doux naturels
Vins blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1948.

Les particularités du terroir

Les vignes s'étalent sur la seule commune de Saint-Jean-de-Minervois, à l'extrême nord du Minervois. Ce Muscat se distingue des trois autres Muscats languedociens par un terroir à la situation beaucoup plus continentale, à une altitude de 250 à 280 mètres.

Les facteurs naturels

Les vignes s'enracinent sur un plateau de calcaires durs. Le paysage est minéral et lumineux, les sols d'un blanc éclatant restituent la chaleur accumulée pendant la journée favorisant la maturation des composés aromatiques du raisin. Les sols sont pauvres et très pierreux. Ils confèrent aux vins, un équilibre alcool / sucre / acidité exceptionnel, dû à l'altitude et la fraîcheur des nuits. Le climat est méditerranéen, tempéré en altitude. Cette situation en fait un vignoble plus tardif, où les raisins n'arrivent à maturité qu'un mois après les Muscats de Mireval et de Frontignan.



© Syndicat Muscat de Saint-Jean-de-Minervois



La couleur des vins

Blanc.



Les cépages

Le cépage Muscat blanc à petits grains est le seul autorisé. Il remonte à la plus haute antiquité.



Les saveurs attendues

Les vins de cette AOP se distinguent des autres Muscats avec leur caractère plus fin et plus parfumé et ainsi que par leurs notes florales.

Quelques chiffres clés

- 1 commune
- 120 hectares en production
- 6 domaines particuliers
- 1 cave coopérative
- 3 000 hectolitres produits par an

CONTACT

Syndicat des producteurs de Muscat de Saint-Jean-De-Minervois

35, quai des Tonneliers

11 200 Homs

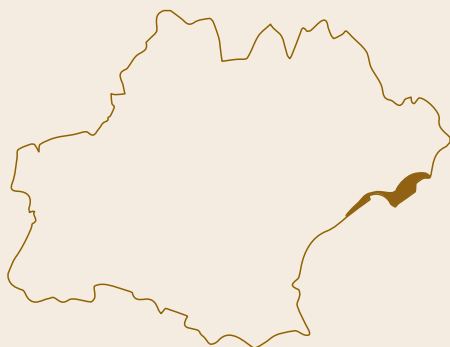
04 68 27 80 00

www.saintjeandeminervois.com



AOP Sable de Camargue

Vins gris



Année(s) d'obtention de l'appellation

2023 (pour ses vins gris et gris de gris).



Les particularités du terroir

La Camargue, baignée de soleil, bordée de longues plages de sable fin, abrite ce vignoble bercé par les eaux bleues de la Méditerranée. Les paysages abritent des étangs, lagunes, roselières et dunes aux senteurs de sable chaud, de tamaris et de pinèdes.



Les facteurs naturels

La vigne est cultivée sur des sables dunaires d'apports rhodaniens, marins et éoliens formant le cordon littoral ou lido. Le paysage est unique entre lagunes et marais salants. La diversité biologique de l'environnement est exceptionnelle, plus de 1000 espèces de faune et flore sont répertoriées. Le sable y est très homogène, au moins 80 % est presque entièrement dépourvu d'argile et de limons. L'influence marine est très marquée.



La couleur des vins

Gris et gris de gris.



© Laurent Rebelle



Les cépages

Les Grenaches noirs et gris sont les cépages fondamentaux de ces vins.



Les saveurs attendues

Les vins présentent une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges...) ou florale, mêlée de notes minérales et de notes iodées liées à l'influence marine.



Quelques chiffres clés

- 3 000 hectares de potentiel de production
- 89 vigneron-producteurs (dont la plus grande exploitation européenne)

CONTACT

**Syndicat de défense et de promotion
des vins des Sables de Camargue**

Mas du Bosquet

30 220 Aigues-Mortes

04 66 53 99 57

www.vin-sable-camargue.com



IGP Coteaux de Peyriac

IGP de territoire
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

1982.

Les particularités du terroir

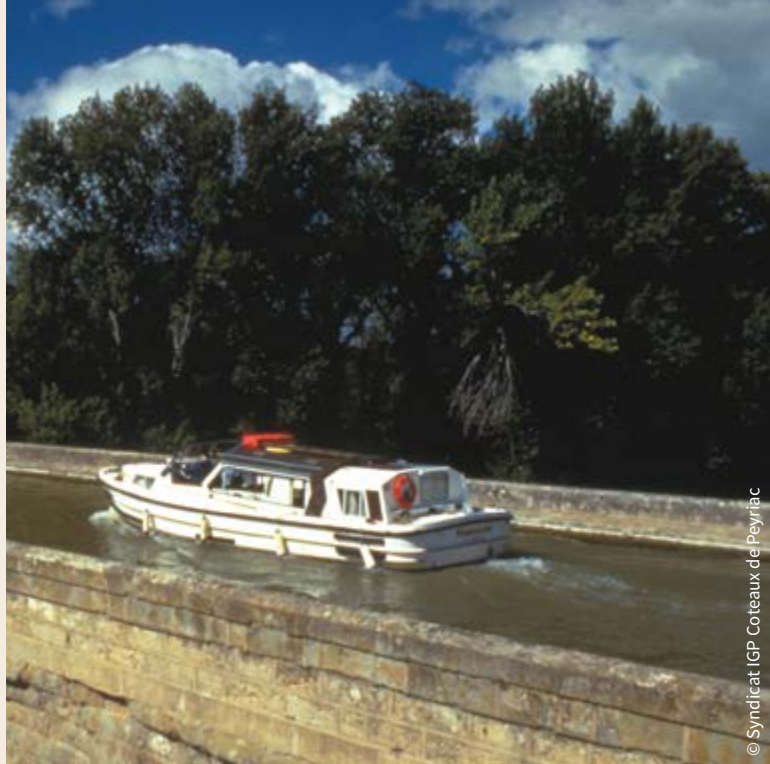
Nichée en Minervois, cette IGP s'étend sur 24 communes, entre canal du Midi et montagne Noire, majoritairement dans l'Aude avec une petite incursion dans l'Hérault. Ce vignoble, traversé par les rivières Clamoux et Argent-Double qui ont déposé autour des grès originel de jolies terrasses, offre un paysage doux et vallonné.

Les facteurs naturels

Le vignoble profite d'un climat méditerranéen marqué par des faibles précipitations, un fort ensoleillement et un Cers (le vent du nord-ouest) régulier. Les sols calcaires et marneux d'oligocènes du Quaternaire, enrichis par les dépôts alluviaux des rivières, offrent une base fertile pour des cépages donnant des vins aux arômes complexes et bien structurés.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



© Syndicat IGP Coteaux de Peyriac

Les cépages

Pour les vins rouges, un assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Merlot crée une palette de saveurs riche et diversifiée. Les blancs bénéficient des notes délicates du Grenache blanc, Grenache gris, Muscat et Chardonnay, chacun apportant sa signature unique au bouquet final.

Les saveurs attendues

Ces vins sont un hymne à la jeunesse et à la vivacité, avec des rouges offrant des notes fruitées et chaleureuses, tandis que les blancs et rosés séduisent par leur bouquet frais de fruits et de fleurs. L'assemblage traditionnel et les variétés de cépages contribuent à une richesse aromatique qui varie d'un domaine à l'autre.

Quelques chiffres clés

- 30 000 hectolitres produits par an

CONTACT

**Syndicat des producteurs des
Coteaux de Peyriac**

35, quai des tonneliers

11 200 Homs

04 68 27 80 00

Paroles de viticulteurs

IRQUALIM : DÉFENDONS LA QUALITÉ
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU LANGUEDOC



© Aubert et Mathieu



Anthony Aubert
Aubert et Mathieu à Carcassonne (Aude)

Anthony Aubert n'est pas né dans les vignes. Il n'est « *ni fils de viticulteurs, ni millionnaire !* » précise-t-il avec humour et pourtant, il a créé il y a cinq ans une société de négoce à succès baptisée Aubert et Mathieu, avec son complice rencontré au lycée, Jean-Charles Mathieu. Deux amis qui lancent une entreprise hyper innovante dans le milieu du vin, ce n'est pas commun !

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-anthony-aubert-aubert-et-mathieu



Antoine Clavel
Domaine Clavel à Assas (Hérault)

Au Mas de Périé, remarquable propriété viticole située à la sortie du village d'Assas, sur la route du Pic Saint-Loup, travaillent les Clavel. Une famille vigneronne représentée par Estelle et Pierre, les parents, récemment rejoints par leur fils aîné Antoine, 30 ans. « *J'arrive avec mes idées, mon enthousiasme, ma jeunesse* » explique-t-il, heureux de poursuivre l'aventure familiale dans ce domaine où se côtoient les vignes, les oliviers, les chênes truffiers mais aussi les parcelles vouées au maraîchage et aux cultures céréalières.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-antoine-clavel-domaine-clavel



©Domaine Clavel



© Abbaye de Valmagne

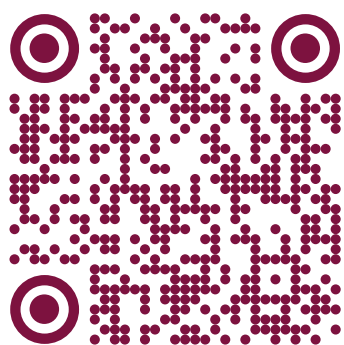


Roland de Gaudart d'Allaines
Abbaye de Valmagne à Villeveyrac (Hérault)

L'abbaye de Valmagne a été fondée par des moines, qui l'ont fait vivre pendant près de 700 ans. Depuis neuf générations, la famille Gaudart d'Allaines, de la lignée des Turenne, prend soin de ces pierres et de ces terres d'exception. « *J'ai une chance immense de pouvoir travailler dans un si beau vignoble et dans un cadre de vie si majestueux* », confie Roland de Gaudart d'Allaines, qui s'occupe depuis six ans de ces vignes à l'origine de vins uniques et intemporels.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-roland-dallaines

Testez vos connaissances



QUIZ THÉMATIQUE :

LES VINS DU LANGUEDOC

[Faire le quiz](#)



CIVR

CONSEIL INTER-
PROFESSIONNEL
DES VINS DU
ROUSSILLON

ENTRE MER ET MONTAGNE

Vignoble le plus méridional de France, situé dans les Pyrénées-Orientales aux portes de l'Espagne, le Roussillon est niché entre Méditerranée et montagne.

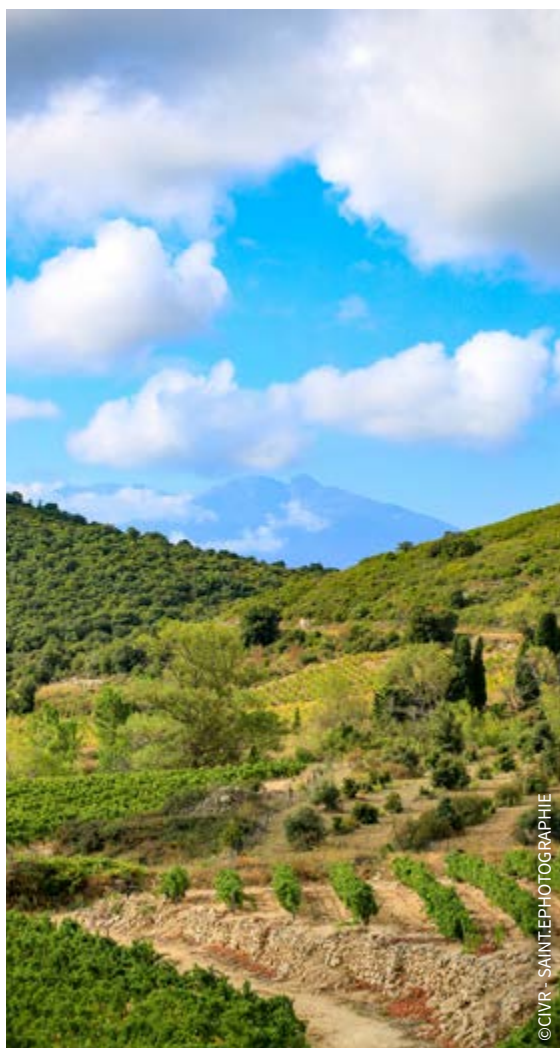
Cet amphithéâtre, marqué par le soleil et le vent, offre une mosaïque de terroirs donnant vie à des vins secs et à des Vins Doux Naturels d'exception. Chacun d'entre eux exprime un caractère singulier. Façonné par le soulèvement des Pyrénées, le Roussillon offre une diversité de sols remarquable, fruit de bouleversements géologiques majeurs. Cela donne naissance à des vins aux expressions multiples.

Avec 14 AOP et 2 IGP, issues principalement de 24 cépages différents, les vins du Roussillon sont d'une incroyable richesse. Ce sont des vins identitaires aux tanins souples, à la générosité méditerranéenne mais aux finales fraîches offrant une grande buvabilité.

Le Roussillon, ce tout petit territoire empreint d'une culture forte, est certainement l'un des endroits au monde où se trouvent le plus de vieilles vignes. Pliny l'Ancien faisait déjà l'éloge des vins moelleux de ce pays. À partir de 1936, les Vins Doux Naturels du Roussillon sont les premiers à bénéficier du régime des Appellations d'Origine Contrôlée.

??? Le saviez-vous ?

Le légendaire Canigou surplombe un paysage où la biodiversité prospère. Ici, les vignobles ne s'opposent pas à la nature, mais s'y intègrent harmonieusement, respectant la vie qui les entoure. La Tramontane, vent sec et impétueux, souffle 316 jours par an sur le vignoble, laissant place au soleil et réduisant ainsi les besoins en traitements phytosanitaires. Selon une enquête couvrant 91 % des volumes produits en 2022, près des 3/4 des vins AOP et IGP du Roussillon sont engagés dans une démarche agroenvironnementale et 42 % sont en bio ou en conversion bio.



CONTACT

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon

19 avenue de Grande Bretagne – BP 649

66 006 Perpignan Cedex

04 68 51 21 22

info@roussillon.wine

www.roussillon.wine



15 735

**HECTARES
DE PRODUCTION**

453 043

**HECTOLITRES
PRODUITS**

24

CÉPAGES

2 033

EXPLOITATIONS VITICOLES



©CIVR - SAINT-PHOTOGRAPHIE

LES AOP

[AOP Banyuls](#)
[AOP Banyuls Grand Cru](#)
[AOP Collioure](#)
[AOP Côtes du Roussillon](#)
[AOP Côtes du Roussillon Villages CRV](#)
[AOP Maury Doux](#)
[AOP Maury Sec](#)
[AOP Muscat de Rivesaltes](#)
[AOP Rivesaltes](#)

LES IGP

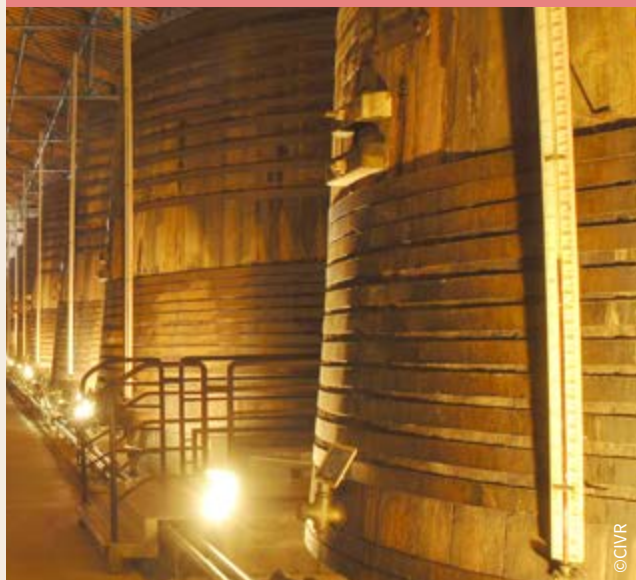
[IGP Côtes Catalanes](#)
[IGP Côte Vermeille](#)

(rapport d'activité CIVR 2022)

Zoom sur...

Les Vins Doux Naturels

La douceur naturelle du raisin capturée



UN HÉRITAGE MILLÉNAIRE

Au cœur du Roussillon, les vignerons cultivent avec passion l'art ancestral des Vins Doux Naturels, utilisant une méthode unique de « mutage » initiée au XIII^e siècle. Cette technique préserve la douceur originelle du raisin, offrant une gamme de vins d'une complexité et d'une richesse aromatique exceptionnelles.

Les vignerons du Roussillon perpétuent fièrement la tradition méditerranéenne des Vins Doux Naturels.

Ceux-ci sont « mutés », en vertu d'une méthode consistant à ajouter sur le moût en fermentation alcoolique de l'alcool d'origine vinique à 96 % vol, neutre, dans une proportion de 5 à 10 % du volume du moût qui fermente. Ce procédé stoppe l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. Cette technique a été initiée par Arnaud de Villeneuve, médecin du roi de Majorque et recteur à l'université de Montpellier au XIII^e siècle. C'est lui qui a inventé le mariage miraculeux « de la liqueur de raisin et de son eau-de-vie ». Les Vins Doux Naturels gardent ainsi une partie de la douceur naturelle du raisin.

Si les Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes Grenat, Maury Grenat et Banyuls Rimage sont préservés de l'oxydation – afin de conserver toute leur fraîcheur et les arômes de fruits frais –, pour les autres Vins Doux Naturels, l'élevage se fait par voie oxydative dans des cuves, des barriques ou des bonbonnes en verre que l'on place en extérieur pour les soumettre aux rayons du soleil et aux contrastes climatiques. Une méthode unique de vieillissement.

Les vieux Vins Doux Naturels millésimés, hors d'âge ou Rancios, se magnifient après de très longs vieillissements. Certains sont en cave depuis la fin du XIX^e siècle !

?? Le saviez-vous ?

Certains des Vins Doux Naturels du Roussillon portent la mention « Rancio » parce qu'ils ont été élevés en milieu oxydatif pendant plusieurs années (au moins cinq ans) et ont acquis un goût et une saveur particulière : le Rancio. Qu'ils soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps par prendre cette même couleur ambrée foncée, parfois brou de noix, avec des reflets mordorés caractéristiques. Ils sont très utilisés en cuisine catalane et sont des partenaires de choix pour des mets difficiles à accorder. Leur conservation défie le temps.





AOP Banyuls

AOP Vin Doux Naturel

Vins blancs, ambrés, rosés et rouges pour les Rimages et traditionnels



Année(s) d'obtention de l'appellation

1936.



Les particularités du terroir

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de quatre communes des Pyrénées-Orientales, à l'extrémité est de la chaîne des Pyrénées. Chaque pente est découpée par un système de terrasses et de murettes en schiste façonné et entretenu par la main de l'homme depuis le V^e siècle avant J.C. Triangle étroit ou rectangle élargi, ces lignes forment un paysage viticole en puzzle.



Les facteurs naturels

L'influence maritime est importante et le terroir est composé de schistes métamorphiques gris dans sa partie occidentale et à l'est, de roches cristallines et feuilletées.



La couleur des vins

Des normes de couleur sont définies pour les vins : Rimage, ambré, traditionnel et rosé. Les Banyuls « blanc », « rosé » et « Rimage » ne peuvent être vendus qu'en bouteille de verre. La mention « Hors d'âge » est réservée aux vins « ambré » et « traditionnel » de plus de 5 ans d'âge ; la mention « Rancio » est réservée aux vins « ambré » et « traditionnel » qui ont acquis au cours de leur élevage le goût de rancio (noix).



Les cépages

Le Banyuls comprend un minimum de 50 % de Grenache noir dans son assemblage. En rouge, le principal cépage est le Grenache noir et les cépages complémentaires sont : Carignan, Syrah, Grenache gris et Cinsault. En blanc, les principaux cépages sont : Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon et, plus marginaux et limités : Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Marsanne, Roussanne, Rolle et Carignan blanc.



Les saveurs attendues

Le Banyuls « Rimage » ou « Rimage Mise Tardive » est un vin complexe et élégant sur des notes de petits fruits noirs, gourmands et fins. Les Banyuls « ambré » et « tuilé » offrent des notes de fruits confits, de figue et de pruneau. Le Banyuls blanc présente des notes florales mêlées d'agrumes et de fruits blancs. Le Banyuls rosé est un vin jeune et frais aux notes de groseille, myrtille et grenadine.

Quelques chiffres clés (2022)

- 7 416 hectolitres produits
- 539 hectares
- 25 vignerons indépendants
- 3 caves coopératives



AOP Banyuls Grand Cru

AOP Vin Doux Naturel
Vins rouges



© CIVR - SAINT-PHOTOGRAPHIE

Année(s) d'obtention de l'appellation

1962.

Les particularités du terroir

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de quatre communes des Pyrénées-Orientales, à l'extrémité est de la chaîne des Pyrénées. Les vignes sont établies sur de fortes pentes en terrasses très étroites retenues par des murettes en schiste, face à la mer.

Les facteurs naturels

L'influence maritime est importante et le terroir est composé de schistes métamorphiques gris dans sa partie occidentale et à l'est, de roches cristallines et feuilletées.

La couleur des vins

Rouge.

Les cépages

Le Banyuls Grand Cru comprend un minimum de 75 % de Grenache noir dans son assemblage et un maximum de 10 % de cépages complémentaires. Les principaux cépages sont le Grenache noir, Grenache gris et blanc, Macabeu, Malvoisie du Roussillon et Muscat. Les cépages complémentaires sont : Carignan, Syrah, Mourvèdre, Counoise et Cinsault.

Les saveurs attendues

Ces vins développent des arômes de fruits cuits, épices, moka, tabac et des notes de torréfaction. La mention « Hors d'âge » est réservée aux Banyuls Grand Cru de plus de cinq ans d'âge ; la mention « Rancio » est réservée aux Banyuls Grand Cru qui ont acquis au cours de leur élevage le goût de Rancio (noix).

Quelques chiffres clés (2022)

- 1 020 hectolitres produits
- 57 hectares
- 6 vignerons indépendants
- 3 caves coopératives



AOP Collioure

AOP Vin Sec

Vins rouges, rosés et blancs



© CIVR - SAINT-PHOTOGRAPHIE

Année(s) d'obtention de l'appellation

1971 (rouge).
1991 (rosé).
2003 (blanc).

Les particularités du terroir

Ce petit vignoble s'épanouit sur un balcon de schistes gris de l'ère primaire (Cambrien) qui domine la Méditerranée. Les ravins et les collines se succèdent et les vignes sont établies en terrasses très étroites. La pente des coteaux peut atteindre 40 %.

Les facteurs naturels

L'alliance de ces sols particuliers, l'ensoleillement intense et l'influence marine confèrent à cette appellation un microclimat très particulier.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc. Pour les rouges, macération obligatoire d'au moins 5 jours. Pour les blancs, le débourage est obligatoire pour les moûts issus de Grenache gris.

Les cépages

Pour les vins rouges et rosés, les cépages principaux sont : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre. Cépages complémentaires : Carignan noir, Cinsault, Grenache gris.

Pour les vins blancs : Grenache blanc et gris. Cépages complémentaires : Macabeu, Malvoisie, Marsanne, Roussanne, Rolle.

Les saveurs attendues

Le Collioure rouge va du vin friand, gourmand, croquant de fruits à noyaux, avec des notes iodées, marines, au vin charnu, complexe, aux parfums d'épices et de fruits mûrs.

Le Collioure rosé est un vin frais, puissant, aux notes complexes de petits fruits rouges et minérales. Quant au Collioure blanc, il s'agit d'un vin riche, intense sur des notes florales, anisées et minérales.

Quelques chiffres clés (2022)

- 12 876 hectolitres produits
- 554 hectares
- 37 vignerons indépendants
- 3 caves coopératives



AOP Côtes du Roussillon

AOP Vin Sec
Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1977.

Les particularités du terroir

Vaste amphithéâtre limité à l'est par la Méditerranée, au sud par le massif des Albères, à l'ouest par les contreforts du Canigou et au nord par les Corbières, ce territoire s'étire sur 102 communes des Pyrénées-Orientales. Il est traversé par trois fleuves – l'Agly, la Têt et le Tech – qui ont modelé un relief de terrasses étagées et de collines allant d'une altitude de 0 à 650 mètres.

Les facteurs naturels

Toutes les ères géologiques sont représentées, donnant naissance à des sols variés : sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans la vallée de l'Agly et les Fenouillèdes ; sols rouges argilo-calcaires et calcaires du piémont des Corbières ; terrasses mêlées à des argiles sableuses jaunes et rouges au sud de la Têt ; terrasses caillouteuses le long des fleuves, coteaux de gneiss et argilo-siliceux des Albères. Le climat méditerranéen présent dans la région est idéal pour le développement de la vigne.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



© CIVR - SAINT-ÉPHÉMERIE

Les cépages

Pour les vins rosés et rouges : Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre, Lledoner pelut, Cinsault. Macabeu et Grenache gris (uniquement pour les rosés).

Pour les vins blancs : Grenache blanc, Macabeu, Tourbat ou Malvoisie du Roussillon, Grenache gris, Roussanne, Marsanne, Rolle. Viognier et Carignan blanc (depuis la récolte 2017).

Les saveurs attendues

Les Côtes du Roussillon rouges sont des vins charnus, fruités et épicés.

Les Côtes du Roussillon rosés sont des vins aux arômes frais évoquant des petits fruits rouges et aux notes florales.

Quant aux Côtes du Roussillon blancs, ce sont des vins fins et délicats sur des notes d'agrumes, fruits à chair blanche et aux senteurs fleuries.

Quelques chiffres clés (2022)

- **108 315** hectolitres produits
- **3 393** hectares
- **127** vignerons indépendants
- **17** caves coopératives



AOP Côtes du Roussillon Villages

AOP Vin Sec
Vins rouges



©REGARDS CROISÉS



Année(s) d'obtention de l'appellation

1977.



Les particularités du terroir

Il s'étend sur 51 communes au nord des Pyrénées-Orientales, à une altitude comprise entre 100 et 400 mètres. L'aire est limitée au nord par le département de l'Aude, à l'est par l'étang de Salses, au sud par le Tech et à l'ouest par les Fenouillèdes.



Les facteurs naturels

Les sols sont variés : sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans la vallée de l'Agly, sols argilo-calcaires et calcaires du piémont des Corbières, terrasses caillouteuses en rive gauche de la Têt. En rive droite de la Têt : terrasses mêlées à des argiles sableuses jaunes et rouges. La distance de la mer et l'altitude atténuent un peu le climat méditerranéen typique du Roussillon.



La couleur des vins

Rouge.



Les cépages

Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre, Lledoner pelut.



Les saveurs attendues

Ce sont des vins puissants et complexes, riches et structurés, aptes à la garde. Épicés et fruités, ils offrent de multiples variantes en fonction de leur origine.



Quelques chiffres clés (2022)

AOP Côtes du Roussillon Villages
et dénominations communales

- 47 825 hectolitres produits
- 1 653 hectares
- 103 vignerons indépendants
- 12 caves coopératives



©CIVR - SAINT-ÉPHÉMERIE

AU CŒUR DES CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, ORIGINALITÉ, TOPOGRAPHIE ET SOLS UNIQUES CÉLÈBRENT LA RICHESSE VITICOLE D'UN TERRITOIRE COMPACT.

Dans l'aire Côtes du Roussillon Villages, il existe cinq dénominations : Latour de France, Lesquerde, Caramany, Tautavel et Les Aspres. Elles sont toutes reconnues sur la base d'une notoriété et de terroirs spécifiques. Elles marquent la juste reconnaissance de l'originalité de cette zone « Villages », où la topographie et la nature des sols sont sources d'une richesse tout à fait rare dans la France vigneronne sur un aussi petit territoire. Ces dénominations « Villages » ciblent des amateurs éclairés de vins rouges plutôt tanniques.

Latour-de-France

- **3 655 hectolitres**
- **145 ha**
- **5 communes au nord de la Têt**
- **AOP obtenue en 1977**

Le terroir de garrigue et schistes confère au vin des notes sauvages, minérales et d'épices douces. Les terres rouges lui apportent une complexité et une aptitude à la garde. Les Carignans peuvent atteindre la centaine d'années !

Lesquerde

- **2 738 hectolitres**
- **86 ha**
- **3 communes**
- **AOP obtenue en 1996**

Vins très racés aux notes minérales, graphites, épicées et florales. Un vignoble ultra confidentiel, de petite production (seulement 2 000 hectolitres par an) mais original par ses vins et sa situation sur un vaste plateau aux paysages bucoliques, à 320 mètres d'altitude en moyenne.

Caramany

- **5 793 hectolitres**
- **234 ha**
- **3 communes**
- **AOP obtenue en 1977**

Les vins sont réputés pour leur souplesse, leur fraîcheur fruitée et leur bouche gourmande. Le cépage Carignan, lorsqu'il est présent, est vinifié par macération carbonique, c'est-à-dire en grappes entières durant trois semaines. C'est ce qui permet d'extraire le maximum d'arômes des raisins.

Tautavel

- **8 733 hl**
- **295 ha**
- **2 communes**
- **AOP obtenue en 1997**

La petite vallée où se développe le vignoble en coteaux, à l'écart des grands axes et des fleuves catalans, en impose par son charme. C'est ici qu'est né l'Homme de Tautavel, le plus vieil européen (- 450 000 ans). Ces vins, réputés pour leur capacité de garde, doivent se prêter à un élevage obligatoire avant commercialisation. Leurs tanins puissants, complexes et persistants se caractérisent par des notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices.

Les Aspres

- **4 235 hl**
- **122 ha**
- **19 communes**
- **AOP obtenue en 2017**

Le vignoble s'étire sur des collines où les terrains arides sont difficiles à travailler et dépourvus d'irrigation, au pied du Canigou. Il donne des vins élégants, aptes à la garde, solides, généreux avec une belle expression aromatique autour des fruits mûrs et des épices.



AOP Maury Doux

*AOP Vin Doux Naturel
Vins rouges et blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1936.

Les particularités du terroir

Cette petite aire d'appellation (à peine 3 km de large par 11 km de long) est installée sur quatre communes des Pyrénées-Orientales, au nord-ouest de Perpignan, sur un terroir schisteux, atypique et doté d'un fort caractère. Le village vigneron de Maury est sis au cœur de paysages à couper le souffle, dans une vallée entourée de deux murailles calcaires, au pied du château de Quéribus et des Corbières.

Les facteurs naturels

Le vignoble s'étend sur des collines de marnes noires et schistes noirs, cernés par la garrigue. Les parcelles s'imbriquent les unes aux autres sur des sols pentus et caillouteux, sous un microclimat ouvert aux courants d'air des Corbières et jouissant d'un ensoleillement exceptionnel.

La couleur des vins

Les Vins Doux Naturels se déclinent en blanc et ambré pour les vins blancs et en grenat et tuilé pour les vins rouges.



©REGARDS CROISÉS

Les cépages

Pour les vins Grenat et Tuilés, les cépages principaux sont le Grenache noir, le Grenache blanc et le Grenache gris, avec des cépages auxiliaires comme le Carignan noir, la Syrah et le Macabeu. Les vins blancs et ambrés utilisent principalement les Grenaches gris et blanc, ainsi que le Macabeu, le Tourbat, le Muscat d'Alexandrie et le Muscat à petits grains.

