



Les vins VQPRD

Vins de Qualité Produits
dans les Régions Déterminées

Guide des produits de qualité - **Eurorégion Pyrénées-Méditerranée**



Eurorégion Pyrénées-Méditerranée
Eurorregión Pirineos Mediterráneo
Euroregió Pirineus Mediterrània



Les Vins VQPRD

Vins de Qualité Produits
dans les Régions Déterminées

Eurorégion Pyrénées-Méditerranée

« La qualité au premier plan »

Préoccupation croissante des consommateurs européens, la qualité alimentaire est depuis longtemps au cœur de l'exigence des producteurs de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée.

Nos régions, fortes d'une tradition ancienne de mise en valeur des produits, des terroirs et des savoir-faire, ont très tôt mis en place des signes officiels de qualité.

Fromages, viandes, salaisons, fruits et légumes, vins, eaux de vie, liqueurs... l'existence de nombreux produits, assortis d'un label agroalimentaire, en témoignent.

Ces signes officiels bénéficient d'une protection et d'un contrôle rigoureux.

Ils offrent au consommateur une garantie officielle de qualité, selon des critères de production et de sécurité sanitaire définis sous la responsabilité des pouvoirs publics. Aujourd'hui reconnus au niveau européen, ils permettent de garantir le respect des spécialités traditionnelles, des produits de terroir, et facilitent les échanges commerciaux.

Comment reconnaître ces produits ? Où les trouver ? Quelles sont leurs spécificités ? Ce guide des produits sous signes officiels de qualité vous permettra de les identifier aisément et ainsi de savourer pleinement les richesses de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée, dont la réputation gastronomique n'est plus à faire.

Vous pouvez également découvrir ces produits et les déguster lors de la Semaine Internationale de la Sécurité et de la Qualité alimentaires, qui se tient chaque année en décembre à Toulouse, en Midi-Pyrénées et qui réunit des producteurs de toute l'Eurorégion.

Jaume MATAS

*Président du Gouvernement
des Îles Baléares*

Pasqual MARAGALL

*Président du Gouvernement
de la Catalogne*

Georges FRÊCHE

*Président de la Région
Languedoc-Roussillon*

Martin MALVY

*Ancien ministre
Président de la Région Midi-Pyrénées*

Sommaire

Îles Baléares

Binissalem	8
Pla i Llevant	9
Vin de pays Formentera	10
Vin de pays Ibiza	11
Vin de pays Illa de Menorca	12
Vin de pays Illes Balears	13
Vin de pays Serra de Tramuntana-Costa Nord	14

Catalogne

Alella	16
Catalunya	17
Cava	18
Conca de Barberà	19
Costers del Segre	20
Empordà	21
Montsant	22
Penedès	23
Pla de Bages	24
Priorat	25
Tarragona	26
Terra Alta	27

Languedoc-Roussillon

VINS TRANQUILLES DU LANGUEDOC

Cabardès	30
Clairette du Languedoc	31
Corbières	32
Corbières Boutenac	33
Coteaux du Languedoc	34
Faugères	35
Fitou	36
Limoux	37
Minervois	38
Minervois-la-Livinière	39
Saint-Chinian	40
Côtes de la Malepère	41

VINS TRANQUILLES DU ROUSSILLON

Collioure	42
Côtes du Roussillon	43
Côtes du Roussillon Villages	44

VINS TRANQUILLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Clairette de Bellegarde	45
Costières de Nîmes	46
Côtes du Rhône	47
Côtes du Rhône Villages	48
Côtes du Vivarais	49
Lirac	50
Tavel	51

VINS PÉTILLANTS DU LANGUEDOC

Blanquette de Limoux et Blanquette Méthode Ancestrale	52
Crémant de Limoux	53

VINS DOUX NATURELS DU LANGUEDOC

Muscat de Frontignan	54
Muscat de Lunel	55
Muscat de Mireval	56
Muscat de St-Jean-de-Minervois	57

VINS DOUX NATURELS DU ROUSSILLON

Banyuls	58
Banyuls Grand Cru	59
Maurly	60
Muscat de Rivesaltes	61
Rivesaltes	62

Midi-Pyrénées

Cahors	64
Coteaux du Quercy	65
Côtes de Millau	66
Côtes de Saint-Mont	67
Côtes du Brulhois	68
Entraygues Le Fel	69
Estaing	70
Fronton	71
Gaillac	72
Lavilledieu	73
Madiran	74
Marcillac	75
Pacherenc de Vic Bilh	76
Saint-Sardos	77

Index	78
--------------	-----------

Îles Baléares

Vins de Qualité Produits dans les Régions Déterminées
et Vins de Pays

Eurorégion Pyrénées-Méditerranée





TERROIR

Santa Maria del Camí,
Binissalem, Sencelles,
Consell et Santa Eugènia
(Île de Majorque)

ÉCONOMIE

Surface viticole : 597 ha
Caves : 15
Production de vin : 18 288 hl

Binissalem

CARACTÉRISTIQUES

Vins rouges, rosés, blancs et mousseux différenciés et distingués, élaborés essentiellement avec les raisins de cépages autochtones : Manto negro et Moll.

Les vins rouges sont riches en alcool, dotés d'une forte personnalité, avec du corps, bien équilibrés et aptes au vieillissement.

Les blancs sont des vins de caractère, délicats et fruités.

HISTORIQUE

En 1988, un groupe de viticulteurs et de propriétaires de caves de cette région à forte tradition viti-vinicole ont demandé l'enregistrement de l'appellation d'origine Binissalem.

Le cahier des charges de l'**Appellation d'Origine Binissalem** a été approuvé fin 1989.

La région viticole protégée par l'Appellation d'Origine Binissalem est située au cœur de l'île de Majorque, où favorisant un microclimat doux la chaîne de la Serra de Tramuntana la protège contre les vents froids du nord. Le terrain, qui offre un relief en pente douce, est riche en calcium. Les vignobles s'étagent entre 75 et 200 mètres au-dessus du niveau de la mer.

La tradition viticole est profondément ancrée dans cette région et les fêtes populaires qui y sont organisées à l'occasion des vendanges sont célèbres.

CONTACTS

Consell Regulador de la DO Binissalem

Ca'n Gelabert – C. de la Concepció, n°7 - 07350 – BINISSALEM (Illes Balears)

Téléphone : (34) 971 88 65 77

Télécopie : (34) 971 88 65 22

info@binissalem.do.com



TERROIR

Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Llucmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuiri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu et Vilafranca de Bonany (Ile de Majorque)

ÉCONOMIE

Surface viticole : 318 ha
Caves : 11
Production de vin : 13 480 hl

Pla i Llevant

CARACTÉRISTIQUES

Vins rouges, rosés, blancs, mousseux, pétillants et de liqueur, de grande renommée. Ces vins sont obtenus à partir des cépages rouges Callet, Fogoneu, Tempranillo, Manto negro, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Pinot noir, et des cépages blancs Chardonnay, Moll, Macabeo, Parellada, Moscatel et Riesling.

HISTORIQUE

L'aire géographique couverte par l'Appellation d'Origine Pla i Llevant est l'une des régions de l'île de Majorque ayant la plus ancienne tradition viti-vinicole. En effet, la vigne y était déjà cultivée sous la domination romaine.

La reconnaissance de cette aire géographique comme région viticole en 1993 s'est traduite par un regain de l'activité sur toute cette zone (plantation de vignobles, introduction de nouveaux cépages, amélioration des techniques culturales, etc.), ainsi que par la création de nouvelles caves productrices de vin et d'importants investissements en technologie dans les caves existantes. Le tout a conduit à une augmentation de la production et à une amélioration de la qualité de ces vins.

L'Appellation d'Origine Pla i Llevant fut créée en 1999. Le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Pla i Llevant a déjà été harmonisé avec les nouvelles dispositions réglementaires.

CONTACTS

Consell Regulador de la DO Pla i Llevant

Molí de n'Amengual, Carrer de Dusai - 07260 – PORRERES (Illes Balears)
Téléphone : (34) 971 16 85 69
Télécopie : (34) 971 16 85 69
plaillevant@wanadoo.es



TERROIR

Toutes les communes
de l'île de Formentera

ÉCONOMIE

Surface viticole : 11 ha
Caves : 2
Production de vin : 229 hl

Vin de pays Formentera

CARACTÉRISTIQUES

Vins traditionnels de l'île de Formentera, obtenus à partir des cépages rouges Monastrell, Fogoneu, Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot, et des cépages blancs Malvasía, Prensal blanca et Chardonnay.

HISTORIQUE

L'une des activités agricoles les plus traditionnelles de l'île de Formentera est la viticulture. Plusieurs mentions historiques rendent compte de cette activité dès 1246. Ainsi, est-il question dans une lettre d'une cession de vignes de La Mola à des ermites, vraisemblablement de l'Ordre de Saint-Augustin.

La culture de la vigne perdura jusqu'au XIV^e siècle, où la population de l'île fut totalement décimée par la peste noire. Au XVIII^e siècle, un mouvement de population d'Ibiza vers Formentera permit de repeupler l'île pour la seconde fois, et ce de manière définitive. Dès lors, la viticulture de Formentera sera constamment en progression.

Tout au long du XX^e siècle, les vins produits sur l'île étaient déjà commercialisés sous l'indication géographique de Formentera, comme en témoigne les étiquettes des archives des îles Baléares.

Aujourd'hui, la viticulture représente l'une des principales activités agricoles de Formentera, où les vignobles occupent 12,5% de la surface agricole totale exploitée. C'est la filière agricole qui offre les meilleures perspectives d'avenir.

CONTACTS

Consell Insular d'Eivissa i Formentera

Avinguda d'Espanya, n°49 - 07800 – IBIZA (Illes Balears)
Téléphone : (34) 971 19 59 00 – Télécopie : (34) 971 19 59 13
jpablos@cief.es – jferrer@cief.es



TERROIR

Toutes les communes
de l'île d'Ibiza

ÉCONOMIE

Surface viticole : 31 ha

Caves : 4

Production de vin : 1 139 hl

Vin de pays Ibiza

CARACTÉRISTIQUES

Vins traditionnels élaborés à Ibiza à partir des cépages rouges Monastrell, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah, et des cépages blancs Macabeo, Chardonnay, Moscatel, Parellada et Malvasia.

HISTORIQUE

L'activité viticole d'Ibiza est née au VII^e siècle avant J.C., alors que l'île était sous le contrôle des Phéniciens. À l'époque punique, les habitants d'Ibiza possédaient des connaissances viticoles si développées qu'ils furent à l'origine de l'introduction de la production viticole dans des zones de la Péninsule situées à proximité.

La présence des Romains sur l'île a favorisé l'activité viticole, avec l'introduction de nouvelles techniques de cultures et l'amélioration des techniques de vinification.

Le XIX^e siècle représenta l'âge d'or de la culture de la vigne et de la production de vin. En 1867, d'après les écrits de l'Archiduc Louis Salvador, la surface viticole à Ibiza était quantifiée à plus de 45 ha et la production de vin à 232 hl.

À la fin du XIX^e siècle, malgré l'apparition du phylloxéra dans cette région, les producteurs d'Ibiza poursuivent leur activité viticole, qui se maintient au XX^e siècle. Mais c'est dans les années 90 que commence la véritable révolution des vins d'Ibiza, lorsque les vinificateurs misent sur la qualité et investissent pour adapter leurs caves à la technologie moderne.

CONTACTS

Consell Insular d'Eivissa i Formentera

Avinguda d'Espanya, n°49 - 07800 – IBIZA (Illes Balears)

Téléphone : (34) 971 19 59 00 – Télécopie : (34) 971 19 59 13

jpablos@cief.es – jferrer@cief.es



TERROIR

Toutes les communes
de l'île de Minorque

ÉCONOMIE

Surface viticole : 17 ha
Caves : 4
Production de vin : 425 hl

Vin de pays Illa de Menorca

CARACTÉRISTIQUES

Ces vins sont obtenus à partir des cépages blancs Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel, Parellada et Moll, et des cépages rouges Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah et Tempranillo.

HISTORIQUE

La qualité et la renommée du vin de Minorque sont incontestables. Nombreuses sont les références anciennes à ce vin. L'une des plus significatives date du pacte de vassalité signé en 1231, lorsque les autorités musulmanes offrirent du vin de Minorque aux ambassadeurs du roi Jacques I^{er}.

À partir de l'occupation de l'île par la Grande-Bretagne, la population minorquine enregistra une forte croissance. Cette situation, ajoutée au fait que les navires anglais s'approvisionnaient dans le port de Mahon, entraîna une importante augmentation de la production de vin et des surfaces cultivées.

Au XIX^e siècle, la production de vin sur l'île de Minorque fut soumise à un processus de récession dû à deux facteurs distincts : la fin de l'occupation britannique et les maladies qui attaquent les ceps, notamment le phylloxéra. Malgré tout, à la fin du XIX^e siècle, comme le rapporte l'Archiduc Louis Salvador, la viticulture était une activité importante.

Au début du XX^e siècle, la production de vin était essentiellement destinée à l'autoconsommation, jusqu'à ce que dans les années 80 fut lancé un projet de modernisation, avec des ceps spécialement sélectionnés et une nouvelle technologie de vinicole.

CONTACTS

Consell Insular de Menorca

Carretera des Grau, km 0,5 - 07710 - MAÓ - MENORCA (Illes Balears)
Téléphone : (34) 971 35 60 50 - Télécopie : (34) 971 35 02 98
sfo.agricultura@cime.es

TERROIR

Toutes les communes
des Îles Baléares

ÉCONOMIE

Surface viticole : 286 ha
Caves : 30
Production de vin : 8 179 hl



Vin de pays Illes Balears

CARACTÉRISTIQUES

Vins de pays obtenus à partir des cépages blancs Moll, Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel, Parellada, Riesling et Sauvignon blanc et des cépages rouges Callet, Manto negro, Fogoneu, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo et Pinot noir.

HISTORIQUE

Les Romains introduisirent et développèrent la culture de la vigne dans les Îles Baléares. Elle fut maintenue et améliorée par des systèmes d'irrigation sous la domination arabe.

En 1862, le phylloxéra fit son apparition en France, pays grand consommateur de vin, qui se vit obligé à importer massivement des vins d'Espagne pour faire face à la demande. La vigne se répandit alors rapidement dans les Îles Baléares, l'activité viticole atteignant sa période d'apogée. Au XIX^e siècle, d'importantes exportations de vin furent organisées vers la France.

Mais en 1891, le phylloxéra ravagea les vignobles des Îles Baléares, provoquant la disparition de ce qui constituait la principale source de richesse.

Au XX^e, les vignes furent peu à peu replantées. Et dans les années 90, l'activité viticole des Baléares enregistra l'une de ses meilleures périodes en termes de qualité, grâce aux efforts des viticulteurs et des vinificateurs et à l'intérêt des consommateurs pour les produits de la terre.

Aujourd'hui, les qualités et la personnalité des vins des Îles Baléares sont largement reconnues. Pour preuve, les excellentes notations obtenues par certains crus des Îles Baléares lors de différents concours et foires.

CONTACTS

Direcció General d'Agricultura

Foners, n°10 – 07006 – PALMA DE MALLORCA (Illes Balears)
Téléphone : (34) 971 17 61 00 – Télécopie : (34) 971 17 61 56
info@illesbalearsqualitat.es



TERROIR

Andratx, Calvià, Puigpunyent, Estellencs, Banyalbuja, Valldemossa, Deià, Bunyola, Sóller, Alaró, Fornalux, Mancor, Selva, Campanet, Escorca, Pollença, Alcúdia (Ile de Majorque)

ÉCONOMIE

Surface viticole : 35 ha

Caves : 10

Production de vin : 1 370 hl

Vin de pays Serra de Tramuntana-Costa Nord

CARACTÉRISTIQUES

Vins de pays obtenus des cépages blancs Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel, Parellada, Moll et Sauvignon blanc, ainsi que des cépages rouges Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah et Tempranillo.

