

LES VINS DU SUD-OUEST

DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



VIGNOBLES DU
SUD-OUEST



Campagne financée avec le concours de:



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



SOMMAIRE

01 Terroirs et vignobles du Sud-ouest - p. 4

- Géographie
- Géologie
- Climat
- Histoire



02 Signatures du Sud-ouest - p. 8

- Les cépages autochtones
- Des arômes subtils
- Des appellations vinicoles qualifiées



03 Le travail des hommes - p. 12

- Tursan, une « petite » appellation (Jean-Louis Lafargue)
- Les femmes du vin (Nathalie Vayssette)
- A la recherche du cépage perdu (Pauline Lacapelle-Laborde)
- Négociant en vin, un métier très ancien (Anne Arbeau)

04 Les modes de consommation - p. 18

- Accords mets/vins racontés par un caviste
un restaurateur
un sommelier
- Consommation responsable

Carte
des vignobles
du Sud-Ouest
p. 16 / 17



05 Les appellations - p. 22

- Bassin aveyronnais
- Bassin tarnais
- Bassin garonnais
- Bassin de la vallée du Lot
- Bassin gascon
- Bassin du piémont pyrénéen

06 Interprofession - p. 30

- Principes et missions





01 | TERROIRS ET VIGNOBLES DU SUD-OUEST

Géographie

Un vignoble réparti sur un vaste territoire

Le Sud-ouest offre une palette incroyablement riche de vignobles spécifiques

Le vignoble du Sud-ouest de la France s'étend des reliefs du Massif central aux contreforts des Pyrénées, et des berges de la Garonne aux plages atlantiques du Pays basque. C'est un vignoble composé de plusieurs sous-ensembles qu'on peut regrouper en six entités : le piémont pyrénéen, la Gascogne, le bassin garonnais, le bassin tarnais, la vallée du Lot, l'Aveyron. Des plaines fluviales aux coteaux en pente douce, des contreforts montagneux aux landes sableuses, la diversité des paysages a favorisé l'émergence de vignobles aux caractères bien différents. L'histoire n'ayant par ailleurs pas facilité l'émergence sur ces territoires de zones de grande culture, c'est ainsi que le Sud-ouest offre une palette incroyablement riche de vignobles spécifiques.

Le bassin Sud-ouest couvre la quasi totalité de l'ancienne région Midi-Pyrénées, les Pyrénées-Atlantiques, le sud des Landes et quelques autres enclaves en Aquitaine. Le nouveau découpage des grandes régions ne modifie pas cette assise sur deux régions administratives.

Géologie

Une infinie variété de sols

« En ce qui concerne la personnalité d'un vin, ce n'est pas seulement la roche du sous-sol qui est en cause, mais aussi la composition et les propriétés du sol qui en dérive » Charles Pomerol, géologue (1920-1988)

La majorité du vignoble est installée sur les terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires. La situation des vignobles de bordure est plus variée : causses secondaires au nord, terrains primaires ou métamorphiques des contreforts du Massif central à l'est, et nature géologique complexe des piémonts pyrénéens au sud. Cette infinie variété géologique contribue largement à la diversité des vins du Sud-ouest.

On peut identifier quelques types principaux de sols :

- › Les terrains sédimentaires constitués soit de molasses composées d'argile, sable et calcaire, soit de calcaires lacustres de couleur claire, soit de calcaires marins (calcaire à astéries) ;
- › Les terres alluviales anciennes déposées tout au long des rivières aux différentes périodes glaciaires du quaternaire en plusieurs niveaux de terrasses ;
- › Les plateaux calcaires appelés causses ;
- › Les flyschs, roches sédimentaires qui affleurent sur les bandes côtières des Pyrénées ;
- › Des sables fauves, des galets, des lœss issus de l'érosion éolienne, tout particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Les particularités géologiques locales déterminent en partie les caractères de chaque terroir et se manifestent parfois aussi dans des termes qui leur sont propres comme les boubènes (Gascogne), les rougiers (Aveyron), les grèzes (Dordogne), etc.

Climat

À la croisée des influences océaniques, continentales et méditerranéennes

Les vignobles implantés à l'ouest du bassin subissent l'influence océanique tempérée, avec un climat doux et humide. Si la pluviométrie peut-être importante au printemps, l'automne est en général ensoleillé et sec.

Au nord-est prédominent les influences continentales avec des hivers plus marqués. Plus au sud, les influences méditerranéennes se font sentir avec des étés souvent chauds et secs en plaine. Le vent d'autan, caractéristique du Sud-ouest, a la réputation d'assainir l'atmosphère.

Sur le piémont pyrénéen, s'ajoutent aux conditions propres à l'altitude les effets du foehn, vent chaud et sec venu d'Espagne, qui peut souffler près d'un jour sur trois, notamment en automne, et qui contribue à la maturation finale des raisins.