Les saveurs attendues

Les vins Maury Grenat sont puissants et complexes, avec des arômes de fruits noirs et de garrigue. Les Maury Tuilés présentent des notes de fruits secs, de cacao et de café. Les vins blancs révèlent des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes, évoluant vers des arômes de fruits confiturés et miellés. Les vins ambrés sont plus complexes, offrant des notes de fruits blancs et jaunes confits, de caramel et de pain d'épices.

Quelques chiffres clés (2022)

- 3 752 hectolitres produits
- 224 hectares
- 40 vignerons indépendants
- 3 caves coopératives



AOP Maury Sec

AOP Vin Sec
Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

2011 (la mention « Sec » vient alors compléter la mention « Vin Doux Naturel » ; l'AOC Maury est née en 1936).

Les particularités du terroir

L'AOP Maury Sec partage le terroir schisteux et la vallée entourée de parois calcaires au pied du château de Quéribus du Maury Doux. Cette appellation met en valeur le caractère unique du terroir, avec ses sols schisteux et ses vignobles en pente.

Les facteurs naturels

Le vignoble de Maury Sec bénéficie du même climat que l'AOP Maury Doux, avec des sols de marnes noires et de schistes noirs et un microclimat unique ouvert aux vents des Corbières. L'ensoleillement généreux et la bonne aération permettent aux raisins de mûrir dans des conditions idéales.

La couleur des vins

Rouge exclusivement.

Les cépages

Le Grenache noir est le cépage principal des Maury Secs, accompagné de cépages complémentaires comme le Carignan noir, le Mourvèdre et la Syrah. Le Lledoner pelut est également utilisé comme cépage accessoire.

Les saveurs attendues

Les Maury Secs sont des vins sombres, riches et puissants, aux arômes de fruits noirs et de garrigue. Ils présentent une bouche ample avec des tanins bien enrobés grâce à un élevage prolongé. Leur structure solide et leur équilibre leur confèrent un excellent potentiel de vieillissement.

Quelques chiffres clés (2022)

- 4 341 hectolitres produits
- 165 hectares



AOP Muscat de Rivesaltes

*AOP Vin Doux Naturel
Vins blancs*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1956.

Les particularités du terroir

L'appellation Muscat de Rivesaltes, la plus importante en France, couvre 90 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. Elle est aussi limitée à l'est par la Méditerranée, au sud par l'Espagne et à l'ouest par les contreforts du Canigou. Elle présente une incroyable diversité de terroirs, créant une richesse extraordinaire.

Les facteurs naturels

Le terroir est notamment influencé par l'altitude et la température. Cet amphithéâtre naturel, orienté vers la mer et entouré de montagnes, bénéficie d'un climat exceptionnel avec environ 316 jours d'ensoleillement par an. La pluviométrie varie, alternant entre des périodes de forte sécheresse et des épisodes orageux entre le printemps et l'automne. La Tramontane, vent puissant et sec, influence également la région, contribuant à la caractérisation climatique de l'appellation.

La couleur des vins

Blanc.



© CIVR - SAINT-ÉPHÉMERIE

Les cépages

Muscat à petits grains et Muscat d'Alexandrie. C'est la seule appellation française à disposer du Muscat d'Alexandrie, un cépage à la maturité tardive, très exigeant en température, notamment en arrière saison afin d'atteindre sa pleine maturité.

Les saveurs attendues

La robe et le goût des Muscat de Rivesaltes varient selon la proportion de chaque cépage, le terroir, la vinification et leur âge. Puissant et intense, le Muscat d'Alexandrie donne de l'ampleur, des arômes de fruits mûrs, de raisins frais et de rose. Fin et frais, le Muscat à petits grains apporte des parfums de fruits exotiques et d'agrumes.

Les Muscats jeunes sont or pâle avec des arômes évoquant la pêche, le citron, la mangue et la menthe. Quant au « Muscat de Noël », mis en bouteille de manière très précoce dès la fin des vendanges, il a la particularité d'offrir toute la fraîcheur et tout le croquant du raisin juste cueilli.

Quelques chiffres clés (2022)

- 53 740 hectolitres produits
- 2 728 hectares
- 140 producteurs
- 125 vignerons indépendants
- 19 caves coopératives



AOP Rivesaltes

AOP Vin Doux Naturel
Vins rosés, grenats, ambrés et tuilés



Année(s) d'obtention de l'appellation

1972.

Les particularités du terroir

L'appellation couvre une vaste zone incluant 86 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. Elle englobe divers types de sols, tels que les sols d'arènes granitiques et gneissiques, les schistes bruns et noirs dans le massif des Fenouillèdes, les sols rouges argilo-calcaires du piémont des Corbières, les molasses argilo-sablonneuses dans les Aspres, ainsi que les terrasses caillouteuses le long des fleuves. Les vignobles s'étendent aussi sur les coteaux de gneiss et les sols argilo-siliceux des Albères, offrant ainsi une grande diversité de terroirs pour la production de vins doux naturels.

Les facteurs naturels

Le terroir est notamment influencé par l'altitude et la température. Cet amphithéâtre naturel, orienté vers la mer et entouré de montagnes, bénéficie d'un climat exceptionnel avec environ 316 jours d'ensoleillement par an. La pluviométrie varie, alternant entre des périodes de forte sécheresse et des épisodes orageux entre le printemps et l'automne. La Tramontane, vent puissant et sec, influence également la région, contribuant à la caractérisation climatique de l'appellation.



©CIVR

La couleur des vins

Des normes de couleur sont définies pour les vins : rosé, grenat, ambré et tuilé.

Les cépages

Pour les vins Grenat : 100 % Grenache noir. Pour les vins Tuilés : Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie. Pour les vins Ambrés : Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie.

Les saveurs attendues

Les Rivesaltes Grenat sont des vins gourmands, riches, aux arômes de cerise et de mûre. Les Rivesaltes Tuilés sont des vins intenses aux notes grillées, cacaotées, café, tabac et fruits confits (pruneau, figue...). Les Rivesaltes Ambrés sont quant à eux des vins complexes sur des notes d'orange confite, pain d'épices, fruits secs, caramel et épices douces. Enfin les Rivesaltes Rosés sont des vins jeunes et frais, aux notes de groseille, myrtille et grenadine.

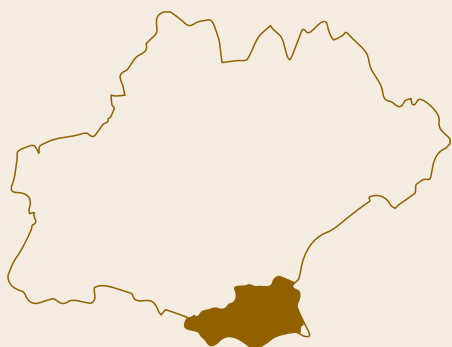
Quelques chiffres clés (2022)

- 31 470 hectolitres produits
- 1 271 hectares
- 64 vignerons indépendants
- 14 caves coopératives



IGP Côtes Catalanes

Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2011.



Les particularités du terroir

Les IGP Côtes Catalanes sont produites sur l'ensemble du vignoble des Pyrénées-Orientales (sauf celui de la Côte Vermeille), soit 118 communes au total. Le paysage est marqué par des coteaux aux pentes parfois prononcées, des vallées et des terrasses. Il est traversé d'ouest en est par trois fleuves.



Les facteurs naturels

Le climat est méditerranéen : chaud et sec l'été, doux l'automne et l'hiver. Il est en outre marqué par la fréquence (un jour sur trois) et la force de la Tramontane, un vent de nord-ouest très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées. Les sols sont variés, entre calcaires, schistes, granites, sables, limons ou argiles. Ils sont peu épais, très secs, pauvres en matières organiques et toujours très caillouteux et bien drainés.



La couleur des vins

Blanc, rosé et rouge.



©CIVR - SAINT-EPHOTOGRAPHIE



Les cépages

Les vins rouges et rosés sont produits principalement à partir de Grenache noir, de Carignan noir, de Cinsault, de Lledoner pelut, de Mourvèdre, de Syrah, de Merlot, de Cabernet sauvignon, de Cabernet franc, de Chenanson ou de Marselan.

Les vins blancs sont eux issus surtout de Grenache blanc et gris, de Macabeu, de Malvoisie du Roussillon, de Marsanne, de Roussanne, de Rolle, de Muscat d'Alexandrie, de Muscat à petits grains, de Chardonnay, de Dauvignon blanc ou de Viognier.



Les saveurs attendues

En rouge, les IGP Côtes Catalanes sont des vins légers et gouleyants ou charnus et puissants. En rosé, ce sont des vins frais avec des arômes de petits fruits rouges et des notes florales. En blanc, les vins sont fins et délicats ou concentrés. Les vins portant la mention « Rancio », blancs ou rouges au départ, finissent par prendre une couleur ambrée foncée, présentant des notes typiques de fruits secs comme la noix et l'amande. Les Rancios secs révèlent des arômes complexes de fruits secs, de torréfaction, de résine de pin et de noix, résultant de leur vieillissement prolongé en fûts de chêne en milieu oxydatif.



Quelques chiffres clés (2022)

- 156 549 hectolitres produits
- 4 230 hectares
- 212 vignerons indépendants
- 18 caves coopératives



IGP Côte Vermeille

Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2011.



Les particularités du terroir

L'IGP Côte Vermeille est produite sur quatre communes du sud-est des Pyrénées-Orientales, lovées entre mer et montagne. Le vignoble, façonné en terrasses et cultivé manuellement, est implanté sur les coteaux abrupts en bord de mer. Le terroir unique est caractérisé par les schistes gris du Cambrien, offrant une richesse minérale aux vins qui y sont produits.



Les facteurs naturels

Entre mer et montagne, ce site très accidenté, entrecoupé de collines et de vallées, se compartimente en une multitude de mini amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer. Les sols sont pauvres avec de faibles capacités de rétention d'eau. Cette petite région bénéficie d'une climatologie particulière.



La couleur des vins

Blanc, rosé et rouge.



Les cépages

Pour les vins rosés et rouges : Grenache noir, Carignan noir, Cinsault, Lledoner pelut, Mourvèdre, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Chenanson, Marselan.

Pour les vins blancs : Grenache blanc et gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Marsanne, Roussanne, Rolle, Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains, Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier.



Les saveurs attendues

Les IGP Côte Vermeille rouges sont des vins légers et gouleyants. Les IGP Côte Vermeille rosés sont des vins légers, frais. Les IGP Côte Vermeille blancs sont charnus et frais. Les vins portant la mention « Rancio », blancs ou rouges au départ présentent des notes typiques de fruits secs (noix, amande...).



Quelques chiffres clés (2022)

- 487 hectolitres produits
- 19 hectares
- 8 vignerons indépendants
- 1 cave coopérative

Paroles de viticulteurs



©CIVR



©CIVR - SAINT-PHOTOGRAPHIE - Les Vignerons de Trémoine à Rasiguères



David Bleuze
Directeur de la Cave Coopérative
Les Vignerons de Trémoine
à Rasiguères (Pyrénées-Orientales)

David Bleuze, œnologue de formation, dirige depuis 2022 la cave coopérative Les Vignerons de Trémoine à Rasiguères, dans la haute vallée de l'Agly. Il y défend « *un art de vivre, une philosophie de vie basée sur le collectif et l'entraide* ». Il a notamment monté une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) qui rachète les vignes des viticulteurs partant à la retraite et ne trouvant pas de repreneurs afin d'éviter que ces terres ne tombent à l'abandon, le temps de trouver de jeunes viticulteurs intéressés.



William Jonquères d'Oriola
Jonquères d'Oriola Vignobles
à Corneilla-Del-Vercol (Pyrénées-Orientales)

La famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis 1485 au Château de Corneilla, à Corneilla-Del-Vercol, dans le Roussillon. Aujourd'hui, William exploite avec passion 95 hectares de vignes répartis sur différentes propriétés localisées entre le sud de Perpignan et Collioure. « *Je ne suis qu'un maillon d'une grande chaîne et j'ai à cœur de transmettre un vignoble sain et pérenne* », confie-t-il. L'ensemble du vignoble est exploité en agriculture raisonnée labellisée HVE 3 (Haute Valeur Environnementale).



©CIVR - Jonquères d'Oriola Vignobles à Corneilla-Del-Vercol



© CIVR

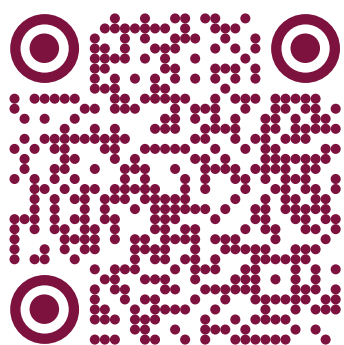


Jean-Marc Lafage
Domaine Lafage à Perpignan
(Pyrénées-Orientales)

Au cœur du Roussillon, dans un mas catalan en vieilles pierres du XVe siècle, le Domaine Lafage surplombe la route qui relie Perpignan à la côte Méditerranéenne. Le vignoble du domaine s'étend du littoral de Canet-en-Roussillon jusqu'aux contreforts pyrénéens des Aspres, en passant par Maury. En deux décennies, Jean-Marc Lafage et Eliane Salinas-Lafage sont devenus des acteurs de référence du Roussillon et comptent parmi ses ambassadeurs reconnus. « *J'ai fait plusieurs fois le tour de la planète et aujourd'hui, c'est ici que j'explore la formidable pluralité des terroirs et que j'innove pour faire le meilleur vin possible* », explique-t-il.



Testez vos connaissances



QUIZ THÉMATIQUE :

LES VINS DU ROUSSILLON

[Faire le quiz](#)



Les vignobles du Sud-Ouest

MOSAÏQUE DE TERROIRS ET CÉPAGES

Le vignoble du Sud-Ouest de la France s'étend des reliefs du Massif central aux contreforts des Pyrénées et des berges de la Garonne aux plages atlantiques du Pays basque.

Composé de plusieurs sous-ensembles, il est regroupé en six entités : le piémont pyrénéen, la Gascogne, le bassin garonnais, le bassin tarnais, la vallée du Lot et l'Aveyron. Des plaines fluviales aux coteaux en pente douce, des contreforts montagneux aux landes sableuses, la diversité des paysages a favorisé l'émergence de vignobles aux caractères bien différents. Cette richesse, le territoire la doit également à la variété des climats : à la croisée des influences entre montagne et mer, entre Atlantique et Méditerranée, certains vignobles bénéficient d'étés très secs, d'autres de la douceur des automnes, d'autres encore de la fraîcheur des vents dominants comme celui d'Autan.

Le Sud-Ouest est un véritable réservoir de biodiversité avec près de 300 variétés de cépages dont 120 sont autochtones. Ces cépages anciens (Négrette, Duras, Tannat, Malbec, Cabernet franc, Fer Servadou, Abouriou) offrent des saveurs originales qui forgent la personnalité des vins rouges du Sud-Ouest. Les Colombar, Mauzac, Petit et Gros Manseng, Petit Courbu, Ondenc et Len de l'El, font le charme des vins blancs secs et moelleux à liquoreux de la région.



© IVSO

??? Le saviez-vous ?

Le vignoble est en grande partie situé sur les terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires. Des particularités géologiques locales déterminent les caractères propres de chaque terroir : les boulbènes en Gascogne (mélange d'argile et de sable sur une sous-couche calcaire) et les rougiers en Aveyron (à Camarès dans le sud du département et à Marcillac au nord) qui se sont formés entre 290 et 250 millions d'années, dans des zones de lagunes et de deltas et dont la couleur égaye les paysages vallonnés.

CONTACT

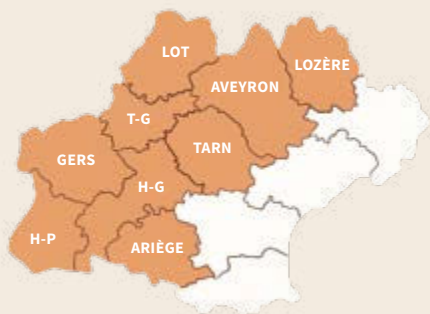
IVSO

Centre INRAe
Chemin de Borde Rouge CS 52637
31320 Castanet Tolosan cedex
05 61 73 87 06

www.vignobles-sudouest.fr

Fédération Régionale des vins IGP du Sud-Ouest

2, Avenue Daniel Brisebois BP 82256 Auzerville
31320 Castanet Tolosan Cedex
05 61 75 42 82



54 000

**HECTARES
DE PRODUCTION**

3,1 millions

**HECTOLITRES
PRODUITS**

8 261

EXPLOITATIONS

28

CAVES COOPÉRATIVES



© Antoine Bachelet

LES AOP

[AOP Brulhois](#)
[AOP Cahors](#)
[AOP Coteaux du Quercy](#)
[AOP Côtes de Millau](#)
[AOP Entraygues Le Fel](#)
[AOP Estaing](#)
[AOP Fronton](#)
[AOP Gaillac](#)
[AOP Gaillac premières côtes](#)
[AOP Madiran](#)
[AOP Marcillac](#)
[AOP Pacherenc du Vic-Bilh](#)
[AOP Saint Mont](#)
[AOP Saint-Sardos](#)

LES IGP

[IGP Ariège](#)
[IGP Aveyron](#)
[IGP Comté Tolosan](#)
[IGP Coteaux de Glanes](#)
[IGP Côtes de Gascogne](#)
[IGP Côtes du Lot](#)
[IGP Côtes du Tarn](#)
[IGP Gers](#)
[IGP Lavilledieu](#)

Ces données chiffrées englobent tous les vignobles du Sud-Ouest, y compris ceux situés en Nouvelle-Aquitaine.

Zoom sur...

Les chemins de Compostelle

Sur la route de Saint-Jacques



© Antoine Bachelet

ENTRE CÉPAGES ET CATHÉDRALES

Entre monastères anciens et terroirs viticoles historiques, ce chemin séculaire offre une aventure unique alliant foi, vin et gastronomie.

En 1189, la consécration par le Pape de Saint-Jacques-de-Compostelle lance sur les routes des flots de croyants. Point de passage des pèlerins entre le nord de l'Europe et l'Espagne, le sud-ouest voit fleurir les monastères et abbayes qui développent la culture de la vigne. Ces établissements religieux étaient des centres de savoir-faire viticole où la vinification était pratiquée et enseignée. Les voies jacquaires facilitent la diffusion des cépages, exportant les cépages autochtones, en important d'autres comme le Cabernet, le Merlot, le Sauvignon. Des régions viticoles comme Cahors, connue pour son Malbec profond et riche, ou Armagnac, célèbre pour ses eaux-de-vie, se trouvent sur ou à proximité des chemins de Compostelle. Ces vins et spiritueux étaient souvent consommés dans les auberges et les monastères qui offraient l'hospitalité aux pèlerins.

Aujourd'hui, la route de Saint-Jacques-de-Compostelle attire les marcheurs mais aussi les amateurs de vin et de gastronomie désireux d'explorer les régions viticoles du sud-ouest.

Le chemin offre une opportunité unique de découvrir des appellations moins connues et de déguster des vins locaux, tout en parcourant des paysages pittoresques et des sites historiques et religieux.

?? Le saviez-vous ?

Le secteur du sud-ouest est un trésor de paysages inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Des merveilles naturelles comme le cirque de Gavarnie côtoient des sites culturels majeurs tels que le canal du Midi en plus des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Ce mélange unique de nature et de culture enrichit non seulement le patrimoine mais témoigne également de l'interaction harmonieuse entre l'homme et son environnement.



© J-J. GELBART



AOP Brulhois

Vins rouges et rosés



Année(s) d'obtention de l'appellation

2011.



Les particularités du terroir

Brulhois signifie « terre brûlée », par le soleil sans doute. Le terroir s'étend essentiellement au sud de la Garonne, entre Agen, Moissac et Astaffort.



Les facteurs naturels

Enserant la Garonne, le terroir est constitué de coteaux de graves et de plateaux, de sols sablo-caillouteux en surface et argileux en profondeur, typiques de vignobles de qualité. Ancrée au cœur du sud-ouest, l'appellation jouit d'une alternance climatique entre douceur océanique et chaleur méditerranéenne, entre brumes de Garonne au printemps et Vent d'Autan à la maturation.



La couleur des vins

Rouge et rosé.



Les cépages

Appelé « vin noir » en référence à sa robe, le Brulhois réunit tous les cépages à forte coloration propres à la région, dont le Tannat.

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants : cépages principaux : Cabernet franc, Merlot, Tannat ; cépages complémentaires : Cabernet sauvignon, Cot, Fer ; cépages accessoires : Abouriou.



Les saveurs attendues

Les vins rouges sont puissants, intenses et tanniques, avec des arômes de fruits noirs et un potentiel de garde de trois à dix ans.

Les rosés sont ronds, amples et vifs avec un nez très expressif de fruits rouges et noirs.



Quelques chiffres clés

- 6 079 hectolitres produits par an
- 137 hectares

CONTACT

Syndicat du Brulhois

3458, avenue du Brulhois
82 340 Donzac
05 63 39 91 92



AOP Cahors

Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

1971.



Les particularités du terroir

Le vignoble de Cahors se distingue par la richesse et la variété de ses terroirs argilo-calcaires. Stratégiquement positionné entre l'océan Atlantique et la mer Méditerranée, il s'étend d'est en ouest sur 60 km, le long des contreforts du Massif central. Ce territoire est caractérisé par deux zones principales : les Causses, où prédominent coteaux et plateaux calcaires et les Terrasses alluviales de la vallée du Lot, à dominante d'argile.



Les facteurs naturels

Situé à égale distance de l'Atlantique, de la Méditerranée et des Pyrénées, le vignoble bénéficie d'un climat tempéré par l'océan, à l'abri de l'humidité et des précipitations automnales. Le Vent d'Autan apporte un air chaud, favorisant des arrières-saisons ensoleillées pour une maturité optimale des vendanges sans excès de pluie.



La couleur des vins

Rouge.



Les cépages

Le cépage emblématique du vignoble de Cahors est le Malbec, aussi connu localement sous le nom d'Auxerrois ou sous son nom ampélographique le Cot, dont le vignoble est le berceau. Celui-ci est aujourd'hui utilisé en mono cépage dans la majorité des Cahors mais peut également être assemblé avec deux autres cépages nobles, le Merlot et le Tannat.



Les saveurs attendues

À la différence de leurs cousins argentins, les Malbecs de Cahors sont acidulés, frais et croquants. Avec des notes de groseilles et de fruits noirs (myrtilles, cerises noires) et parfois des notes mentholées. Le terroir des causses produit des vins aux tanins marqués par des amers nobles ; la vallée produit des vins aux tanins plus charmeurs, suaves et élégants.



Quelques chiffres clés

- 100 000 hectolitres produits par an
- 3 300 hectares

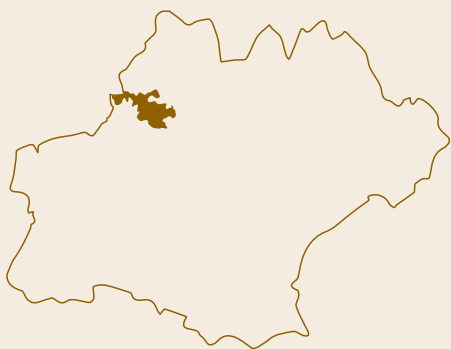
CONTACT

Villa Cahors Malbec
Place François Mitterrand
46 000 Cahors
05 65 23 82 35
www.vindecahors.fr



AOP Coteaux du Quercy

Vins rouges et rosés



Année(s) d'obtention de l'appellation

2011.



Les particularités du terroir

Le vignoble du Quercy se déploie entre la vallée de l'Aveyron et les causses du Lot et est traversé par le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les champs de melons disputent à la vigne les coteaux les plus ensoleillés.



Les facteurs naturels

Situés sur des coteaux argilo-calcaires, les Coteaux du Quercy s'épanouissent dans un espace préservé, sous la double influence du climat océanique et méditerranéen.



La couleur des vins

Rouge et rosé.



Les cépages

L'AOP Coteaux du Quercy se démarque de ses voisins férus de Malbec et opte pour le Cabernet franc. Cépage principal : Cabernet franc (entre 40 et 60 %). Cépages complémentaires : Cot, Merlot et Tannat (moins de 25 % pour chacun). Cépage accessoire : Gamay.



© IVS0



Les saveurs attendues

Les rouges sont hauts en couleur, souples et charnus, avec des arômes de fruits mûrs et des nuances épicées. Les rosés sont ronds et vifs avec une belle combinaison aromatique de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs.



Quelques chiffres clés

- 8 000 hectolitres produits par an
- 290 hectares
- 38 communes
- 25 viticulteurs regroupés en 1 cave coopérative

CONTACT

**Syndicat de Défense
AOP Coteaux du Quercy**
55 Route des Coteaux du Quercy
82270 Montpezat de Quercy
05 63 63 59 66 / 06 75 94 10 79
www.vins-coteaux-quercy.fr



AOP Côtes de Millau

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

2011.



Les particularités du terroir

Dominant les paysages, à l'image du viaduc de Millau, les vignes sont cultivées en terrasses (les fayssos) sur les versants des coteaux, protégées par les hauts plateaux caussenards, tout au long de la haute vallée du Tarn.



Les facteurs naturels

Le climat est marqué par des influences continentales et méditerranéennes, avec des pluies faibles réparties sur l'année, des températures modérées (10°C de moyenne) mais une grande variété de microclimats du fait des variations topographiques et d'altitude.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Les vins rouges sont issus des cépages suivants : cépages principaux : Gamay, Syrah (au moins 30 % pour chacun) ; cépage complémentaire : Cabernet sauvignon (entre 10 et 30 %) ; cépages accessoires : Duras, Fer.

Les vins rosés sont issus des cépages suivants : cépage principal : Gamay (au moins 50 %) ; cépages accessoires : Cabernet sauvignon, Duras, Fer, Syrah.

Les vins blancs sont issus des cépages suivants : cépage principal : Chenin (au moins 50 %) ; cépage complémentaire : Mauzac (au moins 10 %).



Les saveurs attendues

Les rouges sont souples et généreux avec un bouquet expressif de fruits rouges et noirs. Les rosés sont vifs et rafraîchissants avec des arômes délicats de fruits rouges. Les blancs sont denses et désaltérants avec des arômes surprenants mêlant notes florales et fruits secs.



Quelques chiffres clés

- 1 310 hectolitres produits par an
- 29 hectares

CONTACT

Syndicat de l'appellation d'origine contrôlée Côte de Millau

Boyne Route du Château
12640 Rivière-sur-Tarn



AOP Entraygues Le Fel

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

2011.



Les particularités du terroir

Ces vins typés sont produits dans un site lunaire à terre rare, sur des coteaux aux pentes raides. Le vignoble est accroché aux versants ensoleillés de la haute vallée du Lot. Dans ces terrains accidentés, des générations de paysans ont créé de magnifiques terrasses, entre 250 et 500 mètres d'altitude.



Les facteurs naturels

Le terroir est composé de sols schisteux sur Le Fel et de sables granitiques sur Entraygues. Le climat est influencé par la Méditerranée et le Massif central, les vignes sont protégées des grands froids par le relief de la vallée.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Cette appellation a pour particularité, en rouge et en rosé, d'assembler le Cabernet franc au Mansois (ou Fer Servadou), vieux cépage proche des formes sauvages de la vigne.

Pour les vins blancs, le cépage principal est le Chenin (au moins 90 %). Les Saint-Côme et Mauzac sont, eux, des cépages accessoires.



Les saveurs attendues

Les rouges sont vifs, marqués par des notes de fruits noirs comme le cassis et une finesse minérale. Les rosés sont très fruités, ronds et rafraîchissants. Les blancs sont complexes avec une belle persistance aromatique sur des notes florales miellées.



Quelques chiffres clés

- 292 hectolitres produits par an
- 14 hectares (c'est l'une des appellations les plus petites de France)
- 6 producteurs

CONTACT

Syndicat des AOC Entraygues et Estaing

12140 Le Fel
05 65 44 50 51



AOP Estaing

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

2011.



Les particularités du terroir

Ce vignoble, implanté au milieu des bois et des châtaigniers, s'étire sur des coteaux aux pentes raides.



Les facteurs naturels

Le terroir est composé de sols schisteux. Le climat est influencé par la Méditerranée et le Massif central, les vignes sont protégées des grands froids par le relief de la vallée.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



© IVSO



Les cépages

Les vins blancs sont issus des cépages suivants : cépage principal : Chenin (au moins 50 %) ; cépage complémentaire : Mauzac (au moins 10 %) ; cépages accessoires : Saint-Côme appelé localement Rousselou.

Les vins rosés et rouges sont issus des cépages suivants : cépages principaux : Gamay et Fer (au moins 50 % de l'encépagement pour l'ensemble et au moins 30 % pour le Fer) ; cépages complémentaires : Cabernet franc et Cabernet sauvignon ; cépages accessoires : Abouriou, Castet, Duras, Négret de Banhars, Merlot, Mouyssaguès et Pinot.



Les saveurs attendues

Les rouges sont fins et souples, aux tanins bien fondus et aux notes de fruits rouges comme la fraise et la framboise. Les rosés sont vifs, fruités et légers, également sur des notes de petits fruits rouges. Les blancs ont un nez floral et miellé et une finale douce et minérale.



Quelques chiffres clés

- 347 hectolitres produits par an
- 18 hectares

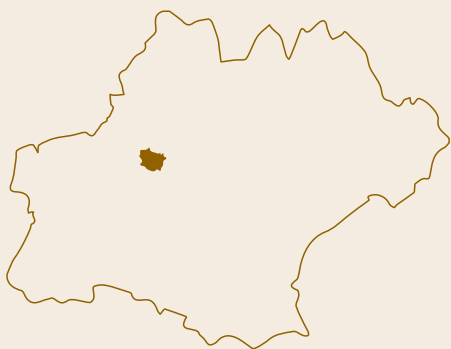
CONTACT

Syndicat des AOC Entraygues et Estaing
12140 Le Fel
05 65 44 50 51



AOP Fronton

Vins rouges et rosés



Année(s) d'obtention de l'appellation

1975.

Les particularités du terroir

Entre le Tarn et la Garonne, le vignoble de Fronton s'étend sur vingt communes autour de la cité authentique de Fronton.

Les facteurs naturels

Le vignoble s'étend sur trois terrasses fluviales de la rive gauche du Tarn : les boubènes, les rougets et les graves. Côté climat, l'ensoleillement important s'ajoute à un régime de pluies faibles et irrégulières. Chaudes dans la journée, les températures estivales sont rafraîchies par l'influence océanique. Quant au Vent d'Autan, chaud et sec, il est réputé assainir la vigne.

La couleur des vins

Rouge et rosé.



© IVSO

Les cépages

La Négrette est le cépage roi. Les cépages accessoires sont : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cinsaut, Cot, Fer, Gamay, Mérille, Syrah (moins de 40 % pour la Syrah).

Les saveurs attendues

Les vins rouges fins, élégants et complexes marient les arômes de fruits rouges et noirs et de fleurs (violette, pivoine). Les rosés, à la robe assez soutenue, sont vifs, ronds, frais et aromatiques (fleurs, fruits rouges et agrumes).