HISTORIQUE

La culture de la vigne dans la région de la Serra de Tramuntana-Costa Nord a vu le jour avec l'installation des Romains sur l'île de Majorque, notamment autour de la cité romaine de Pollentia où d'importants vignobles furent développés.

L'un des cépages les plus traditionnels est celui de Malvasía. Les premiers ceps de cette variété ont probablement été introduits vers le XV^e ou le XVI^e siècle, en provenance d'Italie. L'Archiduc Louis Salvador mentionne la culture de Malvasía, cru qui était particulièrement apprécié à la table des rois et des évêques. Ce vin a reçu les éloges d'écrivains et de poètes.

Le XIX^e siècle fut l'âge d'or de la vigne et du vin dans cette région : on sait que sur une seule commune plus de 400 ha de vigne étaient recensés. En 1891, le phylloxéra fit son apparition dans cette zone, dévastant ces vignobles.

Plus tard, au XX^e siècle, les viticulteurs et les vinificateurs de la région relancèrent le secteur. Les efforts de ces professionnels, associés aux conditions géoclimatiques de cette contrée, ont permis d'obtenir des vins singuliers, reconnus, et très positivement évalués par les experts.

CONTACTS

Direcció General d'Agricultura

C. Foners, n°10 – 07006 – PALMA DE MALLORCA (Illes Balears)

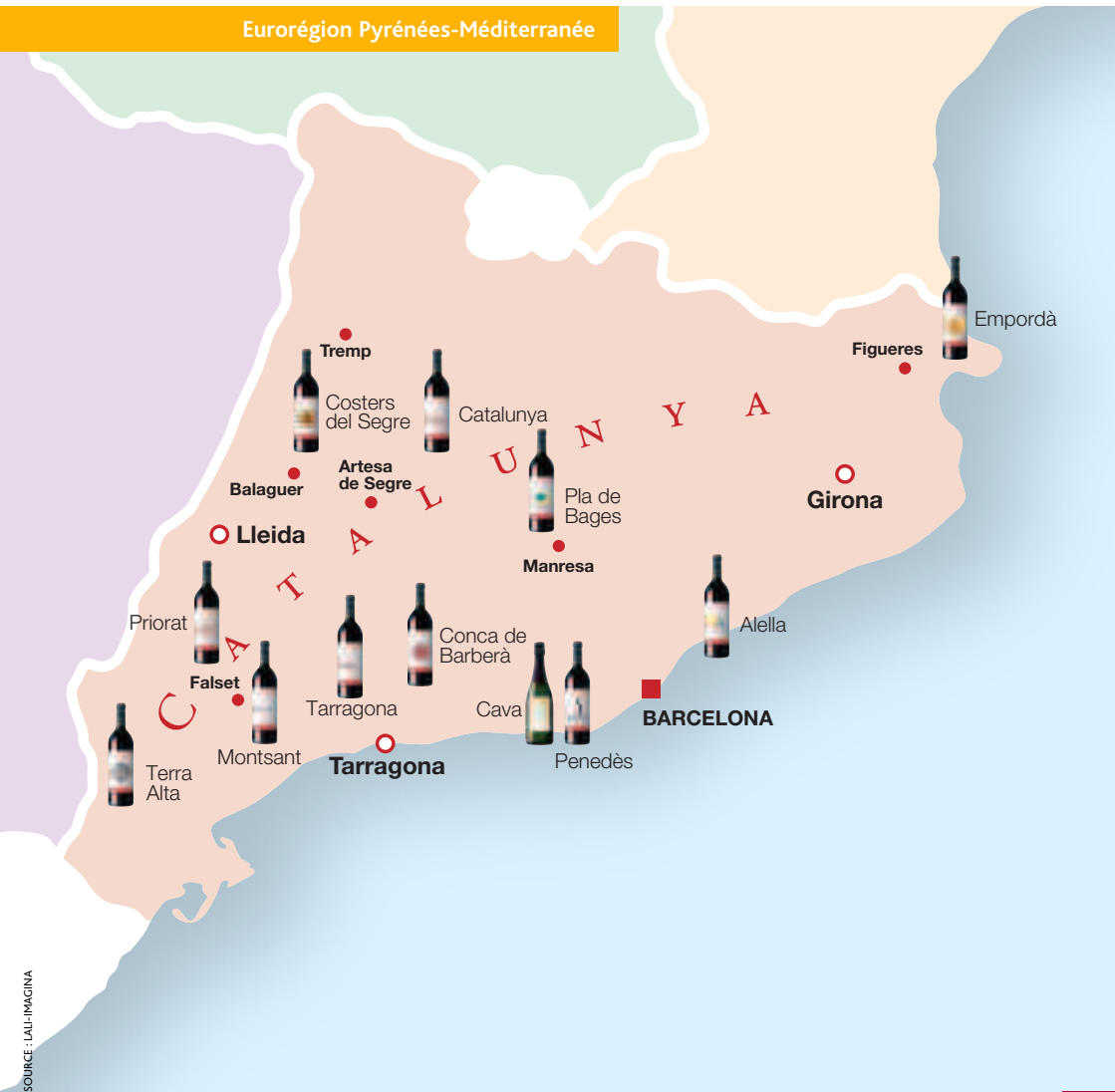
Téléphone : (34) 971 17 61 00 – Télécopie : (34) 971 17 61 56

info@illesbalearsqualitat.es

Catalogne

Vins de Qualité Produits dans les Régions Déterminées

Eurorégion Pyrénées-Méditerranée





Appellation d'Origine

TERROIR

Maresme et vallès Orientale

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
314 ha
Viticulteurs : 137
Producteurs embouteilleurs : 7
Production de vin certifiée :
6 137 hl

Alella

CÉPAGES

Cépages blancs : Xarel·lo ou Pansa blanca, Garnatxa blanca, Chardonnay, Macabeu, Parellada, Chenin, Sauvignon blanc, Pansa rosada, Picapoll blanc.

Cépages rouges : Ull de llebre ou Tempranillo, Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Sumoll.

CARACTÉRISTIQUES

Entre tradition et modernité, les vignobles d'Alella se laissent bercer par la brise marine, tout en égratignant le terrain et en enfonçant leurs racines dans des sols qui permettent un bon drainage et savent retenir les rayons du soleil.

Le climat méditerranéen de la frange côtière cohabite avec un microclimat plus continental à l'intérieur des terres. La chaîne montagneuse du littoral arrête les vents et condense l'humidité de la mer.

L'approvisionnement en vin du marché de Barcelone a été historiquement assuré par cette petite région. Et, des siècles durant, ses crus ont été servis à la table des familles barcelonaises fortunées.

Les vins les plus caractéristiques d'Alella sont les blanc, secs ou doux, résultant de l'assemblage de divers cépages. Ils sont légers, parfumés et cristallins. Particulièrement emblématique est le cépage Pansa blanca, souvent nuancé par du Chardonnay ou du Sauvignon blanc.

Les rosés sont frais, aromatiques et légers. Ils sont élaborés à partir de Garnatxa, de Pansa rosada et de Merlot.

Les rouges sont fruités et moelleux, issus de cépages Cabernet Sauvignon, Ull de llebre ou Tempranillo, et Merlot.

CONTACTS

Conseil régulateur

Masia Museu Can Magarola
Av. Sant Mateu, 2 – 08328 ALELLA
Téléphone : (34) 93 555 91 53 – Télécopie : (34) 93 540 52 49
crdoalella@doalella.org – www.doalella.org



Appellation d'Origine

TERROIR

Toutes les provinces

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
16 823 ha
Viticulteurs : 3 263
Producteurs embouteilleurs :
121
Production de vin certifiée :
391 500 hl



Catalunya

CÉPAGES

Cépages blancs : Chardonnay, Garnatxa, Macabeu, Moscatell d'Alexandria, Parellada, Riesling, Sauvignon blanc, Xarel·lo, Gewürztraminer, Malvasia, Malvasia de Sitges, Pedro Ximénez, Picapoll blanc.

Cépages rouges : Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Merlot, Monestrell, Pinot noir, Samsó ou Mazuela, Trepat, Ull de llebre ou Tempranillo, Garnatxa tintorera, Syrah.

CARACTÉRISTIQUES

Le vin fait partie de la tradition et de l'histoire de la Catalogne. Comme sa géographie et son climat, ses crus présentent une diversité multiforme qui trouve dans l'action de l'homme une unité qui les singularise. Les cépages communs façonnent l'identité de cette appellation d'origine qui regroupe une bonne partie des vignobles cultivés dans notre pays.

L'Appellation d'Origine Catalunya répond à la volonté de promouvoir la qualité et de diversifier les gammes commercialisées, avec un nom qui est aujourd'hui synonyme de savoir-faire sur les principaux marchés internationaux.

La diversité des cépages cultivés en Catalogne favorise la présence d'une vaste gamme de vins de qualité. C'est ce qui donne à l'Appellation d'Origine Catalunya son caractère innovant.

On y élabore des rouges puissants, à l'arôme franc et intense, parfaitement équilibrés. Les blancs sont, en général, légers et très fruités. Les rosés et les vins liquoreux traditionnels, les mistelles, les rancios et les vins doux naturels complètent l'offre de l'Appellation d'Origine Catalunya.

CONTACTS

Conseil régulateur

Pg. Sunyer, 4-6
43202 REUS

Téléphone : (34) 977 32 81 03 – Télécopie : (34) 977 32 13 57
info@do-catalunya.com – www.do-catalunya.com



Appellation d'Origine

TERROIR

En Catalogne, diverses provinces viti-vinicoles

ÉCONOMIE

200 millions de bouteilles

Cava

GAMMES DE CAVA

Selon sa teneur en sucre, le cava est Brut nature, Extra brut, Brut, Extra sec, Sec, Demi-sec, Doux.

CARACTÉRISTIQUES

L'origine du cava est associée à l'époque de splendeur que connut la viticulture catalane au milieu du XIX^e siècle.

Aujourd'hui, le cava est l'un des secteurs les plus dynamiques et prospères de notre viticulture, avec une production annuelle de plus de 200 millions de bouteilles, consommées dans le monde entier.

Le cava possède une identité propre qui le différencie de tout autre vin mousseux de qualité. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, c'est-à-dire la seconde fermentation ayant lieu dans la même bouteille qui arrive au consommateur.

Les principales variétés de raisin blanc utilisées pour son élaboration sont le Macabeu, le Xarel·lo et le Parellada, mais aussi le Chardonnay, le Subirat parent ou le Malvasia ; dans les variétés de raisins noirs, le Garnatxa negra et le Monestrell. Deux autres variétés de raisins noirs, le Pinot noir et le Trepât sont exclusivement autorisés dans l'élaboration du cava rosé.

La personnalité du cava et ses traits caractéristiques sont liés à la nature des sols, à la variété des raisins et au pays où il est né, mais le cava est surtout un chef-d'œuvre créé par l'homme.

CONTACTS

Conseil régulateur

Av. Tarragona, 24

08720 VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Téléphone : (34) 93 890 31 04 – Télécopie : (34) 93 890 15 67

consejo@crava.es – www.crava.es



Appellation d'Origine

TERROIR

Le bassin de Barberà

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
5 888 ha
Viticulteurs : 1 300
Producteurs embouteilleurs : 15
Production de vin certifiée :
42 900 hl

Conca de Barberà

CÉPAGES

Cépages blancs : Macabeu, Parellada, Chardonnay, Sauvignon blanc.
Cépages rouges : Garnatxa negra, Trepat, Ull de llebre ou Tempranillo, Monastrell, Samsó ou Mazuela, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah.

CARACTÉRISTIQUES

L'abbaye de Poblet et l'ordre des Templiers constituent les racines historiques de cette région à forte tradition viticole. Les caves à l'architecture moderniste, communément appelées "cathédrales du vin", composent son patrimoine culturel.

Cette région, entourée de montagnes et drainée par les rivières Francolí et Anguera, bénéficie d'un climat méditerranéen avec une influence continentale qui entraîne un fort contraste entre les températures diurnes et nocturnes. Les sols sont composés de matériaux alluvionnaires, où prédomine le calcaire. La géographie et le climat se sont unis pour assurer à la culture de la vigne des conditions optimales dans tout le bassin de Barberà. Fraîcheur et légèreté sont les qualités les plus remarquables de ses vins blancs, issus essentiellement de Macabeu et de Parellada. Le Chardonnay donne des crus plus consistants et prestigieux.

Les rosés, élaborés à partir de Trepat, un cépage autochtone, confèrent à cette zone une personnalité singulière.

Dans les vins rouges, le cépage traditionnel Ull de llebre ou Tempranillo est aujourd'hui associé aux cépages étrangers comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Pinot noir et la Syrah, dont l'implantation dans le bassin de Barberà a été couronnée de succès.

CONTACTS

Conseil régulateur

C. Sant Josep, 18
43400 MONTBLANC
Téléphone : (34) 977 86 12 32 – Télécopie : (34) 977 86 24 24
cr@doconcadebarbera.com – www.doconcadebarbera.com



Appellation d'Origine

TERROIR

Régions Pallars Jussà, Segrià, Urgell, Les Garrigues, Noguera, Segarra et bassin de Barberà

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
4 869 ha
Viticulteurs : 645
Producteurs embouteilleurs :
18
Production de vin certifiée :
119 082 hl

Costers del Segre

CÉPAGES

Cépages blancs : Albarinyo, Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Garnatxa blanca, Riesling, Sauvignon blanc, Moscatell de gra gros ou d'Alexandria, Malvasia o subirat parent, Gewürztraminer, Moscatell de Frontignan.

Cépages rouges : Garnatxa negra, Ull de llebre ou Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Trepat, Samsó ou Mazuela, Pinot noir, Syrah.

CARACTÉRISTIQUES

L'aire délimitée de Costers del Segre comprend les régions Pallars Jussà, Segrià, Urgell, Les Garrigues, Noguera et Segarra. Elle est subdivisée en sept zones : Artesa de Segre, Les Garrigues, Pallars Jussà, Raimat, Segrià, Valls del Riu Corb et Urgell.

Les températures contrastées du climat continental sont accentuées par un fort ensoleillement et une très faible pluviosité. Chacune des sept zones présente des différences climatiques et de sol, des paysages où se conjuguent plaine et montagne.

Le dénominateur commun de l'Appellation d'Origine Costers del Segre est le caractère de ses viticulteurs et la technologie de pointe, moderne et innovante.

Les vins rouges de Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot et Ull de llebre ou Tempranillo viennent en tête d'une longue liste de crus élaborés dans cette région. Ils sont puissants, équilibrés et structurés.

Les rosés d'Ull de llebre ou Tempranillo, Merlot et Cabernet Sauvignon sont frais et fruités.

Les blancs sont classiques, obtenus à partir de Macabeu, Xarel·lo et Parellada, ou modernes, issus de Chardonnay, Sauvignon blanc et Riesling. La production de raisin blanc est essentiellement destinée à l'élaboration du cava.