Dans les régions où cohabitent massifs boisés et cours d'eau, apparaissent en automne des brumes matinales suivies

À l'automne, les brumes matinales suivies d'après-midi ensoleillées favorisent l'apparition de la « pourriture noble » à l'origine des vins liquoreux

d'après-midi ensoleillées. Ce phénomène climatique favorise l'apparition de *Botrytis cinerea*, un minuscule champignon à l'origine de la pourriture noble qui se développe sur les raisins. Celle-ci augmente la concentration des sucres et donne des vins doux ou liquoreux que l'on peut aussi obtenir par la technique du passerillage.

Histoire

De la Gaule romaine à nos jours, une véritable épopée

Les voies jacquaires deviennent un vecteur essentiel de diffusion des cépages

Si l'existence de la vigne remonte à la nuit des temps, le développement des vignobles en Gaule s'établit progressivement lors de la conquête romaine. Chaque communauté cultive alors un cépage unique, souvent inconnu ailleurs.

En 1189, la consécration de Saint-Jacques-de-Compostelle érigée au rang de ville sainte par le pape Alexandre III va lancer sur les routes d'Europe et pour les siècles à venir, des flots de croyants. Point de passage obligé entre le nord de l'Europe et l'Espagne, le Sud-ouest va voir fleurir les abbayes et les monastères qui accueillent les pèlerins. Ces communautés religieuses développent la culture de la vigne, tandis que les voies jacquaires deviennent un vecteur essentiel de diffusion des cépages, exportant les cépages autochtones du sud-ouest comme le fer servadou ou les cabernets qui gagneront la vallée de la Loire et plus tard le monde entier, et important d'autres variétés comme le merlot. Parallèlement à cet important courant d'échanges, le Sud-ouest est resté jusqu'à très récemment à l'écart des grands axes commerciaux du vin qui se sont développés partout ailleurs, ce qui a contribué à préserver ses spécificités.

À la fin du XIX^e siècle, le phylloxéra puis le mildiou vont ravager les plants de vigne et ruiner l'économie viticole. Il faudra une politique d'aides au renouvellement du vignoble et la ténacité de viticulteurs issus de nouvelles générations pour faire renaître les vignobles, avec de surcroît une amélioration notable de la qualité du vin.



02 | SIGNATURES DU SUD-OUEST

Les cépages autochtones

Le Sud-ouest, véritable réservoir de biodiversité

Dans le Sud-ouest sont référencées 300 variétés de cépages dont 120 sont autochtones. Réservoir de biodiversité viticole et de richesse aromatique, ils sont l'héritage de la géographie particulière des vignobles, des siècles de sélection opérée par les hommes et des flux migratoires sur les chemins de Compostelle. Voici treize d'entre eux.

ABOURIOU : originaire du Lot-et-Garonne, il est emblématique des Côtes-du-Marmandais. Précocité, il confère aux assemblages une note fruitée et un goût charpenté.

CABERNET FRANC : originaire du Pays basque, présent dans la plupart des vignobles du sud-ouest, il se distingue par sa finesse, ses arômes épicés, et sa bonne aptitude au vieillissement.

COLOMBARD : présent dans les Côtes-de-Gascogne depuis le début du XX^e siècle, il est utilisé pour la production d'eau-de-vie. Vinifié en blanc sec, il donne des vins expressifs et acidulés aux arômes de pamplemousse.

COT (ou malbec) : cépage emblématique de l'appellation Cahors, il produit des vins rouges puissants aux arômes de fruits noirs, pouvant tendre vers la truffe au vieillissement.

DURAS : originaire de Gaillac, autrefois présent en Ariège, il donne des vins colorés et souples aux arômes poivrés.

FER SERVADOU : trait d'union des vignobles du sud-ouest, il donne des vins tanniques et typés, avec une palette aromatique qui va du poivron aux notes de cassis.

GROS MANSENG : originaire du Pays basque, présent dans tout le piémont pyrénéen, il donne des vins moelleux ou secs aux arômes de fruits exotiques, avec un bon niveau d'acidité.

LOIN DE L'ŒIL : originaire de Gaillac, il tire son nom du fait que les grappes poussent loin du bourgeon (l'œil). Il donne des vins secs aux arômes de fruits jaunes et des vins moelleux concentrés.

MAUZAC : originaire de Gaillac, ce cépage polyvalent est utilisé pour élaborer des vins effervescents, moelleux et des blancs secs aux arômes typiques de pomme verte.

NÉGRETTE : emblématique du vignoble de Fronton, elle donne des vins rosés et rouges aux arômes de violette et de réglisse.

PETIT MANSENG : originaire des Pyrénées-Atlantiques, il permet d'élaborer des vins doux ou liquoreux très aromatiques pouvant développer des arômes de truffe au vieillissement.