Quelques chiffres clés

- 50 249 hectolitres produits par an
- 1 200 hectares
- 40 domaines indépendants
- 1 cave coopérative

CONTACT

Vins AOP Fronton
Château de Capdeville BP 15
31620 Fronton
05 61 82 46 33
www.vins-de-fronton.com



AOP Gaillac

*Vins rouges et rosés tranquilles, vins blancs
(tranquilles et mousseux)*



Année(s) d'obtention de l'appellation

1938 (pour les blancs), en 1970 (pour les rouges et rosés).



Les particularités du terroir

Le vignoble s'étend sur les deux rives du Tarn et vers le nord jusqu'à la cité médiévale de Cordes. On y trouve quatre terroirs : les terrasses de la rive gauche, les coteaux de la rive droite, le plateau cordais et le noyau de Cunac.



Les facteurs naturels

Le microclimat est particulier, à mi-chemin entre influence atlantique et méditerranéenne, avec un Vent d'Autan, réputé bénéfique pour la vigne et une pluviométrie faible de mai à octobre.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Les cépages principaux des vins blancs (tranquilles et mousseux) sont : Len de l'El, Mauzac et Muscadelle. Ceux des vins rouges et rosés sont : Duras, Fer, Prunelard et Syrah.



© D. VIET

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus du seul cépage Gamay. Les vins mousseux « méthode ancestrale » sont issus des cépages Mauzac et Mauzac rose. Les vins « vendanges tardives » sont issus des cépages principaux suivants : Len de l'El et Ondenc.



Les saveurs attendues

Vins rouges : fruits rouges et épices. Vins blancs secs : fruits (poire et pomme verte) et agrumes. Vins blancs secs perlés : fruits blancs. Vins blancs doux : pommes mûres, poires et fruits exotiques. Vins blancs : coings, figues séchées, miels et fruits confits. Vins rosés : bananes et fruits rouges. Vins primeurs blancs et rouges : fruits.



Quelques chiffres clés

- **118 481** hectolitres produits par an
- **2 427** hectares

CONTACT

Syndicat AOC des Vins de Gaillac
Abbaye Saint-Michel
81600 Gaillac
05 63 57 15 40
www.vins-gaillac.com



Méthode ancestrale

- **Vins mousseux de type aromatique**
- **64 communes**
- **Mention obtenue en 1938**

La méthode ancestrale (appelée aussi « gaillacoise ») est la méthode originelle d'élaboration d'un vin effervescent. Historiquement, cette méthode rurale était la seule technique utilisée pour élaborer les effervescents avant la découverte de la méthode champenoise. Elle perdure aujourd'hui dans le vignoble gaillacois. La méthode ancestrale donne des vins étonnants, ayant conservé les arômes du Mauzac (pomme verte, poire) et beaucoup de fraîcheur en bouche (bulles abondantes). Il est très apprécié pour l'élégance de ses arômes et la vivacité de ses fines bulles.

Gaillac doux

- **Vins blancs**
- **64 communes**
- **Mention obtenue en 1938**

Issue de la sélection de parcelles de Mauzac, Len de l'El et Muscadelle, la récolte s'opère après concentration des raisins sur souche. La vinification est conduite à basse température afin de conserver tous les arômes. Tout le potentiel d'expression du Mauzac et du Loin de L'œil s'exprime dans ces vins. Des arômes de pommes confites, de poires, de coings, des touches de miel et de figues donnent en bouche des notes d'une suavité remarquable. Depuis les années 1990, la sur-maturité est poursuivie, donnant des vins plus riches et gras, concentrés, complexes et fruités (fruits exotiques, fruits secs ou confits, miel).

Gaillac primeur

- **Vins blancs et rouges**
- **64 communes**
- **Mention obtenue en 1979**

Le « Gaillac Primeur » repose sur un procédé de vinification bien spécifique : la macération carbonique. Les grappes entières – non éraflées et non foulées – sont introduites dans une cuve hermétique qui est rapidement saturée en gaz carbonique. Il se produit alors une fermentation intracellulaire qui va durer 4 à 5 jours. Le blanc offre une robe limpide et des arômes d'agrumes et de pêches blanches. Le rouge, issu du seul cépage Gamay, a des arômes typiques amyliques et de fruits rouges, une belle fraîcheur et une présence de tanins réduite.

Vendanges tardives

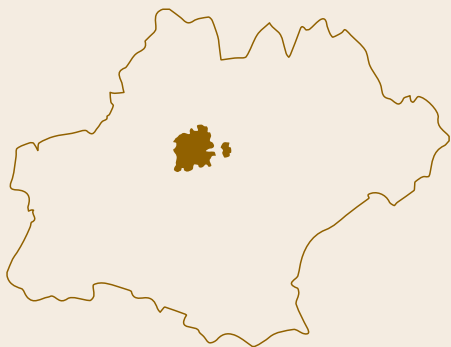
- **Vins blancs**
- **64 communes**
- **Mention obtenue en 2011**

À partir des meilleures parcelles de Len de l'El et d'Ondenc, les raisins sont récoltés manuellement par tris successifs. Ainsi ils présentent sur souche une concentration en sucre par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble. Ces vins très aromatiques présentent en général des notes de coings, de miels, de figues sèches et de fruits exotiques.



AOP Gaillac premières côtes

Vins blancs



© Patrick Poupard

Année(s) d'obtention de l'appellation

1938.

Les particularités du terroir

Cette appellation ne concerne que les vins blancs issus des coteaux de la rive droite du Tarn.

Les facteurs naturels

Le microclimat est particulier, à mi-chemin entre influence atlantique et méditerranéenne, avec un Vent d'Autan, réputé bénéfique pour la vigne et une pluviométrie faible de mai à octobre.

La couleur des vins

Blanc.

Les cépages

Cépages principaux : Mauzac, Len de l'El et Muscadelle. Cépages secondaires : Ondenc et Sauvignon.

Les saveurs attendues

Fruits blancs (pomme, poire), fleurs blanches.

Quelques chiffres clés

• 60 000 bouteilles

CONTACT

Syndicat AOC des Vins de Gaillac
Abbaye Saint-Michel
81600 Gaillac
05 63 57 15 40
www.vins-gaillac.com



AOP Madiran

Vins rouges



Année(s) d'obtention de l'appellation

1948.

Les particularités du terroir

L'appellation se situe au sein du piémont pyrénéen, au nord-est de Pau, dans un univers de forêts et de vignes.

Les facteurs naturels

La diversité des sols est remarquable : argilo-calcaires et pierreux sur les flancs escarpés, argiles sur les replats intermédiaires et galets roulés sur les croupes dominantes. Le climat allie l'amplitude thermique apportée par la proximité des Pyrénées et l'influence océanique, avec de longs automnes ensoleillés, souvent marqués par l'effet de fœhn (vent chaud venant du sud) qui favorise une maturation optimale de la vigne.

La couleur des vins

Rouge.

Les cépages

Cépage originel et rare, le Tannat procure aux vins de Madiran toutes les qualités de grand vin de garde. Cépages accessoires : Cabernet franc (Bouchy), Cabernet sauvignon et Pinenc (Fer Servadou).

Les saveurs attendues

Des vins à la robe pourpre, intenses, pourvus d'une belle richesse aromatique : fruits noirs tels que la cerise, la mûre et le cassis. Amples et denses en bouche, ils ont une belle fraîcheur, des tanins soyeux et des notes d'épices : poivre, cannelle, réglisse.

Quelques chiffres clés

- 60 000 hectolitres produits par an
- 1 190 hectares

CONTACT

Vins de Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh
4, rue de l'église
65700 Madiran
05 62 31 90 67
www.madiran-pacherenc.com



AOP Marcillac

Vins rouges et rosés



Année(s) d'obtention de l'appellation

1990.



Les particularités du terroir

Planté en terrasses, à flancs de coteaux souvent abrupts, sur des terres teintées d'oxyde de fer, les « rougiers », le vignoble du vallon de Marcillac s'étale entre 300 et 600 mètres d'altitude dans le département de l'Aveyron non loin de l'abbaye de Conques.



Les facteurs naturels

Le climat est parfois continental, parfois méditerranéen, mais avec une influence océanique dominante.



La couleur des vins

Rouge et rosé.



Les cépages

Le Mansois – nom local du Fer ou Fer Servadou – est majoritaire (à 90 %). Les 10 % restants sont représentés par le Prunelard, le Merlot ou le Cabernet sauvignon.



Les saveurs attendues

Les vins rouges sont savoureux, racés, avec des tanins fermes et puissants et des arômes d'épices, de réglisse, de cassis et de fruits rouges. Les rosés sont ronds, fruités, mûrs et juteux, avec des arômes de petits fruits rouges acidulés.



Quelques chiffres clés

- **6 524** hectolitres produits par an
- **206** hectares

CONTACT

**Syndicat des Vignerons de l'AOC
Marcillac**
Domaine Du Cros
12 390 Goutrens
05 65 72 71 77
www.aoc-marcillac.com



AOP Pacherenc du Vic-Bilh

Vins blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1948.

Les particularités du terroir

Le vignoble de Pacherenc se niche au pied des Pyrénées, sur le même territoire que son voisin en rouge, Madiran, au nord-est de Pau, dans un univers de forêts et de vignes.

Les facteurs naturels

La diversité des sols est remarquable : argilo-calcaires et pierreux sur les flancs escarpés, argiles sur les replats intermédiaires et galets roulés sur les croupes dominantes. Le climat allie l'amplitude thermique apportée par la proximité des Pyrénées et l'influence océanique, avec de longs automnes ensoleillés, souvent marqués par l'effet de foehn (vent chaud venant du sud) qui favorise une maturation optimale de la vigne. L'arrière-saison très ensoleillée permet de vendanger tard à pleine maturité (jusque fin novembre, voire au-delà pour les Pacherenc doux).

La couleur des vins

Blanc.

Les cépages

Cépages principaux : Courbu, Petit Courbu, Petit Manseng, Gros Manseng.
Cépages accessoires : Arrufiac, Sauvignon.

Les saveurs attendues

Les blancs secs sont originaux, frais et très aromatiques (agrumes, fruits exotiques, fruits à chair blanche) et les blancs doux sont intenses et harmonieux sur des arômes de fruits confits, de miel et de fruits secs.

Quelques chiffres clés

- **10 215** hectolitres produits par an
- **286** hectares

CONTACT

Vins de Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh
4, rue de l'église
65 700 Madiran
05 62 31 90 67
www.madiran-pacherenc.com



AOP Saint Mont

Vins rouges, rosés et blancs



©ALAIN TENDERO

Année(s) d'obtention de l'appellation

2011.

Les particularités du terroir

Nichée au cœur des paysages préservés du Sud-Ouest, l'appellation Saint Mont s'étend sur les coteaux du piémont nord de la chaîne des Pyrénées, dominant la vallée de l'Adour.

Les facteurs naturels

Le terroir se caractérise par la diversité de ses sols : on distingue la zone de Plaisance-du-Gers aux sols argilo-calcaires, celle d'Aignan principalement composée de sables fauves et celle de Saint Mont couverte de galets roulés, d'argiles compactes et bigarrées, parfois mêlées de grep. Quant au climat, les températures, globalement douces, sont homogènes sur toute la zone mais la pluviométrie présente des différences importantes d'est en ouest.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Vins rouges et rosés : cépage principal : Tannat (au moins 60 %) ; cépages complémentaires : Cabernet sauvignon, Fer (au moins 20 % pour l'ensemble) ; cépages accessoires : Cabernet franc, Merlot.

Vins blancs : cépage principal : Gros Manseng (au moins 50 %) ; cépages complémentaires : Arrufiac, Petit Courbu (au moins 20 % pour l'ensemble) ; cépages accessoires : Courbu, Petit Manseng.

Les saveurs attendues

Les vins rouges sont caractérisés en bouche par une belle concentration aromatique qui révèle des notes de fruits rouges et noirs comme le cassis. Les vins rosés sont caractérisés au nez par des notes de petits fruits rouges et de bonbons anglais. Les blancs ont des arômes d'agrumes, de fleurs et de fruits secs.

Quelques chiffres clés

- 52 636 hectolitres produits par an
- 926 hectares

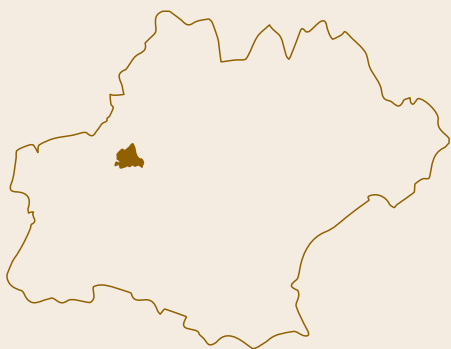
CONTACT

Vins de Saint Mont
10, rue Sainte Barbe
32 400 Saint Mont
05 62 69 64 79
www.vins-saintmont.com



AOP Saint-Sardos

Vins rouges et rosés



© IVSO

Année(s) d'obtention de l'appellation

2011.

Les particularités du terroir

Entre Lomagne et Garonne, à proximité de Castelsarrasin et Moissac, cette petite appellation, terre de grands vins au Moyen Âge, s'étend sur les vallons bordant la rive gauche de la Garonne.

Les facteurs naturels

Le vignoble bénéficie de sols vallonnés bien exposés et baignés par un grand fleuve d'un côté et par le bassin hydraulique gersois de l'autre. Bénéficiant d'un soleil abondant, Saint-Sardos jouit de conditions climatiques exceptionnelles.

La couleur des vins

Rouge et rosé.

Les cépages

Le cépage principal est la Syrah, associée au Tannat. Cet assemblage peut être complété par le Cabernet franc et le Merlot.

Les saveurs attendues

Les rouges ont un caractère épicé particulier et complexe, ils offrent des notes florales, fruitées et réglissées. Les rosés sont ronds, caressants, vifs et aromatiques, s'ouvrant sur des notes florales et de fruits rouges.

Quelques chiffres clés

- 3 774 hectolitres produits par an
- 85 hectares
- 23 communes

CONTACT

Syndicat des producteurs de l'AOC

St-Sardos

2 chemin de Naudin

82 600 Saint-Sardos

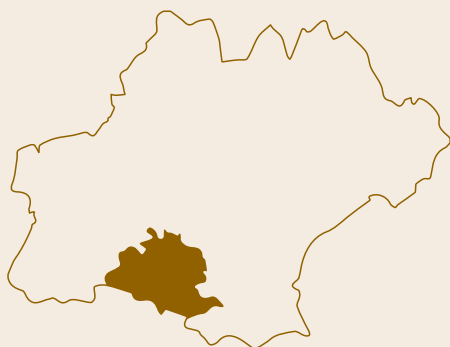
05 63 02 63 67

www.saint-sardos.blogspot.com



IGP Ariège

IGP départementale
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2011.

Les particularités du terroir

L'appellation s'étend au sud de la plaine toulousaine, tout au long des coteaux de la vallée de la Lèze et jusqu'aux contreforts des Pyrénées. Les vignes sont plantées sur des zones de piémont, à 350 mètres d'altitude en moyenne.

Les facteurs naturels

On distingue trois sous-ensembles -les coteaux de la Lèze, les coteaux du Plantaurel et la plaine de Pamiers-, tous agrémentés de roches et falaises calcaires qui créent des ruptures de terrain plus ou moins imposantes. Le climat est de type sub-méditerranéen, influencé par la proximité de la chaîne pyrénéenne, avec des hivers doux et des étés chauds et secs, avec beaucoup de soleil. La pluviométrie est importante au printemps. L'influence continentale augmente avec l'altitude.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Pour les vins blancs : Arrufiac, Camaralet de Lasseube, Chardonnay, Chenin, Courbu, Gros Manseng, Mauzac, Ondenc, Petit Courbu, Petit Manseng, Pinot, Sauvignon, Sauvignon, Sémillon et Viognier.

Pour les vins rouges et rosés : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot, Fer, Gamay, Merlot, Petit Verdot, Pinot, Syrah, Tannat, Tempranillo.

Les saveurs attendues

Les vins blancs sont vifs avec des arômes floraux et fruités soutenus. Les rouges sont souples mais charnus, frais, aux arômes fruités, avec des notes plus épicées et de puissants tanins pour les vins de garde. Les rosés sont extrêmement gourmands, denses, aromatiques et vifs.

Quelques chiffres clés

- 1934 hectolitres produits par an
- 59 hectares

CONTACT

Organisme de défense et de gestion de
l'IGP Ariège
05 61 75 42 82



IGP Aveyron

*IGP départementale
Vins rouges et rosés*



© IVSO

Année d'obtention de l'IGP

2011.

Les particularités du terroir

Agrippées aux pentes des coteaux, jusqu'à 1 500 mètres d'altitude, les vignes de l'Aveyron s'étalent sur des plateaux et collines où les terrains anciens sur schistes et granits côtoient les grès rouges.

Les facteurs naturels

La vigne s'est implantée en Rouergue uniquement dans les vallées et vallons protégés des froids hivernaux et dans des conditions d'altitude et d'ensoleillement favorables à une maturité optimale des raisins.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Pour les vins rouges et rosés : Cabernet sauvignon, Duras, Fer Servadou, Merlot et Syrah.
Pour la production de vins blancs : Chardonnay et Chenin.

Les saveurs attendues

Les rouges sont originaux, ronds, friands et légers, les rosés gourmands et les blancs frais et légers marqués par des notes de fruits à chair blanche.

Quelques chiffres clés

- 1992 hectolitres produits par an
- 71 hectares



IGP Comté Tolosan

IGP régionale

Vins rouges, rosés et blancs

Vins effervescents



Année d'obtention de l'IGP

1982.



Les particularités du terroir

Cette IGP régionale, l'une des cinq de France, englobe douze départements. L'appellation est bordée par les massifs montagneux des Pyrénées au sud, du Massif central au nord et à l'est et par l'océan Atlantique à l'ouest. Elle regroupe le bassin versant de l'Adour ainsi que le haut bassin de la Garonne.



Les facteurs naturels

La majorité du vignoble est installée sur les terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires. Le climat est de type océanique tempéré, caractérisé par des hivers doux et pluvieux et des étés frais et relativement humides. Cette influence océanique s'estompe progressivement vers l'est où l'influence méditerranéenne aux étés plus chauds et plus secs se fait ressentir et vers les piémonts montagneux aux températures hivernales continentales plus rigoureuses.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Pour les vins rouges et rosés : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Duras, Fer Servadou, Gamay, Cot, Merlot, Négrette, Pinot, Syrah et Tannat.

Pour les vins blancs : Chardonnay, Chenin, Colombard, Gros Manseng, Len de l'El, Mauzac, Muscadelle, Petit Manseng, Sauvignon, Sémillon, Ugni.



Les saveurs attendues

Les vins rouges sont légers, ronds, gouleyants et harmonieux avec des arômes fruités au nez et en bouche. Les vins rosés sont friands et vifs avec des arômes fruités et épicés associés à de la fraîcheur. Les blancs secs ont une puissance aromatique remarquable et complexe avec des arômes floraux et fruités. Les vins blancs mousseux ont une finesse aromatique avec une bonne acidité qui donne de la fraîcheur en bouche.



Quelques chiffres clés

- 157 000 hectolitres produits par an
- 2 272 hectares



IGP Coteaux de Glanes

IGP de zones
Vins rouges, rosés et blancs



Année d'obtention de l'IGP

2011.

Les particularités du terroir

Le vignoble se situe aux confins du Haut-Quercy, où les grands causses calcaires du secondaire viennent buter sur les terrains primaires des premiers contreforts du Massif central (le Ségala).

Les facteurs naturels

Les parcelles de vigne sont implantées sur le haut des coteaux bien exposés, présentant un sol argilo-calcaire bien drainé. Le climat est de type atlantique avec des influences continentales et méditerranéennes. Les hivers sont froids, marqués par l'influence continentale due à la proximité du Massif central. L'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



© Antoine Bachelet

Les cépages

Pour les vins rouges et rosés : Abouriou, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Castets, Cot, Fer, Gamay, Gamay de Bouze, Gamay de Chaudenay, Jurançon, Mérille, Merlot, Ségalin, Syrah et Valdiguié.

Pour les vins blancs : Chardonnay, Chenin, Colombard, Mauzac, Sauvignon, Sémillon et Viognier.

Les saveurs attendues

L'IGP arbore dans ses vins rouges des tanins fondus et soyeux qui leur procurent une belle aptitude au vieillissement. Les rosés et les blancs se caractérisent par des arômes fruités.

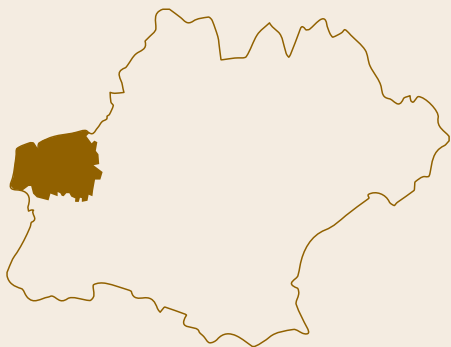
Quelques chiffres clés

- 1849 hectolitres produits par an
- 36 hectares



IGP Côtes de Gascogne

IGP de zones
Vins blancs, rouges et rosés



Année d'obtention de l'IGP

2009.

Les particularités du terroir

La Gascogne est située entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. La zone géographique de l'IGP correspond au vignoble historique de l'Armagnac.

Les facteurs naturels

On distingue trois terroirs : celui de la Ténarèze, avec des sols à dominante argilo-calcaire, la zone du Haut-Armagnac avec des graves et des peyrusquets (plateaux de roche calcaire) et les landes sablonneuses dans le terroir du Bas-Armagnac. Le climat est océanique et tempéré et offre juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur pour les vignes.

La couleur des vins

Blanc, rouge et rosé.

Les cépages

L'identité et la typicité des Côtes de Gascogne sont issues d'assemblages de cépages traditionnels, dont les incontournables Colombard et Gros Manseng.

Les saveurs attendues

Les blancs sont vifs, fruités et légers, la recherche constante du croquant du raisin frais marque la signature de la Gascogne. Souples et intenses, les rouges jouent la carte du fruit et de la spontanéité. Les rosés sont charmeurs, frais et chatoyants.

Quelques chiffres clés

- 700 000 d'hectolitres produits soit 100 millions de bouteilles
- 12 000 hectares

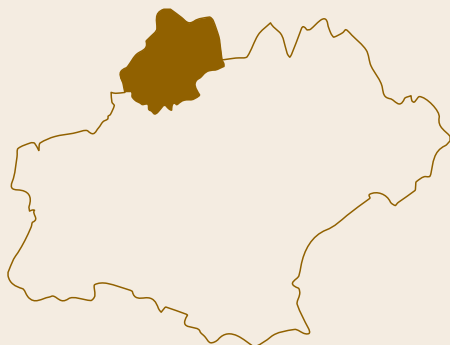
CONTACT

Vins Côtes de Gascogne
La Maison Gascogne Armagnac
1330 route de Manciet
32800 Eauze
05 62 09 82 19
www.vins-cotes-gascogne.fr



IGP Côtes du Lot

*IGP départementale
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2009.

Les particularités du terroir

L'IGP embrasse un territoire aux reliefs variés, du plateau calcaire des causses du Quercy aux premières terrasses de la rivière Lot. Ce paysage, traversé par les rivières Dordogne et Lot, bénéficie d'un climat avec des influences atlantiques, continentales et méditerranéennes, favorisant la maturité optimale des raisins tout en préservant leur fraîcheur.

Les facteurs naturels

Les hivers sont froids, les printemps doux et humides et les étés chauds et ensoleillés. Cette diversité climatique, couplée au terroir calcaire, offre des conditions idéales pour la viticulture, permettant de produire des vins avec une belle complexité aromatique et une fraîcheur notable.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Vins rouges et rosés : Abouriou, Alicante Henri Bouschet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cinsaut, Cot, Gamay, Jurançon noir, Merlot, Muscat de Hambourg, Segalin, Syrah et Tannat.
Pour les blancs : Chardonnay, Chenin, Colombard, Len de l'El, Lilliorila, Mauzac, Sauvignon, Sémillon, Ugni et Viognier.

Les saveurs attendues

Les vins offrent une palette aromatique riche et diversifiée : des fruits rouges frais pour les vins rouges, aux arômes délicats de fleurs blanches et fruités d'été pour les vins blancs en passant par la fraîcheur fruitée des rosés.

Quelques chiffres clés

- 46 004 hectolitres produits par an
- 1 049 hectares

CONTACT

**Syndicat des Vins Côtes du Lot,
Pôle viti-vinicole**
46140 Anglars-Juillac
05 65 20 81 85



IGP Côtes du Tarn

IGP de zones
Vins rouges, rosés et blancs



© IVSO

Année d'obtention de l'IGP

2011.

Les particularités du terroir

Le vignoble s'étend sur 117 communes du nord-ouest du département du Tarn. Il est implanté depuis plus de mille ans sur les collines vallonnées (sols caillouteux et graveleux) de Cabanes, Lavaur et Graulhet au sud de la zone jusqu'aux coteaux de Campagnac (argilo calcaire) et au plateau cordais (calcaire) au nord de la zone viticole.

Les facteurs naturels

L'influence océanique est prédominante en hiver et au printemps (précipitations fréquentes et températures douces) alors que le climat est plus méditerranéen en été et à l'automne.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Les vins rouges et rosés sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : Alicante Bouschet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carignan, Cinsault, Duras, Egidola, Fer Servadou, Gamaret, Gamay, Gamay de Bouze, Gamay de Chaudenay, Jurançon, Malbec, Marselan, Merille, Merlot, Négrette, Portugais Bleu, Prunelard, Syrah et Tannat.

Les vins blancs sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : Chardonnay, Chasan, Colombard, Gros Manseng, Len de l'El, Listan, Mauzac, Mauzac Rose, Muscadelle, Ondenc, Petit Manseng, Sauvignon, Sémillon et Ugni blanc.

Les saveurs attendues

Les vins rouges sont légers, gouleyants et harmonieux, sur des notes fruitées et épicées avec, en bouche, des arômes amyliques (banane, bonbon anglais). Les rosés sont friands et légers, avec des notes de petits fruits rouges (cerise et groseille). Les blancs secs sont vifs et aromatiques, associés à des arômes floraux et fruités (pêche, abricot).

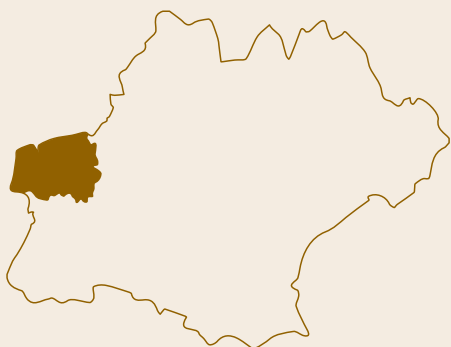
Quelques chiffres clés

- 182 000 hectolitres produits par an
- 2 460 hectares



IGP Gers

*IGP départementales
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2011.

Les particularités du terroir

Le vignoble comprend trois terroirs : au centre et au nord, la Ténarèze, où les sols y sont à dominante argilo-calcaire. Plus au sud et à l'est, dans la zone du Haut-Armagnac, les vignes s'épanouissent sur des graves et des peyrusquets (plateaux de roche calcaire). Enfin à l'ouest, les landes argileuses, voire sablonneuses, dans le terroir du Bas-Armagnac.

Les facteurs naturels

Le climat est marqué par des étés chauds, des automnes doux et ensoleillés. Il est typique du Sud-Ouest, à savoir océanique, nuancé par quelques influences méditerranéennes au sud et à l'est.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Les vins du Gers sont élaborés à partir d'un encépagement lié à la production d'Armagnac (Ugni blanc et Colombard), de cépages locaux typiques du piémont Pyrénéen (Arrufiac, Baroque, Clairette, Courbu et Petit Courbu, Petit et Gros Manseng, Raffiat de Moncade, Courbu, Jurançon, Manseng, Tannat) auxquels se sont ajoutés des cépages régionaux et quelques cépages de réputation internationale.

Les saveurs attendues

Les vins rouges sont simples, friands et sympathiques, avec un nez sur les fruits rouges. Les rosés sont désaltérants et frais, avec des arômes de fruits rouges et de bonbon acidulé. Les blancs secs sont vifs, tendus, légers avec des notes d'agrumes et de fleurs. Les blancs doux sont équilibrés avec un nez sur les fruits confits, le coing, la pomme et de belles notes miellées.

Quelques chiffres clés

- 2 959 hectolitres produits par an
- 35 hectares



IGP Lavilledieu

IGP de zones
Vins rouges et rosés



© IVSO

Année d'obtention de l'IGP

2011.

Les particularités du terroir

Le vignoble est situé entre Montauban et Castelsarrasin sur les terrasses au confluent du Tarn et de la Garonne. Les sols sont développés sur les alluvions anciennes transportées par le Tarn et l'Aveyron en provenance du Massif central. Ce sont des sols acides où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles.

Les facteurs naturels

Le climat est de type océanique, à savoir humide au printemps et doux en hiver. Cependant il est plus méditerranéen en été avec une chaleur sèche et un ensoleillement important. Le Vent d'Autan, vent chaud et sec, influence le comportement du vignoble tout au long du cycle végétatif.

La couleur des vins

Rouge et rosé.

Les cépages

Cépages principaux : Cabernet franc, Gamay, Négrette, Syrah et Tannat (au moins 10 % de l'encépagement pour chacun).
Cépages accessoires : Fer et Milgranet.

Les saveurs attendues

Les vins rouges sont souples, gouleyants, veloutés sur des notes de fruits rouges, voire de fruits très mûrs. Très attrayants, les vins rosés sont vifs, fruités et ronds. La finale est douce et rafraîchissante sur des notes de petits fruits rouges acidulés.

Quelques chiffres clés

- 296 hectolitres produits par an
- 9 hectares

Paroles de viticulteurs



© Patrick Poupart



© Domaine Entras



Michel MAESTROJUAN
Domaine Entras à Ayguetinte (Gers)
IGP Côtes de Gascogne

Sur son domaine de 95 hectares, dont 29 dédiés à la vigne et le reste aux céréales (pois chiche, petit épeautre, soja, etc), Michel Maestrojuan, 42 ans, produit à la fois des vins Côtes de Gascogne, des Flocs de Gascogne, des Armagnacs de Ténarèze et de la moutarde. Au-delà de cette agriculture volontairement très diversifiée, qui s'inscrit dans une logique d'agriculture régénérative, il cultive surtout un état d'esprit positif, ouvert et sobre. « On ne s'en sortira que tous ensemble, j'en suis convaincu, nous explique-t-il. Je fais ma part, à mon échelle, pour la planète. ».

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-michel-maestrojuan-interview-article-blog



Nicolas FERNANDEZ et Maya SALLÉE
Domaine La Calmette à Cahors (Lot)
AOP Cahors

La Calmette est un nouveau domaine créé en 2016 par Nicolas Fernandez et sa compagne Maya Sallée sur la dynamique appellation Cahors. Tous deux sont diplômés en agronomie et en œnologie. Après leurs études, ils multiplient les expériences et voyages autour du monde (Nouvelle-Zélande, Argentine, Mexique, Californie). Passionnés d'agroécologie, ils conduisent leur vignoble en agriculture biologique et biodynamique. « *C'était une évidence pour nous* », explique Nicolas.