CONTACTS

Conseil régulateur

Complex de la Caparrella, 97 – 25192 LLEIDA
Téléphone : (34) 973 26 45 83 – Télécopie : (34) 973 26 60 78
secretari@costersdelsegre.es – www.costersdelsegre.es



Appellation d'Origine

TERROIR

Alt Empordà
et Baix Empordà

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
16 823 ha
Viticulteurs : 3 263
Producteurs embouteilleurs :
121
Production de vin certifiée :
391 500 hl

Empordà

CÉPAGES

Cépages blancs : Garnatxa blanca, Garnatxa roja, Macabeu, Chardonnay.
Cépages rouges : Samsó ou Mazuela, Garnatxa negra, Ull de llebre ou Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

CARACTÉRISTIQUES

Mer et montagne. Harmonie et dureté. Le terme qui définit le mieux l'Empordà, la zone viti-vinicole la plus ancienne de la Péninsule, est celui de contraste. Ainsi, l'ancienne cité grecque d'Ampurias est-elle traditionnellement considérée comme la porte d'entrée de la culture de la vigne dans la Péninsule.

L'Empordà offre une gamme de crus très vaste. On y produit des vins blancs, frais et savoureux, issus des cépages Macabeu, Garnatxa blanca et Chardonnay. Les rosés, obtenus à partir des cépages Samsó ou Mazuela et Garnatxa, se caractérisent par leur robe cerise plus ou moins profonde, une forte personnalité et un bouquet délicat. Ils sont frais et peu alcoolisés.

Les vins rouges, qui sont aujourd'hui majoritaires dans cette production, sont essentiellement issus des cépages Samsó ou Mazuela et Garnatxa, complétés par des cépages de récente introduction, notamment le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Ce sont des crus de très grande qualité, bien charpentés et équilibrés, parfois nuancés par un élevage approprié. Ces vins dits de Reserva et Criança présentent des notes aromatiques très spécifiques. Ils sont complexes, épicés, savoureux, pleins, et très agréables au palais.

Une spécialité typique de cette zone est le Garnatxa de l'Empordà, vin doux naturel issu de ce cépage, chaud et soyeux, ce qui en fait un vin exceptionnel pour les desserts, à l'instar du muscat de l'Empordà.

CONTACTS

Conseil régulateur

Av. Marignane, 2 – 17600 FIGUERES
Téléphone : (34) 972 50 75 13 – Télécopie : (34) 972 51 00 58
doempcb@teeline.es



Appellation d'Origine

TERROIR

Régions du Priorat
et Ribera d'Ebre

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
2 020 ha
Viticulteurs : 783
Producteurs embouteilleurs :
34
Production de vin certifiée :
70 000 hl

Montsant

CÉPAGES

Cépages blancs : Chardonnay, Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Pansal, Parellada, Trobat.

Cépages rouges : Cabernet Sauvignon, Samsó ou Mazuela, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll noir, Syrah, Ull de llebre ou Tempranillo.

CARACTÉRISTIQUES

L'Appellation d'Origine Montsant, dont l'aire de production en forme d'anneau est presque toute entière située dans la région du Priorat, hormis les terres de la Ribera d'Ebre, se définit comme une appellation d'origine nouvelle, moderne et active.

Le climat y est méditerranéen avec une influence continentale ; les précipitations rares et les écarts de température marqués, même si sa partie méridionale est plus chaude. Les sols de schiste où prédominent les terrasses brunes sont parfois composés d'ardoises effritées appelées *llicorelles*.

Les ceps donnent un faible rendement, un trait caractéristique des crus de cette région qui fait qu'ils sont très prisés.

Les vins rouges, les plus importants en quantité, sont obtenus essentiellement à partir des cépages Samsó ou Mazuela, Garnatxa negra et Ull de llebre ou Tempranillo ; mais, ils sont également issus de coupages avec les cépages Cabernet Sauvignon, Garnatxa peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll noir et Syrah. Ce sont des vins de garde.

Les blancs sont obtenus de préférence à partir des cépages Garnatxa blanca et Macabeu ou, à moindre échelle, des cépages Chardonnay, Moscatell, Parellada et Pansal. Cette région produit également des rosés et des vins liquoreux.

CONTACTS

Conseil régulateur

PL. Quartera, 6 – 43730 FALSET
Téléphone : (34) 977 83 17 42 – Télécopie : (34) 977 83 06 76
info@domontsant.com – www.domontsant.com



Appellation d'Origine

TERROIR

Régions de l'Alt Penedès,
Baix Penedès, Garraf, Anoia,
Baix Llobregat et Alta Camp

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
27 702 ha
Viticulteurs : 5 760
Producteurs embouteilleurs :
193
Production de vin certifiée :
468 865 hl

Penedès

CÉPAGES

Cépages blancs : Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Subirat, Moscatell, Moscatell d'Alexandria, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling, Gewürtztraminer, Chenin.

Cépages rouges : Ull de llebre ou Tempranillo, Garnatxa, Samsó ou Mazuela, Monestrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Cabernet franc.

CARACTÉRISTIQUES

Le Penedès est l'une des régions les plus riches et variées de l'Europe viticole ; de toute la Catalogne, cette zone est également celle qui enregistre la plus forte production et connaît le plus grand rayonnement international. Elle se distingue, de plus, par la qualité de ses produits et le dynamisme de sa population.

Le terrain est constitué de petites éminences qui prennent de l'altitude au fur et à mesure qu'elles s'éloignent de la mer en direction de Montserrat et passent par les étroites vallées de plusieurs rivières.

Le climat y est méditerranéen, tempéré, chaud et doux, avec d'importants écarts saisonniers de température. La faible pluviosité et le fort ensoleillement contribuent à faire de cette région une terre idéale pour la culture de la vigne.

La diversité des vins est le trait le plus caractéristique du Penedès. Grand producteur de vins blancs, une bonne partie des vins est réservée à l'élaboration de cava.

Les vins blancs traditionnels sont légers, aromatiques, joyeux, peu charpentés. Les vins pétillants et les rosés sont parfumés, avec un bouquet intense et persistant.

Ces derniers temps, on enregistre une forte augmentation de la production de vins rouges, corsés, soyeux, aromatiques et équilibrés.

CONTACTS

Conseil régulateur

PL Àgora, 1 - Apartat de correus 226 – 08720 VILAFRANCA DEL PENEDÈS
Téléphone : (34) 93 890 48 11 – Télécopie : (34) 93 890 47 54
dopenedes@dopenedes.es – www.dopenedes.es



Appellation d'Origine

TERROIR

Bages

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
550 ha
Viticulteurs : 100
Producteurs embouteilleurs : 9
Production de vin certifiée :
11 800 hl

Pla de Bages

CÉPAGES

Cépages blancs : Macabeu, Picapoll blanc, Parellada, Chardonnay, Sauvignon blanc, Gerwürtztraminer.

Cépages rouges : Ull de llebre ou Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Sumoll, Cabernet franc, Syrah.

CARACTÉRISTIQUES

Sur la partie la plus orientale de la Dépression Centrale, au cœur de la Catalogne, se trouve un îlot viticole appelé Pla de Bages.

Un microclimat méditerranéen de moyenne montagne, une faible pluviosité et de très fortes amplitudes thermiques offrent à la vigne des conditions de culture idéales. Les sols ondulés et pauvres ont façonné la personnalité des vins de cette région, où la rigueur du climat impose des rendements courts, mais d'excellente qualité.

Les cabanes de vigneron, ces constructions en pierre sèche qui façonnent le paysage de cette contrée, témoignent de la tradition viticole du Pla de Bages.

La production de vins rouges y est très importante. Ull de llebre ou Tempranillo, Merlot, Sumoll et Cabernet Sauvignon sont les cépages les plus cultivés, suivis de Garnatxa negra, Pinot noir et Syrah. Leurs vins sont fruités, avec un bon arôme.

Picapoll blanc est le cépage autochtone le plus emblématique, dont sont issus des vins blancs légers et délicieux. On y trouve également des blancs de Macabeu, Parellada et Chardonnay.

Les rosés sont modernes, issus de Merlot et de Cabernet Sauvignon.

CONTACTS

Conseil régulateur

Casa de la Culla - C. de la Culla, s/n - 08240 MANRESA
Téléphone : (34) 93 874 82 36 – Télécopie : (34) 93 874 80 94
info@dopladebages.com – www.dopladebages.com



Appellation d'Origine

TERROIR

Priorat

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
1 650 ha
Viticulteurs : 620
Producteurs embouteilleurs :
66
Production de vin certifiée :
16 000 hl

Priorat

CÉPAGES

Cépages blancs : Garnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximénez, Chenin.

Cépages rouges : Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Samsó ou Mazuela, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

CARACTÉRISTIQUES

Le prestige du Priorat a été consacré par l'attribution de la plus haute certification en matière de qualité : l'appellation d'origine contrôlée.

La composante climatique y est brusque et extrême, avec de forts contrastes entre les températures diurnes et nocturnes. Cette région où la tradition viticole est ancienne offre une physionomie spectaculaire, avec des terrains aux pentes si prononcées qu'il est indispensable de cultiver la vigne en terrasses. Les sols sont constitués d'ardoises appelées llicorelles.

Les caractéristiques du sol et du climat donnent des récoltes à très faible rendement, tout en conférant aux vins de cette zone une personnalité unique.

Les Priorat sont essentiellement des rouges, obtenus à partir de cépages Samsó ou Mazuela, Garnatxa negra et peluda, et, à moindre échelle, des cépages Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah. Ces vins charnus possèdent un degré d'alcool élevé, un bouquet complexe et épanoui. Élégants et originaux, ils sont très appréciés par les consommateurs.

Des vins blancs élaborés à partir de Garnatxa blanca, Macabeu et Pedro Ximénez, des rosés de Garnatxa negra, des vins généreux et des rancios complètent la production du Priorat.

CONTACTS

Conseil régulateur

C. Bassa, 9 – 43737 TORROJA DEL PRIORAT
Téléphone : (34) 977 83 94 95 – Télécopie : (34) 977 83 94 95
crodopriorat@inicia.es – www.doqpriorat.org



Appellation d'Origine

TERROIR

Alt Camp, Baix Camp,
Tarragonès et Ribera d'Ebre

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :
7 391 ha
Viticulteurs : 2 289
Producteurs embouteilleurs :
27
Production de vin certifiée :
150 000 hl

Tarragona

CÉPAGES

Cépages blancs : Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay, Garnatxa blanca, Sauvignon blanc, Moscatell d'Alexandria, Moscatell de Frontignan, Malvasia.

Cépages rouges : Ull de llebre ou Tempranillo, Samsó ou Mazuela, Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sumoll, Pinot noir, Monastrell.

CARACTÉRISTIQUES

Les terres de El camp de Tarragona et d'une bonne partie de Ribera d'Ebre forment l'actuelle Tarragona, une appellation qui, pour ce qui est du vin, nous renvoie à la présence de l'Empire romain. Les conditions favorables à la culture de la vigne vont ancrer la tradition viticole dans cette zone.

La frange méridionale, située à l'intérieur des terres, est plate. La frange septentrionale est une zone de basse montagne qui s'étend de la mer à la chaîne côtière dite Serralada Litoral.

Le climat, à caractère méditerranéen, y est tempéré, sans variations extrêmes de température. La pluviosité est très irrégulière, avec des précipitations concentrées au début de l'automne.

Cette région se caractérise par la diversité de ses vins, avec une prédominance des blancs sur les rouges et les rosés.

Les blancs présentent une teneur en alcool modérée, un bouquet fruité, un corps bien marqué et agréable.

Les rosés sont fins, frais et élégants. Les rouges qui ont du corps sont légers, chaleureux et charnus.

Les vins liquoreux doux et les rancios secs possèdent des arômes et des saveurs francs. Parmi eux, le Tarragona Clàssic, fleuron de cette région, ainsi que le vin de messe méritent une mention spéciale.

CONTACTS

Conseil régulateur

Av. Catalunya, 50 – 43002 TARRAGONA
Téléphone : (34) 977 21 79 31 – Télécopie : (34) 977 22 91 02
dotarragona@ctmail.net



Appellation d'Origine

TERROIR

Terra Alta

ÉCONOMIE

Surface de vignobles certifiés :

7 980 ha

Viticulteurs : 1 754

Producteurs embouteilleurs :

34

Production de vin certifiée :

113 817 hl

Terra Alta

CÉPAGES

Cépages blancs - Recommandés : Garnatxa blanca, Macabeu, Parellada.
Autorisés : Sauvignon blanc, Moscatell, Chenin blanc, Pedro Ximénez, Chardonnay.

Cépages rouges - Recommandés : Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Samsó ou Mazuela. Autorisés : Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre ou Tempranillo, Garnatxa tintorera, Cabernet blanc.

CARACTÉRISTIQUES

Dans la région de Terra Alta, la viticulture est une tradition millénaire. L'aire de production est située sur la partie la plus méridionale de la Catalogne, délimitée par le massif des Ports et le lit de l'Ebre. Les vignes s'étagent entre 350 et 500 mètres d'altitude, souvent sur des terrasses protégées par des murets en pierre sèche. Les sols sont pauvres, avec de la matière organique et une bonne capacité à constituer une réserve hydrique. Le fort ensoleillement, la bise et le suroît qui caractérisent ce climat local permettent une viticulture plus durable et une excellente maturation du raisin.

Les blancs sont des vins à la robe pâle, à l'arôme frais, amples et équilibrés. Ils sont issus essentiellement de Garnatxa blanca (cultivé depuis 1647), la variété vinifère la plus abondante dans cette région. Sous l'Appellation d'Origine Terra Alta, ce cépage atteint sa plus somptueuse expression en termes d'arômes, de caractère, de personnalité et de nuances. Les rouges se distinguent par leur caractère méditerranéen, l'intensité de leur robe et la prédominance des arômes fruités. Le dernier volet de cette production singulière et de qualité est constitué par des vins doux naturels, des mistelles et des rancios, tous élaborés à partir de Garnatxa porté à surmaturité par l'action naturelle de la bise qui souffle à l'automne.