PRUNELARD : autrefois très répandu, il a failli disparaître mais connaît un regain

d'intérêt dans les vignobles de Gaillac et de Marcillac. Peu productif, il donne des vins colorés, concentrés, aux arômes de fruits mûrs et de poivre.

TANNAT : originaire du piémont pyrénéen, il forge le caractère des vins de Madiran et de Saint-Mont, des vins rouges charpentés, riches en polyphénols et aptes au vieillissement. Les nouvelles techniques de vinification permettent d'élaborer des vins rouges souples et fruités.

Il ne faut pas oublier la multitude des cépages locaux qui portent de si jolis noms : folle blanche, pounjut, négret de banhars, valdiguié, saint-côme, arrufiac, ondenc, etc.

Des arômes subtils

Quand l'expérience sensorielle et la technique se conjuguent

Les récents développements sur l'analyse des arômes et leurs facteurs d'influence permettent aujourd'hui d'optimiser le bouquet exceptionnel des variétés autochtones.

PAMPLEMOUSSE : ces arômes caractéristiques que l'on trouve dans les vins blancs de colombard (Côtes-de-Gascogne) sont dus à une molécule dénommée 3-mercaptopanol. Présente dans la peau des raisins sous la forme de précurseurs, elle est libérée pendant la fermentation sous l'action de la levure. Elle contribue également aux arômes des vins rosés de négrette (Fronton), de malbec (Côtes-du-Lot) et parfois à ceux des vins blancs de gros manseng (Côtes-de-Gascogne).

BOURGEON DE CASSIS ET CASSIS : le composé responsable des arômes de bourgeon de cassis et poivron dans les vins rouges de cabernet franc du piémont pyrénéen, de fer servadou (Gaillac, Irouléguy et Marcillac) mais aussi de cabernet sauvignon, porte le nom barbare de 3-isobutyl-2-méthoxypyrazine. Avec la chaleur et le soleil du Sud-ouest, le bouquet des vins évolue vers des notes typiques de cassis.

TRUFFE : au vieillissement, les vins doux ou liquoreux de petit et gros manseng (Côtes-de-Gascogne, Côtes-du-Lot, Pacherenc du Vic-Bilh, Irouléguy et Saint-Mont) ainsi que les vins rouges de malbec (Cahors) peuvent développer des arômes de truffe, dus à une molécule dénommée sulfure de diméthyle. Elle contribue, lorsqu'elle est présente en faible quantité, au fruité des vins.

VIOLETTE : les arômes de violette, typiques des vins rouges de négrette (Fronton) sont dus à la bêta-ionone. En enlevant les feuilles et en exposant les grappes aux rayons du soleil, les viticulteurs favorisent son accumulation dans les raisins. En raison de modifications génétiques sur les récepteurs sensoriels, certaines personnes sont incapables de sentir ce composé.

POIVRE NOIR : la rotundone est responsable des arômes de poivre noir, identifiables dans les vins rouges de duras, de prunelard (Gaillac) et parfois dans ceux de négrette (Fronton). Cette molécule a été découverte en 2008 par une équipe de recherche australienne. 20 % des dégustateurs sont incapables de la sentir. Les millésimes frais et pluvieux sont particulièrement favorables à son accumulation dans les raisins.

NOIX DE COCO : les notes de coco dans les vins sont associées à l'élevage ou au vieillissement en fûts. Les molécules responsables sont deux whiskylactones que l'on retrouve surtout dans les barriques élaborées avec des merrains de chêne peu chauffés.

On rencontre ces arômes dans la plupart des vins de garde élaborés dans le Sud-ouest.

BANANE : la principale molécule associée aux arômes de banane est l'acétate d'isoamyle, souvent associée à l'utilisation de levures spécifiques. Ce composé participe au bouquet des vins rouges primeurs (Gaillac, Côtes-du-Lot) et de la plupart des vins blancs et rosés du Sud-ouest.

Des appellations vinicoles qualifiées

AOP et IGP, marqueurs officiels de qualité

L'Interprofession des Vins du Sud-ouest (IVSO), qui réunit plus de 800 membres, producteurs, coopératives et négociants, a pour mission principale de promouvoir les « vins d'origine ».

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC, qui résulte de la réglementation française. L'AOP protège le nom d'un produit dans tous les pays membres de l'Union européenne. Elle désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation, élaboration) sont réalisées, selon un savoir-faire reconnu, dans une même zone géographique dont les caractéristiques donnent son goût, sa qualité et sa typicité au produit.

L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un label qui protège le nom d'un produit dans toute l'Union européenne, connu anciennement sous le nom de « vins de pays ».

L'IGP désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. L'IVSO rassemble 15 appellations bénéficiant d'une AOP et 12 bénéficiant d'une IGP.