Lire la suite : www.irqualim.fr/portrait-de-viticulteurs-nicolas-fernandez-maya-sallee-interview-article-blog



© Domaine La Calmette



© Domaine du Grand Chêne

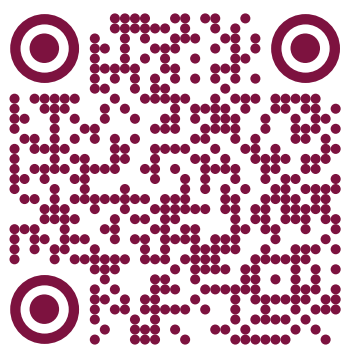


Aristide LACOMBE
Domaine du Grand Chêne à Senouillac (Tarn)
AOP Gaillac et IGP Côtes du Tarn

Au domaine du Grand Chêne, chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice depuis 1910 : le grand-père maternel qui a façonné de ses mains les cuves en béton de la propriété, le père qui a parcouru la région pour approvisionner les marchés de plein vent. C'est désormais Aristide, le fils, qui a repris le flambeau depuis 2015 avec son épouse Céline et, ensemble, ils amènent un souffle de nouveauté. « *Mon expérience industrielle chez Airbus et mon expérience agricole m'aident à relever les défis technologiques, notamment ceux liés à la culture et la vinification* », parlent-ils ensemble.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-aristide-lacombe-interview-article-blog

Testez vos connaissances



QUIZ THÉMATIQUE :

LES VINS DU SUD-OUEST

[Faire le quiz](#)



Pays d'Oc

INTERPROFESSION DES VINS PAYS D'OC IGP

UN SUCCÈS MONDIAL

Entre Camargue et Pyrénées, les routes ensoleillées du vin empruntées il y a 26 siècles par les Grecs et les Romains sont aujourd'hui celles des 20 000 vignerons répartis sur quatre départements (Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales) et six communes du sud de la Lozère.

Le vignoble du Pays d'Oc se nourrit du soleil méditerranéen et ses vignerons s'emploient au quotidien à élaborer les meilleures cuvées. En Pays d'Oc, les vignerons ont la possibilité de produire des vins blancs, rouges et rosés issus du plus ancien et plus vaste vignoble français.

Les vins Pays d'Oc IGP sont avant tout des vins de cépages (Chardonnay, Sauvignon, Grenache, Merlot...). Cette orientation, impulsée par le vigneron Jacques Gravegeal et le chef d'entreprise Robert Skalli, reflète l'illustration d'une entente réussie entre la production et le négoce.

En 1987, la viticulture languedocienne s'est vue offrir un débouché novateur et international au travers de la création du label « Vin de Pays d'Oc ». Et depuis 2009, les vins de Pays d'Oc bénéficient d'un signe officiel de qualité : l'Indication Géographique Protégée (IGP). Cette reconnaissance vient couronner trente ans de travail, ce nouveau label intégrant dans son cahier des charges le concept innovant des vins de cépages. Il est le socle identitaire des Pays d'Oc avec 58 cépages autorisés.

Aujourd'hui, les vins Pays d'Oc IGP sont vendus dans 170 pays. Chaque seconde, vingt-trois bouteilles de vins de cépages Pays d'Oc IGP sont vendues dans le monde !



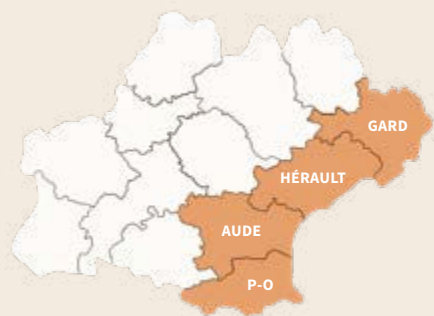
© Pays d'Oc IGP

?? Le saviez-vous ?

Les vins de cépages, composés à 100 % d'un seul cépage, offrent une expérience aromatique précise. En revanche, les vins d'assemblages résultant du mélange de plusieurs cépages, créent des profils gustatifs uniques. Tandis que le premier forme les palais par des repères gustatifs clairs, le second valorise la complexité.

CONTACT

Interprofession des Vins Pays d'Oc IGP
Syndicat des Producteurs de Vin de Pays d'Oc
Domaine de Manse,
Avenue Paysagère
CS 70026 Maurin
34 973 Lattes Cedex
www.paysdoc-wines.com



110 000

**HECTARES
DE PRODUCTION**

5,3 millions

**HECTOLITRES
PRODUITS**

58

CÉPAGES

1 100

CAVES ET DOMAINES



© Pays d'Oc IGP

LES CÉPAGES

[Merlot](#)

[Cabernet sauvignon](#)

[Syrah](#)

[Grenache](#)

[Cabernet franc](#)

[Pinot noir](#)

[Marselan](#)

[Alicante](#)

[Chardonnay](#)

[Sauvignon](#)

[Viognier](#)

[Grenache blanc](#)

[Muscat petits grains](#)

[Rolle](#)

[Colombard](#)

[Muscat de Hambourg](#)

[Tempranillo](#)

[Bourboulenc](#)

[Gewurztraminer](#)

[Grenache noir](#)

[Terret blanc](#)

[Cinsault](#)

[Sauvignon](#)

[Malbec](#)

[Pinot noir](#)

[Chardonnay](#)

[Chenin blanc](#)

Zoom sur...

L'Espace Vinalia

La plus grande salle de dégustation au monde est dans l'Hérault



© Pays d'Oc IGP

DES ÉQUIPEMENTS INNOVANTS

L'Espace Vinalia du syndicat des producteurs de Vin de Pays d'Oc, situé à Lattes-Maurin, est à la hauteur des besoins de la plus grande IGP de France dont 100 % des vins sont contrôlés.

Il accueille la plus grande salle de dégustation au monde au cœur d'un ouvrage architectural de plus de 1 300 m² réalisé par Olivier Marty du Cabinet Sirius. Ses façades en béton teinté arborent la couleur ocre, symbole de la terre des vignes du Pays d'Oc. L'Espace Vinalia a été inauguré fin 2023 par Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Sa première vocation est technique : il est doté de 81 postes de dégustation équipés de tablettes. Cette dématérialisation renforce la traçabilité et la vitesse du processus de certification. Pas moins de 20 000 échantillons sont contrôlés et dégustés ici chaque année par 350 dégustateurs-experts. Des espaces de stockage accueillent en outre l'équipe de techniciens chargée d'assurer le prélèvement des échantillons et leur anonymat en vue de leur examen organoleptique.

La deuxième vocation de l'Espace Vinalia est événementielle : il est équipé d'une salle de réception de plus de 300m² et d'une splendide terrasse arborée de cyprès et d'oliviers. Il accueille des événements grand public qui permettent de valoriser le travail des vignerons du Pays d'Oc et de leurs partenaires, à l'instar de La Grande Dégustation des Collections, avec la découverte des pépites de l'IGP Pays d'Oc ainsi que les Dîners d'Oc, une symphonie culinaire orchestrée par des chefs et des vignerons.

??? Le saviez-vous ?

Les vignerons et négociants du Pays d'Oc incarnent un esprit créatif unique, alliant tradition et modernité. Leur capacité d'adaptation et leur anticipation des besoins du marché leur permettent d'innover et de diversifier leurs offres. Au cours des dix dernières années, leur esprit pionnier s'est illustré dans des domaines tels que les capsules à vis, les vins à faible teneur en alcool, l'introduction de nouveaux formats de BIB ou la création de verres operculés.

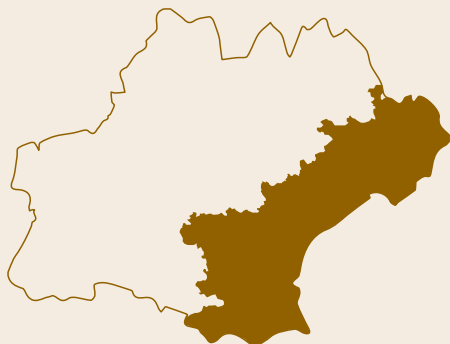


© Pays d'Oc IGP



IGP Terres du midi

*IGP régionale
Vins rouges, rosés et blancs*



Année d'obtention de l'IGP

2018.



Les particularités du terroir

L'IGP régionale couvre une vaste zone viticole dans le Languedoc-Roussillon, entre montagnes, hauts plateaux, piémonts et la plaine littorale. Ce territoire riche et diversifié est un amphithéâtre naturel ouvert sur la mer Méditerranée, berceau historique du Midi Viticole.



Les facteurs naturels

Climat méditerranéen avec des hivers doux, des étés chauds et secs et des précipitations concentrées en hiver. Les vents dominants, la Tramontane et le marin, influencent fortement le climat. Une variété de sols, incluant schistes, calcaires et terrasses alluviales, enrichit le terroir.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

Les cépages traditionnels incluent Terret, Grenache, Carignan, Cinsault et Marselan, complétés par de nombreuses autres variétés adaptées à l'assemblage et à l'expression du terroir.



Les saveurs attendues

Les vins rouges et rosés sont connus pour leur structure souple, riche et aromatique, marquée par les fruits rouges et les épices. Les blancs, quant à eux, offrent une fraîcheur et une palette aromatique centrée sur les fruits à chair blanche et les agrumes.



Quelques chiffres clés

- 200 000 hectolitres
- 96 % de la production en rosé
- 100 % de vins d'assemblage

CONTACT

**Syndicat des Producteurs de Terres du Midi
Domaine de Manse**

Avenue Paysagère CS 70026 Maurin
34973 Lattes
04 67 13 84 20

Les trois couleurs

IGP Pays D'Oc
58 cépages utilisés

La diversité de terroirs, de structures, de philosophies, le périmètre régional du territoire de production, adossés aux nombreux cépages et aux hommes, permettent une infinité de combinaisons et d'expressions aromatiques des cépages.



- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Syrah
- Générique rouge
- Pinot noir
- Grenache noir
- Marselan
- Cabernet franc
- Malbec (ou Cot)
- Carignan noir
- Alicante H. Bouschet
- Mourvèdre

- Petit Verdot
- Caladoc
- Cinsault
- Nielluccio (Sangiovese)
- Tempranillo
- Portan

Et aussi :

Carménère, Gamay, Mondeuse, Morrastel, Mourvèdre, Muscat Petits Grains Rouges, Négrette.



- Grenache noir
- Cinsault
- Syrah
- Générique rosé
- Pinot noir
- Grenache gris
- Cabernet franc
- Cabernet sauvignon
- Marselan
- Caladoc
- Pinot gris

- Malbec (ou Cot)
- Mourvèdre
- Petit Verdot
- Sauvignon gris
- Muscat de Hambourg



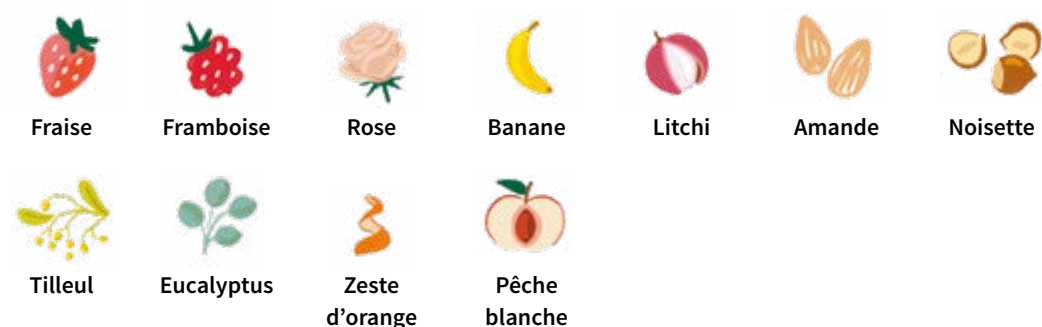
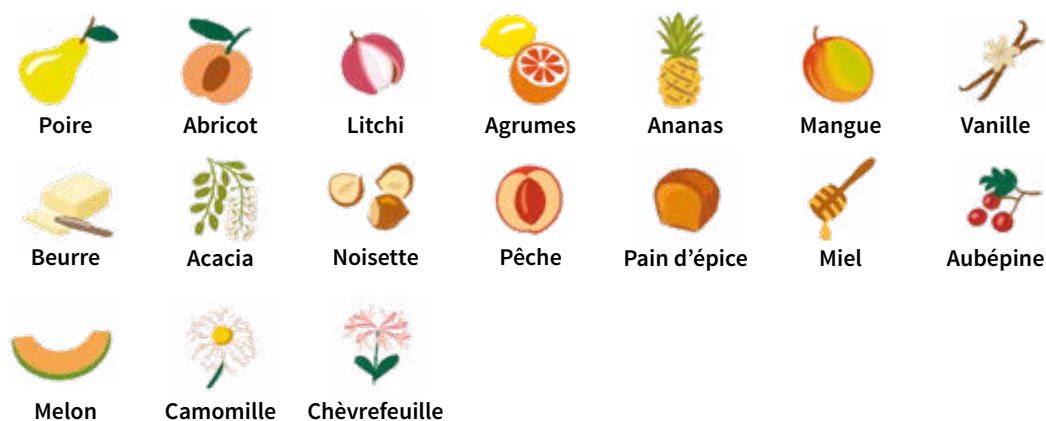
- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Viognier
- Générique blanc
- Grenache blanc
- Muscat à petits grains
- Rolle
- Colombard
- Marsanne
- Muscat d'Alexandrie
- Gewurztraminer
- Roussanne
- Terret blanc
- Mauzac
- Pinot gris

- Chenin
- Riesling
- Sauvignon gris
- Pinot blanc
- Alvarinho
- Chasan
- Sémillon
- Grenache gris
- Macabeu
- Bourboulenc

Et aussi : Carignan blanc, Clairette, Gros Manseng, Petit Manseng, Piquepoul, Sylvaner, Ugni.

Les principaux arômes

La maturité naturelle des raisins, déterminée par les conditions pédoclimatiques, est essentielle pour la production de vins IGP de qualité. Le Syndicat des Producteurs de Vins Pays d'Oc IGP rejette la pratique de la chaptalisation, privilégiant les vendanges à maturité optimale pour une concentration maximale. Cette approche assure aux vins de cépage une richesse aromatique exceptionnelle, mettant en valeur les saveurs fruitées authentiques du terroir.

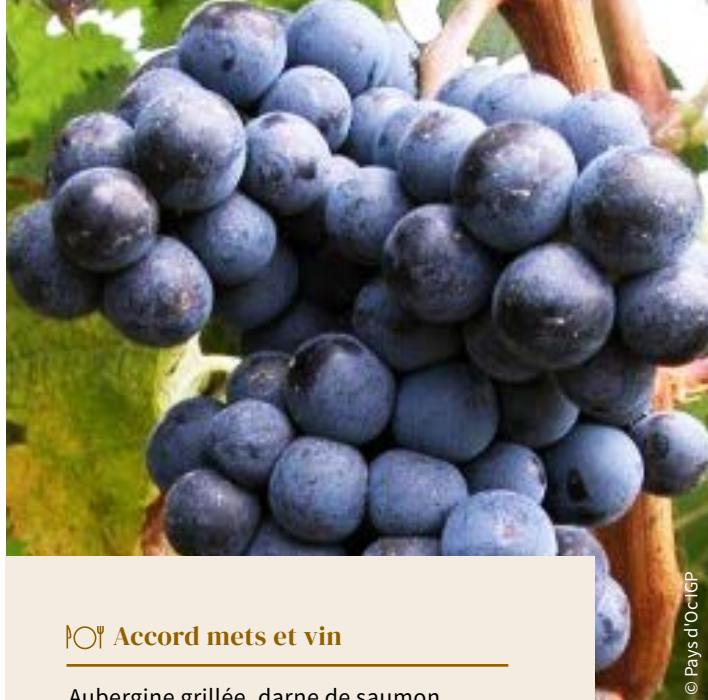


Merlot

VIN ROUGE ET ROSÉ

Ce cépage a été apporté par les légions romaines, notamment en Gironde. Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes.

La date des vendanges est cruciale car les risques de surmaturité sont réels. Son nom ferait référence au Merle en raison de sa couleur qui se rapproche de celle du plumage de cet oiseau.



Accord mets et vin

Aubergine grillée, darne de saumon.

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



GROSEILLE



FRAISE



CERISE



FRAMBOISE



VIOLETTE



CUIR



CLOU DE GIROFLE

Cabernet Sauvignon

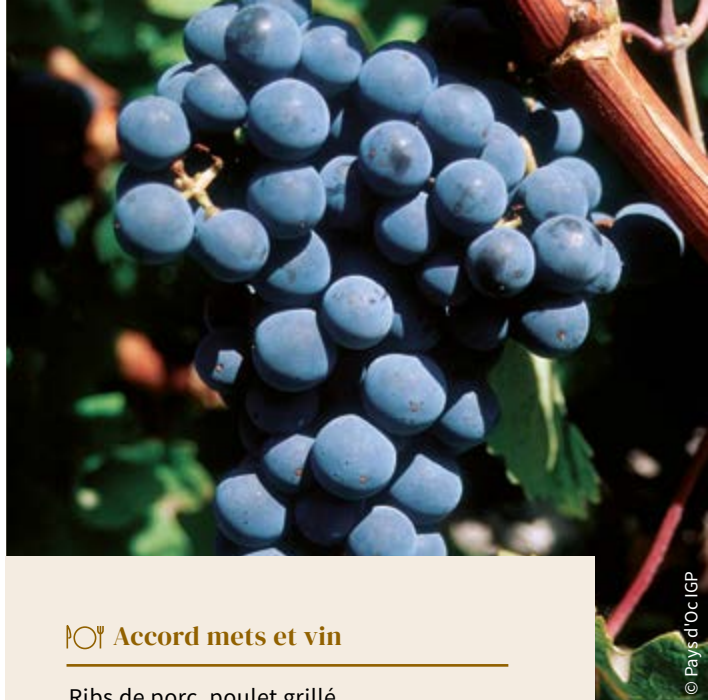
VIN ROUGE ET ROSÉ

Ce cépage est apparu au XVII^e siècle, à l'issue du croisement entre le Sauvignon blanc et le Cabernet franc.

Les grappes sont de grosseur moyenne, plutôt étirées. Les raisins sont serrés, à la peau dure et épaisse, de couleur bleue noirâtre.

La chair est ferme et croquante, le jus est dense, à la saveur douce.

Sa résistance aux gelées est due au développement tardif des bourgeons.



Accord mets et vin

Ribs de porc, poulet grillé.

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



POIVRON
VERT



CÈDRE



CANNELLE



CASSIS



CHOCOLAT

Syrah

VIN ROUGE ET ROSÉ

Croisement de la Mondeuse blanche et du Dureza, ce vieux cépage est originaire de l'Ardèche.

Les grappes sont petites à moyennes et les baies sont petites.

Facile à travailler, vigoureux, précoce, il est résistant au mildiou et peut être assemblé ou vinifié pur.

Il est aussi appelé Shiraz en Afrique du sud et en Nouvelle-Zélande.



Accord mets et vin

Agneau rôti, poulet tandoori.

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



CASSIS



MÛRE



PRUNEAU



POIVRE



RÉGLISSE



CUIR



CHOCOLAT

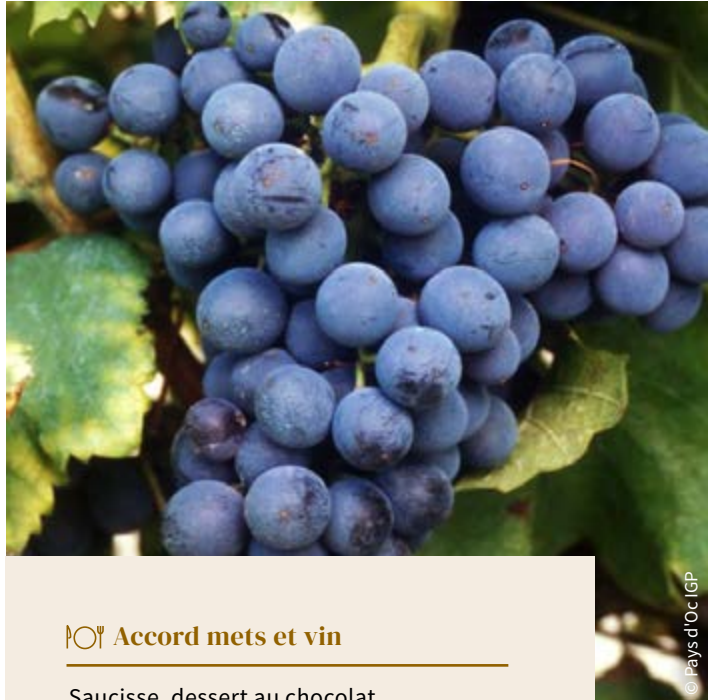
Grenache

VIN ROUGE ET ROSÉ

Initialement autochtone des côtes ensoleillées de la Rioja en Espagne, ce cépage s'est progressivement répandu en Sardaigne et en France à partir du Moyen Âge.

Avec des baies serrées, arrondies, de taille moyenne, ce raisin productif et très vigoureux offre les meilleurs résultats lorsqu'il est conduit à faible rendement.

Au nord de l'Espagne, le Grenache ou « garnacha » est aussi appelé « tinta aragonesa ».



Accord mets et vin

Saucisse, dessert au chocolat.

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



FRAISE



CERISE



MÛRE



PRUNEAU



CAFÉ



RÉGLISSE



CHOCOLAT

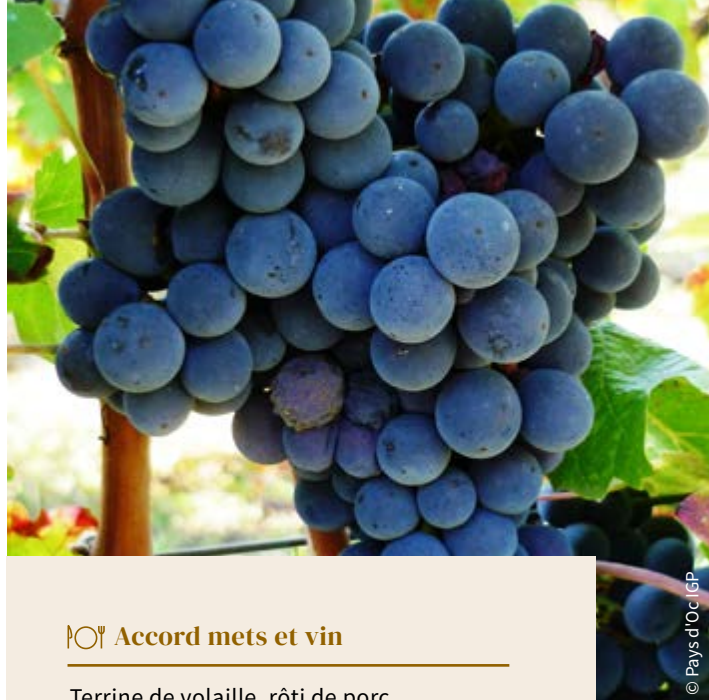
Cabernet franc

VIN ROUGE ET ROSÉ

Ce cépage serait originaire des Pyrénées espagnoles.

Les grappes sont moyennes avec des baies de petite taille. Il est doté d'une finesse aromatique, de notes épicées, il est très structuré.

Ce cépage, l'un des plus vieux du monde, est peu productif. Il donne des vins délicats et friands.



Accord mets et vin

Terrine de volaille, rôti de porc.

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



FRAMBOISE



GROSEILLE



CASSIS



VIOLETTE



RÉGLISSE



POIVRON

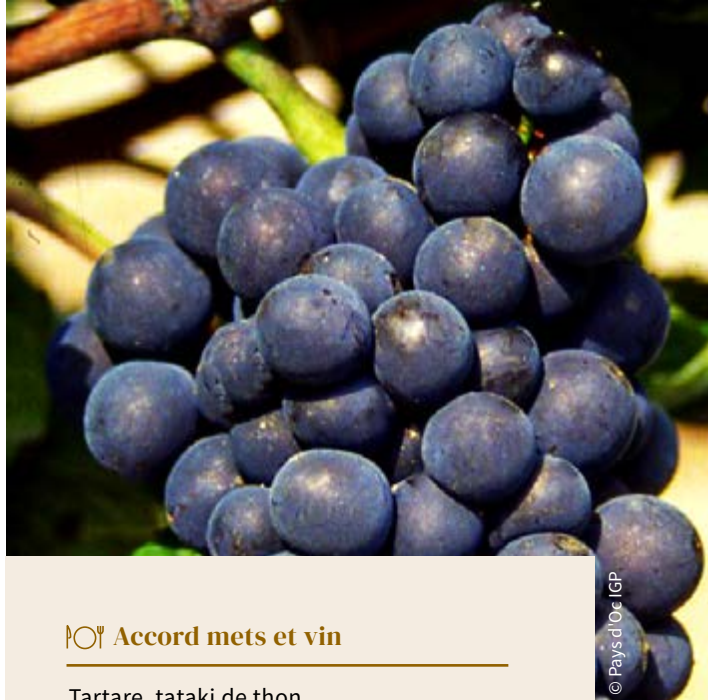
Pinot noir

VIN ROUGE ET ROSÉ

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

Le Pinot noir est un raisin aux grains petits et serrés, au jus sucré et incolore et à la maturité précoce, qui s'accommode particulièrement des sols calcaires et d'un climat tempéré. Instable et fragile, il peut vite s'oxyder et requiert beaucoup d'attention.

Il a traversé les frontières notamment en Nouvelle-Zélande et en Australie.



© Pays d'Oc IGP

Accord mets et vin

Tartare, tataki de thon.

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



MYRTILLE



CERISE



FRAISE



CHAMPIGNON



TRUFFE

Marselan

VIN ROUGE ET ROSÉ

Le Marselan est un cépage noir issu d'un croisement entre le Cabernet sauvignon et le Grenache noir.

Ses grappes sont de taille petite et moyenne, de forme allongée. Ses baies sont peu juteuses, de couleur noir violet.

De faible rendement, il donne un vin concentré.

Il se trouve également au Portugal, en Italie et en Bulgarie.



Accord mets et vin

Paupiette de veau, fromage Laguiole.

© Pays d'Oc IGP

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



GROSEILLE



FRAISE



CERISE

Alicante

VIN ROUGE ET ROSÉ

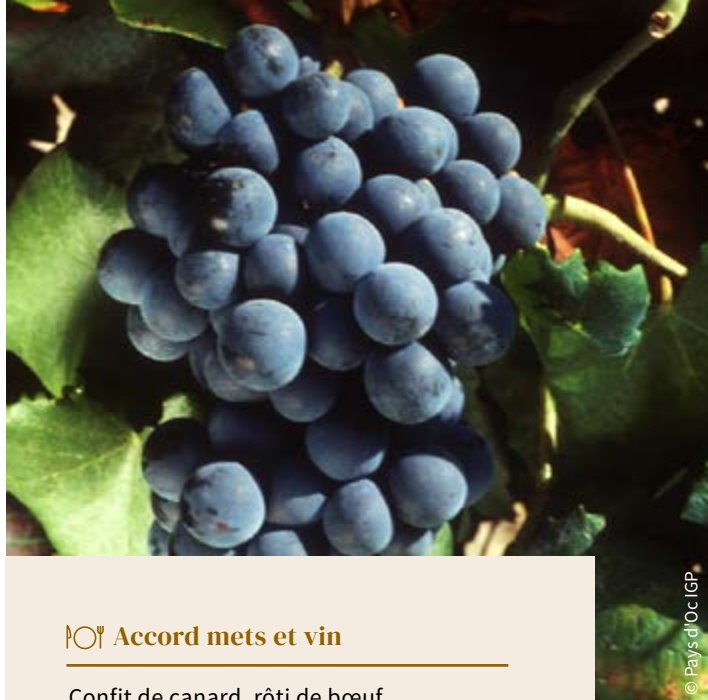
Ce cépage est issu d'un croisement entre le Grenache noir et le Petit Bouschet.

Ses grappes sont de taille moyenne à grande, quelquefois un peu ailées.

Ses baies sont sphériques, peu épaisses et contiennent beaucoup de matières colorantes.

Il donne des vins gras, riches en acidité et parfois riches en alcool.

Il est souvent utilisé dans des assemblages pour sa couleur mais se trouve également en mono-cépage, notamment en Pays d'Oc IGP.



Accord mets et vin

Confit de canard, rôti de bœuf.

Alcool



Acidité



Couleur



Tanins



Arôme



Diversité de profils



CASSIS



MÛRE



MYRTILLE



CHOCOLAT

Chardonnay

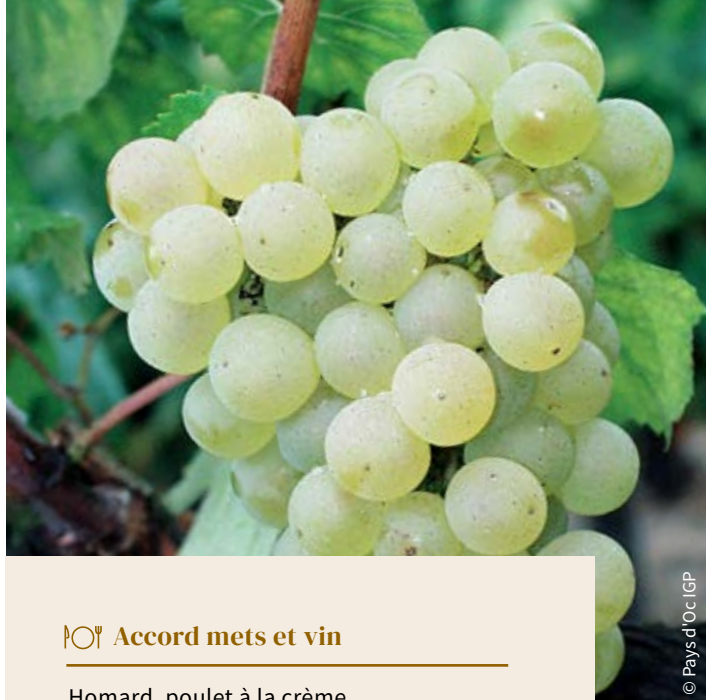
VIN BLANC

Originaire de la Bourgogne, ce cépage s'adapte facilement selon le climat.

Il permet d'obtenir des rendements plutôt élevés.

Il est surtout réputé pour son élégance et sa capacité à donner des vins agréables rapidement, faciles à marier : ronds, gras et amples.

Il est issu d'un mariage entre le Pinot noir et le Gouais, ce dernier ayant été conduit en Pays d'Oc par les Romains par la Via Domitia, route commerciale emblématique de l'époque.



© Pays d'Oc IGP

Accord mets et vin

Homard, poulet à la crème.