CONTACTS

Conseil régulateur

Av. Catalunya, 31 – 43780 GANDESA

Téléphone : (34) 977 42 12 78 – Télécopie : (34) 977 42 12 78

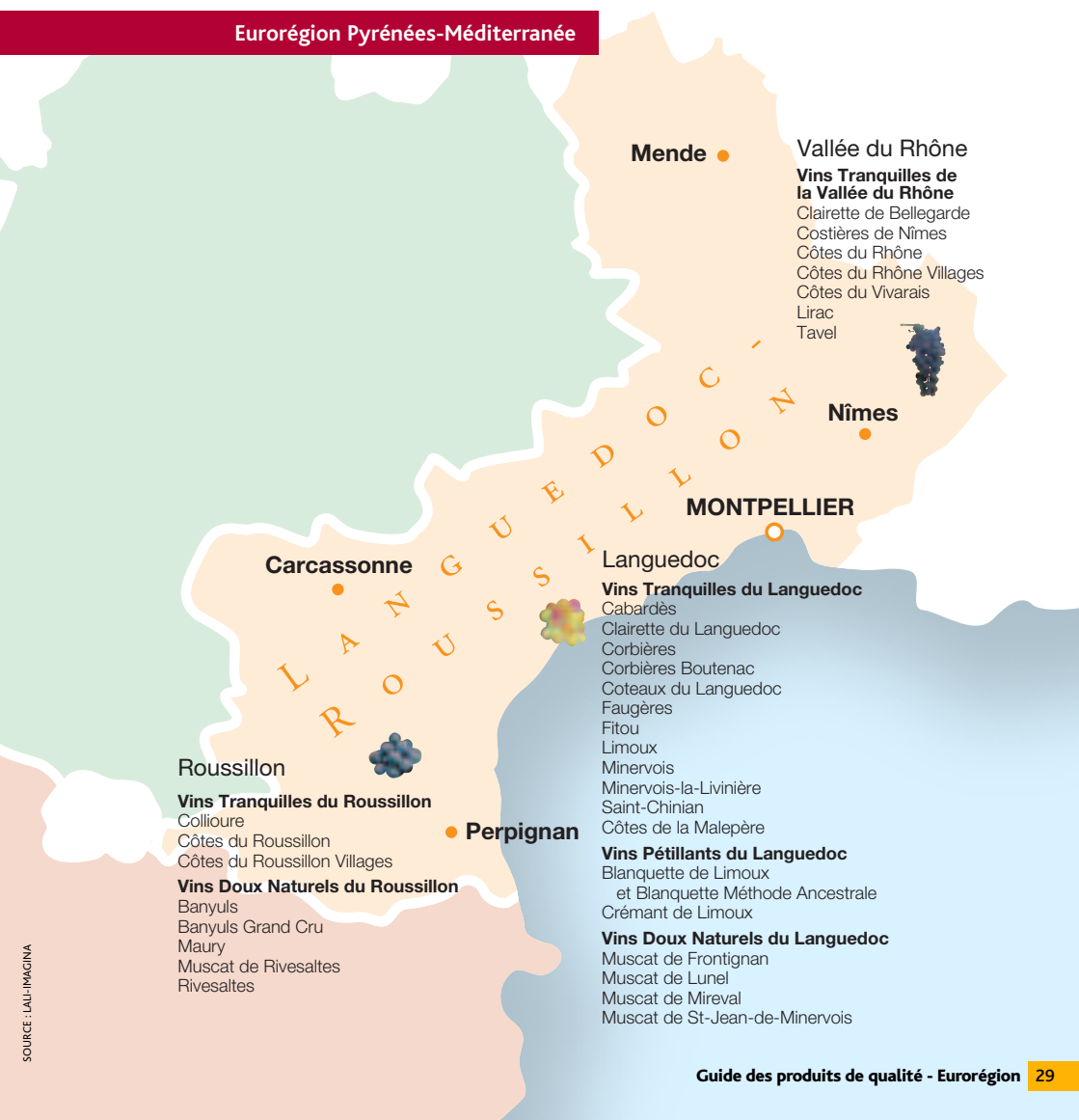
info@doterraalta.com – www.doterraalta.com



Languedoc-Roussillon

Vins de Qualité Produits dans les Régions Déterminées

Eurorégion Pyrénées-Méditerranée





CIVL

AOC depuis 1999

TERROIR

Sur 18 communes, l'appellation couvre les pentes d'un amphithéâtre naturel irrigué par six rivières qui domine la cité de Carcassonne

ÉCONOMIE

400 ha en exploitation, 20 000 hl production, environ 70 exploitants, 30 caves dont 25 particulières (70%)

Cabardès

CARACTÉRISTIQUES

Vins équilibrés et complexes, alliant finesse et vivacité des cépages atlantiques avec richesse, gras et souplesse des cépages méditerranéens. Souvent profonds en couleur, ils développent des arômes de liqueur de cassis, de cerises noires, fruits confits, violette, cuir...

CÉPAGES

L'encépagement est à l'image du climat, mariage de douceur atlantique et de chaleur méditerranéenne : 40% minimum de Cabernet Sauvignon, Cabernet franc et Merlot noir d'une part et 40% minimum de Grenache noir et de Syrah d'autre part.

VINIFICATION

Vins rouges : classique, longue sur les cépages atlantiques, avec macération carbonique sur certains cépages méditerranéens.

Rendement autorisé : 50 hl/ha maximum.

CONTACTS

Syndicat de l'AOC Cabardès

Le Pieuré

11600 ARAGON

Téléphone : 04 68 77 01 01 – Télécopie : 04 68 77 02 86

aoc-cabardès@wanadoo.fr – www.aoc-cabardès.com



CIVL

AOC depuis 1948

TERROIR

Réparti sur 11 communes de l'Hérault, avec des terrasses dominant la rive droite du fleuve Hérault

ÉCONOMIE

100 hectares en exploitation,
3 800 hl, 40 hl/ha,
7 caves coopératives,
11 caves particulières

Clairette du Languedoc

CARACTÉRISTIQUES

La majorité des vins élaborés en Clairette sont des vins blancs secs, au registre de fruits exotiques pour les vins jeunes, aux arômes de noisette, de confiture pour les autres.

Quelques producteurs élaborent des vins moelleux, des vins de liqueur et des rancios, aux dominantes de miel et de pêche, associé à un arôme de poires.

CÉPAGE

Clairette 100%.

VINIFICATION

Les Clairettes peuvent être vinifiées et se présenter de différentes façons.

Vins secs ou légèrement moelleux : minimum 12° d'alcool acquis.

Rancio : minimum 14° d'alcool et 3 années de conservation.

Vin de Liqueur : mutage par un apport en cours de fermentation.

Rendement autorisé : 50 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat de défense de l'AOC Clairette du Languedoc

Cave Coopérative

34230 ADISSAN

Téléphone : 04 67 25 01 07 – Télécopie : 04 67 25 37 76

clairette.adissan@wanadoo.fr – www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1985

TERROIR

Vaste appellation limitée au Sud par le département des Pyrénées-Orientales, à l'Est par la mer, à l'Ouest par des hauteurs, au Nord par la rivière Aude

ÉCONOMIE

Avec une production entre 500 000 et 650 000 hl, pour 13 500 ha déclarés, c'est le 1^{er} AOC en volume du Languedoc-Roussillon (35%) et 4^e AOC française ; environ 2 240 producteurs d'AOC Corbières répartis en 38 caves coopératives et 301 caves particulières

Corbières

CARACTÉRISTIQUES

Vins rouges en majorité (94%), caractérisés souvent par leur puissance, vins rosés de couleur légère et aux arômes fins, vins blancs, gras et puissants.

L'appellation a entamé une hiérarchisation des terroirs avec onze terroirs à ce jour : Montagne d'Alaric, Saint-Victor, Fontfroide, Quéribus, Boutenac, Termenès, Lézignan, Lagrasse, Sigean, Durban, Serviès.

CÉPAGES

Vins rouges et rosés : typicité "Corbières" avec une base de 50% de Carignan maximum, accompagné de Syrah, Grenache noir, Lladoner Pelut, Mourvèdre, Piquepoul noir, Cinsault, Terret noir.

Vins blancs : Bourboulenc - que l'on appelle ici Malvoisie - Grenache blanc, Maccabeu, Clairette, Muscat (maximum 10%), Piquepoul, Terret blanc, Marsanne, Roussanne, Rolle ou Vermentino.

VINIFICATION

Vins rouges : vinification classique avec foulage préalable accompagné ou non d'égrappage, ou par mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers.

Vins rosés : par saignée, égouttage ou pressurage direct.

Rendement autorisé : 50 hl/ha, 45 hl/ha en rendement moyen.

CONTACTS

Syndicat de l'AOC Corbières

Maison des Terroirs en Corbières – Le château
11200 BOUTENAC

Téléphone : 04 68 27 73 00 – Télécopie : 04 68 27 73 01

info@aoc-corbieres.com – www.aoc-corbieres.com

CORBIÈRES

A.O.C. DU LANGUEDOC



CIVL

AOC depuis 2005

TERROIR

10 communes de l'Aude,
sur une succession de petites
collines, baignées par les
influences méditerranéennes

Corbières Boutenac

CARACTÉRISTIQUES

Une partie du terroir Boutenac des Corbières a été classée en AOC en 2005. Les vins rouges ont des arômes de fruits noirs, épices, thym, romarin. Les vins blancs, aux arômes floraux, sont amples et longs en bouche. Les vins rosés ont des arômes floraux et fruités, équilibrés en bouche.

CÉPAGES

Vins rouges et rosés : Carignan noir entre 30% et 50%, Syrah noir 30% maximum, Grenache noir et gris, Mourvèdre.

Vins blancs : Grenache blanc, Marsanne, Roussanne...

VINIFICATION

Vins rouges : vinification classique avec foulage préalable accompagné ou non d'égrappage, ou par mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers.

Vins rosés : par saignée, égouttage ou pressurage direct.

Rendement autorisé : 50 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat de l'AOC Corbières

Maison des Terroirs en Corbières – Le château

11200 BOUTENAC

Téléphone : 04 68 27 73 00 – Télécopie : 04 68 27 73 01

info@aoc-corbieres.com – www.aoc-corbieres.com



CIVL

AOC depuis 1985

TERROIR

Vaste zone dont la diversité des terroirs et la typicité des vins conduit à une hiérarchisation sur trois niveaux : appellation Coteaux du Languedoc, les appellations sous-régionales et neuf terroirs : Quatourze, Cabrières, Saint-Saturnin, Montpeyroux, Saint-Georges d'Orques, La Méjanelle, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Vérargues

ÉCONOMIE

10 000 hectares exploités, près de 475 000 hl produits, plus de 2 000 producteurs organisés en 80 caves coopératives et 398 particulières

Coteaux du Languedoc

CARACTÉRISTIQUES

Vins issus du plus ancien vignoble de France, en rouge pour les trois quarts de la production. Les vins rouges aux arômes de fruits rouges, d'épices ou de poivre, sont veloutés et élégants. Arômes plus forts de cuir, de laurier et parfums de garrigue (cade, genévrier, thym, romarin) pour les vins plus mûrs.

CÉPAGES

Vins rouges et rosés : Grenache, Syrah, Mourvèdre (50% minimum), Cinsault, Carignan.

Pic St-Loup : Syrah, Grenache, Mourvèdre (90% minimum).

La Clape : Syrah, Grenache, Mourvèdre (70% minimum).

Vins blancs : Grenache, Clairette, Bourboulenc, Piquepoul, Roussanne, Marsanne, Rolle.

Picpoul de Pinet : 100% Piquepoul.

VINIFICATION

Vins rouges : vinification classique pour cépages autre que Carignan, qui lui est parfois l'objet d'une macération carbonique, avec cuvaison longue pour vins de garde. Élevage en fûts pour hauts de gamme.

Vins rosés : par saignée, égouttage ou pressurage direct.

Vins blancs : pressurage direct, fermentation à température contrôlée.

Rendement autorisé : 50 hl/ha en rouge et rosé, 45 hl/ha en Coteaux du Languedoc Grés de Montpellier, 60 hl/ha en blanc ; rendement moyen : 47 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat de défense des vins Coteaux du Languedoc

Mas de Saporta – BP 9

34970 MAURIN

Téléphone : 04 67 06 04 32 – Télécopie : 04 67 58 05 15

coteaux@fr.oleane.com – www.coteaux-languedoc.com



CIVL

AOC depuis 1982 pour les vins rouges et les rosés, depuis 2005 pour les vins blancs

TERROIR

7 communes de l'Hérault au nord de Béziers et de Pézenas, un terroir qui appartient aux premiers contreforts des Cévennes à 300 m d'altitude, caractérisé par la nature schisteuse de son sol

ÉCONOMIE

La production moyenne est de 75 000 hl, avec 2 000 ha qui sont revendiqués en appellation. 160 producteurs se répartissent en 2 caves coopératives et 40 caves particulières

Faugères

CARACTÉRISTIQUES

Le registre aromatique des faugères rouges est large : fruits rouges et réglisses dans leur jeunesse, notes minérale, cuir, cerise noire... au bout de quelques années. Les cuvées qui ont suivi un élevage en barrique peuvent espérer une durée de vie de 8 à 12 ans selon les millésimes. Les rosés de Faugères ne sont que finesse et élégance, typiques des rosés de terroir.

Les blancs offrent des notes miellées et de fleurs blanches.

CÉPAGES

Vins rouges : Carignan, Cinsault, Syrah, Grenache et Mourvèdre.

Vins blancs : Roussanne (minimum 30%), Grenache blanc, Marsanne, Vermentino.

VINIFICATION

Vins rouges : macération carbonique pour le Carignan ; vinification classique pour autres cépages, avec cuvaison longue pour les vins de garde. Élevage en fûts pour certains hauts de gamme.

Vins rosés : élaborés par saignée et pressurage direct afin d'obtenir des rosés frais et fruités. La macération pelliculaire est parfois utilisée pour une puissance aromatique maximale.

Vins blancs : variables en fonction du vin recherché.

Rendement autorisé : 50 hl/ha pour les rouges et les rosés ; 45 hl/ha pour les blancs.

CONTACTS

Syndicat de l'Appellation Faugères

4, rue de la Poste

34600 FAUGÈRES

Téléphone : 04 67 23 47 42 – Télécopie : 04 67 23 43 07

syndicat.aoc.faugeres@wanadoo.fr – www.faugeres.com



CIVL

AOC depuis 1948

TERROIR

9 communes de l'Aude, dont 5 en bordure de mer entre Narbonne et Perpignan et 4 dans le massif des Corbières

ÉCONOMIE

600 viticulteurs et vignerons exploitent aujourd'hui 2 600 ha, avec une production maximum de 100 000 hl.

Les structures coopératives au nombre de 5 regroupent 85% de la production, 15 000 hl environ étant produits par les 31 caves particulières

Fitou

CARACTÉRISTIQUES

D'une belle couleur rubis foncé, les vins de Fitou sont caractérisés par leur bouche chaleureuse et très charpentée. Le nez est généralement complexe : senteurs d'épices, de garrigue, de fruits murs ou confits sur fond de notes plus sauvages de venaison ou de cuir.

CÉPAGES

Deux cépages traditionnels Carignan (30% minimum) et Grenache noir pour garder la typicité, avec Syrah en altitude, Mourvèdre près de la mer, ainsi que Cinsault.

VINIFICATION

Traditionnelle et à grains entiers, suivi d'un élevage de 9 mois en barrique.

Rendement autorisé : 45 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat du Cru Fitou

La Maison des Vignerons – Aire de la Via Domitia
11480 LA PALME

Téléphone : 04 68 40 42 70 – Télécopie : 04 68 40 42 71
cru-fitou@wanadoo.fr – www.cru-fitou.com



CIVL

AOC Limoux blanc depuis 1993 et AOC Limoux rouge depuis juin 2004

TERROIR

Aire homogène, entourée par l'AOC Corbières et le VDQS Malepère, concerne 41 communes de l'Aude autour de Limoux

Limoux

CARACTÉRISTIQUES

L'aire de Limoux donne des vins tranquilles AOC Limoux blancs et rouges, amples et ronds, épanouis et harmonieux.

L'AOC Limoux blanc accompagne poissons, fruits de mer, crustacés, fromages de chèvre, foie gras tandis que l'AOC Limoux rouge est idéal pour un civet de sanglier.

CÉPAGES ET VINIFICATION

Limoux blanc : cépages Chardonnay, Mauzac et Chenin, obligatoirement vinifiés et élevés en fûts de chêne.
Rendement 50 hl/ha.

Limoux rouge : cépages Merlot 50% minimum, Grenache noir, Cot, Syrah noir, Carignan noir, minimum 30%, le Carignan noir est limité à 10%. Cabernet franc, Cabernet Sauvignon maximum 20%. Minimum 3 cépages et 2 cépages maximum 90%.
Rendement : 48 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat des producteurs des Vins AOC de Limoux

20, avenue du Pont de France

11300 LIMOUX

Téléphone : 04 68 31 12 83 – Télécopie : 04 68 31 03 06

limoux.aoc@mnet.fr – www.limoux-aoc.com – www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1985

TERROIR

Vignoble en piémont de la Montagne Noire qui apparaît comme un amphithéâtre exposé au Sud limité par la rivière Aude

ÉCONOMIE

1 250 viticulteurs et vignerons exploitent 4 700 ha, avec une production maximum de 230 000 hl. Les structures coopératives au nombre de 32 regroupent 57% de la production, le reste sortant des 220 caves particulières

Minervois

CARACTÉRISTIQUES

Les vins rouges (96% de la production) sont assez puissants et généralement typés par un fort pourcentage de Syrah. Les vins jeunes sont bien structurés et élégants avec des arômes de cassis, violette, cannelle et vanille. Plus mûrs, ils évoluent sur des notes de cuir, de fruits confits, de pruneaux. Les tanins sont soyeux, la bouche est pleine et longue. Les vins blancs et rosés sont fins et élégants.

CÉPAGES

Vins Rouges : Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, Cinsault, Piquepoul.
Vins Blancs : Marsanne, Roussanne, Maccabeu, Bourboulenc, Clairette, Grenache, Vermentino et Muscat à petits grains.

VINIFICATION

Vins Rouges : traditionnelle après égrappage et à grains entiers.
Vins Rosés : par saignée avec prédominance de la Syrah.
Vins Blancs : par pressurage direct dont une partie est vinifiée en barrique.

Rendement autorisé : 50 hl/ha, rendement moyen de 47,5 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat du Cru Minervois

Château de Siran
34210 SIRAN
Téléphone : 04 68 27 80 00 – Télécopie : 04 68 27 80 01
minervois@cru-minervois.com – www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1999, avec des cuvées 1997 et 1998 classées si elles répondaient déjà aux exigences du décret

TERROIR

Au cœur de Minervois, dans la région naturelle dite du Petit Causse, au bas du Piémont de la Montagne Noire, elle regroupe six communes : Azillanet, Azille, Cessero, Felines Minervois, La Livinière et Siran

ÉCONOMIE

270 ha exploités avec une production de 8 000 hl, issus de 5 caves coopératives et 31 caves particulières.

Minervois-la-Livinière

CARACTÉRISTIQUES

Vins rouges caractérisés par leur complexité aromatique et leur concentration. Ils développent des arômes de cassis, senteurs de garrigue et olives noires, évoluant sur des notes de cuir. Volumineux en bouche et suaves, ces vins charnus présentent des tanins élégants que 5 à 8 années devront arrondir. Ce sont des vins de garde par excellence.

CÉPAGES

Syrah, Mourvèdre et Grenache représentent 60% minimum ; Carignan, Cinsault, Terret, Piquepoul et Aspiran.

VINIFICATION

Issus de longues macérations traditionnelles ou à grains entiers, ces vins, pour avoir droit à l'appellation, doivent être élevés, en cuve ou en fût, à la propriété jusqu'au 1^{er} novembre de l'année qui suit celle de la récolte, soit un élevage de plus de 15 mois.

Rendement moyen : 40 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat du Cru Minervois

Château de Siran

34210 SIRAN

Téléphone : 04 68 27 80 00 – Télécopie : 04 68 27 80 01

minervois@cru-minervois.com – www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1982

TERROIR

20 communes de l'Hérault, au nord-ouest de Béziers ; le vignoble recouvre les pentes au pied du Massif du Caroux et de l'Espinouse

ÉCONOMIE

520 viticulteurs et vignerons exploitent 3 300 ha, avec une production de 135 000 hl, issus de 10 caves coopératives et 90 caves particulières

Saint-Chinian

CARACTÉRISTIQUES

Les **vins rouges** constituent 90% de la production. Issus de la zone schisteuse, leurs arômes sont typés, de la note fumée au cacao ou café torréfié. De faible acidité, leurs tanins mûrissent rapidement donnant des vins au grain velouté à consommer entre 2 et 5 ans.

Les vins rouges issus de la zone argilo-calcaire présentent un profil aromatique élégant avec des notes de fruits frais (cassis, framboises, cerises). Leur potentiel de conservation est généralement élevé.

Les **vins rosés** sont fruités lorsqu'ils proviennent de Syrah et Grenache. Ils doivent être bus dans l'année.

CÉPAGES

Grenache, Syrah et Mourvèdre et Lladoner Pelut doivent représenter 60% minimum ; Carignan, Cinsault.

VINIFICATION

Vins rouges : vinification classique, sauf Carignan (macération carbonique), avec cuvaison longue pour les cuvées sélectionnées et élevages en fûts pour certains haut de gamme.

Vins rosés : par saignée (50% minimum) égouttage ou pressurage direct.

Rendement autorisé : 50 hl/ha en rouge, 45 hl/ha en blanc, 40 hl/ha pour les terroirs "Roquebrun" et "Berlou".

CONTACTS

Syndicat du Cru Saint-Chinian

Maison des vins – Avenue de la Promenade

34360 SAINT-CHINIAN

Téléphone : 04 67 38 11 69 – Télécopie : 04 67 38 16 33

saint-chinian@wanadoo.fr – www.saint-chinian.com



CIVL

VDQS, AOC en cours

TERROIR

Bordée au nord par le Canal du Midi, à l'est par la rivière Aude, la plus occidentale des appellations du Languedoc s'étend entre Carcassonne, Limoux et Castelnaudary

ÉCONOMIE

200 vignerons exploitent près de 3 000 ha de vignes, dont 90% adhèrent à 4 coopératives, et en parallèle 15 caves particulières

Côtes de la Malepère

CARACTÉRISTIQUES

Vins rouges à la couleur soutenue et vive, aux arômes de petites baies, de fruits frais à mûrs, avec des notes d'épices, de réglisse, de truffe, légèrement sous bois et pointe poivronnée.

Les Côtes de Malepère peut accompagner par exemple le Cassoulet de Castelnaudary, Tomme des Pyrénées affinée, pièces de gibier, mais aussi suprême de volaille aux truffes, civet de lièvre à la sauge, épaule d'agneau rôtie aux herbes, salmis de palombes...

CÉPAGES

Merlot noir, cépage dominant de l'appellation (50%), Cabernet franc et Cabernet Sauvignon ; Cinsaut, Cot, Grenache noir, Syrah viennent personnaliser l'assemblage.

VINIFICATION

Vins rouges : fermentation traditionnelle, durée de macération en fonction des cépages. Élevage en fûts pour certains hauts de gamme.

Vins rosés : élaborés par saignée, avec fermentation à basse température.

Rendement autorisé : 50 hl/ha, maximum 61hl/ha.

CONTACTS

Syndicat du Cru Malepère

Maison des Terroirs – Domaine des Cazes

11240 ALAIGNES

Téléphone : 04 68 69 95 10 – Télécopie : 04 68 69 95 11

crumalepere@wanadoo.fr – www.vins-malepere.com



AOC depuis 1971

TERROIR

Enraciné entre la Méditerranée et la chaîne des Pyrénées, ce petit vignoble d'environ 400 hectares réunit les communes de Collioure, Banyuls-sur-Mer, Cerbère et Port-Vendres.

ÉCONOMIE

Les 507 ha exploités permettent de produire 16 916 hl par an

Collioure

CARACTÉRISTIQUES

Les Collioure **rouges**, commercialisés après le 1^{er} juillet suivant la vendange, se conservent plusieurs années. Charnus, concentrés, ils s'allient aux viandes grillées ou en sauce et se servent entre 14 et 17°C. Savoureux dans l'année après récolte et servis très frais entre 9 et 11°C, les **rosés** et les **blancs** (AOC en 2003) s'accordent subtilement aux entrées de l'été ainsi qu'aux poissons de la Méditerranée.

CÉPAGES

Le Grenache noir, la Syrah et le Mourvèdre représentent plus de 60% de l'encépagement. Le Carignan noir et le Cinsault le complètent pour les vins **rouges**, le Grenache gris pour les vins **rosés**. Les Grenaches blancs et gris sont les cépages principaux des Collioure **blancs**.

VINIFICATION

Vins rouges : raisins entiers, égrappés, puis foulés. Vinification traditionnelle avec macération minimum de 5 jours, 12° minimum ; élevage 9 mois minimum.

Vins rosés : 11°5 minimum vinifiés par saignée ou courte macération, libérable au 1^{er} décembre.

Vins blancs : pressurage direct ou macération pelliculaire, parfois vinifiés et élevés en barriques.

Rendement autorisé : 40 hl/ha, 30 hl/ha en moyenne.

CONTACTS

Syndicat des Crus Banyuls et Collioure

56, avenue du Général de Gaulle

66650 BANYULS-SUR-MER

Téléphone : 04 68 21 45 73 – Télécopie : 04 68 21 46 45

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com



AOC depuis 1977

TERROIR

L'appellation s'étire des coteaux pentus du nord du Roussillon aux contreforts des Pyrénées.

Elle réunit 118 communes des Pyrénées-Orientales sur 5 000 hectares

ÉCONOMIE

Les 5 000 ha exploités produisent environ 210 000 hl

Côtes du Roussillon

CARACTÉRISTIQUES

Jeunes, les rouges, gouleyants et légers, se dégustent avec des volailles. Les plus concentrés, s'épanouissent avec l'âge et relèvent parfaitement les saveurs corsées des gibiers. À servir entre 14 et 16°C. Conjuguant finesse, fraîcheur et complexité aromatique, les blancs et rosés, servis entre 8 et 10°C, accompagnent poissons ou crustacés.

CÉPAGES

Aux traditionnels Grenache noir et blanc, Carignan noir, Cinsault, Lladoner Pelut, Macabeu ou Malvoisie, se joignent désormais les Syrah, Mourvèdre, Roussane, Marsanne et Vermentino.

Rendement autorisé : 50 hl/ha, 45 hl/ha pour "Les Aspres".

CONTACTS

Syndicat défense du Cru Côtes du Roussillon

Maison des vins et des vignerons

19, avenue de Grande Bretagne – BP 649

66066 PERPIGNAN cedex

Téléphone : 04 68 34 62 63 - 04 68 34 64 85 – Télécopie : 04 68 35 49 09

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com



AOC depuis 1977

TERROIR

Accrochés aux coteaux pentus du nord du Roussillon, formant les gradins supérieurs de cet amphithéâtre et serpentant le long de l'Agly, les 3000 hectares de l'appellation couvrent 32 communes. L'appellation se décline notamment avec 4 mentions communales pour des terroirs caractéristiques : Caramany, Latour-de-France, Lesquerde, Tautavel

ÉCONOMIE

Les 3 000 ha exploités, produisent environ 88 000 hl

Côtes du Roussillon Villages

CARACTÉRISTIQUES

À découvrir sur le fruit dans leur jeunesse, les Côtes de Roussillon Villages expriment pleinement toute leur complexité dans le temps avec des notes épicées qui s'associent à merveille aux viandes et gibiers.

À servir entre 14 et 17°C.

CÉPAGES

L'appellation se compose uniquement de cépages rouges : Grenache noir, Carignan, Lladoner Pelut, Syrah et Mourvèdre. Le rendement autorisé et des contraintes de qualité supplémentaires définissent la haute expression de ces vins.

Rendement autorisé : 45 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat défense du Cru Côtes du Roussillon Villages

Maison des vins et des vignerons

19, avenue de Grande Bretagne – BP 649

66066 PERPIGNAN cedex

Téléphone : 04 68 34 62 63 - 04 68 34 64 85 – Télécopie : 04 68 35 49 09

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com

AOC depuis 1949

TERROIR

Sud du Gard, entre Costières
et Camargue

Clairette de Bellegarde

CARACTÉRISTIQUES

Vin blanc sauvage, de couleur jaune serin quand il est jeune, ambrée quand il est plus âgé. Distingué et ample, aux arômes typés, il se caractérise par sa rondeur en bouche.

Accompagne à merveille coquillages, crustacés, poissons et fromages de chèvre.

CÉPAGE

Clairette.

VINIFICATION

Technique classique par pressurage direct et fermentation à basse température.

Rendement autorisé : 60 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat de défense de l'AOC Clairette de Bellegarde

SCA La Clairette – BP 4

Ancienne route d'Arles

30127 BELLEGARDE

Téléphone : 04 66 01 10 39 – Télécopie : 04 66 01 14 90

cave.cooperative.la.clairette@wanadoo.fr



AOC depuis 1986

TERROIR

Au sud-est du département du Gard, entre basse vallée du Rhône et Languedoc, l'appellation s'étend sur le plateau des Hautes Terrasses du Rhône, avec un terroir spécifique de galets

ÉCONOMIE

5 000 ha en exploitation ;
231 320 hl produits (2003),
pour moitié des vins rouges ;
17 caves coopératives
et 93 caves particulières

Costières de Nîmes

CARACTÉRISTIQUES

Des vins rouges de structure légère en majorité, présentant une large palette aromatique : cassis, mûre, violette, garrigue, épices. On rencontre également des vins rouges concentrés et puissants, à la charge tannique plus élevée.

Des vins rosés, de couleur vive, aux arômes fins et discrets avec des notes florales, fruits rouges mûrs et épices. La bouche présente de la fraîcheur qui s'atténue dans le temps.

Des vins blancs équilibrés, aux arômes floraux ou fruités.

Des vins reconnus comme "valeur montante de la vallée du Rhône".

CÉPAGES

Rouges et rosés : Grenache noir (minimum 25%), Syrah noir et Mourvèdre noir (minimum 20%), Carignan noir (maximum 40%), Cinsault noir (maximum 40%).

Blancs : Grenache blanc à la Marsanne et la Roussane, mais aussi Clairette, Bourboulenc, Maccabeo et Rolle.

Pour l'élaboration des vins rosés, il est possible d'incorporer les cépages blancs de l'appellation dans la limite de 10%.

VINIFICATION

Vins rouges : technique de vinification classique avec foulage préalable accompagné ou non d'égrappage et courtes durées de cuvaison.

Vins rosés élaborés par saignée, égouttage ou pressurage direct.

Vins blancs obtenus par pressurage direct et vinification classique avec fermentation à basse température.

Rendement autorisé : 60 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat des Vignerons des Costières de Nîmes

19, place Aristide Briand

30900 NIMES

Téléphone : 04 66 36 96 20 – Télécopie : 04 66 36 91 21

syndicat@espace-costieres.com – www.costieresdenimes.fr



Les Vins des Côtes du Rhône

AOC depuis 1937

TERROIR

En Languedoc-Roussillon, la zone s'étend sur le nord-est du Gard

ÉCONOMIE

1^{er} rang pour la production de vin rouge AOC en région Languedoc-Roussillon. Au total (Gard, Vaucluse, Drôme et Ardèche), le Côte du Rhône régional représente 40 326 hectares en production (2004) ; environ 2 200 000 hl, 6 000 vignerons, 68 caves coopératives (70% de la production) et 830 caves particulières



C. GRILHE

Côtes du Rhône

CARACTÉRISTIQUES

Les AOC Côtes du Rhône fournissent à 96% des vins rouges (dont quelques vins primeurs). Le reste se répartit entre blanc et rosé et rosé. Ces vins seront servis avec toutes les viandes rouges et la cuisine méditerranéenne.

CÉPAGE

Vins rouges et rosés, cépages principaux : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre avec 40% minimum de Grenache noir ; cépages secondaires : Carignan, Cinsaut, Counoise, Muscardin, Camarèse, Vaccarèse, Picpoul noir, Terret noir, Grenache gris, Clairette rose limités à 30%.

Vins blancs, cépages principaux : Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier ; cépages secondaires : Ugni blanc et Picpoul blanc limités à 20% maximum.

VINIFICATION

Vins rouges obtenus par technique de vinification classique avec foulage préalable accompagné ou non d'égrappage puis cuvaison et pressage.

Vins rosés élaborés par saignée à partir de raisins foulés et, la plupart du temps, égrappés avant d'être mis en cuve.

Vins blancs obtenus à partir de raisons foulés puis pressés, avec vinification classique et fermentation à basse température (18 à 22°C).