Alcool



Acidité



Couleur



Potentiel de garde



Arôme



Diversité de profils



POMME



PÊCHE



POIRE



CITRON



ACACIA



AMANDE



NOISETTE

Sauvignon

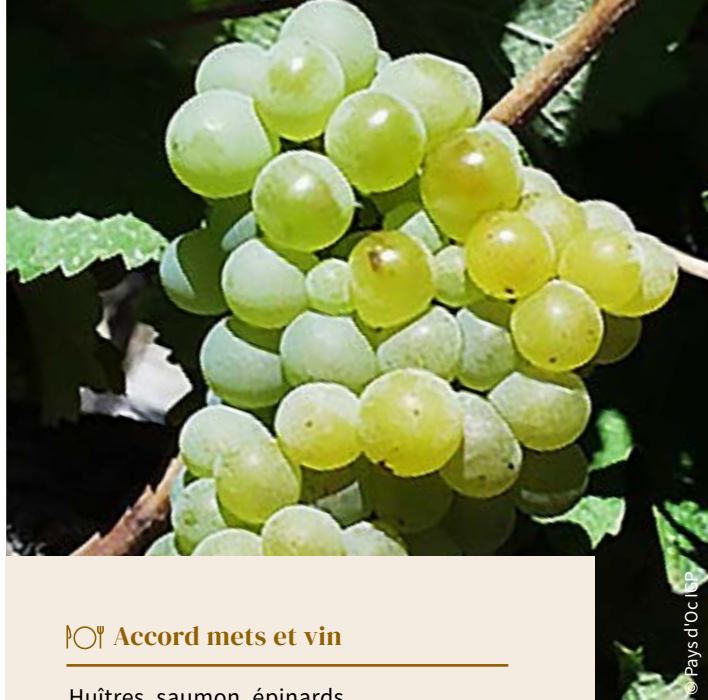
VIN BLANC

Ce cépage est natif de la Vallée de la Loire et de Bordeaux.

Il produit des vins légers, frais et aromatiques.

Il est également connu sous les noms de fié gris ou de Sauvignon rose. Ses grappes sont assez petites et les baies, ovoïdes, d'un beau jaune d'or, quand le raisin est parvenu à sa parfaite maturité.

C'est l'un des cépages blancs les plus cultivés dans le monde.



Accord mets et vin

Huîtres, saumon, épinards.

Alcool



Acidité



Couleur



Potentiel de garde



Arôme



Diversité de profils



CITRON



POIRE



HERBE
COUPÉE



BUIS



BOURGEON
DE CASSIS

Viognier

VIN BLANC

D'après les dernières recherches scientifiques, le Viognier semble être originaire des vignes sauvages de la Vallée du Rhône septentrionale. C'est un cépage résistant qui se contente de peu : des sols pauvres, secs et caillouteux lui conviennent parfaitement. Ses grappes sont petites à moyennes, tronconiques, compactes et parfois ailées.

Il est souvent assemblé à la Syrah, dans des vins rouges pour contrebalancer la puissance de cette dernière en y apportant de la douceur.



Accord mets et vin

Risotto crémeux, boudin blanc.

© Pays d'Oc IGP

Alcool



Acidité



Couleur



Potentiel de garde



Arôme



Diversité de profils



MANGUE



PÊCHE



ABRICOT



MIEL



JASMIN



ACACIA

Grenache blanc

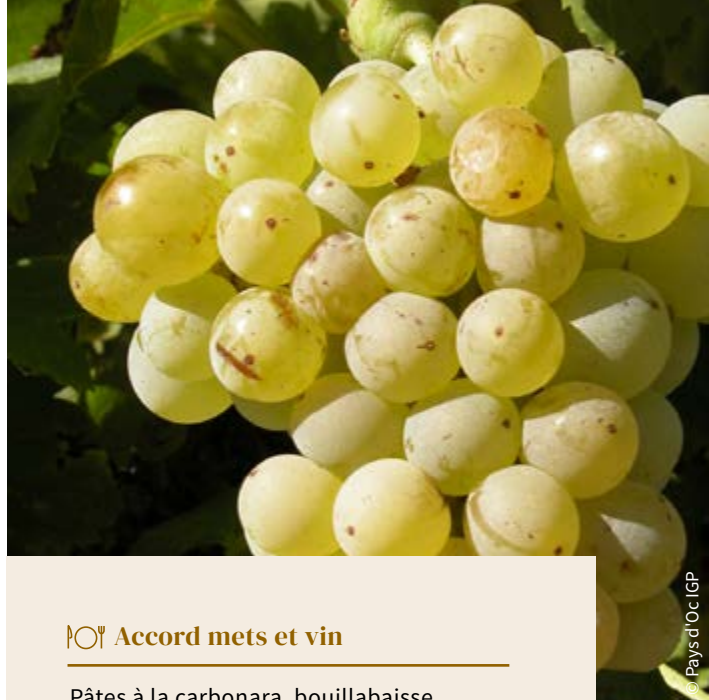
VIN BLANC

Ce cépage provient d'une mutation du Grenache noir, qui trouve son origine dans les provinces de Barcelone et de Tarragone.

Ses grappes sont plutôt grandes et ses baies moyennes et très juteuses.

C'est un cépage robuste qui résiste bien aux vents. Il s'adapte facilement aux conditions climatiques.

Il donne des vins d'une belle rondeur et d'une belle longueur en bouche et très aromatiques.



Accord mets et vin

Pâtes à la carbonara, bouillabaisse.

Alcool



Acidité



Couleur



Potentiel de garde



Arôme



Diversité de profils



PÊCHE



ABRICOT



MIEL



MELON



AMANDE

Muscat petit grains

VIN BLANC

Originaire de Grèce, ce cépage fut transporté par les Romains en Gaule narbonnaise.

C'est un cépage exubérant, très intense au niveau aromatique, complexe.

Sa vigueur est moyenne, son débourrement précoce. Il est sensible aux maladies.

Ses grappes sont moyennes et compactes.

Sous le règne de Charlemagne, Frontignan exportait déjà ses Muscats et cette renommée s'étendit encore à partir du XIIe siècle.



Accord mets et vin

Tarte aux fruits, sushis.

© Pays d'Occitanie

Alcool



Acidité



Couleur



Potentiel de garde



Arôme



Diversité de profils



ABRICOT



LITCHI



ANANAS



FRUIT DE
LA PASSION



JASMIN



ORANGE



MUSCAT



MIEL

Rolle

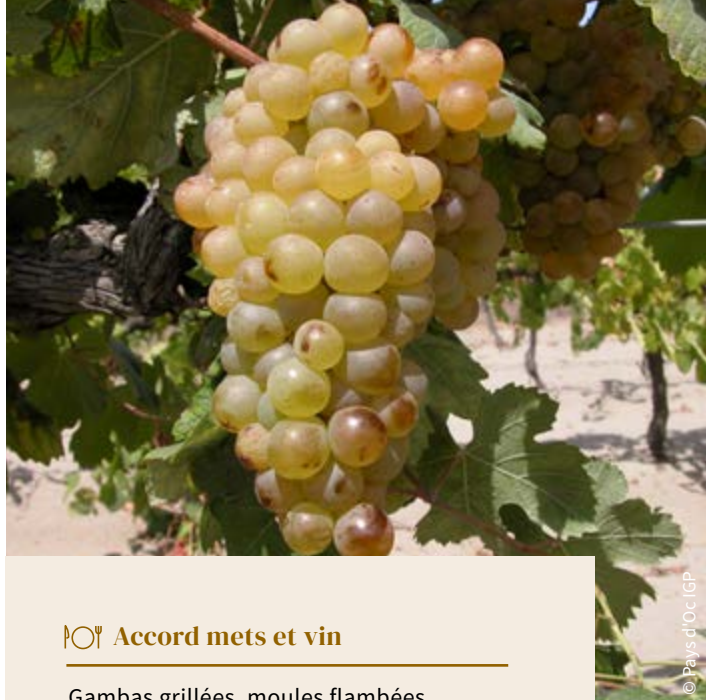
VIN BLANC

Les origines de ce cépage sont encore indéterminées, entre l'Espagne et l'Italie.

Etant donné qu'il arrive à maturité tardivement, il a besoin de beaucoup de soleil, d'où son encépagement principalement en Corse, en Italie et en Espagne où il est appelé Vermentino.

Ses grappes et ses baies sont grosses.

Vinifié en mono-cépage, il donne des vins gras et légers, présentant une couleur jaune pâle.



Accord mets et vin

Gambas grillées, moules flambées.

Alcool



Acidité



Couleur



Potentiel de garde



Arôme



PAMPLEMOUSSE



POMME
VERTE



AMANDE



ANANAS
FRAIS



POIRE

Colombard

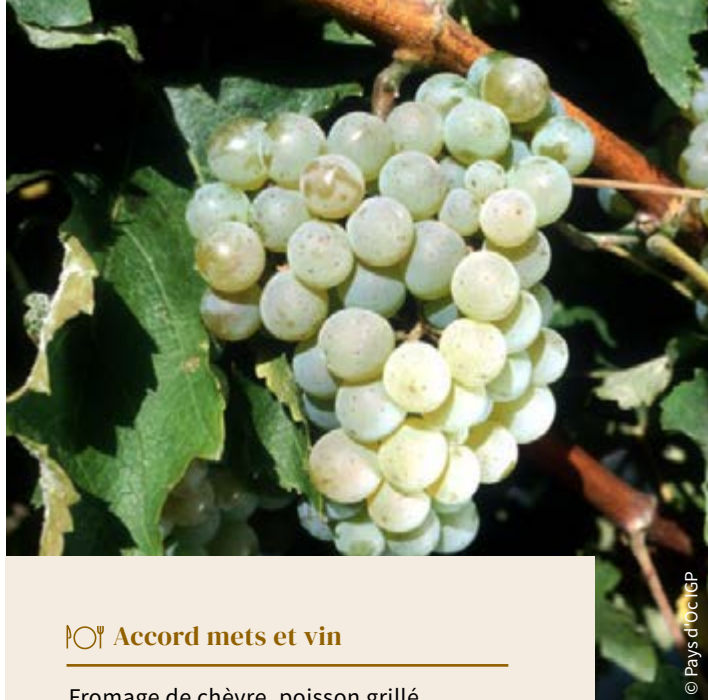
VIN BLANC

Ce cépage est originaire des Charentes, plus précisément des Borderies, au nord de Cognac.

Ses grappes de raisins sont cylindriques, de taille moyenne à longue et de forme conique avec de longs pédoncules.

Il donne des vins vivaces et aromatiquement exubérants. Mieux vaut les boire jeunes sur des arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

Le mot Colombard est issu du patois. Il se rapproche de colombe ou de pigeon, sans doute à cause de la couleur de ses baies.



Accord mets et vin

Fromage de chèvre, poisson grillé.

Alcool



Acidité



Couleur



Potentiel de garde



Arôme



Diversité de profils



FRUITS
EXOTIQUES



AGRUMES



PÊCHE
BLANCHE



FLEUR
D'ACCACIA

Les cépages inattendus



© Pays d'Oc IGP

MUSCAT DE HAMBOURG · Rosé-Rouge

Les baies sont moyennes, peu compactes.
La pulpe a une saveur musquée et juteuse.
Les origines de ce cépage sont méconnues.
Il a une bonne aptitude à la conservation.
Il est très présent dans le Vaucluse.
Il donne des arômes muscatés aux rosés, ce qui est assez rare.

TEMPRANILLO · Rouge

Il est très présent dans la Rioja en Espagne et au Portugal.
Il mûrit très tôt et a un cycle de vie assez court donc il n'est pas affecté par le climat ardent du sud de l'Europe.
Ses grappes sont de taille moyenne à grande, ses baies très juteuses.
Il développe des arômes de fruits rouges, de pruneau, de chocolat et de tabac.



© Pays d'Oc IGP



© Pays d'Oc IGP

BOURBOULENC · Blanc

Ce cépage est très présent dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône mais également dans les pays du Nouveau Monde (Afrique du Sud, Australie...). À peine 550 hectares sont cultivés dans le monde !
C'est également un raisin de table d'où le fait qu'il soit moins connu en tant que vin.

GEWURZTRAMINER · Blanc

Ce cépage alsacien, très répandu dans sa région d'origine, s'exporte chez nous malgré des climats plus chauds auxquels il s'adapte pour donner des vins différents et très typés.
Originaire d'Italie, ce cépage a été introduit en Alsace au 16^e siècle. Il est encore très confidentiel dans le Languedoc-Roussillon et peu de vigneron le cultivent.
Les notes de litchi sont présentes peu importe la région de production.



© Pays d'Oc IGP

Les cépages d'été



GRENACHE NOIR · Rosé-Rouge

C'est un des cépages les plus cultivés en France, même s'il est circonscrit aux régions méditerranéennes.

Ce cépage est très utilisé pour faire des vins rosés, frais et gourmands.

Le nez présente des notes de petits fruits rouges. En bouche, on retrouve des arômes de fraise et de cerise.

TERRET BLANC · Blanc

Ce cépage originaire de la région du Languedoc est essentiellement cultivé autour de l'étang de Thau.

Ses baies sont ellipsoïdes, de taille moyenne, sa chair est très juteuse sous une peau blanche.

Il donne des vins frais, légers et secs.

Il développe des arômes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion et le pamplemousse.



CINSAULT · Rosé-Rouge

Caractérisé par une texture agréable et souple, rappelant les fruits rouges et les fruits secs, le Cinsault donne des vins fins et délicats, peu alcoolisés et peu acides, d'une modeste couleur rouge vif, très peu tanniques.

Mais plus que sa richesse aromatique, c'est avant tout sa texture souple et légère qui est recherchée. En outre, sa faible aptitude au vieillissement le rend particulièrement intéressant pour les rosés, vins destinés à être bus jeunes.

SAUVIGNON · Blanc

Ses arômes divers, qui varient selon le lieu de plantation, donnent généralement des vins blancs secs, à la robe couleur citron. Son acidité naturelle permet un bel équilibre du vin.

Il est réputé pour sa vivacité et ses atouts désaltérants.



Les cépages de garde



© Pays d'Oc IGP

MALBEC · Rosé-Rouge

Ses feuilles sont très larges, ses grappes de taille moyenne et sa maturité est tardive.

Il a des notes de fruits noirs et de violette, de mûres, d'épices fines et de réglisse.

Il donne des vins très riches en tanins, ce qui explique en grande partie son potentiel de garde.

Les vins produits à partir de ce cépage gagnent à être attendus.

PINOT NOIR · Rosé-Rouge

Ce cépage capricieux demande un climat frais et beaucoup de soins.

Il présente de faibles rendements. Sa pellicule est fine et mûrit assez tôt.

En vieillissant, il gagne en complexité et intègre des saveurs de gibier et de truffe.



© Pays d'Oc IGP



© Pays d'Oc IGP

CHARDONNAY · Blanc

C'est l'un des cépages les plus connus de la planète.

Vigoureux, il s'adapte aux conditions climatiques de différents pays.

Son raisin est brillant et doré, ses baies sphériques ou légèrement allongées.

Il donne des vins blancs de garde avec son côté gras et des arômes briochés incomparables.

En vieillissant, les arômes évoluent vers le moka, le torréfié et les notes grillées.

CHENIN BLANC · Blanc

Ce cépage naturellement fertile s'adapte aux différents sols s'il est traité avec soin.

Il exprime la minéralité avec, parfois, des notes de coings et de fleurs blanches.

De part sa vivacité et sa nervosité, il fait un excellent vin blanc qui peut se garder jusqu'à 10 ans selon les cuvées.



© Pays d'Oc IGP

Paroles de viticulteurs



© shutterstock



© Les Trois Grappes



David Reverbel
Cave coopérative Les Trois Grappes
au Pouget (Hérault)

Voilà un homme qui est né dans une cave coopérative ! David Reverbel fait partie de ces passionnés du monde du vin depuis la plus tendre enfance. Depuis juillet 2019, il dirige la cave coopérative Les Trois Grappes au Pouget (Hérault), créée en 1937 et qui compte aujourd'hui 240 associés coopérateurs, pour une surface de 1 300 hectares. « *J'adore le système coopératif et ses valeurs. C'est un milieu qui me challenge, j'aime être au service des gens de la terre* », explique-t-il.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-david-reverbel



Florence Guéry
Château Guéry à Azille (Aude)

Florence Guéry se destinait à devenir institutrice mais sa rencontre avec son mari, fils de vigneron, va tout changer. Ensemble ils s'installent sur la propriété familiale située à Azille, en plein cœur du Minervois, à 30 km de Carcassonne et commencent à faire leurs propres bouteilles de vin. Vingt-cinq ans et dix-sept cuvées plus tard, elle nous parle de sa passion pour son métier et ses multiples facettes. « *Vigneron, c'est vraiment mille métiers en un ! On ne peut pas s'ennuyer* », confie-t-elle.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-florence-guery



© Château Guéry



© Domaine de Cauviac

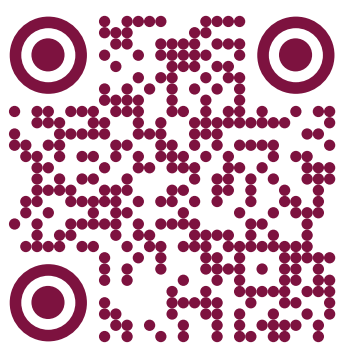


Béatrice Walcker
Domaine de Cauviac à Quissac (Gard)

Préparatrice en pharmacie de formation et de profession, Béatrice Walcker a repris le domaine viticole lors du décès de son mari, il y a dix ans. « *J'ai dû apprendre à faire du vin alors que je n'en avais jamais fait auparavant !* », souligne-t-elle. Entourée de ses deux fils, elle a appris le métier au fil des ans et des millésimes et peut enfin se dire « *fière de tout le travail accompli* ».

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-beatrice-walcker

Testez vos connaissances



QUIZ THÉMATIQUE :

LES VINS DU PAYS D'OC

[Faire le quiz](#)



Inter Rhône



©BERNARD FAVRE

ENTRE GARRIGUE ET FLEUVE ROI

Le vignoble de la Vallée du Rhône est le deuxième vignoble d'AOC de France (en volume). Il représente 9 % du vignoble français, s'étire sur 250 km du nord au sud, de Vienne à Nîmes et Avignon, jusqu'aux confins du Luberon et sur 418 communes...

Voilà pour ses mensurations, en quelque sorte. Il s'enroule et se déroule autour du Rhône, fleuve-roi, véritable trait d'union de ces terres de contrastes. Nous allons nous intéresser ici aux AOC côtes du Rhône méridionales, celles situées au sud de Montélimar et sur la rive droite du Rhône, dans la région Occitanie. Ici, la vigne côtoie une végétation odoriférante. La garrigue, les cultures de lavande, les chênes truffiers, les oliviers, les chênes blancs et verts, les pins, marquent l'environnement méridional. 8 AOP, dont deux crus, sont nées sur ces terres généreuses.

Au total, 34 cépages sont utilisés dans l'élaboration des vins de la Vallée du Rhône. Grâce à la diversité de ses terroirs et de ses cépages, conjuguée au climat et aux expositions, la Vallée du Rhône produit des vins rouges, blancs et rosés. Fruités, ronds, gourmands ou épicés, robustes et structurés, les rouges offrent de nombreuses associations en cuisine allant de simples grillades aux plats en sauces. Les blancs floraux ou fruités, amples ou gras se prêtent aussi à d'innombrables suggestions. Les rosés, frais et tendres ou épicés et savoureux, sont complices de multiples saveurs.

Les terroirs de la Vallée du Rhône sont constitués de quatre types de sol : granite, sable, calcaire et argile. Ces familles de roches-mères jouent un rôle essentiel dans la régulation de l'alimentation en eau de la vigne. Elles contribuent à donner leurs structures et leurs arômes aux vins de cette vallée.

CONTACT

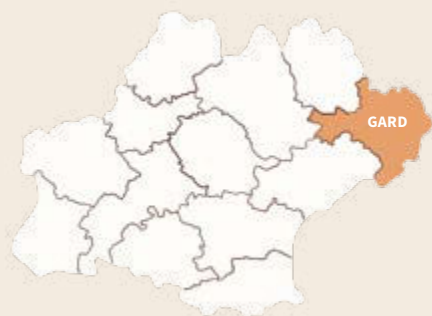
Maison des Vins d'Avignon

6 rue des Trois Faucons CS 90513

84024 Avignon Cedex 1

04 90 27 24 00

www.vins-rhone.com



64 467

HECTARES DE PRODUCTION

2 400 000

HECTOLITRES PRODUITS

34

CÉPAGES

1 442

CAVES PARTICULIÈRES

87

COOPÉRATIVES

402

MAISONS DE NÉGOCE



© Bernard Favre

LES AOC

[AOC Clairette de Bellegarde](#)

[AOC Costières de Nîmes](#)

[AOC Côtes du Rhône](#)

[AOC Côtes du Rhône Villages](#)

[AOC Côtes du Vivarais](#)

[AOC Duché d'Uzès](#)

[AOC Cru des Côtes du Rhône Lirac](#)

[AOC Cru des Côtes du Rhône Tavel](#)

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs,

ODG – Inter Rhône 2023 – hors Châteauneuf-du-Pape

Zoom sur...

Des siècles d'histoire

L'héritage Romano-Papal de la Vallée du Rhône



©CHRISTOPHE GRILHÉ

DE L'ANTIQUITÉ À L'AOC

La Vallée du Rhône, berceau d'une viticulture millénaire, témoigne d'une évolution continue de la qualité et de la diversité de ses vins, ancrée dans une histoire riche et influente.

La vigne se développe au nord de la Vallée du Rhône à partir du 1er siècle après J.-C. C'est à cette époque qu'est construite la villa gallo-romaine du Molard, la plus importante cave de vinification romaine identifiée à ce jour près du Rhône, à Donzère (Drôme). Et parallèlement se développent également les ateliers d'amphores de la région, destinées notamment au transport des vins.

Les Romains, qui remontent le Rhône, créent le vignoble de Vienne. Ils mènent de grands travaux et donnent, les premiers, l'impulsion d'un vignoble commercial. L'effondrement de l'Empire romain porte cependant un coup à son développement. Au Moyen Âge, l'Église permet à la viticulture de redémarrer. Installés à Avignon, les Papes, amateurs des vins de la région, œuvrent à la plantation d'un important vignoble autour d'Avignon. À la fin du XVIIe siècle et durant 200 ans, le port de Roquemaure (Gard) devient un grand centre d'expédition par voie fluviale.

Attachée à la qualité de ses vins, la Vallée du Rhône a joué un rôle actif dans la naissance des appellations viticoles françaises. Dans les années 1930, le Baron Le Roy, vigneron à Châteauneuf-du-Pape, porte la reconnaissance des caractéristiques de cette appellation et obtient la dénomination de l'AOC en 1933. Il participe ensuite à la création de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

?? Le saviez-vous ?

L'Institut Rhodanien (Institut de recherche et d'expérimentation viticole et œnologique des Vins d'AOC de la Vallée du Rhône) a pour ambition de bâtir une stratégie technique « vigne et vin » ambitieuse au service des AOC de la Vallée du Rhône. Plus concrètement, cette structure unique s'est fixée plusieurs axes de travail : le changement climatique, le maintien du potentiel de production des vignobles de la Vallée du Rhône, l'inscription des vignobles de la Vallée du Rhône dans un système de production agro-écologique, la production de vins « sans » et un plan de diversification.



©CHRISTOPHE GRILHÉ



AOC Clairette de Bellegarde

Vins blancs



© DAVID Z.



Année(s) d'obtention de l'appellation

1949.



Les particularités du terroir

Le vignoble de l'appellation Clairette de Bellegarde est situé aux portes de la Camargue, à mi-chemin entre Arles et Nîmes. À Bellegarde, l'identité camarguaise résonne grâce aux taureaux et se mêle à la culture provençale. L'aire d'appellation se compose de deux terrasses : Coste Rouge et Coste Canet. Ces plateaux sont tous deux composés d'un épais cailloutis villafranchien et d'argile rouge, sur des sables et marnes bleues du Pliocène. Le terroir est marqué par la présence de galets roulés.



Les facteurs naturels

Ce territoire est fortement marqué par la présence de l'eau avec le Rhône, le Petit Rhône, les ruisseaux et vallats, le Canal du Rhône à Sète et le canal d'irrigation Philippe Lamour. Le vignoble est marqué par un climat méditerranéen et influencé par la puissance du Mistral en sortie de couloir rhodanien. Sa proximité avec la Camargue place ce vignoble sous l'influence des brises marines venues de la Méditerranée dont la fraîcheur préserve les vignes et leurs fruits lors des fortes chaleurs estivales.



La couleur des vins

Blanc sec tranquille.



Les cépages

Originalité parmi les vignobles de la Vallée du Rhône méridionale, la Clairette de Bellegarde est un vin mono-cépage, élaboré exclusivement à partir de Clairette blanche, un cépage unique et rare, rustique et résistant.



Les saveurs attendues

Dans sa jeunesse, ce cépage exprime fraîcheur et salinité, révélant des arômes de fleurs blanches, de genêts ou encore de fruits comme la poire. En évoluant, il gagne en rondeur, en amplitude et développe des arômes de miel et de tilleul.



Quelques chiffres clés (2023)

- 310 hectolitres produits
- 7 hectares de production
- 47 hl/ha de rendement moyen

CONTACT

**Syndicat des producteurs de Clairette
de Bellegarde**

Maison des Vins

575 Chemin du Chai

30 900 Nîmes

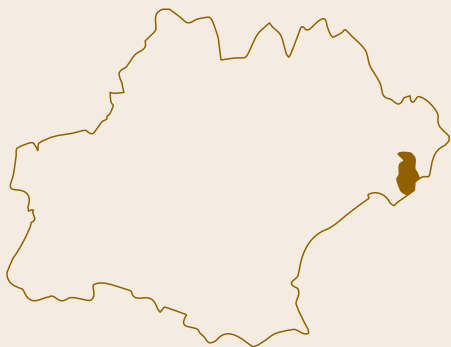
04 66 01 10 39

www.vins-rhone.com



AOC Costières de Nîmes

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1986.

Les particularités du terroir

Limité au nord par la vallée du Gardon, le vignoble s'étend sur 40 kilomètres, entre la plaine basse du Petit Rhône et les marais de la Petite Camargue. Ce vignoble est le trait d'union entre la Provence et la Camargue. Il mêle paysages de garrigues et vue sur les étangs. Fort de ses 2 000 ans d'histoire, le vignoble bénéficie d'éléments de terroir exceptionnels : une terrasse rhodanienne constituée de galets roulés déposés par le Rhône et la Durance, la vigueur des cépages rhodaniens, les brises thermiques méditerranéennes et le Mistral !

Les facteurs naturels

Le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen, caractérisé par une période de sub-sécheresse de juin à fin août, avec des influences marines venues de la Méditerranée apportant de la fraîcheur. Les pluies sont rares et le Mistral y joue son rôle d'assainissant naturel.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



©DAVID Z.

Les cépages

Pour les rouges et les rosés, Syrah, Grenache et Mourvèdre sont les cépages rois, à hauteur de 50 % au moins des assemblages, complétés par le Carignan, le Cinsault et le Marselan. Pour l'élaboration des vins rosés, il est possible d'incorporer les cépages blancs de l'appellation. Grenache blanc, Roussanne et Marsanne ont la part belle et peuvent être complétés par le Bourboulenc, la Clairette, le Rolle et le Viognier en cépages secondaires.

Les saveurs attendues

Les vins rouges et rosés présentent des arômes de fruits rouges et de fruits noirs. Quant aux blancs, ils se caractérisent par des notes florales et d'agrumes. Ils peuvent se révéler expressifs et vifs mais peuvent aussi trouver complexité et rondeur après une période d'élevage.

Quelques chiffres clés (2023)

- 140 868 hectolitres produits
- 2 702 hectares de production
- 52 hl/ha de rendement moyen

CONTACT

Syndicat AOC Costières de Nîmes

Maison des vignerons

575 Chemin du Chai

30 900 Nîmes

04 66 36 96 20

www.costieres-nimes.org



AOC Côtes du Rhône

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1937.



Les particularités du terroir

Il est produit sur 172 communes et six départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse), sur des terroirs riches et variés. L'appellation regroupe cinq principaux types de sols. Les sols à galets aux terres argileuses ; les sols caillouteux ; les sols d'épandage caillouteux qui offrent à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux ; les sols loessiques et les sols sablonneux, qui offrent une alimentation hydrique plus contrastée.



Les facteurs naturels

Le climat est méditerranéen, bercé par le Mistral qui assainit. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

L'AOC Côtes du Rhône admet en tout 23 cépages, soit une grande diversité. Dans les vins rouges, le Grenache, cépage majoritaire, apporte fruité, chaleur et rondeur. La Syrah et le Mourvèdre confèrent au vin des arômes épicés, une couleur et une structure soutenues aptes au vieillissement. Pour les vins blancs, les cépages principaux sont le Bourboulenc, la Clairette, le Grenache blanc, la Marsanne, la Roussanne et le Viognier.



Les saveurs attendues

Les vins de cette AOC sont tous généreux, fins, agréables et épicés.



Quelques chiffres clés (2023)

- **1 077 471** hectolitres produits
- **29 005** hectares de production
- **37** hl/ha de rendement moyen
- **34 %** part de l'export

CONTACT

Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône

Maison des vignerons

6 rue des Trois Faucons – CS 60 093

84918 Avignon Cedex 9

04 90 27 24 24

syndicat-cotesdurhone.com



AOC Côtes du Rhône Villages

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1966.



Les particularités du terroir

La vigne pousse ici depuis l'époque romaine et ce ne sont pas moins de 95 communes qui constituent le vignoble des Côtes du Rhône Villages (à cheval sur l'Ardèche, la Drôme, le Gard et le Vaucluse). Dans sa partie méridionale, le vignoble des Côtes du Rhône Villages s'étend sur des terrasses et des plaines alluvionnaires du Rhône ou encore sur les pentes de différentes collines au sommet desquelles se nichent autant de villages perchés.



Les facteurs naturels

On trouve le même climat que pour l'AOC Côtes du Rhône mais les critères pris en compte sont appliqués avec plus de rigueur compte tenu des règles de production de cette appellation. Le climat est de type méditerranéen, marqué par l'influence du Mistral. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare. Généralement, les sols argilo-calcaires caillouteux donnent des vins denses, généreux, colorés, amples, charnus aux arômes puissants. Les sols arides et caillouteux offrent des vins agréables, élégants, fins et fruités.



La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.



Les cépages

L'assemblage des vins de l'AOC Côtes du Rhône Villages repose sur une palette de 20 cépages. Le Grenache est le cépage roi des vins rouges : il doit obligatoirement faire partie de l'assemblage. Avec le Syrah et le Mourvèdre, ces trois cépages principaux doivent représenter au moins 66 % de l'assemblage.



Les saveurs attendues

Ces vins généreux, élégants et fins, sont à recommander à table avec une grande diversité de plats (gibiers, daube provençale, légumes farcis, salades gourmandes, rôtis de porc ou de veau, fromages à pâte dure et mi-dure). Les vins blancs, aux nuances florales, accompagnent parfaitement les crustacés chauds ou froids, les volailles à la crème, la gibelotte de lapin et le fromage. Les vins rosés aux notes fruitées, se marient agréablement à toutes les crudités, salades composées, filets de poulet, charcuteries, grillades et tous les plats exotiques.



Quelques chiffres clés (2023)

- 293 983 hectolitres produits
- 8 721 hectares de production
- 34 hl/ha de rendement moyen
- 33 % part de l'export



©BERNARD FAURE

DANS L'aire AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES, IL EXISTE 22 DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, DONT 4 SE SITUANT DANS LE DÉPARTEMENT DU GARD : CHUSCLAN, LAUDUN, SAINT-GERVAIS ET SIGNARGUES.