Rendement autorisé : 51 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat général des Vignerons réunis des Côtes du Rhône

6, rue des Trois Faucons

84024 AVIGNON

Téléphone : 04 90 27 24 24 – Télécopie : 04 90 85 26 83

syndicat-cotesdurhone@syndicat-cotesdurhone.com

<http://cotesdurhone.monAOC.com>



Les Vins des Côtes du Rhône

Reconnaissance distinctive
des Villages à partir de 1967

TERROIR

Nord-est du Gard en
Languedoc-Roussillon

ÉCONOMIE

La surface exploitée totale compte 9 631 ha dont 3 062 en Côtes du Rhône Villages et 6 569 en Côtes du Rhône Villages avec nom géographique ; 43 coopératives et 253 particuliers (Source : déclaration de récolte 2004). Pour les 4 Côtes du Rhône Villages avec nom géographique du Languedoc-Roussillon : 1 461 ha, 57 372 hl, soit 39 hl/ha en moyenne (2004)



Côtes du Rhône Villages

CARACTÉRISTIQUES

Les AOC Côtes du Rhône Villages fournissent à 97% des vins rouges. En Languedoc-Roussillon, ils se déclinent également en quatre AOC Côtes du Rhône Villages avec nom géographique : Chusclan (1967), Laudun (1967), Saint-Gervais (1974) et Signargues, le plus méridional et le plus récent (2005).

ENCÉPAGEMENT

Vins rouge et rosés : Grenache 50% min., Syrah et/ou Mourvèdre 20% min., autres cépages de l'appellation admis 20% max.
Vins rosés : Grenache 50% min., Syrah et/ou Mourvèdre 20% min., autres cépages admis 20% max., cépages blancs 20% max. (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier).
Vins blancs : Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne blanche, Roussanne blanche, Bourboulenc blanc, Viognier blanc, autres cépages blancs admis 20% max.

VINIFICATION

Vins rouges obtenus par technique de vinification classique avec foulage préalable accompagné ou non d'égrappage puis cuvaison et pressage.
Vins rosés élaborés par saignée à partir de raisins foulés et, la plupart du temps, égrappés avant d'être mis en cuve.
Vins blancs obtenus à partir de raisons foulés puis pressés, avec vinification classique et fermentation à basse température (18 à 22°C).
Rendement autorisé : 44hl/ha pour les Côtes du Rhône Villages, 38 hl/ha déclarés en 2004. 41 hl/ha pour les Côtes du Rhône Villages Communaux.

CONTACTS

Syndicat général des Vignerons réunis des Côtes du Rhône
6, rue des Trois Faucons – 84024 AVIGNON
Téléphone : 04 90 27 24 24 – Télécopie : 04 90 85 26 83
syndicat-cotesdurhone@syndicat-cotesdurhone.com
<http://cotesdurhone.monAOC.com>

AOC depuis 1999

TERROIR

Transition entre vallée du Rhône et Cévennes, la zone recouvre 5 communes du Gard et 9 communes de l'Ardèche

ÉCONOMIE

L'appellation représente un peu plus de 750 ha

Côtes du Vivarais

CARACTÉRISTIQUES

Les AOC Côtes du Vivarais, pour 80% des vins rouges, expriment leur terroir par des saveurs minérales et des structures oscillant entre tendresse et charpente. Les vins rouges ont en commun des arômes de fruits noirs et d'épices, des tanins plutôt robustes et une jolie fraîcheur. Les vins rosés sont des vins frais et légers, tandis que les vins blancs sont fruités et équilibrés.

Les Côtes du Vivarais rouges, à déguster plutôt à partir de 2 ans d'âge, sont parfaits pour les gibiers et les viandes rouges, ils peuvent aussi accompagner des mets aux saveurs épicées.

CÉPAGES

Vins rouges : mariage du Grenache noir, au min. 30%, de la Syrah, au min. 40%, du Cinsault noir ou du Carignan noir à moins de 10%.

Vins rosés : mariage du Grenache noir, entre 60% et 80%, de la Syrah, au min. 10%, du Cinsault noir à moins de 10%.

Vins blancs : Grenache blanc, au min. 50%, Clairette blanc, Marsanne blanc au min. 30%

VINIFICATION

Vins rouges : macération carbonique et thermovinification interdites.

Vins rosés : vinification traditionnelle, avec saignée ou pressurage direct.

Vins blancs : vinification classique.

Rendement autorisé : 52 hl/ha, rendement butoir à 60 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat de défense des Côtes du Vivarais

07700 SAINT-REMEZE

Téléphone : 04 75 04 08 56 – Télécopie : 04 75 98 47 40

cave.stremeze@wanadoo.fr

AOC depuis 1947

TERROIR

La zone s'étend sur 4 communes du Gard, sur la rive droite du Rhône

ÉCONOMIE

La zone comprend 628 ha en exploitation, avec un volume produit d'environ 20 000 hl, et un rendement de base de 32 hl/ha en 2004



Lirac

CARACTÉRISTIQUES

Cru méridional du Côtes du Rhône, proche de Tavel, le vignoble de Lirac donne des vins de bonne qualité très appréciés, pour l'essentiel en rouge, également en rosé et blanc. Ces vins gagnent à être bus jeunes.

CÉPAGES

Rouges et rosés : Grenache noir (40% min.), Syrah et Mourvèdre (ensemble 25% min.), Cinsaut, Carignan (30 % max.). Pour les rosés, les cépages blancs sont autorisés à hauteur de 20% maximum.

Vins blancs : les cépages principaux sont la Clairette, le Grenache blanc et le Bourboulenc. Aucun cépage ne peut dépasser 60%.

VINIFICATION

Les vins rouges font l'objet d'une longue macération en cuve. Les vins rosés élaborés par saignée à partir de raisins foulés.

Rendement autorisé : 42 hl/ha.

CONTACTS

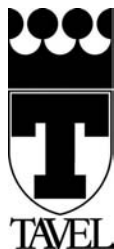
Syndicat de l'AOC Lirac

Hôtel de Ville

30126 LIRAC

Téléphone : 04 66 50 25 45 – Télécopie : 04 66 82 86 76

syndicat-cotesdurhone@syndicat-cotesdurhone.com – www.vins-rhone.com



AOC depuis 1936

TERROIR

Une commune du Gard, Tavel, située sur la rive droite du Rhône

ÉCONOMIE

Au total, ce sont 933 hectares en production et 39 169 hl, soit un rendement de base de 42 hl/ha en 2004

150 vignerons,
1 cave coopérative
et 34 caves particulières

Tavel

CARACTÉRISTIQUES

Cru méridional des Côtes du Rhône, considéré comme un des meilleurs vins rosés du monde, il provient d'un vignoble situé dans le Gard. Vin uniquement rosé, le Tavel est un vin structuré et généreux qui peut être dégusté toute l'année, et peut accompagner tout un repas. Lorsqu'il est jeune, le Tavel est d'un rosé vif, éclatant, en prenant de l'âge il acquiert une teinte topaze.

CÉPAGE

Grenache, Cinsaut, Clairette, Picpoul, Calitor, Bourboulenc, Mourvèdre, Syrah et Carignan (limité à 10%). Chaque cépage est limité à 60%.

VINIFICATION

Vins rosés élaborés selon vinification comprenant macération à froid, pressurage, assemblage des jus de goutte et de presse, puis fermentation (fermentation malo-lactique non systématique).

Rendement autorisé : 48 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat des Vins de Tavel

Chemin de la Vaussière – BP 12

30126 TAVEL

Téléphone : 04 66 50 32 34 – Télécopie : 04 66 50 42 41

aoc.tavel@wanadoo.fr – syndicat-cotesdurhone@syndicat-cotesdurhone.com

www.vins-rhone.com

AOC Blanquette depuis 1938

TERROIR

Aire homogène, entourée par l'AOC Corbières et le VDQS Malepère, concerne 41 communes de l'Aude autour de Limoux

Blanquette de Limoux et Blanquette Méthode Ancestrale

PRODUCTION

L'aire de Limoux donne des AOC Limoux (vins tranquilles blancs et rouges), amples et ronds, épanouis et harmonieux, et des vins effervescents aux bulles fines en Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux et Blanquette Méthode Ancestrale.

Les arômes de la Blanquette de Limoux évoquent fruits et fleurs de printemps, la pomme verte et le miel, ceux du Crémant des fleurs blanches, d'agrumes et de pain grillé, elle peut accompagner des plats du terroir. La Blanquette Méthode Ancestrale peut accompagner des desserts.

CÉPAGES ET VINIFICATION

Blanquette de Limoux : cépages 90% Mauzac minimum, 10% Chardonnay, Chenin, rendement : 50 hl/hectare.

Un élevage sur lattes de neuf mois minimum.

Blanquette Méthode Ancestrale : cépage 100% Mauzac, rendement 50 hl/hectare.

CONTACTS

Syndicat des producteurs de Vins AOC de Limoux

20, avenue du Pont de France

11300 LIMOUX

Téléphone : 04 68 31 12 83 – Télécopie : 04 68 31 03 06

limoux.aoc@mnet.fr – www.limoux-aoc.com – www.languedoc-wines.com

AOC Crémant depuis 1990

TERROIR

Aire homogène, entourée par l'AOC Corbières et le VDQS Malepère, concerne 41 communes de l'Aude autour de Limoux

Crémant de Limoux

PRODUIT

L'aire de Limoux donne des AOC Limoux (vins tranquilles blancs et rouges), amples et ronds, épanouis et harmonieux, et des vins effervescents aux bulles fines en Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux et Blanquette Méthode Ancestrale.

Le Crémant de Limoux se boit plutôt l'apéritif, ou en accompagnement de viandes blanches, de poissons.

CÉPAGES

Chenin et Chardonnay sont majoritaires et complétés par du Mauzac et du Pinot noir.

CONTACTS

Syndicat des producteurs de Vins AOC de Limoux

20, avenue du Pont de France

11300 LIMOUX

Téléphone : 04 68 31 12 83 – Télécopie : 04 68 31 03 06

limoux.aoc@mnet.fr – www.limoux-aoc.com – www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1935,
plus vieux muscat AOC
de France

TERROIR

Situé à l'Est de Sète,
le vignoble est délimité
au Nord par le massif de la
Gardirole, au Sud par les étangs
et à l'Est par le Muscat de
Mireval.
Il occupe les pentes douces du
bas du massif de la Gardirole

Muscat de Frontignan et Vin de liqueur Frontignan

CARACTÉRISTIQUES

Le **Muscat de Frontignan V.D.N.** se présente traditionnellement avec des arômes corynthés de raisins de muscat surmuris, riches et vineux en bouche. Aujourd'hui, la vinification adaptée et les contrôles de température conduisent à l'élaboration d'un muscat plus léger et plus floral que le muscat traditionnel : fleurs, citron, poire, pamplemousse, ananas, raisins frais. Il accompagne des cailles farcies et charlottes d'été.

Le **Frontignan Vin de liqueur** se caractérise par des qualités aromatiques proches du raisin de muscat. Sucré et gras en bouche.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%.

VINIFICATION

Muscat de Frontignan : richesse initiale minimum du moût : 252 g/l de sucre, soit 14° en puissance. Mutage à l'alcool pur titrant au moins 96% volume à 5% minimum et à 10% maximum du volume de moût mis en œuvre. Le vin fait doit titrer au minimum 15° et contenir 110 g de sucre par litre minimum.

Vin de liqueur de Frontignan : richesse initiale du moût : 234 g/litre de sucre, soit 13° en puissance. Mutage avant tout départ en fermentation, par un apport de 15° en volume d'alcool titrant au moins 95° ; richesse en sucre \geq à 185 g/l.

CONTACTS

Syndicat du Muscatde Frontignan

4, avenue du Muscat – BP 136

34110 FRONTIGNAN

Téléphone : 04 67 48 12 26 – Télécopie : 04 67 43 07 17

frontignancoop@wanadoo.fr – www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1943

TERROIR

Situé entre Nîmes et Montpellier, sur 4 communes de l'Hérault : Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues. Le vignoble est implanté sur des coteaux peu élevés, ouverts sur la mer

Muscat de Lunel

CARACTÉRISTIQUES

Les V.D.N. Muscats de Lunel sont aromatiques et très gras en bouche. Ils doivent être consommés jeunes. Moelleux, profonds, généreux, les arômes frais des nouveaux muscats évoquent : citron, fruits de la passion ou arômes plus évolués : miel, fruits secs. Ils accompagnent naturellement aigrettes de pigeons, dos de lapin en casses de chocolat, soupe de poire glacée, et fougasse du cru.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%.

VINIFICATION

Richesse initiale minimum du moût : 252 g/l de sucre, soit 14° en puissance. Mutage à l'alcool pur titrant au moins 95° à 5% min. et à 10% max. du volume de moût mis en œuvre. Le vin doit titrer au moins 15° et contenir au moins 125 g de sucre/l.

Rendement autorisé : 30 hl/ha.

CONTACTS

Association des Producteurs de Muscat de Lunel

156, impasse de l'Esquirou

34400 LUNEL

Téléphone : 04 67 86 00 09 – Télécopie : 04 67 86 07 52

info@muscat-lunel.com – www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1959

TERROIR

Situé à 10 km au Sud-Ouest de Montpellier, la zone de production du Muscat de Mireval s'étend sur 2 communes (Mireval et Vic-la-Gardiole) délimitée par le massif de la Gardiole au Nord, la zone Frontignan à l'Ouest, la mer et les étangs au Sud

Muscat de Mireval

CARACTÉRISTIQUES

Les caractères recherchés pour la production de Muscat de Mireval sont la fraîcheur de l'arôme et la finesse gustative. Des résultats remarquables ont déjà été enregistrés tant par les caves particulières que par la cave coopérative.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%.

VINIFICATION

Richesse initiale minimum du moût : 252 g/l de sucre, soit 14° en puissance. Mutage à l'alcool pur titrant au moins 95° à 5% minimum et à 10% maximum du volume de moût mis en œuvre. Le vin fait doit titrer au minimum 15° et contenir 125 g de sucre au minimum.

Rendement autorisé : 30 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat de défense du Cru du Muscat de Mireval

2, rue Sadi Carnot

34110 MIREVAL

Téléphone : 06 62 24 10 10 – Télécopie : 04 67 78 10 54

www.languedoc-wines.com



CIVL

AOC depuis 1949

TERROIR

La commune de St-Jean-de-Minervois est située au Nord-Est de l'Appellation Minervois, au pied du versant Sud de la Montagne Noire

ÉCONOMIE

37 viticulteurs et vigneron exploitent 180 ha, avec une production de 5 100 hl, issus d'une cave coopérative représentant 81% de la production et 5 caves particulières

Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

CARACTÉRISTIQUES

D'une couleur or pâle à reflets verts lorsqu'ils sont jeunes avec des notes caractéristiques d'agrumes, de citron, de menthe et parfois de rose.

La lente maturation rencontrée sur ce terroir définit un équilibre caractérisé par beaucoup d'élégance et une très grande finesse aromatique. Le Muscat de St-Jean-de-Minervois accompagne canard rôti aux cerises caramélisées, châtaignes grillées...

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%.

VINIFICATION

Richesse initiale minimum du moût : 252 g/l de sucre, soit 14° en puissance. Mutage à l'alcool pur titrant au moins 95° à 5% minimum et à 10% maximum du volume de moût mis en œuvre. Le vin fait doit titrer au minimum 15° et contenir 125 g de sucre au minimum.

Rendement autorisé : 28 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat du Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
34360 SAINT-JEAN-DU-MINERVOIS
Téléphone : 04 67 38 03 24 – Télécopie : 04 67 38 23 38
lemuscat@wanadoo.fr – www.languedoc-wines.com



AOC depuis 1936

TERROIR

Accroché aux terrasses abruptes des Pyrénées, ce vignoble typique de 1 400 ha couvre les communes de Collioure, Port Vendres, Banyuls-sur-mer et Cerbère



Banyuls

CARACTÉRISTIQUES

Élevés en foudres ou demi-muids, les Banyuls évoluent au fil des ans pour se décliner en arômes et couleurs très variés. Certains possèdent même le fameux goût de "rancio" dû à un long vieillissement en milieu oxydatif.

À déguster entre 13 et 15°C, avec un foie gras, un plat salé-sucré ou des desserts chocolatés.

CÉPAGES

Les Banyuls requièrent un minimum de 50% de Grenache noir. D'autres cépages, comme le Grenache gris ou blanc et parfois le Carignan, viennent compléter l'assemblage.

VINIFICATION

Les Banyuls, Vins Doux Naturels, sont élaborés par mutage, procédé qui consiste à ajouter de l'alcool neutre entre 5 et 10% du volume du moût. Les Banyuls sont élevés en bouteilles, dans des foudres, barriques, demi-muids ou bonbonnes de verre. Les Banyuls blancs ou rouges sont parfois dégustés dans leur jeunesse. Les Banyuls traditionnels peuvent vieillir plus de vingt ans.

Rendement autorisé : 30 hl/ha, rendement moyen de 18 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat des Crus Banyuls et Collioure

56, avenue du Général de Gaulle

66650 BANYULS-SUR-MER

Téléphone : 04 68 21 45 73 – Télécopie : 04 68 21 46 45

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com



AOC depuis 1962

TERROIR

L'aire d'appellation du Banyuls Grand Cru se confond avec celles du Banyuls : les vignes sont établies sur les communes de Banyuls-sur-Mer, Collioure, Port Vendres et Cerbère



Banyuls Grand Cru

CARACTÉRISTIQUES

Pour affiner la complexité et la structure de ces vins issus des meilleures cuvées, un vieillissement en fût d'au moins 30 mois s'impose. Avec leurs arômes de fruits confits, d'épices, de moka et de torréfaction, ils forment un duo d'exception avec un foie gras, un canard aux figues ou des desserts au chocolat. Servir entre 13 et 15°C.

CÉPAGES

Les conditions de production des Banyuls Grand Cru sont très strictes : ils sont obligatoirement élaborés à partir de 75% de Grenache noir.

VINIFICATION

Acquisition parfois par l'élevage du "goût rancio". Vins Doux Naturels mutés, ils sont obtenus par macération longue 3 à 6 semaines et conservation au moins 30 mois sous bois.

Rendement autorisé : 30 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat des Crus Banyuls et Collioure

56, avenue du Général de Gaulle

66650 BANYULS-SUR-MER

Téléphone : 04 68 21 45 73 – Télécopie : 04 68 21 46 45

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com



AOC depuis 1936

TERROIR

S'étendant sur la commune de Maury et quelques parcelles limitrophes, le vignoble dessine un couloir naturel de 1 400 hectares. C'est le plus nordique des vignobles du Roussillon

Maury

CARACTÉRISTIQUES

D'un rouge profond, les Maury ont des arômes de fruits noirs macérés, de cacao et de torréfaction. Servis entre 13 et 15°C, ce sont de parfaits compagnons pour les amateurs de chocolat.

Ces vins existent également en blancs.

Du fait de leur constitution, les Maury supportent un vieillissement de 20 ans et plus.

CÉPAGES

Le Grenache noir entre dans l'encépagement à 75% minimum.

Le Grenache blanc ou gris, le Macabeu et parfois le Carignan peuvent aussi intervenir dans l'élaboration.

VINIFICATION

Les Maury, Vins Doux Naturels, sont élaborés par mutage, procédé qui consiste à ajouter de l'alcool neutre entre 5 et 10% du volume du moût. Les Maury sont élevés en bouteilles, dans des foudres, barriques, demi-muids ou bonbonnes de verre. Les Maury blancs ou rouges sont parfois dégustés dans leur jeunesse. Les Maury hors d'âge prennent parfois le fameux goût de rancio.

Rendement autorisé : 30 hl/ha, 27 hl/ha en moyenne.

CONTACTS

Syndicat de défense du Cru Maury

56, rue du Dr. Roux

66460 MAURY

Téléphone : 04 68 59 00 95 – Télécopie : 04 68 59 02 88

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com



AOC depuis 1956

TERROIR

Ce vignoble de quelques 5 000 hectares couvre 90 communes des Pyrénées Orientales et 9 communes de l'Aude, limitée à l'Est par la Méditerranée, au Sud par l'Espagne et à l'Ouest par les contreforts du Canigou.

ÉCONOMIE

5 662 hectares,
production de 166 845 hl

Muscat de Rivesaltes

CARACTÉRISTIQUES

Afin de conserver ses arômes de jeunesse, ce vin est très tôt mis en bouteilles. Servi bien frais, entre 8 et 10°C, ce vin qui s'appréciera à l'apéritif, adoucira aussi le goût puissant du Roquefort ou mettra idéalement en valeur les desserts à base de fruits.

CÉPAGE

Ce vin est exclusivement élaboré à partir de deux cépages, le Muscat d'Alexandrie et le Muscat à petit grains, qui lui apportent des parfums de fleurs, de fruits mûrs, d'agrumes et de fruits exotiques.

VINIFICATION

252 g de sucre/litres, soit 14,4° minimum en puissance.

Moûts : apport d'alcool pur en cours de fermentation limité entre 5 et 10% du volume des moûts à l'aide d'alcool titrant au moins 96% de volume.

Vins faits : minimum de 15% d'alcool acquis. Richesse en sucre résiduel minimum de 100 g/l.

Rendement autorisé : 30 hl/ha.

CONTACTS

Syndicat de défense du Cru du Muscat de Rivesaltes

Maison des vins et des vignerons

19, avenue de Grande Bretagne – BP 649

66066 PERPIGNAN cedex

Téléphone : 04 68 34 62 63 et 04 68 34 64 85 – Télécopie : 04 68 35 49 09

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com



AOC depuis 1936

TERROIR

Avec ses 8 000 hectares, couvrant 86 communes des Pyrénées Orientales et 9 communes de l'Aude, ce vignoble représente en volume la première appellation des vins doux naturels du Roussillon.

ÉCONOMIE

Un peu plus de 8 000 ha exploités qui produisent environ 150 000 hl par an

Rivesaltes

CARACTÉRISTIQUES

Robe dorée soutenue et senteurs de fruits secs pour les ambrés... Teinte rubis et arômes de fruits rouges pour les grenats... Nuances d'acajou et parfums de cacao pour les tuilés.

Servis entre 12 et 15°C, ces vins se savourent aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de foie gras, de fromages de brebis ou de desserts.

CÉPAGES

Le Grenache noir, gris ou blanc et le Macabeu dominant. La Malvoisie peut aussi entrer dans l'encépagement. On retrouve parfois, en faible proportion, des cépages de Muscats dans les Rivesaltes ambrés.

VINIFICATION

La vinification dépend du vin que l'on souhaite obtenir : Rivesaltes grenat, Rivesaltes ambré, Rivesaltes tuilé, rivesaltes hors d'âge ou encore Rivesaltes "rancio".

Rendement autorisé : 30 hl/ha, 18 hl/ha en moyenne.

CONTACTS

Syndicat de défense du Cru Rivesaltes

Maison des vins et des vignerons

19, avenue de Grande Bretagne – BP 649

66066 PERPIGNAN cedex

Téléphone : 04 68 34 62 63 et 04 68 34 64 85 – Télécopie : 04 68 35 49 09

promo@vins-du-roussillon.com – www.vinsduroussillon.com

Midi-Pyrénées

Vins de Qualité Produits dans les Régions Déterminées

Eurorégion Pyrénées-Méditerranée





INTERPROFESSION DU VIN DE CAHORS

AOC depuis 1971

TERROIR

4 400 ha située dans le sud du Quercy

ÉCONOMIE

250 000 hl de vin rouge

Cave coopérative (50%) et environ 300 caves indépendantes

Cahors

CÉPAGES

Le Cot (ou Malbec) produit sur la vallée du Lot un vin unique au monde. Il peut être utilisé seul ou en assemblage, à hauteur maximum de 30% avec deux autres cépages nobles : le Merlot et le Tannat.

CARACTÉRISTIQUES

Les premières terrasses proches de la rivière sont celles des vins souples et fruités.

Les deuxièmes donnent des vins plus charnus.

Ce sont les troisièmes, composées de sols d'éboulis calcaires qui donnent les vins les plus riches et plus aptes au vieillissement.

Sur les hauteurs, au dessus de 300 m, la maturité du raisin est plus tardive, il a moins de chair mais apporte une grande finesse.

Les vins de Cahors se distinguent par leur fraîcheur et leur vivacité. Liées à l'acidité naturelle du vin, elles laissent le palais léger et confèrent au Cahors leur exceptionnelle aptitude à la garde.

Les arômes typiques du Cahors, cassis, mûre, myrtille, sont avant tout liés au cépage Malbec.

La truffe, associée à des notes de sous-bois et de champignons, constitue la marque des Cahors à leur apogée, après dix ou quinze ans de garde.

CONTACTS

Union Interprofessionnelle des vins de Cahors

430, avenue Jean Jaurès – BP 61

46002 CAHORS CEDEX 9

Téléphone : 05 65 23 22 24

uivc.cahors@free.fr



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 1999

TERROIR

400 ha situés au nord
du Tarn-et-Garonne
et au sud du Lot

ÉCONOMIE

15 000 hl :
13 000 hl rouge
2 000 hl rosé

3 coopératives (50%) et
24 caves indépendantes

Coteaux du Quercy

CÉPAGES

Le cépage principal des vins des Coteaux du Quercy est le Cabernet franc. C'est lui qui donne au vin son corps et sa charpente.

Les cépages complémentaires du vignoble sont le Merlot, le Cot (Auxerrois), le Tannat et le Gamay.

CARACTÉRISTIQUES

Sous double influence atlantique et méditerranéenne, le terroir est essentiellement un pays de pierres blanches empruntant les côteaux et les terrasses calcaires qui s'étendent des Causses du Lot aux rives de la Garonne.

Il donne des vins rouges qui sont hauts en couleur et très fruités. Charnus en bouche et d'une attaque souple, ils révèlent d'agréables arômes de framboise, de mûres et de cassis, soulignés par de subtiles nuances florales et poivrées.

Les vins rouges sont riches en tanins qui s'expriment tout en rondeur après vieillissement.

Les vins rosés arborent une couleur vive et claire. Ils présentent un nez puissant à dominante florale et fruitée (groseille). En bouche, ces vins rosés allient une attaque souple à un parfait équilibre, empreint de vivacité.

CONTACTS

Syndicat des Vins Coteaux du Quercy

44, avenue du Général Leclerc – 82300 CAUSSADE
Téléphone : 05 63 63 59 66
coteauxduquercy@wanadoo.fr

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex
Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39
civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 1994

TERROIR

57 ha sur 80 km s'étirant tout au long de la vallée du Tarn, dans le département de l'Aveyron

ÉCONOMIE

1 980 hl :
1 400 hl rouge
500 hl rosé
80 hl blanc

Cave coopérative (70%) et
6 caves indépendantes

Côtes de Millau

CÉPAGES

Les vins rouges et rosés sont dominés par le Gamay, la Syrah, le Cabernet Sauvignon ainsi que le Mansoi (Fer Servadou) et le Duras. Les blancs sont dominés par le Mauzac et le Chenin.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins rouges procurent parfum et longueur en bouche agréable, avec fraîcheur et liant. Ils peuvent vieillir trois à quatre ans.

Les rosés possèdent une note de grande classe.

Les blancs sont très frais, délicatement parfumés, longs en bouche et d'une acidité agréable.

Ces deux derniers sont à déguster jeunes.

CONTACTS

Syndicat des Vignerons de l'Appellation d'Origine VDQS Côtes de Millau
Boyne

12640 RIVIERE-SUR-TARN
Téléphone : 05 65 62 63 78

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex
Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39
civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 1981

TERROIR

Au cœur de la Gascogne (sud-ouest du Gers), le vignoble occupe les collines dominant les plaines de l'Adour.

ÉCONOMIE

65 000 hl :
35 000 hl rouge,
16 000 hl rosé,
14 000 hl blanc

Cave coopérative (97%)

Côtes de Saint-Mont

CÉPAGES

Pour les vins rouges, le Tannat (60%) et le Pinenc (Fer Servadou) pour 20% constituent les principaux cépages auxquels peuvent être ajoutés des Cabernet (franc ou Sauvignon) dans la limite de 20%.

Pour les vins blancs, les Petit et Gros Mansengs représentent 60% de l'encépagement, le Petit Courbu 20% et l'Arrufiac 20%.

CARACTÉRISTIQUES

Les pentes est et sud abritent les vignobles des vins rouges.

Les sols graveleux sur lesquels les vignes sont conduites en espalier à mi-hauteur permettent l'élaboration des vins primeurs.

Sur les terrains argileux, plus lourds, les vignes donnent des vins à caractère très marqué, susceptibles de vieillir avec élégance.

- Les vins rouges sont des vins d'une plénitude et d'une ampleur remarquable réhaussés par une astringence typique. Ils sont de couleur rouge rubis foncé. Ils ont du corps et du parfum.
- Les vins rosés sont parfumés, tendres et fins. Ils finissent en bouche fruités, vifs et charpentés.
- Les versants ouest restent le domaine des vins blancs : la nature argilo-calcaire des sols permet d'obtenir des vins très fins au bouquet subtil. Les vins blancs sont très aromatiques lorsqu'ils sont jeunes. Ils développent un bouquet complexe en vieillissant.

Les vins des Côtes de Saint-Mont se boivent jeunes.

CONTACTS

Syndicat de l'AOVDQS Côtes de Saint-Mont

Rue Sainte-Barbe – 32400 SAINT-MONT

Téléphone : 05 62 69 64 79

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 1984

TERROIR

Le vignoble de 250 ha se situe, à cheval sur le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne et le Gers

ÉCONOMIE

12 000 hl :
10 000 hl rouge,
2 000 hl rosé

Cave coopérative (90%) et
4 caves indépendantes

Côtes du Brulhois

CÉPAGES

Les cépages principaux des vins des Côtes du Brulhois sont les Cabernet, le Merlot et le Tannat.

Deux cépages locaux, le Malbec et le Fer Servadou complètent par leurs arômes particuliers l'originalité des vins.

CARACTÉRISTIQUES

Les sites viticoles sont situés sur la moyenne terrasse et les coteaux argileux du sud de la vallée de la Garonne.

Sur la moyenne terrasse formée de boulbène blanche, les vins produits sont colorés et de bonne qualité.

Sur les coteaux, les pentes de graves caillouteuses produisent peu mais les vins sont riches en alcool, fins bouquetés, aptes à vieillir.

Par ailleurs, les argiles rouges à silex donnent des vins excellents.

Les vins rouges des Côtes du Brulhois, appelés "vins noirs" ont une couleur rubis très soutenue. Grâce aux cépages locaux, un net goût de terroir permet de les distinguer. Les vins rouges, dès la deuxième année, s'améliorent par vieillissement atteignant leur plénitude vers la cinquième année en développant leurs arômes typiques de fruits rouges confits, de cuir, de grillé.

Selon les terroirs, des arômes de fruits noirs apparaissent et s'harmonisent en longue conservation.

Les rosés sont obtenus par saignée de cuve. Ils se boivent jeunes.