Chusclan

- **Vin rouge et rosé**
- **Surface de production (2023) : 261 ha**
- **Production (2023) : 9 220 hl**
- **Rendement moyen (2023) : 34 hl/ha**
- **Classement parmi les Côtes du Rhône Villages obtenu en 1967 (pour les rosés) et en 1971 (pour les rouges)**

Jusque dans les années 1970, l'appellation Côtes du Rhône Villages Chusclan était célèbre pour ses rosés mais les vignerons se sont depuis presque entièrement tournés vers les vins rouges. De profonds bancs de sable et de grès donnent à ces vins richesse et finesse ; les sols caillouteux apportent profondeur et concentration. Les vins sont souples, doux et ont un goût de succulents fruits rouges réchauffés par le soleil et d'épices. Aujourd'hui, leurs vins rosés sont rares, mais ils sont toujours aussi délicieux ; d'une couleur tantôt pâle, tantôt profonde, mais toujours riches en saveurs et dans un style typiquement rhodanien. Ils sont issus du Cinsault et du Grenache noir, mais surtout d'un cépage rare, spécifique à la Vallée du Rhône, la Clairette rose. C'est un cépage magnifiquement floral et Chusclan en cultive plus que tout autre village nommé.

Laudun

- **Vin rouge, rosé et blanc**
- **Surface de production (2023) : 591 ha**
- **Production (2023) : 22 390 hl**
- **Rendement moyen (2023) : 38 hl/ha**
- **Classement parmi les Côtes du Rhône Villages obtenu en 1967**

L'ancienneté du site de Laudun est attestée par le Camp de César, une place forte qui fait l'objet de fouilles archéologiques importantes. D'après les historiens, c'est à cette époque que les vignobles ont été installés sur les coteaux de Laudun. Aujourd'hui, la majorité des vins des Côtes du Rhône Villages sont des rouges, souvent élaborés sur la rive est du Rhône. Mais remontez 300 ans en arrière et c'était la rive ouest qui était la plus connue.

Ses vins blancs étaient particulièrement appréciés. Ils furent même servis dans les cours royales d'Henri IV et de Louis XII. Les goûts et les tendances changent au fil des siècles, mais Laudun élabore toujours des vins dignes d'un roi.

Saint-Gervais

- **Vin rouge et blanc**
- **Surface de production (2023) : 79 ha**
- **Production (2023) : 2 698 hl**
- **Rendement moyen (2023) : 34 hl/ha**
- **Classement parmi les Côtes du Rhône Villages obtenu en 1974**

Traditionnellement, les vignes sont cultivées sur les plaines, à proximité des jolies fermes blanches de la commune. Plus récemment cependant, les terres plus élevées et plus au nord ont été implantées et cultivées – et la qualité est passée à la vitesse supérieure. Aujourd'hui, cette petite dénomination dépasse largement les attentes que l'on pourrait en avoir. Le grès et l'argile des terres situées en contrebas donnent aux vins un caractère juteux et généreux. Hissez-vous sur les deux plateaux situés au-dessus du village et les sols sont tout autre – les éclats de calcaire blanc percent le sol. La maturation est plus lente et plus tardive ici et les vins crépitent d'énergie. En raison de sa petite taille et de sa localisation quasi-confidentielle, Saint-Gervais ne compte plus que quelques producteurs.

Signargues

- **Vin rouge**
- **Surface de production (2022) : 502 ha**
- **Production (2023) : 18 752 hl**
- **Rendement moyen (2023) : 37 hl/ha**
- **Classement parmi les Côtes du Rhône Villages obtenu en 2005**

Si la vallée du Rhône devait sa célébrité à un type de sol en particulier, ce serait pour les galets roulés. Signargues et ses vignobles en sont couverts. Il n'y a cependant pas de commune appelée Signargues sur la carte : le nom fait référence au sang versé lors des invasions diverses de l'histoire. Cette zone soumise aux rafales déchaînées du Mistral est avant tout le royaume des vins rouges, musclés d'une concentration et d'une puissance rares. Ce sont des vins profondément savoureux, aux arômes de mûres et d'herbes de Provence séchées.



AOC Côtes du Vivarais

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1999.

Les particularités du terroir

Le vignoble de l'AOC Côtes du Vivarais s'étend de part et d'autre des superbes Gorges de l'Ardèche, sur le plateau des Gras, à 250 mètres d'altitude. L'aire d'appellation correspond au territoire de 14 communes, dont 5 sont situées dans le département du Gard. Le terroir est rustique, la vigne côtoie les oliviers et les chênes verts.

Les facteurs naturels

Sculpté par le passage des eaux souterraines pendant plus de 15 000 ans, le sous-sol de la région recèle de fabuleux trésors cachés : grottes, avens (gouffres) et sources résurgentes.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Les cépages retenus pour l'AOC Côtes du Vivarais sont, pour les vins rouges et rosés : le Grenache et la Syrah, complétés du Cinsault et du Marselan. Pour les vins blancs : le Grenache blanc, complété par la Clairette et la Marsanne, le Viognier et la Roussanne.

Les saveurs attendues

Les vins rouges de l'AOC ont des arômes de fruits noirs et d'épices, des tanins plutôt robustes et une jolie fraîcheur. Les vins blancs de l'appellation ont une minéralité et une fraîcheur surprenantes.

Quelques chiffres clés (2023)

- 5 893 hectolitres produits
- 160 hectares de production
- 37 hl/ha de rendement moyen
- 2 % part de l'export

CONTACT

2000 Vins d'Ardèche – Maison des vignerons

218 Route de Ruoms

07150 Vallon Pont d'Arc

04 75 89 04 86

www.lesvinsdardeche.com



AOC Duché d'Uzès

Vins rouges, rosés et blancs



©CHRISTOPHE GRILHÉ

Année(s) d'obtention de l'appellation

2013.

Les particularités du terroir

Jeune appellation confidentielle, le vignoble du Duché d'Uzès s'étend sur une sélection de parcelles de 77 communes du Gard, entre Nîmes et Alès. Sur des coteaux ensoleillés conquis sur la garrigue, la vigne cohabite avec les oliviers et les chênes truffiers. Les vins jouissent de l'influence des Cévennes et de son climat aux nuits fraîches qui ralentit la maturation des raisins et préserve leur acidité.

Les facteurs naturels

Le climat a un caractère méditerranéen, atténué par l'éloignement du littoral et par la présence des reliefs qui limitent cette influence marine. On observe de forts contrastes de température entre le jour et la nuit. La géologie locale fait apparaître des formations variées telles que le grès, les marnes, les galets, éboulis, alluvions anciennes, calcaires durs...

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

Les rouges sont issus de la Syrah et du Grenache, parfois alliés au Carignan, au Mourvèdre ou encore

au Cinsault. Les rosés se composent de Grenache, allié à la Syrah, parfois au Cinsault. Les blancs sont élaborés à partir de Viognier, de Grenache blanc ainsi que de Marsanne, Roussanne et Rolle.

Les saveurs attendues

Les vins rouges développent un bouquet d'épices, de fruits rouges et noirs, de réglisse et de garrigue. Certains expriment des notes florales, boisées et torréfiées ; les rosés ont des arômes de fleurs blanches et de baies rouges et les blancs se caractérisent par leurs arômes de fruits à chair blanche et de fruits secs et leurs notes florales. Jeunes, ils sont appréciés pour leur fraîcheur ; plus âgés, ils gagnent en minéralité.

Quelques chiffres clés (2023)

- 10 473 hectolitres produits
- 338 hectares de production
- 31 hl/ha de rendement moyen
- 7 % part de l'export

CONTACT

Syndicat des Vignerons des Vins Duché d'Uzès

2, Rue Joseph Lacroix
30 700 Uzès

04 66 20 42 70 – 06 78 60 46 30

www.vinsducheduzes.com



AOC Cru des Côtes du Rhône Lirac

Vins rouges, rosés et blancs



Année(s) d'obtention de l'appellation

1947.

Les particularités du terroir

Lirac est l'un des crus les plus méridionaux de la Vallée du Rhône. L'appellation s'étend sur les meilleurs sols de quatre communes du Gard.

Les facteurs naturels

L'AOC Lirac, sur la rive droite du Rhône, jouit de terroirs variés : galets roulés offrant puissance et fruits noirs, éboulis calcaires favorisant minéralité et fraîcheur, sables pliocènes pour des rouges fins aux fruits rouges.

La couleur des vins

Rouge, rosé et blanc.

Les cépages

En rouge : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre et Cinsault. En rosé : Grenache noir, Syrah et Cinsault. En blanc : aux Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne et Clairette, se mêlent en mineur le Piquepoul blanc, la Marsanne ou le Viognier.



Les saveurs attendues

L'assemblage de vins issus de terroirs différents permet d'obtenir le style Lirac : puissant, structuré et aromatique, mais frais et toujours élégant.

Les vins rouges ont des arômes de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices. En vieillissant, ils tendent vers le cuir, la réglisse, la truffe et le cacao. Les vins rosés séduisent par leurs arômes de fraise, framboise et fruits rouges.

Les vins blancs révèlent quant à eux des notes florales et fruitées. Avec le temps, ils évoluent vers le miel et les plantes de garrigue.

Quelques chiffres clés (2023)

- 29 267 hectolitres produits
- 841 hectares de production
- 35 hl/ha de rendement moyen
- 43 % part de l'export

CONTACT

Syndicat de l'AOC Lirac

Chemin des Chênes

30 126 Lirac

04 66 50 25 45

www.vin-lirac.com



AOC Cru des Côtes du Rhône Tavel

Vins rosés



Année(s) d'obtention de l'appellation

1936, c'est le premier rosé de France !

Les particularités du terroir

Le vignoble est situé sur la commune de Tavel, dans le département du Gard sur la rive droite du Rhône. Le terroir viticole de Tavel est composé de quatre zones distinctes : une zone alluvionnaire générée par le Rhône, une zone sableuse, une zone de calcaires marneux et enfin, une zone de calcaire. Ce sont essentiellement des calcaires cristallins et graveleux.

Les facteurs naturels

Le climat est d'influence méditerranéenne. Il subit une pluviométrie réduite, un ensoleillement de 2 700 heures en moyenne par an, ainsi qu'un vent dominant : le Mistral.

La couleur des vins

Rosés.

Les cépages

Le Grenache noir sert de base à l'élaboration du Tavel.



©CHRISTOPHE GRILLÉ

Les saveurs attendues

Ses vins de fort caractère sont sans équivalent : complexes, charnus, denses et très aromatiques. Leur nez complexe de fruits rouges évolue vers des notes moelleuses de fruits à noyaux et d'amandes, tandis que leur bouche ample et ronde révèle une grande puissance aromatique, soutenue par des touches épicées.

Quelques chiffres clés (2023)

- 30 775 hectolitres produits
- 838 hectares de production
- 37 hl/ha de rendement moyen
- 34 % part de l'export

CONTACT

Syndicat Viticole de l'Appellation Tavel

56 Chemin de la Croix d'Alix

30 126 Tavel

04 66 50 32 34

www.vin-tavel.com

Paroles de viticulteurs



Michel SOUCHON
Mas Caunelle
Cave coopérative de Durfort (Gard)
AOC Duché d'Uzès

À 63 ans, Michel Souchon cumule plusieurs casquettes : il est à la fois à la tête du Mas Caunelle à Saint-Nazaire-des-Gardies (Gard), président du Syndicat des vignerons de l'appellation Duché d'Uzès et président de la cave coopérative de Durfort. Un homme bien occupé, qui n'est pas prêt de prendre sa retraite. « *Tant que j'ai encore l'envie de travailler et la santé, je continue !* » s'amuse-t-il.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-michel-souchon



Grégory SERGENT
Domaine du Clos du Jas à Tavel (Gard)
Co-président de l'appellation AOC Lirac

Issu d'une famille vigneronne des Costières de Nîmes depuis sept générations, Grégory Sergent fait partie de ces vignerons qui veulent repenser le métier autrement. *« Après quinze ans passés dans l'armée, j'ai commencé à chercher des vignes qui me plairaient. Je les ai trouvées ici, à Lirac, au Clos du Jas où j'élève 5 ha de vignes en agriculture biologique et en biodynamie, dont certaines ont plus de 100 ans ».*

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-gregory-sergent



© Shutterstock



© Château de Nages

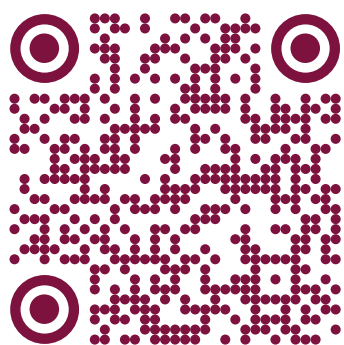


Michel GASSIER
Château de Nages à Caissargues (Gard)
AOC Costières de Nîmes

« Je réapprends mon métier ». C'est en ces termes peu communs que Michel Gassier, 63 ans, pourtant plus proche de la retraite que de l'apprentissage, explique sa passion pour la viticulture. Issu de la quatrième génération de vignerons, il a obtenu la première certification en agriculture régénérative viticole de France.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-michel-gassier

Testez vos connaissances



QUIZ THÉMATIQUE :

LES VINS DU RHÔNE

[Faire le quiz](#)



Les spiri- tueux

&
vins de
liqueur

D'OCCITANIE
SOUS SIGNES D'IDENTIFICATION
DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



BNI

BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE L'ARMAGNAC

Dans l'Antiquité, les Romains ont introduit la vigne dans le sud-ouest de la France. Quelques siècles plus tard, les Arabes apportent l'alambic puis ce sont les Celtes qui développent l'utilisation du fût : c'est de la rencontre de ces trois cultures qu'est né l'Armagnac, la plus vieille eau-de-vie de France !

Le premier témoignage de son utilisation remonte à l'an 1310.

À l'origine, elle était consommée pour ses vertus thérapeutiques et était souvent considérée comme un élixir de longue vie. Produite au cœur de la Gascogne, à cheval sur trois départements (Gers, Landes et Lot-et-Garonne), elle s'obtient par la distillation de vin blanc dans un alambic armagnacais et est mise en vieillissement de longues années en fûts de chêne avant d'être commercialisée.

La diversité des cépages leur confère une personnalité particulièrement riche. Millésimé ou issu d'un parfait assemblage, l'Armagnac est un produit artisanal, élaboré en petite quantité. Cela reste un produit rare au regard des autres spiritueux comme le whisky ou la vodka. Un millésime peut atteindre 1 000 euros !

Outre un territoire, Armagnac désigne la famille qui domine le comté du même nom pendant cinq siècles. Sa commercialisation se développe au XVII^e siècle, sous l'impulsion des Hollandais qui le commercialisent sur tous les continents. L'Armagnac est apprécié à la Cour de Versailles où il s'impose comme un fleuron de la gastronomie française.

Au XIX^e siècle, les méthodes de fabrication artisanales se perfectionnent afin d'améliorer leur qualité. Le commerce de l'Armagnac devient essentiel à l'économie de la région et les familles de pionniers deviennent les grandes maisons d'Armagnac.

Les zones de production

L'Armagnac est une AOC délimitée par trois zones : le Bas Armagnac s'ouvre vers la Garonne et les Landes et représente 67 % des surfaces identifiées en Armagnac. Ses eaux-de-vie y sont réputées pour leur grande finesse. L'Armagnac-Ténarèze tire son nom d'Iter Caesaris, une route stratégique tracée au temps de César sur le sommet des coteaux et représente 32 % des surfaces. Ses eaux-de-vie sont généreuses et puissantes. Le Haut Armagnac comprend la partie située vers les Pyrénées et ne représente que 1 % des surfaces. Ses eaux-de-vie, rares, sont dotées d'un bouquet fruité et délicat.

De la distillation au vieillissement...

La distillation est un art dont chaque distillateur conserve volontiers le secret. La transformation du vin en eau-de-vie se pratique au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte. Ainsi, officiellement, le changement d'âge d'une eau-de-vie s'opère le 1^{er} avril ! Le vin est souvent distillé à la propriété, parfois avec l'aide d'un « bouilleur ambulant » qui va de chai en chai. L'essentiel de l'Armagnac est obtenu avec un appareil très spécifique : l'alambic continu. À sa sortie, l'eau-de-vie est incolore. Il ne lui reste qu'à rejoindre le fût de chêne pour débiter son vieillissement.

L'alcool qui jaillit de l'alambic doit séjourner au moins un an dans un fût de chêne (une pièce) de 400 litres, souvent issu des forêts de Gascogne, entreposé dans un chai. L'eau-de-vie y évolue doucement. En même temps qu'il s'évapore (la part des anges), l'Armagnac s'assouplit, abaisse son degré alcoolique et prend une belle couleur ambrée puis acajou. Lorsque sa qualité est présumée être à son apogée, l'eau-de-vie est mise sous verre dans de grosses bouteilles appelées les « dame-jeannes » stockées dans « les paradis » (les chais).

CONTACT

**Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac
Maison du Vignoble Gascogne Armagnac,**

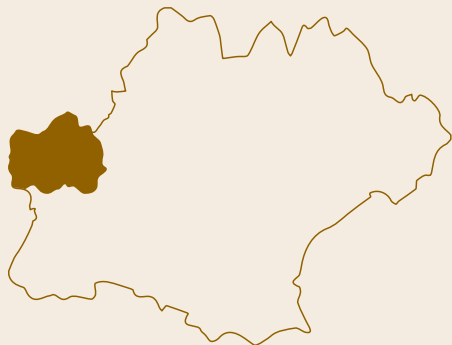
Lieu-dit Estère, 1330 route de Manciet
32 800 Eauze

05 62 08 11 00

www.armagnac.fr



Armagnac



Année(s) d'obtention de l'appellation

1936.

Les particularités du terroir

Dans le pays d'Armagnac, le climat est tempéré et doux. L'influence océanique humide, atténuée par la forêt des Landes, est surtout sensible dans l'ouest de l'appellation ; à l'est, c'est le climat méditerranéen qui s'exprime avec le Vent d'Autan.

Les facteurs naturels

Au tertiaire, la mer occupait toute la Gascogne. Ses mouvements ont engendré des sols typiques : ainsi, les vignobles du Bas-Armagnac sont plantés sur des sables fauves et des brousses légères, ceux du Haut-Armagnac se caractérisent par l'alternance de molasses et de bancs calcaires et au centre, l'Armagnac Ténarèze va des brousses aux terreforts, jusqu'à des sols calcaires érodés appelés peyrusquets.

Les cépages

Parmi les dix cépages autorisés, quatre impriment leur personnalité à l'eau-de-vie : l'Ugni blanc, le cépage de distillation par excellence ; la Folle blanche, le plus connu et le plus raffiné, appelé le « Piquepout » avant la destruction du vignoble par le phylloxéra en 1878 ; le Baco, le seul cépage hybride (variété résistante issue du croisement entre un cépage Vitis vinifera et une vigne d'une autre espèce, résistante aux maladies fongiques) du paysage viticole français, connu pour sa robustesse ; et le Colombard, un cépage autochtone qui apporte sa puissance et ses notes fruitées. Parmi les cépages anciens, on peut citer le Plant de Graisse (qui doit son nom à la consistance visqueuse du moût de ses raisins), la Clairette de Gascogne, le Jurançon blanc, le Meslier Saint François et le Mauzac.

Les saveurs attendues

L'Armagnac, ou plutôt les Armagnacs, sont connus pour leur exceptionnelle richesse aromatique. Ils peuvent avoir des arômes dits fruités (prune, raisin), floraux (fleur de vigne ou de tilleul), végétaux (géranium, thé), boisés (chêne, bois exotique), grillés (cacao, café) ou « rancio » (noix, Xérès) pour les eaux-de-vie les plus matures. Le vieillissement sous bois leur confère une complexité et une douceur supplémentaires.

La distillation

Pour découvrir ce qu'est un alambic armagnacais et les différentes étapes de la distillation, cliquez ici :

En version courte :

www.youtube.com/watch?v=tO-vgWcsQ5o&t=25s

En version longue :

www.youtube.com/watch?v=jXOUVgm--lk

Le vieillissement

L'Armagnac vieillit dans des fûts neufs de chêne de 400 litres, entreposés dans des chais. Les eaux-de-vie sont ensuite transférées dans des fûts plus âgés pour affiner les arômes. Lorsqu'elles atteignent leur qualité optimale, elles sont mises en dame-jeannes pour préserver leur caractère.

La conservation

Contrairement au vin qui peut se bonifier en bouteille, l'Armagnac n'évolue plus une fois sous verre. Une bouteille fermée peut se conserver presque indéfiniment dès lors que le bouchon est vérifié ou changé tous les 5 ou 10 ans. Une fois ouverte, il est conseillé de la conserver 1 ou 2 ans au maximum car l'oxydation, même faible, due à l'entrée d'air dans la bouteille, peut en modifier le goût...

La dégustation

L'Armagnac se déguste dans des verres ballon ou tulipe. Il est conseillé de l'y faire tourner doucement pour enrichir la proportion des arômes qui se dégagent, de le humer doucement pour percevoir les senteurs dominantes, de prendre une première toute petite mise en bouche pour en déguster les arômes puis une deuxième pour apprivoiser la sucrosité et la chaleur de l'alcool. Une fois le verre vide, on peut sentir encore la quintessence de l'Armagnac.

Quelques chiffres clés

- 1 982 hectares
- 604 producteurs
- 172 négociants
- 55 % des ventes se font à l'export, notamment aux Etats-Unis, en Chine et en Russie.



Zoom sur... la Blanche Armagnac

L'élégance d'un alcool unique



©COLLECTION BNI ARMAGNAC

LA RÉVOLUTION BLANCHE

Innovante et rafraîchissante, la Blanche Armagnac se distingue dans l'univers des spiritueux par son caractère « vierge de bois », offrant une palette aromatique fruitée et florale sans le passage traditionnel en fûts de chêne. Née d'une tradition et d'un savoir-faire distillatoire ancien, cette eau-de-vie légère et fine célèbre l'originalité et la qualité, marquant une évolution distincte dans le patrimoine d'Armagnac.

Cet alcool blanc se démarque profondément de l'Armagnac lui-même puisqu'il ne passe pas par la case vieillissement en fûts de chêne. Il est dit « vierge de bois ». C'est ce qui fait toute son originalité dans le monde des alcools blancs.

L'AOC est née en 2005 de la volonté des producteurs de mettre en avant un produit longtemps resté confidentiel et réservé aux familles productrices. Issue du même terroir que l'Armagnac, elle bénéficie du savoir-faire multiséculaire de la distillation mais se distingue par des moyens de vinification spécifiques et des arômes plus fruités et plus floraux. Elle est en outre plus légère et plus fine que son grand frère l'Armagnac.

Sa période de maturation (3 mois minimum, mais souvent beaucoup plus) est mise à profit pour travailler, aérer l'eau-de-vie et abaisser son degré. La Blanche Armagnac est vinifiée puis distillée majoritairement à partir des cépages Baco, Folle Blanche, Ugni blanc et Colombard pour révéler tous ses arômes. Fruit de hautes exigences qualitatives, elle fait l'objet d'une élaboration et d'un agrément extrêmement rigoureux. La Blanche Armagnac se déguste pure et glacée ou en cocktail.

?? Le saviez-vous ?

Le Bureau Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) met en lumière les possibilités infinies de l'Armagnac dans l'univers des cocktails avec son livret de recettes « Armagnac Perfect ». Cette brochure, lancée avec la collaboration de 9 barmen de palaces français, propose des créations originales associées à des grignotages gourmands. En 2015, « Armagnac Perfect » a traversé les frontières, explorant les créations de barmen du monde entier, mettant en avant l'Armagnac et la Blanche Armagnac dans des cocktails uniques et raffinés.

Brochures à télécharger ici :

www.armagnac.fr/l-armagnac-perfect

Floc

LE FLOC DE GASCOGNE

Le Floc de Gascogne est un vin de liqueur issu de la famille des mistelles. Il est élaboré pendant les vendanges et offre un bouquet de sensations uniques.

Cet apéritif traditionnel, blanc ou rouge, résulte d'un savant assemblage de jus de raisin et d'Armagnac.

C'est un produit artisanal, gourmand et de caractère par excellence. À cheval sur trois départements du sud-ouest (Gers, Landes et Lot-et-Garonne), le vignoble de production du Floc de Gascogne épouse celui de l'Armagnac. « *Sa production reste un peu confidentielle mais il gagne à être connu du plus grand nombre. Nous constatons que dès que les consommateurs découvrent ces produits frais et très fruités, ils l'apprécient* », assure le Président du Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne.

Né au XVI^e siècle d'une recette ancestrale, son nom vient du gascon « Lou Floc » qui signifie « bouquet de fleurs ». C'est en 1976, date de sa première mise en marché, qu'il a été baptisé Floc de Gascogne. C'est la qualité de l'Armagnac utilisé qui caractérise la richesse aromatique des Floccs-de-Gascogne. Ses arômes floraux (violette, rose et fleur de prunier) donnent toute son originalité au produit. Il n'existe pas un Floc de Gascogne mais plus de 150 qui sont produits par des vignerons passionnés sur le territoire gascon. Certains sont puissants, d'autres plus gourmands ou plus souples. Les Floccs-de-Gascogne peuvent être assemblés entre eux et il n'y a pas de millésime.

Les différents cépages donnent au Floc de Gascogne toute sa typicité et développent une riche palette d'arômes. Associés à l'Armagnac jeune, c'est une explosion de sensations uniques dans chaque bouteille.



© Floc de Gascogne

L'assemblage :

Les Floccs-de-Gascogne sont issus de la famille des mistelles (de l'italien misto, qui signifie « mélange »). À l'occasion des vendanges, deux tiers de jus de raisins frais et un tiers de jeune Armagnac issu des mêmes propriétés sont mariés dans une cuve à l'abri de l'air. L'assemblage repose jusqu'à la fin de l'hiver. Plus tard, le Floc de Gascogne est encore l'objet de mille soins : soutirage, collage, filtration, stabilisation par le froid... Ainsi naît au printemps le Floc de Gascogne, une boisson apéritive titrant entre 16 et 22 degrés. Chaque année, les cérémonies de l'assemblage rythment la naissance d'un nouveau Floc de Gascogne.

La dégustation :

Le Floc de Gascogne se déguste jeune, fruité et bien frais (entre 5 et 7°C), à l'apéritif, nature ou en cocktail. Il accompagne à merveille foies gras, fromages de caractère et desserts à base de fruits. En cuisine, il libère tous ses arômes et peut dès lors relever un mets sucré ou salé, parfumer une sauce ou aromatiser une crème. Sa dégustation n'est pas fondamentalement différente de celle des vins.

Le saviez-vous ? :

En 1980 a été créée « l'Académie des Dames du Floc de Gascogne », une confrérie regroupant une dizaine de viticultrices et productrices engagées. Elle est chargée de faire connaître et valoriser le Floc de Gascogne lors de multiples festivités et événements gastronomiques. Sa présidente est nommée « Grande Dame ».

CONTACT

Comité interprofessionnel du Floc de Gascogne
Maison Gascogne Armagnac

1330 Route de Manciet
32 800 Eauze

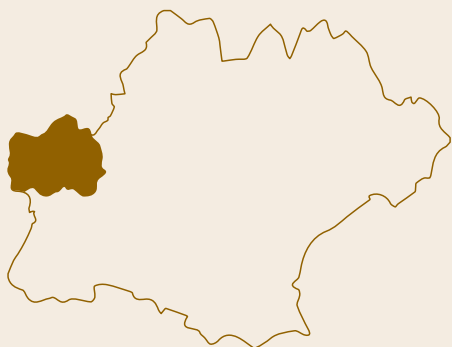
05 62 09 85 41

contact@Floc de Gascogne.fr

www.Floc de Gascogne.fr



Floc de Gascogne



Année(s) d'obtention de l'appellation

1990 (AOP : 2009).

Les particularités du terroir

Baignées de soleil tout au long de l'année, les vignes sont ici choyées aux quatre saisons par des femmes et des hommes héritiers de traditions viticoles ancestrales. La douceur des vallons n'empêche pas le Floc de Gascogne d'être doté d'un sacré caractère. Les terres du vignoble armagnacais sont argilo-calcaires et sableuses. Au total, il s'étend sur 900 hectares et a la forme d'une belle feuille de vigne.

Les facteurs naturels

Le Floc de Gascogne est favorisé par un climat idéal à la croisée de trois influences : méditerranéenne, océanique et continentale. Cela lui confère un bel équilibre, une puissance aromatique élégante ainsi qu'un caractère fruité et léger.

La couleur des vins

Blanc, rouge.

Les cépages

Chaque Floc de Gascogne a sa personnalité, issue des différents cépages qui le composent : Colombard, Ugni blanc et Gros Manseng pour le blanc ; Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot et Tannat pour le rouge.

Les saveurs attendues

Les arômes premiers de l'Armagnac -la violette, la prune et la rose- donnent son caractère au Floc de Gascogne. Le Blanc exhale de généreuses notes complexes de fruits, d'agrumes, de fleurs et de mie ; le Rouge allie la vivacité des fruits rouges et la délicatesse des notes florales. C'est la qualité de l'Armagnac utilisé qui caractérise la richesse aromatique du Floc de Gascogne. Ses arômes floraux donnent toute son originalité au produit.



© Floc de Gascogne

L'élaboration

L'élaboration du Floc de Gascogne s'étend sur plusieurs années, chaque étape étant cruciale pour garantir la qualité et l'authenticité du produit final.

La première année commence avec la production de l'Armagnac. Les viticulteurs vendangent les cépages blancs destinés à l'Armagnac. Ensuite, le vin de chauffe issu de ces cépages blancs est rapidement distillé. L'Armagnac jeune obtenu est alors conservé dans des cuves en inox pendant un an pour éviter tout vieillissement prématuré.

La deuxième année se concentre sur la préparation du jus de raisin. Lors des vendanges, les cépages blancs et rouges sont récoltés. Les blancs sont pressurés pour obtenir le moût, un jus de raisin non vinifié. Quant aux rouges, ils sont saignés et macérés pour extraire un jus coloré. Les moûts sont alors placés au fond des cuves, remplies aux deux tiers. L'Armagnac jeune de l'année précédente est mélangé délicatement avec le moût de raisin, une étape cruciale appelée le mutage.

La troisième année, après plusieurs mois de maturation, le Floc de Gascogne est prêt à être commercialisé à partir du 15 mars.

La dégustation

Le Floc de Gascogne se déguste jeune, fruité et bien frais (entre 5 et 7°C), à l'apéritif, nature ou en cocktail. Il accompagne à merveille foies gras, fromages de caractère et desserts à base de fruits. En cuisine, il libère tous ses arômes et peut dès lors relever un mets sucré ou salé, parfumer une sauce ou aromatiser une crème.

Quelques chiffres clé

- 700 000 bouteilles commercialisées chaque année, dont 5 % à l'export (principalement en Europe du nord)
- 900 hectares sur trois départements : le Gers (80 %), les Landes (15 %) et le Lot-et-Garonne (5 %)
- 64 producteurs en Occitanie

CRUEL

COMITÉ RÉGIONAL INTERPROFESSIONNEL DES EAUX DE VIE DU LANGUEDOC

Les eaux-de-vie du Languedoc

Il y a une longue tradition d'eaux de vie en Languedoc. Aujourd'hui, il en existe 3 qui ont été réglementées dans les années 40 et chacune d'elles possède un caractère propre.