CONTACTS

Syndicat des Vignerons du VDQS Côtes du Brulhois

Cave coopérative – 82340 DONZAC

Téléphone : 05 63 39 95 80

contact@brulhois.com.fr

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 1965

TERROIR

L'aire de l'appellation d'une superficie de 20 ha se situe à cheval sur les départements de l'Aveyron et du Cantal.

ÉCONOMIE

650 hl :
400 hl rouge
150 hl rosé
100 hl blanc

6 caves indépendantes

Entraygues Le Fel

CÉPAGES

Les vins rouges et rosés sont produits à partir du Mansoi (Fer Servadou) et des Cabernet.

Les blancs sont dominés par le Chenin.

CARACTÉRISTIQUES

Les terroirs viticoles de deux types : coteaux de schiste du Fel et terres de barène et de granit d'Entraygues produisent des vins différents.

Les vins rouges et rosés sont aromatiques, racés et veloutés.

Les blancs sont secs, nerveux et très parfumés.

CONTACTS

Syndicat des Vins VDQS Entraygues et Le Fel

Coteaux de Saint-Georges – 12140 ENTRAYGUES

Téléphone : 05 65 44 50 45

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 1965

TERROIR

14 ha dominant la vallée du Lot, situés sur 3 communes : Estaing, Coubisou et Sebrazac dans l'Aveyron

ÉCONOMIE

650 hl :
500 hl rouge,
100 hl rosé,
50 hl blanc

Cave coopérative (70%) et
4 caves indépendantes

Estaing

CÉPAGES

Les vins rouges et rosés sont dominés par le Gamay, le Mansoi (Fer Servadou) et les Cabernet.

Les vins blancs sont à base de Chenin associés à un léger pourcentage de Mauzac.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins rouges sont très agréables, délicats et fruités.

Les rouges à base de Gamay sont à déguster jeunes, par contre ceux à base de Cabernet gagnent à vieillir trois ou quatre ans.

Les blancs sont secs et fruités avec un arrière goût de "pierre à fusil".

CONTACTS

Syndicat des Vins VDQS Estaing

Puech de l'Église – 12190 ESTAINC

Téléphone : 05 65 44 75 38

cave.vigneronsdolt@wanadoo.fr

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOOC depuis 1975

TERROIR

2 400 ha situés sur la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne, entre Toulouse et Montauban

ÉCONOMIE

110 300 hl :
90 000 hl rouge
20 300 hl rosé

3 coopératives (50%)
et une cinquantaine
de caves indépendantes

Fronton

CÉPAGES

La particularité du Fronton est liée à la présence d'un cépage : la Négrette, cépage très ancien dont la région a gardé l'exclusivité au cours des siècles.

Cépage principal (50 à 70%) des vins de Fronton, il est à l'origine de son fruité et de sa finesse.

L'encépagement est complété à 25% par les cépages Cabernet, franc et Sauvignon, Syrah, Fer Servadou, Cot ou Merille et à 15% par les cépages Gamay, Cinsault ou Mauzac.

CARACTÉRISTIQUES

Le sol pauvre, graveleux et sec où le fer et le quartz prédominent, donne des vins aux arômes fruités et floraux.

Les vins de Fronton rouges sont des vins fruités, souples et délicats, à la robe rubis, au parfum floraux (violette) et épicés (régliasse), aux arômes prononcés à dominante de cassis ou de pruneau. Ils parviennent rapidement à leur plénitude.

Les vins rosés ont une robe légère et un nez fin et aromatique. À boire jeunes.

CONTACTS

Commission Interprofessionnelle des vins de Fronton
BP 15 – 31260 FRONTON
Téléphone : 05 61 82 46 33
fronton@civso.com

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)
BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex
Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39
civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



AOC : blancs 1938
rouges et rosés 1970

TERROIR

3 500 ha dans le Tarn

ÉCONOMIE

214 000 hl :
130 000 hl rouge,
14 500 hl rosé,
58 000 hl blanc sec,
9 000 hl blanc doux
et 2 500 hl d'effervescent

3 coopératives (50%) et plus
de 100 caves indépendantes



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

Gaillac

CÉPAGES

Sur la rive gauche, le sol est graveleux, il convient aux vins rouges. Sur la rive droite, les terrains sont plus variés. On y trouve des vins blancs et des vins rouges.

La variété des sols permet un encépagement varié et spécifique :

- pour les blancs, le Mauzac et le Len de l'El (Loin de l'œil), auxquels peuvent être associés la Muscadelle, le Sauvignon et l'Ondenc,
- pour les rouges, le Duras, le Braucol (Fer Servadou), la Syrah et le Gamay, ce dernier permettant l'élaboration du Gaillac primeur. Le Cabernet et le Merlot peuvent venir compléter.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins de Gaillac rouges évoquent le fruit confit, la groseille et le cassis, avec des tanins bien fondus. Les rouges produits sur la rive gauche du Tarn sont des vins qui supportent aisément le vieillissement.

Les blancs secs sont équilibrés, riches en arômes floraux, ils ont du fruité et de la fraîcheur.

C'est particulièrement dans les Gaillac blancs doux, que s'exprime tout le potentiel des Mauzac et des Loin de l'œil. Des arômes de pommes confites et de poires William, des touches de miel et de figues donnent en bouche des notes d'une suavité remarquable.

Les vins rosés ont une robe légère et un nez fin et aromatique. À boire jeunes.

CONTACTS

Commission Interprofessionnelle des vins de Gaillac

Abbaye Saint-Michel – 81600 GAILLAC

Téléphone : 05 63 57 70 60

info@vins-gaillac.com

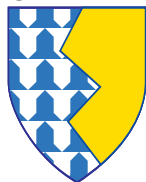
Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com

Lavilledieu



Appellation d'Origine
Vin D'Origine de Qualité Supérieure



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 1947

TERROIR

150 ha sur 13 communes
entre Montauban et
Castelsarrasin dans
le Tarn-et-Garonne.

ÉCONOMIE

2 760 hl :
2 600 hl rouge,
160 hl rosé

Cave coopérative (90%) et
2 caves indépendantes

Lavilledieu

CÉPAGES

La Negrette (30% maximum), le Cabernet franc (25% maximum), le Gamay (25% maximum), la Syrah (25% maximum) et facultativement le Tannat (15% maximum) apportent aux vins de Lavilledieu tous leur caractère.

CARACTÉRISTIQUES

L'aire de l'appellation se caractérise par des sols de boubènes maigres des terrasses entre le Tarn et la Garonne. Ces sols de limons fins et siliceux reposent sur un sous-sol de gros cailloutis ou d'alias ferrugineux et durs.

Ils donnent des vins rouges qui évoquent un bouquet de fruits rouges et parfois de fruit confituré. En général ce sont des vins tendres, souples et veloutés.

Très apprécié jeune, ce vin garde tout son caractère au vieillissement avec un épanouissement de ses arômes après quatre à cinq ans de bouteille, les plus charpentés pouvant attendre sept à huit ans.

Les vins rosés, essentiellement à base de Negrette, présentent au nez des notes florales et fruitées, rappelant la grenadine et le bonbon acidulé. En bouche, ce sont des vins tendres et souples.

CONTACTS

Syndicat des Vins VDQS Lavilledieu

Cave coopérative – 82290 LAVILLEDIEU-DU-TEMPLE
Téléphone : 05 63 31 60 05
cave-lavilledieu@wanadoo.fr

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex
Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39
civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOC depuis 1948

TERROIR

1 300 ha situés dans les Hautes-Pyrénées, le Gers et les Pyrénées-Atlantiques

ÉCONOMIE

70 000 hl de vin

2 coopératives (50%) et une cinquantaine de caves indépendantes

Madiran

CÉPAGES

Cépage principal de l'appellation, le Tannat n'est cultivé que dans les vignobles du Val d'Adour où la climatologie favorable de l'automne permet la maturation complète de ce cépage tardif. Il représente 40 à 60% de l'encépagement. Très typé, il donne au vin sa charpente et son originalité.

Le Cabernet franc et le Sauvignon apportent souplesse, bouquet et finesse.

Le Pinenc (Fer Servadou) renforce le côté fruité.

CARACTÉRISTIQUES

Les terrains argilo-calcaires conviennent bien au cépage Tannat.

Riche en tanins, le Madiran est un vin corsé et charpenté. Il est soumis par décret à un vieillissement obligatoire d'un an avant sa commercialisation.

Après deux ou trois ans, ses tanins s'assouplissent, et il développe des arômes de fruits noirs, de torréfaction et d'épices.

Il atteint son plein épanouissement au bout de quatre à huit ans, mais les grands Madiran peuvent facilement attendre dix ans.

CONTACTS

Commission Interprofessionnelle des vins de Madiran et du Pacherenc de Vic Bilh

65700 MADIRAN

Téléphone : 05 62 31 90 67

madiran@civso.com

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOC depuis 1990

TERROIR

170 ha sur l'Aveyron,
au sud de Rodez

ÉCONOMIE

7 400 hl :
7 000 hl rouge
400 hl rosé

1 coopérative et une dizaine
de caves indépendantes

Marcillac

CÉPAGES

Les principaux cépages de l'AOC Marcillac sont le Mansoi (Fer Servadou) pour au moins 90% auquel sont associés des Cabernet, franc ou Sauvignon, ainsi que du Merlot.

CARACTÉRISTIQUES

Les côteaux d'argile rouge, dénommés rougiers, surplombés par des plateaux calcaires donnent des vins de Marcillac rouges, à la robe foncée aux reflets pourpres.

Ils sont puissants, bien charpentés et développent dans leur jeunesse de subtils arômes de fruits rouges de type cassis, myrtille.

Ils gagnent à être bus jeunes même si certaines cuvées n'entrent dans leur plénitude qu'au bout de 3 ou 4 ans.

CONTACTS

Syndicat des vignerons de l'AOC Marcillac

12330 CLAIRVAUX

Téléphone : 05 65 67 88 70

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOC depuis 1948

TERROIR

1 300 ha situés
en Hautes-Pyrénées,
Gers et Pyrénées-Atlantiques
et se confond avec l'aire
d'appellation du Madiran

ÉCONOMIE

8 000 hl de vin blanc sec
et surtout doux

Cave coopérative (75%)
et une dizaine de caves
indépendantes

Pacherenc de Vic Bilh

CÉPAGES

Les cépages principaux sont le Courbu et le Petit Manseng pour 60 à 80% de l'encépagement.

Les cépages secondaires sont l'Arrufiac, le Gros Manseng et le Sauvignon, ce dernier ne devant pas excéder 10% de l'encépagement.

CARACTÉRISTIQUES

Les terroirs argilo-siliceux conviennent bien aux cépages blancs du Pacherenc.

Le Pacherenc de Vic Bilh est un vin blanc sec ou moelleux. En sec, il révèle des arômes floraux et la maturité des fruits exotiques. En moelleux, le nez exprime avant tout le fruit (nêfles, ananas, pamplemousse, mangue), le pain d'épices et des nuances de sureau.

Les arrières saisons du Vic Bilh permettent au Petit Manseng d'exprimer toutes les saveurs des arômes de concentration de ses petits grains à peau dure que le botrytis ne parvient pas à transformer. Cette surmaturation peut durer jusqu'à fin novembre, voire jusqu'à fin décembre.

CONTACTS

Commission Interprofessionnelle des vins de Madiran et du Pacherenc de Vic Bilh

65700 MADIRAN
Téléphone : 05 62 31 90 67
madiran@civso.com

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex
Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39
civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com



J.-L. PIEUX (AVEC CRÉATION)

AOVDQS depuis 2005

TERROIR

180 ha situés en Tarn-et-Garonne, sur les communes de Saint-Sardos, Bourret, Bouillac, Sérignac et Lazzaret

ÉCONOMIE

10 000 hl rouge

Cave coopérative et
2 caves indépendantes (28 ha)

Saint-Sardos

CÉPAGES

Les cépages principaux des vins de Saint-Sardos sont la Syrah, le Cabernet franc et le Tannat, complétés par du Merlot.

CARACTÉRISTIQUES

Les sites viticoles sont situés sur la moyenne terrasse et les côteaux argileux.

Sur la moyenne terrasse formée de boulbène blanche, les vins produits sont colorés et de bonne qualité.

Sur les côteaux, les pentes de graves caillouteux produisent peu mais les vins sont riches en alcool, fins bouquetés, aptes à vieillir.

Par ailleurs, les argiles rouges à silex donnent des vins excellents.

Les vins rouges de Saint-Sardos s'épanouissent au bout de trois ou quatre ans. Les nuances épicées de la Syrah (au type poivre et sel), les arômes "framboises" du Cabernet franc alliés à la rusticité du Tannat et à son fruité "cassis" ainsi qu'à la rondeur et au charnu du Merlot donnent toute leur typicité et leur complexité aux vins de Saint-Sardos.

CONTACTS

Syndicat des Producteurs des vins AOVDQS de Saint-Sardos

Route de Mas Grenier – 82600 SAINT-SARDOS

Téléphone : 05 63 02 63 67

saint-sardos-vins@wanadoo.fr

Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest (CIVSO)

BP 18 - 31321 CASTANET TOLOSAN cedex

Téléphone : 05 61 73 87 06 – Télécopie : 05 61 75 64 39

civso@vins-du-sud-ouest.com – www.vins-du-sud-ouest.com

Index

Alella	16	Fitou	36
Banyuls	58	Fronton	71
Banyuls Grand Cru	59	Gaillac	72
Binissalem	8	Lavilledieu	73
Blanquette de Limoux et Blanquette Méthode Ancestrale	52	Limoux	37
Cabardès	30	Lirac	50
Cahors	64	Madiran	74
Catalunya	17	Marcillac	75
Cava	18	Maury	60
Clairette de Bellegarde	45	Minervois	38
Clairette du Languedoc	31	Minervois-la-Livinière	39
Collioure	42	Montsant	22
Conca de Barberà	19	Muscat de Frontignan	54
Corbières	32	Muscat de Lunel	55
Corbières Boutenac	33	Muscat de Mireval	56
Costers del Segre	20	Muscat de Rivesaltes	61
Costières de Nîmes	46	Muscat de St-Jean-de-Minervois	57
Coteaux du Languedoc	34	Pacherenc de Vic Bilh	76
Coteaux du Quercy	65	Penedès	23
Côtes de la Malepère	41	Pla de Bages	24
Côtes de Millau	66	Pla i Llevant	9
Côtes de Saint-Mont	67	Priorat	25
Côtes du Brulhois	68	Rivesaltes	62
Côtes du Rhône	47	Saint-Chinian	40
Côtes du Rhône Villages	48	Saint-Sardos	77
Côtes du Roussillon	43	Tarragona	26
Côtes du Roussillon Villages	44	Tavel	51
Côtes du Vivarais	49	Terra Alta	27
Crémant de Limoux	53	Vin de pays Formentera	10
Empordà	21	Vin de pays Ibiza	11
Entraygues Le Fel	69	Vin de pays Illa de Menorca	12
Estaing	70	Vin de pays Illes Balears	13
Faugères	35	Vin de pays Serra de Tramuntana-Costa Nord	14

La Région Midi-Pyrénées tient à remercier vivement
l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi-Pyrénées,
les organismes et les photographes qui ont gracieusement prêté leurs images.

Mise en page : Cocoon studio - Design : ICOM
Source cartographique : Lali-Imagina - Impression : Imprimerie Delort
Papier fabriqué selon un process certifié ISO 14 001 - Encres végétales

Réalisation : Région Midi-Pyrénées - Direction de la Communication, 2006.



Eurorégion Pyrénées-Méditerranée
Euroregión Pirineos Mediterráneo
Euroregió Pirineus Mediterrània