Issue des vins de Faugères, la Fine Faugères est la première eau-de-vie réglementée du Languedoc et surtout la seule distillée grâce à un alambic charentais, dit « à repasse » qui permet de n'en extraire que le meilleur. Ce procédé de distillation donne des Fines rondes, très agréables et complexes. La première distillation, faite par la famille Noël Salles, date de 1852. Les vins doivent toujours être distillés et vieillies dans l'aire de l'appellation Faugères. Les vins utilisés pour la distillation sont variés : jeunes, plus âgés, rouges, rosés ou blancs, vinifiés en Faugères et possèdent donc des arômes épanouis et des degrés relativement importants (de 10 à 15 % vol. alc.). Le vin distillé vieillit cinq ans minimum en fûts de chêne. Le réglage est effectué autour de 40 degrés avec une eau minérale locale.

Les indications géographiques (IG) Marc du Languedoc et Fine du Languedoc distinguent quant à elles deux types de produits : les eaux-de-vie blanches et les eaux-de-vie vieilles sous bois, chacune présentant des arômes singuliers et des conditions d'élevage différentes mais une même élégance et légèreté. Les marcs sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique du Languedoc.

Il existe des mentions complémentaires avec les marcs plus spécifiques provenant des AOC Banyuls, Muscat de Frontignan et Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Issue d'une longue tradition, la production d'eau-de-vie est actuellement assurée par un petit nombre de producteurs en caves particulières, en tant que bouilleurs de crus, ou par des caves coopératives.

L'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 6 mois avant sa commercialisation. L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres durant une période minimale de 1 an à compter de la date de mise sous bois.

Zoom sur l'art de la distillation :

Il s'est développé en Languedoc dès le XIII^e siècle avec l'apport des connaissances des savants arabes et leur approfondissement par les professeurs de l'école de médecine de Montpellier, dont Arnaud de Villeneuve, à qui est attribué le fait d'avoir été le premier européen à documenter le processus de distillation. Au Moyen Âge, ce spiritueux était considéré comme bénéfique pour la longévité et était largement connu sous le nom d'« aqua vitae » ou « eau-de-vie ».

Plus tard, Jean-Edouard Adam, chimiste à la faculté de médecine de Montpellier, a perfectionné les techniques de distillation et présenté un nouvel alambic en 1801. Ainsi, à partir des années 1800, la distillation en un seul passage, au lieu de cinq à six, permet d'obtenir une eau-de-vie avec une économie de temps et d'énergie importante.

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle se développe la distillation des marcs, en complément de la distillation du vin, avec des distillateurs ambulants qui se déplacent de villages en villages ou directement dans les propriétés viticoles. Ces distillateurs ambulants utilisent alors généralement des alambics traditionnels, à vases successifs, où l'eau-de-vie est entraînée par la vapeur avant d'être concentrée par de petites colonnes. Certaines distilleries procèdent au lavage des marcs en vue d'obtenir « la piquette », une boisson fabriquée à partir de marc de raisin fermenté et d'eau. Cette technique est dorénavant interdite.

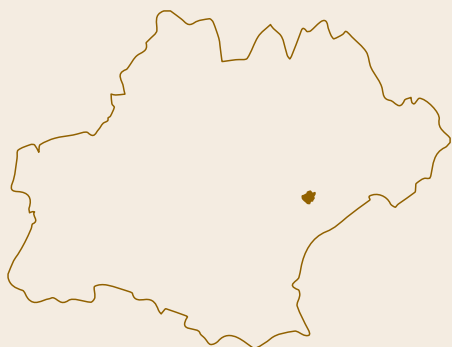
Aujourd'hui le vin est distillé soit selon le principe de distillation discontinue simple, soit selon le principe de distillation multi-étagée avec reflux, discontinue ou continue.



© Service Communication - Groupe UDM



Fine Faugères



Année(s) d'obtention de l'appellation

En 1948, une aire d'Appellation d'Origine Réglementée vient protéger la première eau-de-vie du Languedoc.

Les particularités du terroir

L'aire géographique de l'AOP s'étend sur 7 communes, situées au nord-ouest du département de l'Hérault, en bordure du Caroux. Le vignoble est exposé sud-est sur des pentes moyennes dont l'altitude ne dépasse pas 280 mètres.

Les facteurs naturels

Faugères a un terroir homogène de schistes. Les sols sont peu fertiles et drainants. L'eau s'infiltre et se stocke en profondeur. La vigne est donc contrainte de développer ses racines en profondeur. Le stress hydrique est élevé l'été, mais les caractéristiques du schiste permettent de le limiter en autorisant aussi à la vigne d'aller chercher cette eau stockée en profondeur.

Les cépages

L'eau-de-vie provient de vins issus des cépages suivants : cépages blancs : Bourboulenc, Carignan blanc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Piquepoul blanc, Roussanne, Rolle, Macabeu, Terret blanc, Viognier. Cépages gris et noirs : Aramon, Carignan, Cunoise, Cinsaut, Grenache gris, Grenache, Lledoner pelut, Morrastel, Mourvèdre, Piquepoul noir, Tivarenc, Syrah, Terret noir.

Les saveurs attendues

Le nez développe des notes complexes de miel, de pruneaux, figes et raisins secs. L'eau-de-vie est caractérisée par un bel équilibre en bouche entre le fruité et le boisé vanillé. Les notes de garrigue, fenouil, raisins secs évoluent vers la noisette et la torréfaction. La finale est ample, suave et harmonieuse.



© Service Communication - Groupe UDM

La distillation

Autrefois, les distillateurs ambulants se déplaçaient souvent de villages en villages et utilisaient des alambics traditionnels, à vases successifs, où l'eau-de-vie était entraînée par la vapeur avant d'être concentrée par de petites colonnes. Aujourd'hui, le vin est distillé soit selon le principe de distillation discontinue simple, soit selon le principe de distillation multi-étagée avec reflux, discontinue ou continue.

Le vieillissement

L'eau-de-vie vieillit et se complexifie en fûts de chêne. Ce n'est qu'après cinq ans au moins et le plus souvent une dizaine d'années, que la Fine Faugères est mise en bouteilles.

La dégustation

La Fine Faugères se déguste avec un petit café noir ou à coté d'un feu de cheminée avec un bon livre. Une consommation un peu plus inhabituelle accorde la Fine à certains desserts à base de frangipane ou aux fruits exotiques comme l'ananas rôti.

Chiffres clés

- 15 vigneron produisent la Fine Faugères

CONTACT

Association de défense de l'eau-de-vie de Faugères

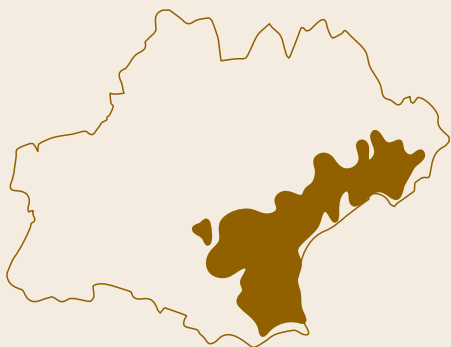
4 rue de la Poste
34 6000 Faugères
04 67 23 47 42

AOP Faugères / IG Fine Faugères :

Route des Près
34 480 Laurens
04 67 00 80 80
www.faugeres.com



Marc du Languedoc



Année(s) d'obtention de l'appellation

L'Appellation d'Origine Réglementée « Eau-de-vie de Marc originaire du Languedoc » a été reconnue en 1942.

Les particularités du terroir

Le vignoble s'étend sur plusieurs départements (Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et l'ouest du Gard) et forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux allant des Pyrénées aux Cévennes et descendant jusqu'à la mer Méditerranée.

Les facteurs naturels

Il bénéficie d'un climat méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et un régime de vents desséchants (Mistral, Cers et Tramontane) et maritimes (Marin, Grec, Espagnol) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été.

Les cépages

Les marcs de raisin sont issus de la vinification de raisins issus de nombreux cépages. Cépages blancs : Bourboulenc, Carignan blanc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Piquepoul blanc, Roussanne, Tourbat, Rolle, Macabeu, Terret blanc, Viognier. Cépages gris et noirs : Carignan, Counoise, Cinsaut, Grenache gris, Grenache, Lledoner pelut, Morrastel, Mourvèdre, Piquepoul noir, Rivairenc, Syrah, Terret noir.

Les saveurs attendues

Les Marcs du Languedoc sont réputés pour leur grande élégance et leur légèreté. Ils sont ronds et équilibrés et rappellent le raisin frais. L'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux et fruités, les plus floraux étant les Marcs de Muscat qui dégagent principalement des notes de géranium et de sureau. Les bouches sont persistantes avec des parfums de raisin et de coing. Quant aux eaux-de-vie vieilles, elles présentent des arômes complexes associant des arômes vanillés à des notes épicées, ainsi qu'à des notes de noix et de tabac.



La distillation

L'ajout de lies est autorisé dans les limites de la réglementation. Le Marc fermenté peut être distillé selon différents principes (distillation discontinue simple ou par entraînement à la vapeur, en cascade ou multi-étagée avec reflux). Plusieurs distillations successives peuvent être réalisées. Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. La distillation des marcs pour une campagne donnée est effectuée au plus tard le 31 mars suivant la récolte viticole.

Le vieillissement/ L'élevage

L'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de six mois avant sa commercialisation. L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres durant une période minimale d'un an à compter de la date de mise sous bois.

La dégustation

Le Marc est souvent dégusté en digestif, grâce notamment à ses grandes qualités gustatives et digestives. Doté d'une palette gustative unique, il se déguste idéalement en fin de repas, pour terminer sur une note raffinée et chaleureuse. Un grand nombre de recettes de cuisine traditionnelle, de desserts ou de plats requièrent l'utilisation de Marc.

Chiffres clés

- 10 à 50 hectolitres d'alcool pur sont produits chaque année
- 13 opérateurs habilités dont 4 distilleries

CONTACT

Comité Régional Interprofessionnel des eaux de vie du Languedoc (CRIEL)

54 avenue de Montpellier

34 725 Saint-André-de-Sangonis

06 20 53 06 25

Samuel Blum : samuel.blume@groupeudm.com



La Fine du Languedoc



Année(s) d'obtention de l'appellation

L'appellation d'Origine Réglementée a été reconnue en 1942.

Les particularités du terroir

L'aire géographique est constituée par le territoire d'un grand nombre de communes de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales. L'ensemble forme un vaste amphithéâtre entre Pyrénées et Cévennes au nord, et la Méditerranée. Le Marc du Languedoc est produit dans la même zone.

Les facteurs naturels

L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et un régime de vents desséchants (Mistral, Cers et Tramontane) ou maritimes (Marin, Grec, Espagnol) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer.

Les cépages

La Fine du Languedoc est issue des cépages caractéristiques des appellations du Languedoc.

Les saveurs attendues

La Fine du Languedoc conduit à des eaux-de-vie originales conservant des notes aromatiques présentes dans le vin. L'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux, légèrement mentholés. L'eau-de-vie vieillie sous bois présente un nez vanillé avec des notes de cannelle qui évoluent en bouche vers des nuances boisées, vanillées et réglissées.



© Service Communication - Groupe UDM

La distillation

La Fine du Languedoc est distillée soit selon le principe de distillation discontinue simple, soit selon le principe de distillation multi-étagée avec reflux, continue ou discontinue. Plusieurs distillations successives peuvent être réalisées. Les opérations de distillation des vins doivent, pour une campagne donnée, être terminées le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Le vieillissement/ L'élevage

L'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 6 mois avant sa commercialisation. L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres durant une période minimale de 1 an à compter de la date de mise sous bois.

La dégustation

Très appréciée en apéritif, accompagnée d'eau gazeuse ou de tonic, elle trouve également sa place en cuisine pour le flambage des aliments.

Chiffres clés

- 5 distilleries
- 22 opérateurs habilités

CONTACT

Comité Régional Interprofessionnel des eaux de vie du Languedoc (CRIEL)

54 avenue de Montpellier

34 725 Saint-André-de-Sangonis

06 20 53 06 25

Samuel Blum : samuel.blume@groupeudm.com

Paroles de viticultrices



© Château de Millet



© Château de Millet



Laurence Dèche
Château de Millet à Eauze (Gers)

C'est en Gascogne, en plein cœur du pays de l'Armagnac, que la famille Dèche distille la prestigieuse eau-de-vie depuis cinq générations. Laurence, seconde d'une famille nombreuse de quatre filles, a repris le domaine familial en 1999. Depuis, elle s'efforce de développer l'exploitation de 90 hectares de vignes. Productrice de vins, de Floc et d'Armagnac, Laurence aime son métier, sa terre et ses produits. « *Chacun d'eux a une personnalité propre. On les fait comme on les aime, à la fois mûres et dotés d'une certaine fraîcheur* » nous explique-t-elle.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-laurence-deche-chateau-de-millet-a-eauze-gers



Marlène Ducos
Domaine du Hour à Eauze (Gers)

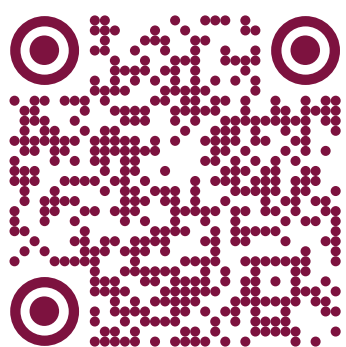
À 21 ans seulement, Marlène Ducos a repris l'exploitation de son père, située à Eauze, dans le nord-ouest du département du Gers, dans le Bas-Armagnac. Gérante du domaine depuis huit ans, cette jeune femme dynamique et passionnée a converti ce domaine familial de quatrième génération en Haute Valeur Environnementale (HVE). Elle a également lancé la commercialisation de ses armagnacs. « *Cela me permet de sortir du domaine, de rencontrer d'autres personnes, de partager mon métier et notre savoir-faire et de m'ouvrir l'esprit* » sourit-elle.

Lire la suite : www.irqualim.fr/paroles-de-viticulteurs-marlene-ducos-domaine-du-hour-a-Eauze-gers



© Domaine du Hour

Testez vos connaissances



QUIZ THÉMATIQUE :

LES SPIRITUEUX

[Faire le quiz](#)



Pédagogie



Pédagogie

Cette partie du guide est dédiée aux futurs professionnels ainsi qu'aux consommateurs cherchant à développer leurs connaissances. Elle fourmille de repères et d'indications pour comprendre et apprécier l'univers de la viticulture et du vin.

182 L'ANNÉE DU VITICULTEUR

183 LES GESTES TECHNIQUES

184 LES MÉTIERS DU VIN

186 LES CAVES COOPÉRATIVES

187 LES CAVES INDÉPENDANTES

188 LES MAISONS DE NÉGOCE

189 LES CÉPAGES

190 LES RITUELS DE DÉGUSTATION

191 LES ACCORDS METS & VINS

193 LE DEGRÉ

194 SAVOIR LIRE UNE ÉTIQUETTE

196 LEXIQUE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pédagogie

Ce document a pour vocation d'offrir aux jeunes en formation dans les lycées agricoles et d'hôtellerie-restauration une plongée dans la richesse et la diversité des vins et spiritueux d'Occitanie. Accessible et didactique, il leur fournit des repères essentiels pour comprendre et apprécier ce patrimoine viticole.

Il existe peu d'ouvrages expliquant aux jeunes la richesse, la diversité et la beauté des vins et spiritueux sous SIQO d'Occitanie, véritable patrimoine culturel, dans une langue simple et claire. Ce document leur est notamment destiné. Qu'ils soient en formation dans les lycées agricoles ou en lycée d'hôtellerie-restauration, ils trouveront dans ce support de nombreuses et diverses informations.

Au cœur de ce document, la « section pédagogique » leur est totalement dédiée. Elle fourmille de repères clés et d'indications pour les aider à la compréhension de différents sujets. Cette partie ne se veut pas exhaustive mais cherche à susciter leur curiosité et aiguïser leur appétit d'en savoir plus. Libre à chacun d'eux, ensuite, de compléter ses connaissances. Accessible et didactique, elle peut, plus largement, intéresser tous ceux qui veulent percer les secrets des vins et spiritueux.

Ce document vise également à faire prendre conscience aux jeunes et futurs ambassadeurs des vins et spiritueux sous SIQO d'Occitanie de l'importance de la viticulture dans la région, de son histoire, de son poids économique et de son avenir.

N'oublions pas que la dégustation d'un bon vin, même si nous en présentons les codes ici, se fait avant tout en famille ou entre amis, dans une atmosphère conviviale et autour d'une consommation raisonnable. Les viticulteurs d'Occitanie s'efforcent chaque jour de concevoir et partager leurs produits dans cet esprit. Apprécier un vin, c'est aussi apprécier ces moments d'échanges et de camaraderie, où le plaisir de la découverte s'associe à celui d'être ensemble.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

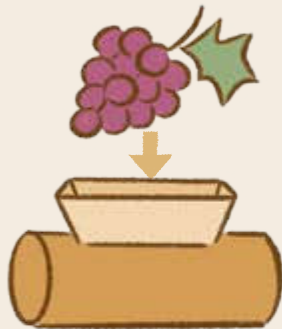
L'année du viticulteur



Vendanges

Choix du moment optimal de récolte en fonction de la maturité des raisins.

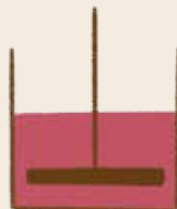
Sélection et tri des raisins pour éliminer les grappes non conformes.



Éraflage & foulage

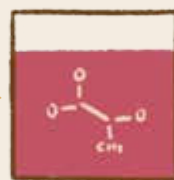
Élimination des rafles (éraflage).
Écrasement des raisins pour libérer le jus (foulage).

Les gestes techniques



Pressurage

Extraction du jus des raisins par pressage.
Différents niveaux de pression peuvent être utilisés pour obtenir différents types de jus.



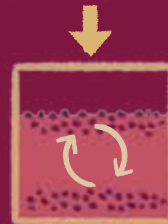
Fermentation alcoolique

Transformation des sucres en alcool par l'action des levures.
Contrôle de la température et de la durée de fermentation.

Principalement pour le vin rouge

Macération

Contact prolongé des peaux avec le moût pour extraire la couleur et les tanins.

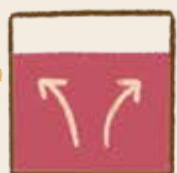


Pigeage et remontage

Mélange régulier du moût avec les parties solides pour favoriser l'oxygénation.

Élevage

Vieillissement du vin en fûts de chêne ou en cuves en inox.
Développement des arômes, des saveurs et de la structure.



Fermentation malolactique

Transformation de l'acide malique en acide lactique pour adoucir le vin.
Réduit l'acidité et améliore la stabilité.

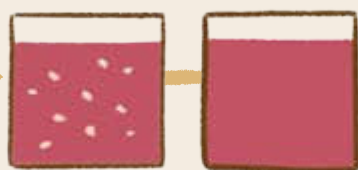
Soutirage

Transfert du vin clair d'un récipient à un autre en laissant les sédiments derrière.
Élimination des impuretés.



Assemblage

Mélange de différents lots de vin pour créer un assemblage final.
Permet d'obtenir le profil de goût souhaité.



Filtration et clarification

Élimination des particules indésirables avant la mise en bouteille.
Stabilisation du vin.



Mise en bouteille

Remplissage des bouteilles, ajout d'un bouchon en liège ou autre.
Étiquetage et conditionnement du vin pour la vente.

Stockage et maturation

Conservation des bouteilles dans des conditions appropriées (température, humidité, obscurité).
Amélioration de la qualité du vin au fil du temps.



Dégustation & analyse

Évaluation régulière du vin pour surveiller son évolution et sa qualité.



Commercialisation

Distribution et vente du vin sur le marché.



Les métiers du vin

De la vigne à la cave, du commerce au restaurant, le secteur du vin offre une variété de carrières passionnantes, chacune jouant un rôle crucial dans l'élaboration, la production, la commercialisation et la distribution des vins.

Dans les vignes :

L'ouvrier viticole : Employé d'un domaine, il effectue toutes les tâches nécessaires à la bonne croissance de la vigne : taille, liage, palissage, entretien... Il est également chargé des labours et des traitements pour lesquels l'utilisation d'un tracteur est nécessaire.

Le chef de culture : Il dirige tous les employés, tâcherons et saisonniers en charge des tâches viticoles dans un domaine de bonne taille. Le chef de culture fait aussi le lien entre la direction ou le vigneron et les ouvriers viticoles.

Le tâcheron : Le tâcheron est un ouvrier agricole qui travaille à la tâche, c'est-à-dire qu'il est payé en fonction du travail accompli et non du temps passé. Cette spécificité fait du tâcheron un acteur clé lors des périodes de forte activité dans les vignobles telles que la taille, l'ébourgeonnage, le relevage etc. Il est chargé de toutes les tâches non mécanisées.

Le vigneron/viticulteur : Il existe une différence entre le viticulteur et le vigneron. Le premier ne produit que du raisin alors que le second réalise aussi la vinification (quelque soit son mode de commercialisation ensuite).

Le pépiniériste : « Sans pépiniériste, pas de vin ! » dit l'adage. Et pourtant, le pépiniériste viticole est souvent oublié dans les métiers du vin alors qu'il joue un rôle crucial. Spécialisé dans la culture des plants de vigne, il fournit aux viticulteurs des matériaux de plantation de haute qualité et certifiés. Son travail englobe la sélection des porte-greffes et des cépages adaptés à divers environnements et besoins, ainsi que la gestion des processus de greffage pour assurer la résistance des plants aux maladies et aux conditions climatiques.



Les métiers du vin

Dans la cave :

Agent de chai : Il a la charge de suivre l'élevage des vins sous le contrôle du maître de chai ou du vigneron. Lors des vendanges, il aide à la vinification puis il transfère le vin dans les cuves, suit les fermentations et s'occupe du vin jusqu'à sa mise en bouteille. Le cas échéant, il s'occupe aussi des fûts de chêne.

Le maître de chai : Il est responsable de A à Z de l'élevage des vins, de l'entrée du raisin dans la cave jusqu'à sa mise en bouteille. Il gère les assemblages ainsi que les élevages des différents vins produits par le domaine, en accord avec le chef de culture. À ce titre, c'est un professionnel de la fermentation.

L'œnologue : C'est le chimiste du vin. Il étudie toutes ses réactions et les éléments qu'il contient. Ses conseils sur la date de récolte, les assemblages, la lutte contre les maladies du vin, le choix des levures sont précieux.

Le tonnelier : Il fabrique les tonneaux qui servent à élever le vin. Sans lui, le maître de chai n'aurait pas les bons outils pour produire de grands vins ! Chaque tonnelier possède sa marque de fabrique. Il crée à la demande des vignerons des fûts plus ou moins parfumés.

Dans le commerce :

Le caviste : Il gère les boutiques qui vendent du vin. Il étudie les méthodes et les personnalités des vignerons, sélectionne ses vins et conseille ses clients.

Le sommelier : Il conseille les clients d'un restaurant ou d'un bar en fonction des mets qu'ils ont commandés. Température, verres, accords n'ont pas de secrets pour lui. Il est aussi chargé de la constitution de la cave, des achats et de la gestion.

Le critique : C'est un journaliste spécialisé dans les vins. Il les déguste, les commente et les note.

Sans oublier l'importateur, le courtier, l'agent, etc...



Les caves coopératives

LES COOPÉRATIVES, FERS DE LANCE DU SUCCÈS DES VINS D'OCCITANIE

À la fin du XIXe siècle, la viticulture traverse un contexte de crise profonde : vignobles dévastés par le phylloxéra, méventes, baisse des prix et guerres qui provoquent un fort exode rural. Pour faire face à cette situation, des vignerons décident de se regrouper pour créer les premières caves coopératives. C'est en Alsace, à Ribeauvillé, puis en Languedoc que se créent les premières caves coopératives. L'histoire a retenu 1901, année d'adoption des statuts de la cave de Maraussan dans l'Hérault, ce qui souligne le rôle pionnier de la région dans le développement du mouvement coopératif. Cette « coopé », qui prend pour devise « Tous pour chacun – Chacun pour tous », est à l'origine du mouvement des « Vignerons Libres ». Le 1er mai 1905, elle reçoit la visite de Jean Jaurès, qui y célèbre avec exaltation un exemple de communisme viticole, laboratoire de la révolution sociale.

Le fonctionnement d'une cave coopérative est simple : un groupement de vignerons rassemble sa récolte dans un seul lieu de production qui est chargé de la vinification, de la mise en bouteille, du stockage des bouteilles et, souvent, de la vente de celles-ci.

Un rôle social majeur dans toute l'Occitanie

Les sociétés coopératives ont joué un rôle social majeur dans toute l'Occitanie. Elles ont permis aux vignerons d'accéder à un matériel moderne, de trouver un logement pour leur récolte et de mutualiser les coûts. Organisées autour d'une « éthique de classe », les coopératives permettent aux vignerons de s'imposer face aux gros propriétaires et de se détacher du pouvoir des négociants et intermédiaires.

Aujourd'hui, la France compte 570 caves coopératives en activité et l'Occitanie en dénombre 188, soit près d'un tiers du total. Cela représente environ 17 000 adhérents, 2 500 salariés et 1,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit 70 % de la production régionale de qualité et d'origine. Ce n'est pas rien !

Des « cathédrales du vin »

L'architecture des caves coopératives est tout à fait singulière. Elle oscille entre patrimoine industriel et œuvre architecturale. Les bâtiments, témoins des innovations industrielles et du perfectionnement des techniques de vinification, font qu'on peut les nommer des « cathédrales du vin ». En Languedoc et en Roussillon, la « coopé » est cet édifice majestueux qui trône à la périphérie des villages, aux côtés de l'église ou de l'école.

Aujourd'hui, le Languedoc et le Roussillon disposent d'un patrimoine de 691 caves coopératives et distilleries. Elles ont été recensées à partir de 2007 par l'Inventaire Général du Patrimoine Culturel. On retrouve des caves coopératives dans toutes les régions viticoles françaises. Mais c'est dans le midi viticole, ainsi qu'en Alsace, qu'elles sont le plus répandues.

Renforcer la qualité des vins de la région

Les caves coopératives sont en perpétuelle évolution pour s'adapter aux enjeux contemporains. L'engagement envers la coopération viticole illustre une volonté de mutualiser les ressources, de partager les connaissances et d'améliorer la compétitivité et la durabilité des pratiques viticoles, renforçant ainsi la qualité et la reconnaissance internationale des vins de la région.

Acteurs majeurs d'aménagement du territoire, en conjuguant tradition et innovation, elles continuent de soutenir les viticulteurs locaux tout en répondant aux défis environnementaux et économiques actuels. Elles maintiennent des emplois parfois loin des centres urbains et créent de la valeur non délocalisable. Elles incarnent un modèle de solidarité et de résilience, offrant des vins qui racontent l'histoire et l'avenir d'un territoire unique.

Plus d'informations : www.consommonscooperatif.com



Les caves indépendantes

DES VINS ET DES PERSONNALITÉS AUTHENTIQUES

Les caves à vin indépendantes gèrent de manière autonome l'ensemble du processus de production du vin, de la culture de la vigne à la commercialisation de leurs produits. Cela inclut la vinification, l'élevage du vin, la mise en bouteille dans leur propre cave et souvent la vente directe au consommateur. Pour y parvenir, le vigneron indépendant a donc besoin d'acquérir de nombreuses compétences, que ce soit pour pouvoir travailler la terre, pour élaborer des assemblages de qualité ou pour établir des relations de confiance avec des professionnels de la vente de vin.

Des pratiques durables et respectueuses de l'environnement

Ces caves se distinguent par leur indépendance vis-à-vis des grandes marques ou des groupes industriels du secteur vinicole, mettant en avant des vins et des personnalités uniques qui reflètent leur terroir et leur savoir-faire artisanal. Elles tendent à se perfectionner dans leurs méthodes de production, tout en promouvant des pratiques durables et respectueuses de l'environnement. Nombre de vignerons indépendants privilégient en effet des méthodes de culture respectueuses de l'environnement, telles que la lutte raisonnée, la viticulture biologique ou en Haute Valeur Environnementale. Ils creusent donc tout particulièrement le sillon d'une agriculture durable et de qualité.

Les caves à vin indépendantes peuvent offrir une gamme variée de vins, incluant des vins bios et naturels, qui sont le résultat d'une approche plus personnelle et moins industrialisée de la viticulture.

Résister à l'uniformisation

En 1976 est né dans le Languedoc-Roussillon le syndicat des vignerons indépendants, dont le rôle est d'assurer la représentation politique et la défense des producteurs indépendants face notamment aux puissantes caves coopératives. À cette époque, on les appelle les « Caves Particulières ». Cette dénomination provient de la déclaration de récolte sur laquelle les vignerons indiquent s'ils sont coopérateurs ou en caves particulières. Le maillage sur tout le territoire viticole français se fait ensuite relativement vite. En 2000, la mention

« Caves Particulières » est abandonnée au profit de la dénomination « Vignerons Indépendants » et s'accompagne de la création d'un logo présent sur la contre-étiquette des bouteilles.

Le mouvement compte aujourd'hui environ 7000 vignerons adhérents, répartis dans 32 fédérations départementales et 10 fédérations régionales (la Fédération des Vignerons Indépendants d'Occitanie est de loin la plus importante du réseau national avec plus de 2500 vignerons indépendants qui en sont membres).

Tous s'attachent à respecter une charte de fonctionnement. Elle repose sur trois principes simples : le vigneron indépendant cultive sa vigne en respectant son terroir, il fait son vin dans sa cave de façon artisanale et en résistant à l'uniformisation et enfin il vend son vin en partageant sa passion.

En Occitanie, la moitié des 34 000 hectares de vignes sont actuellement exploitées par des coopérateurs et l'autre moitié par des vignerons indépendants. Depuis 2021, Vincent Piquemal, vigneron indépendant à Castelnau d'Auzan dans le Gers (Domaine de Danis) préside le conseil d'administration des Vignerons Indépendants d'Occitanie.

CONTACT

Vignerons indépendants d'Occitanie

MAS DE SAPORTA – 34875 Lattes

04 67 06 23 01

www.vigneron-independant.com



Les maisons de négoce



En achetant des raisins pour les vinifier, des vins pour les commercialiser et souvent en étant propriétaires de vignes, elles jouent un rôle crucial dans la distribution des vins à l'échelle nationale et internationale.

Les maisons de négoce sont des acteurs essentiels de la chaîne de production et de distribution du vin.

Les maisons de négoce, par définition, achètent des raisins pour les vinifier et des vins pour les commercialiser. Elles sont aussi souvent propriétaires de vignes. Les négociants peuvent donc être producteurs et commercialiser leur propre production en plus de celle de producteurs indépendants. Le négociant peut encore être éleveur. Il assemble alors des vins d'une même appellation fournis par divers producteurs et les élève ensuite dans ses chais. Certaines grandes maisons produisent et commercialisent des vins issus d'autres régions.

Les maisons de négoce jouent un rôle crucial dans la distribution des vins, en permettant une plus grande disponibilité des produits à travers différents marchés, tant nationaux qu'internationaux. Elles ont souvent une renommée et une force commerciale supérieures aux domaines viticoles. Grâce à leur approche marketing, elles peuvent créer des marques dynamiques, cibler des publics en particulier à l'aide de slogans décalés, en France comme à l'étranger. Leur activité contribue non seulement à la dynamique économique locale mais aussi au succès mondial des vins d'Occitanie. En achetant du vin en vrac, les négociants contribuent en outre à stabiliser les marchés, offrant ainsi une certaine sécurité économique aux viticulteurs, en particulier dans les années difficiles.

Leur force commerciale et leur capacité à créer des marques dynamiques permettent de promouvoir les vins de la région avec succès.

Les cépages

Le cépage (tiré du mot « cep ») est une variété de vigne qui donne un raisin spécifique.

On compte environ 6000 cépages à travers le monde, chacun apportant des caractéristiques uniques aux vins en termes de couleur, d'arôme, de goût et de potentiel de vieillissement. En France, on en dénombre 2 000 mais seuls 200 sont cultivés. Une vingtaine de cépages aux noms connus de tous – Merlot, Syrah, Chardonnay – occupe 90% des surfaces viticoles en France. Les principaux cépages méditerranéens sont le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsault et le Carignan. Si les cépages transmettent leur caractère aux vins, le climat, le terroir et la main de l'homme comptent également !

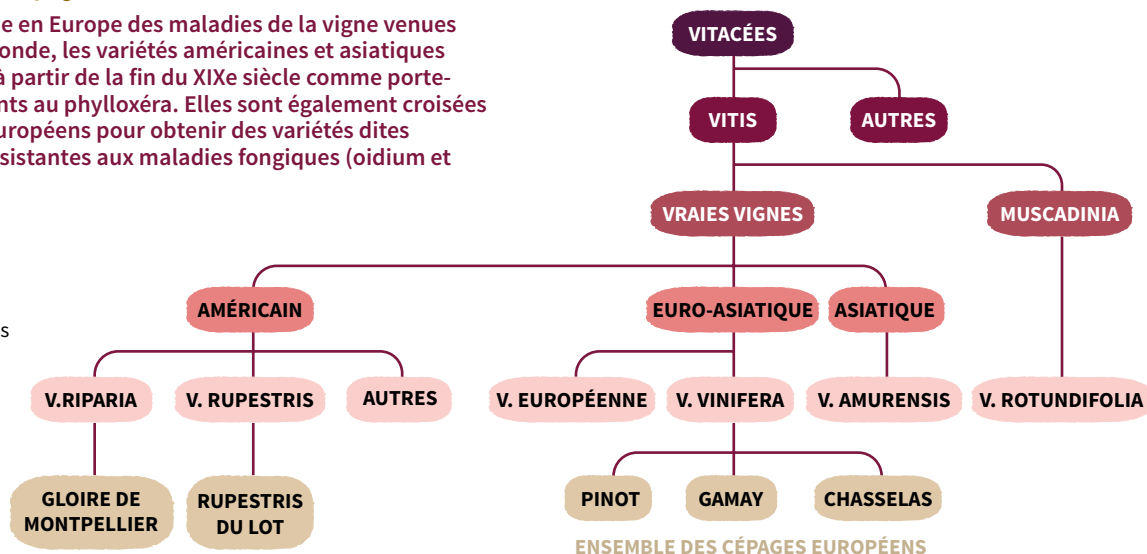
À la redécouverte de cépages anciens voire oubliés

Un nombre croissant de producteurs est à l'affût de cépages anciens voire oubliés, parfois originaires de leur région comme le Terret blanc, le Lledoner pelut ou le Morraste dans l'ancien Languedoc-Roussillon, pour des questions d'identité et de retour à une typicité locale. D'autres expérimentent des cépages grecs, portugais ou espagnols, par souci d'adaptation aux changements climatiques. D'autres enfin s'en servent pour de la création variétale, orientée vers une meilleure résistance aux maladies notamment afin de diminuer les intrants chimiques et protéger davantage la santé humaine et environnementale.

Arbre généalogique de la famille des vitacées, conduisant aux cépages cultivés :

Suite à l'arrivée en Europe des maladies de la vigne venues du nouveau monde, les variétés américaines et asiatiques sont utilisées à partir de la fin du XIXe siècle comme porte-greffes résistants au phylloxéra. Elles sont également croisées aux cépages européens pour obtenir des variétés dites « hybrides » résistantes aux maladies fongiques (oidium et mildiou).

- Famille
- Genres
- Sous-genres
- Tronc
- Espèces
- Variétés



© Syndicat des AOC Minervois

Le saviez-vous ?

Le Domaine de Vassal à Marseillan (Hérault), placé sous la protection de l'INRAE, accueille la plus grande collection de cépages du monde. Sur ses terres cohabitent la Négrette, le Malbec, le Fer-Servadou, le Prunelard, mais aussi l'Assyrtiko et le Montepulciano, des cépages grecs et italiens, non loin de cépages originaires de Chine, de Floride et même d'Afghanistan. La collection rassemble plus de 8 500 accessions, provenant de plus de 50 pays. Parfois présentée comme « le Louvre de la vigne », elle se trouve ici depuis 1949. Menacée par la submersion marine et la salinisation des terres, elle va être transférée progressivement vers le site de l'unité expérimentale de Pech Rouge dans le massif de la Clape à Gruissan (Aude).

Rituels de dégustation



1

CHOIX DU VERRE

Utilisez un verre à vin propre, transparent et de forme adaptée (généralement un verre à pied avec une ouverture étroite).



2

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Assurez-vous que le vin est à la température de service appropriée (blancs, rouges, et vins mousseux ont des températures différentes).



3

EXAMEN VISUEL

Observez la couleur du vin en le tenant contre la lumière. Évaluez la limpidité, l'intensité de la couleur et les nuances.



4

TOURBILLONNEMENT

Faites tourbillonner le vin dans le verre pour libérer les arômes. Observez les « jambes » ou les « larmes » qui se forment sur les parois du verre.



5

ÉVALUATION DES ARÔMES

Approchez votre nez du verre et inhalez doucement. Identifiez les arômes du vin, en notant les caractéristiques fruitées, florales, épicées, etc.



6

PREMIÈRE DÉGUSTATION

Prenez une petite gorgée de vin. Laissez le vin en bouche quelques secondes pour détecter les premières impressions de saveurs et de texture.



7

AÉRATION

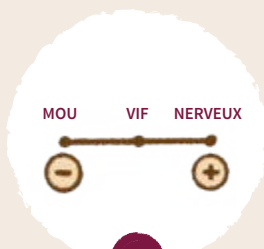
Prenez une deuxième gorgée, mais cette fois, aérez le vin en le faisant passer dans la bouche. Explorez les différentes saveurs et les sensations en bouche.



8

RÉTRO-OLFACTION

Expirez doucement par le nez tout en gardant le vin en bouche pour percevoir les arômes en rétro-olfaction.



9

ÉVALUATION DE L'ACIDITÉ

Évaluez l'acidité du vin en remarquant si elle est faible, modérée ou élevée.



10

ÉVALUATION DES TANINS (pour les vins rouges)

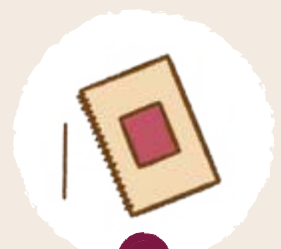
Évaluez la sensation d'astringence et la structure tannique du vin en bouche.



11

FIN DE LA DÉGUSTATION

Recrachez le vin si vous dégustez plusieurs échantillons ou si vous ne souhaitez pas consommer d'alcool. Sinon, savourez la finale du vin et notez sa longueur et ses caractéristiques.



12

PRISE DE NOTES

Prenez des notes sur l'aspect visuel, les arômes, les saveurs, la texture et la finale du vin. Utilisez un carnet de dégustation si nécessaire.



13

APPRÉCIATION GLOBALE

Donnez une évaluation générale du vin, y compris vos impressions personnelles.



14

ACCORDS METS-VINS

Si vous dégustez le vin avec de la nourriture, évaluez comment le vin se marie avec les plats.



15

NETTOYAGE DU PALAIS

Entre les dégustations de vins différents, rincez votre bouche avec de l'eau ou du pain pour éliminer les saveurs résiduelles.

Accords mets & vins

« Le vin et le plat peuvent se sublimer mutuellement »

Quel vin avec quel plat ? Trouver un accord parfait entre un plat et un vin reste un exercice périlleux pour tout gastronome. Thibaud Cristini, alias Tibo Vîno, professionnel du vin et formateur dans la filière du vin, nous livre quelques-uns de ses secrets pour des alliances réussies. « L'alliance qui fonctionne le mieux reste l'accord en fonction des régions. C'est une question de terroir. » souligne-t-il. Accords de similitude, d'opposition ou de compensation, il nous explique toutes les règles, classiques ou plus atypiques, pour un repas réussi.

Pourquoi l'accord entre les mets et les vins est-il la clé d'un bon repas ?

Il s'agit avant tout de préserver l'harmonie gustative. L'art d'accorder les mets et les vins est au cœur du repas gastronomique des Français, inscrit depuis 2010 sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. À mon avis, c'est l'essence même d'un repas réussi. Si l'accord est réussi, le vin et le plat se subliment mutuellement, créant ainsi une expérience gustative plus riche et plus complexe. Chacun apporte de la profondeur à l'autre. Par exemple, quelques gouttes de Fine de Faugères vont révéler toutes les saveurs des huîtres du Bassin de Thau (on prendra soin de verser 2/3 gouttes du spiritueux directement dans le coquillage).

Quels sont les principes généraux pour bien accorder les vins aux mets ?

Le meilleur principe est d'accorder par région, voire par terroir. Par exemple les abricots du Roussillon se marient à merveille avec un Muscat de Rivesaltes, tout comme les anchois de Collioure avec du vin... de Collioure !

L'autre principe de base consiste à accorder un mets et un vin en fonction de leur couleur respective : par exemple, on sert un poisson rosé avec du vin rosé, un rouget avec un vin rouge, une volaille avec un vin blanc.

Trois grandes règles régissent également les accords mets et vins : il s'agit de l'accord de similitude, qui consiste à marier des saveurs identiques et des intensités similaires, par exemple du sucré avec du sucré – Muscat de Saint-Jean-de-Minervois et melon du Quercy – l'accord d'opposition (où nous allons chercher à marier les contraires) sucré-salé, par exemple un dessert au chocolat avec un Rivesaltes grenat ou chaud-froid comme un sorbet avec une eau-de-vie ; et enfin l'accord de compensation : une viande blanche un peu sèche rôtie au four retrouvera du pep's avec un vin blanc opulent, par exemple une volaille du Gers avec un Chardonnay de Limoux ; un mets très salé comme le porc noir de Bigorre s'accorde tout à fait avec un vin blanc sec de La Clape ou de Pacherenc du Vic-Bilh.

Et bien-sûr, il faut aussi tenir compte également des éventuels goûts et préférences personnelles exprimés par vos convives !



Accords mets & vins

Et vos petits secrets à vous pour des unions réussies ?

Je dirais que malgré toutes ces règles, le plus important reste de se faire plaisir ! J'aime les accords très classiques – du cassoulet avec un vin de Malepère, une tielle sétoise avec du Picpoul de Pinet – mais j'aime aussi tester des accords plus atypiques qui me permettent de surprendre mes clients, de les faire sortir de leur zone de confort gustative. Ainsi j'aime accompagner le Roquefort par de l'Armagnac, le Bleu des Causses par un vin doux naturel du Roussillon, le fromage de Laguiole par un crémant de Limoux ou encore la tomme des Pyrénées par un Cinsault de Pays d'Oc.

En quoi l'expérience du chef et du sommelier peut aider à trouver l'accord parfait ?

Ils ont l'un comme l'autre une grande habitude de ce type de mariages et sont à la pointe de la connaissance des mets, vins et boissons. Les sommeliers sont sur le terrain, au contact des vignerons. Ils ont une bibliothèque sensorielle dans leur mémoire et savent parfaitement ce qui marche. Quant aux grands chefs, la plupart sont de fervents amateurs de vins, comme Bernard Loiseau, Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic ou Hélène Darroze (dont le frère est producteur d'Armagnac). D'ailleurs, je veux souligner ici la grande sensibilité des femmes aux vins : j'observe qu'elles sont souvent meilleures en dégustation que les hommes, plus pointues.

Quelles sont les erreurs à éviter, les désaccords majeurs possibles entre un plat et un vin ?

De manière générale, on peut dire que ce qui est très chaud, comme une soupe par exemple, ne se marie pas bien avec le vin. Les œufs rendent difficiles les accords mets et vins, tout comme la vinaigrette car le vinaigre est du vin qui s'est transformé, ou encore les artichauts et les asperges en raison de leur amertume très prononcée. Les plats épicés, qui anesthésient le palais et les papilles, sont eux aussi réfractaires aux vins rouges notamment.

Quels sont selon vous les mariages les plus réussis entre des plats régionaux et des vins d'ici ? Mettez-nous l'eau à la bouche...

J'aime beaucoup les vins doux naturels donc j'adore l'alliance d'un Banyuls Grand Cru, d'un Rivesaltes ambré ou d'un Maury soit avec du chocolat noir soit avec un fromage de chèvre affiné tel que le Pélardon. J'apprécie aussi beaucoup l'union du Rocamadour et de l'Armagnac, celle du taureau de Camargue et d'un vin rouge des Corbières, des olives Lucques et d'un rosé à base de Grenache de l'IGP Pays d'Oc. Je privilégie aussi les bons rapports qualité-prix-plaisir donc j'aime servir à mes amis à l'apéritif un Chardonnay ou un Merlot, toujours en IGP, avec un beau plateau de charcuterie et des petits fours.

Pour en savoir plus :

www.tibovino.com



Le degré

Affiché sur l'étiquette de chaque bouteille, le degré d'alcool reflète bien des aspects d'un vin, de sa légèreté à sa puissance en passant par ses arômes.

Le degré d'alcool est une caractéristique notable d'un vin, qui doit être renseignée sur l'étiquette.

Il s'agit d'une mesure de la quantité d'alcool éthylique (éthanol) contenue dans le vin, exprimée en pourcentage du volume total. Par exemple, un vin à 12° contient 12 ml d'alcool pur pour 100 ml de vin, c'est-à-dire 12 % du volume total.

Le degré d'alcool d'un vin peut varier largement, influencé par le type de raisin, le climat, les pratiques viticoles et la décision du vigneron concernant le moment de la récolte et la gestion de la fermentation. Les vins peuvent être classés en plusieurs catégories selon leur teneur en alcool, allant des vins légers à faible teneur en alcool à des vins fortifiés à haute teneur en alcool.

Le taux d'alcool dans le vin est issu de la fermentation des sucres naturels contenus dans le moût lors de la fermentation alcoolique. On peut également augmenter la teneur en sucre du vin et donc en booster le niveau d'alcool : c'est la chaptalisation.

Pour obtenir un vin sec, on laisse fermenter jusqu'à la disparition des sucres. Pour obtenir un vin sucré (moelleux, liquoreux...), on stoppe la fermentation avant son achèvement. Le degré d'alcool influence le goût, la texture et la perception générale du vin. Par exemple, un vin à faible degré d'alcool (10-11°) peut sembler plus léger et frais, tandis qu'un vin à fort degré d'alcool (14-15°) peut paraître plus riche et puissant. Comprendre ces nuances aide à mieux apprécier chaque vin. Les vins doivent respecter des réglementations strictes sur l'étiquetage du degré d'alcool, garantissant au consommateur une information précise et fiable. Cette transparence est cruciale pour aider les amateurs à faire des choix éclairés.

En Occitanie, les vins rouges et blancs traditionnels présentent un degré alcoolique entre 12 et 14,5 %. Les Vins Doux Naturels ont un degré alcoolique plus élevé, entre 15 et 21.5 %. Quant aux spiritueux, ils sortent de l'alambic avec un degré pouvant atteindre 70°, avant d'être dilués pour être embouteillés à environ 45°.

Le degré d'alcool est influencé par le type de raisin, le climat, les pratiques viticoles et les décisions du vigneron sur la récolte et la fermentation.

2019 - - - - -

LE MILLÉSIME
(année de la récolte des raisins)
la mentionner n'est pas obligatoire

Domaine des Moulins **Lire une**
Le fût doré **étiquette**

LE NOM DU PRODUCTEUR
OU DE LA CUVÉE
LE NOM DU VIN
OU DE LA CUVÉE

CÔTES DU ROUSSILLON
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
PRODUIT DE FRANCE

L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE
DU VIN
(région, pays)

MENTION DU SIQO
(obligatoire)

75 CL - - - -

LE VOLUME DE LA BOUTEILLE
(peut être exprimé en centilitres
ou en millilitres)

LE NOM DU PRODUCTEUR
OU DE LA CAVE

La contre étiquette

LE VIN
OU DE LA CUVÉE

LES INFORMATIONS
SUR LE PRODUCTEUR,
L'HISTOIRE DE LA CAVE
MÉTHODE DE VINIFICATION
(peut figurer sur une contre-étiquette)

LES NOMS DES CÉPAGES
UTILISÉS DANS LE VIN
(certains cas, cela peut être facultatif)

LES RECOMMANDATIONS
D'ACCORDS METS-VINS
(facultatif)

LES RECOMMANDATIONS
TEMPÉRATURE DE SERVICE
(facultatif)

LE NUMÉRO DE LOT
D'IDENTIFICATION DU VIN
(est nécessaire pour la traçabilité)

LE DEGRÉ D'ALCOOL
(en pourcentage d'alcool par volume)

LES MENTIONS D'ALLERGÈNES
(obligatoire dans de nombreux pays)

LES SYMBOLES OU LOGOS
CERTIFICATION BIOLOGIQUE
DE VINIFICATION DURABLE,
LE CAS ÉCHÉANT *(optionnel)*

LE NOM ET L'ADRESSE
DE L'EMBOUTEILLEUR

LA LISTE DES INGRÉDIENTS ET LA
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE
*(obligatoire depuis décembre 2023 sur la
bouteille ou sous la forme d'un QR Code)*

Domaine des Moulins

Le fût doré

Le Domaine des Moulins se trouve dans le Roussillon, vignoble le plus méridional de France, situé dans les Pyrénées-Orientales, entre Méditerranée et montagnes.

Cépages : Syrah, Grenache

Un vin intense aux senteurs de cassis, mûre et garrigue. La bouche ample et veloutée est d'une belle complexité aromatique à la finale fraîche.

Cette cuvée se mariera à la perfection avec un mijoté de lasagnes végétariennes ou d'aubergines confites, ainsi qu'avec des fromages de caractère.

Température de service : 14 - 16°C.

L 23-05

14%



CONTIENT DES SULFITES



Mis en bouteille à la propriété
par les Vignerons du Domaine
des Moulins- F-66000 PERPIGNAN

Lexique

a

alambic Appareil servant à la distillation, composé d'une chaudière soumise à chauffage et d'où les vapeurs se dégagent par le chapiteau puis passent par un col-de-cygne pour gagner le réfrigérant formé par un serpentín refroidi par de l'eau.



b

bois Dans l'univers du vin, le terme « bois » se réfère principalement à l'utilisation du bois dans le processus de vinification et d'élevage du vin. Cela inclut l'usage de fûts, de barriques ou d'autres contenants en bois pour fermenter ou vieillir le vin.

bulles Dégagement du gaz carbonique dissous dans les vins effervescents sous forme de petites bulles remontant à la surface.

c

carthagène Vin de liqueur typique du Languedoc préparé en ajoutant au moût de raisin de l'alcool avant fermentation (mistelle) et stocké ainsi en fût durant un an. C'est l'équivalent du ratafia en Champagne, du riquiqui en Bourgogne ou du Pineau des Charentes.

caudalie Unité de mesure de la persistance aromatique d'un vin en bouche. Une caudalie est égale à une seconde. Plus elle est longue, plus le vin est grand.

cep de vigne Désigne l'ensemble de la partie de la vigne enracinée dans le sol et de celle qui porte les sarments, les feuilles et les raisins. Également appelé pied de vigne.



chai Lieu où se déroule la vinification, consistant à transformer le moût de raisin en un type de vin précis avec ses propres caractéristiques et lieu où sont stockés les alcools, les fûts et les bouteilles de vin.

château Pour utiliser la dénomination « château » et la mention « mis en bouteille au château », le producteur doit respecter les règles du cahier des charges de son appellation et jouir d'une autonomie culturelle, c'est-à-dire produire de A à Z son vin sur sa propriété : le raisin doit être récolté et transformé puis le vin mis en bouteille dans l'exploitation.

cru Un cru est un vin de qualité supérieure, blanc, rouge ou rosé et d'appellation d'origine protégée (AOP). Les grands crus correspondent aux vins les plus qualitatifs parmi les vins AOP, soit les plus rares et les plus prestigieux. Viennent ensuite les premiers crus, eux aussi réputés et de très haute qualité. Ce terme est surtout utilisé dans le Bordelais et en Bourgogne.

cubi Abréviation de « Cubitainer », récipient cubique en plastique contenant plusieurs litres de vin et permettant de le transporter. Parfois considéré comme contenant des vins de mauvaise qualité, le « cubi » ne fait pas l'unanimité. Pourtant, il monte en gamme !

cuve Contenant qui reçoit les moûts en fermentation et les vins à élever. Les cuves peuvent être en divers matériaux, comme le bois, le béton, la fibre de verre ou l'acier inoxydable.

d

désalcoolisation Opération visant à retirer une partie de l'alcool contenue dans un vin. Cette opération peut se faire par réduction de la teneur en sucre des moûts au moyen d'une filtration par osmose inverse ou par nanofiltration ou par des cônes de centrifugation.

digestif Liqueur ou alcool consommé à la fin du repas. Whisky, Cognac, Calvados, Armagnac, vieux rhum sont réputés aider à digérer.

dolia Ces récipients en argile (« dolium » au singulier) ressemblant à des amphores et pouvant contenir jusqu'à plusieurs milliers de litres étaient utilisés par les Romains pour la fermentation et le stockage du vin et ont été retrouvés enfouis dans le sol.



domaine Terme donné à une propriété qui produit du vin, ses vignes mais aussi ses infrastructures permettant de transformer le raisin en bouteilles de vin : entrepôts, laboratoires, parcs de réservoir, caves, etc.

f

folies À partir du XVII^e siècle, les familles montpelliéraines issues de la noblesse se font construire de magnifiques résidences secondaires à la campagne. Les plus célèbres « Folies » (du latin « folia », qui évoque la feuille et plus largement le foisonnement végétal autour de ces demeures) sont les châteaux de l'Engarran, de la Mogère, de Flaugergues, etc. Aujourd'hui exploitations viticoles ou maisons-musées, elles ouvrent leurs portes au public.

g

greffe Méthode utilisée pour insérer sur un pied de vigne, aussi appelé porte-greffe, un sarment provenant d'une autre variété dans le but de produire cette dernière en s'affranchissant de sa sensibilité aux maladies venant du sol. Ce procédé de multiplication de la vigne s'est développé après les ravages du phylloxéra dès 1860. Le porte-greffe est sélectionné selon le terroir de la parcelle.

h

hors-d'âge Appellation de qualité pour une longue période de maturation. Il est utilisé pour les spiritueux tels que l'Armagnac, le Calvados et le Cognac, mais aussi pour les vins de dessert comme le Rasteau ou le Banyuls.

i

interprofession Organisme regroupant les syndicats de l'ensemble des professions du vin (production, négoce) et reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

l

lambrusque La vigne sauvage, appelée couramment lambrusque, est le plus proche parent de la vigne cultivée. Les lambrusques sont des végétaux rares et officiellement protégés en France.



Lambrusque

liqueur Boisson spiritueuse produite par macération ou infusion de fruits dans de l'alcool. Elle est ensuite sucrée pour une proportion minimale de 100 gr/litre, sauf exception.

m

maladies Bien que la vigne soit un végétal peu fragile, elle demeure sensible à de nombreuses maladies causées par des champignons (mildiou, oïdium, botrytis) ou des insectes (eudémis, cochylis et le tristement célèbre phylloxéra qui a généré, à partir des années 1870, la plus grande crise viticole en France).



Phylloxéra

marc de raisin Ensemble des résidus (pellicules, pépins et éventuellement rafles) résultant du pressurage ou du foulage des raisins ainsi que de la cuvaison. Se dit aussi de l'eau-de-vie obtenue en distillant ce résidu.

millésime C'est l'année de la cueillette des raisins, qui figure normalement sur l'étiquette d'une bouteille de vin. Il permet de valoriser une production annuelle comme bonne ou excellente et est un repère important pour apprécier la qualité d'un vin.

mousseux Terme qui désigne un vin pétillant ou effervescent se caractérisant au débouchage par un dégagement de gaz carbonique (CO2) provenant entièrement de la fermentation.

moût de raisin Aussi appelé « jeune vin », le moût de raisin est le jus du fruit fraîchement broyé dans son état brut, avec les peaux, les graines et les tiges du fruit.

o

ODG Un organisme de défense et de gestion est constitué à l'initiative d'un ensemble de producteurs et/ou de transformateurs assurant une même production qui s'associent au sein d'une structure pour porter la démarche de reconnaissance d'un signe de qualité, de l'élaboration du cahier des charges à la protection et la valorisation du produit.

ouillage Opération consistant à maintenir constamment le niveau du vin dans les fûts au niveau de la bonde (œil), par remplissage afin de supprimer toute poche d'air en contact avec le vin.

p

palisser Attacher les sarments de la vigne sur un fil.

pinard Désignation argotique d'un vin ordinaire généralement utilisé pour un vin chargé en couleur et en tanin. Ce terme est lié à la première guerre mondiale puisque les poilus désignaient le vin sous le nom de père Pinard ou saint-Pinard.

porte-greffe Partie principalement souterraine du pied de vigne, résistant au phylloxera.

primeur Vin que l'on peut acheter alors qu'il n'est pas encore totalement vinifié. Mis en place principalement dans le bordelais, les ventes en primeurs permettent aux producteurs d'avoir une avance sur leur trésorerie en vendant le vin un an avant sa mise en bouteille.

r

rancio Terme espagnol définissant les parfums de noix et de torréfaction que prennent certains vins, notamment les vins doux naturels, après une longue et lente oxydation.

relevage Opération consistant pour le vigneron à relever et attacher, après la floraison, les nouveaux sarments avec des liens de paille de seigle à des piquets afin de donner aux feuilles et aux raisins plus d'air et de lumière, ou bien à l'aide d'un système de palissage en maintenant les sarments entre deux fils de fers parallèles.

S

sarment Jeune rameau qui a poussé dans l'année partant du pied de vigne et portant la récolte. Après les vendanges, les sarments sont taillés, broyés, incorporés au sol.

sols Le sol et le sous-sol jouent un rôle très important sur le caractère final du vin. Ils sont des éléments du terroir, dans les vignobles, ils peuvent être argileux (ils retiennent l'eau, ce qui peut produire des raisins plus juteux et plus riches en arômes), calcaires (ils sont souvent associés à des vins plus minéraux et acides), sablonneux (ils ont tendance à produire des vins plus légers et plus fruités), etc.



t

tanins Extraits des peaux et des pépins de raisins ainsi que des rafles. Associés à l'acidité et à l'alcool, les tanins constituent l'élément clé du vin, tant au niveau de sa qualité que de son potentiel de garde. Les tanins doivent être assouplis pour qu'un vin soit agréable en bouche.

terrasses Terme désignant une forme courante de conception de vignobles sur des pentes, parfois raides. Les rangs de vigne sont alignés perpendiculairement à la pente et les terrasses souvent soutenues par des murs en pierre sèche.

terroir Le terroir désigne les qualités naturelles d'un territoire : sa situation géographique (coteaux, plateaux, piémont, terrasses...), son microclimat (ensoleillement, vent, altitude, pluviométrie) et la constitution de ses sols (schistes, granit, marnes, galets roulés). Il intègre aussi l'ensemble des traits culturels distinctifs, des savoirs et des pratiques apportés par les hommes.

V

véraison C'est le stade pendant lequel les raisins prennent leur couleur définitive. Les raisins sont ensuite surveillés de près par le vigneron puisque la maturité du raisin est proche de son terme. À partir de la véraison, la vigne devient moins sensible aux maladies fongiques.

dégustation verticale À l'inverse de la dégustation horizontale qui vise à comparer différents vins, la dégustation verticale a pour objectif de déguster une seule et même cuvée mais sur un grand nombre de millésimes différents.

vin orange Vin blanc vinifié comme du vin rouge, c'est à dire en laissant macérer le moût plus ou moins longtemps. On parle également de blanc de macération.

vin de garage Vin de très bonne facture, produit en toute petite quantité, sans véritable moyen, dans un garage au lieu d'un chai, mais avec beaucoup de soin apporté à la vigne et au lieu de vinification. Cette expression est née dans le vignoble de Saint-Emilion dans le Bordelais.

vin de garde Vin qui se révélera à son apogée après plusieurs années de vieillissement.

vin de glace Vin liquoreux à faible teneur en alcool fabriqué à partir de raisins gelés sur la vigne.

vin de paille Vin produit à base de grappes de raisin séchées sur des claies en paille pour concentrer les sucres. On appelle ça le passerillage.

vin nature Vin nature issu de vignes travaillées et certifiées en agriculture biologique ou en agriculture biodynamique.

vin sans indication géographique (IG) Désignation française introduite avec le règlement du marché de l'UE en 2009 qui inclut la nouvelle appellation Vins de France (anciennement Vins de table) pour les distinguer des vins avec indication géographique protégée, à savoir AOP et IGP.

vin tranquille Vin qui n'est pas effervescent, c'est-à-dire qui ne dégage pas de gaz carbonique à l'ouverture de la bouteille.

vin muté Vin qui a bénéficié d'une adjonction d'eau-de-vie de raisin pendant ou après la fermentation. L'origine du terme « muté » vient du mot anglais « mute », littéralement muet, silencieux. En pleine fermentation alcoolique, phénomène chimique qui dégage de la chaleur, du gaz, le mutage tue les levures et stoppe instantanément toute activité. Le chai devient silencieux, muet.

viticole Ce qui a trait à la culture de la vigne.

vinicole Ce qui a trait à l'élaboration du vin.

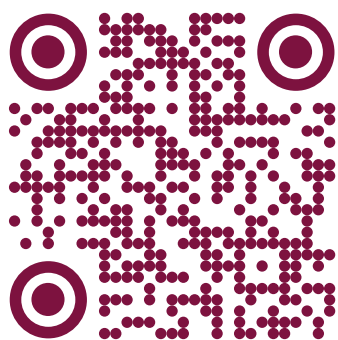
vrac Vin vendu seul, non embouteillé, au départ de la propriété. Il peut ensuite être assemblé à d'autres vins pour produire un vin en bouteille ou tout autre contenant, ou vendu au particulier à la tireuse, en cubi, etc.

W

winery Entreprise de vinification possédant ou non un vignoble et qui achète tout ou partie des cépages qu'elle vinifie et élève puis commercialise en bouteille pour une clientèle de proximité.



Testez vos connaissances



QUIZ THÉMATIQUE :

PÉDAGOGIE DU VIN

[Faire le quiz](#)