Tursan, une « petite » appellation

Jean-Louis Lafargue Président du syndicat des vins de Tursan

« Au vu de la modestie de sa surface (un peu plus de 300 ha) et de sa production (17 500 hl), on peut se demander comment la dénomination de Tursan vit (survit ?) face aux « grandes » comme Champagne ou Bourgogne, sans parler des vins du nouveau monde... Eh bien, on vit très bien, sur un marché de niche, qui est notre territoire des Landes, une région prisée par les touristes. L'enjeu pour nous est de faire corps avec tout ce qui en fait l'attrait, les paysages comme les traditions : les plages, les courses landaises, le rugby, les férias, etc. Nous apportons notre concours à toutes les manifestations culturelles et festives voisines.

Il faut se rendre compte que, pour nous, exporter, cela peut commencer à Bordeaux ! Je force un peu le trait, mais notre notoriété se conquiert sur la côte landaise où l'afflux d'estivants attire bien des convoitises. Notre ambition est que les vins de Tursan y soient incontournables, omniprésents ! Pour conquérir des marchés à l'export, nous nous appuyons plutôt sur des stratégies de filières de la gastronomie locale, en association avec les poulets fermiers des Landes, le bœuf de Chalosse et quelques autres... Soutenus par la région Nouvelle Aquitaine, nous marchons ensemble !

Et puis, nous restons attentifs aux attentes de nos clients : les préoccupations écologiques, la recherche d'authenticité sont des sujets de recherche et d'adaptation qui animent nos producteurs, autant les jeunes que les anciens. »

Les femmes du vin

Nathalie Vayssette Vigneronne de l'AOP Gaillac

« Y a-t-il une spécificité des femmes dans le monde du vin ? Oui et non. Il ne faut pas trop vite oublier que les femmes y ont toujours été actives, souvent dans l'ombre de leurs pères ou de leurs époux. Elles ont les mêmes capacités que les hommes pour exercer dans les vignes, dans les chais et dans le négoce. Ce sont les stéréotypes sociaux qu'il a fallu faire évoluer. Je me souviens de mon premier stage de vinification en 1993 : nous étions deux filles au milieu d'une vingtaine de garçons et notre professeur nous a



littéralement mises à l'épreuve sur le terrain. Nous avons effectué le stage sans doute le plus dur, mais certainement le plus instructif. Aujourd'hui les choses ont changé ! Au-delà d'un effet de polarisation – les femmes sont « le » sujet du moment – celles-ci ont su apporter une ouverture d'esprit et une entraide qui n'existaient pas. Les hommes sont souvent trop fiers pour partager leurs soucis, et un peu rétifs aux innovations. Sur notre exploitation familiale, j'ai apporté mes envies de développer des vins monocépages, des offres oenotouristiques sources de diversification. Les réseaux féminins sont un formidable lieu d'échanges et de solidarité. Le premier auquel j'ai adhéré, So Femme & Vin, a été créé dans le Sud-ouest en 2014. Depuis trois ans, les Z'elles gaillacoises, à vocation plus locale, se mobilisent pour restaurer des pigeonniers, patrimoine emblématique du Tarn, grâce à la mise aux enchères de vins de Gaillac. Le Cercle des Femmes de Vin anime à l'échelon national tous ces réseaux. Aujourd'hui, les femmes sont pleinement reconnues pour leurs compétences comme pour leur approche différente ; il reste à être plus présentes au niveau des institutions... Demain reste toujours à inventer ! »

À la recherche du cépage perdu

Pauline Lacapelle-Laborde Responsable R&D chez Vinovalie

« Recherche des origines ou expérimentations, nostalgie du passé ou espérance d'avenir, peu importe... La curiosité nous pousse à redécouvrir des cépages délaissés pendant des décennies parce qu'ils ne correspondaient plus à des exigences de qualité aromatique ou de rendement.

Pour reconstituer une biodiversité menacée, des chercheurs et des vignerons passionnés se sont attelés à la recherche de variétés oubliées, isolées, parfois réduites à un seul plant de vigne. La cave coopérative de Vinovalie, engagée dans un plan stratégique en faveur du développement durable, consacre près de 2 ha, sur son nouveau site de Saint-Sulpice dans le Tarn, à la création d'un conservatoire de cépages anciens, identifiés comme autochtones de trois appellations du Sud-ouest : Gaillac, Fronton et Cahors. 36 cépages au total et 300 plants par cépage, suffisamment pour, au bout de 4 ans, pouvoir précéder à des micro vinifications et analyser leur potentiel aromatique. Ont été ainsi plantés du négret pounjut, disparu du frontonnais, du noual, un cépage blanc intéressant pour Cahors, et du pignol,

mentionné au XIX^e siècle à Gaillac. Des noms peu connus, avec près de la moitié de cépages qui ne sont même pas inscrits au catalogue officiel des variétés végétales. Des projets similaires sont en cours dans le Gers, en Aquitaine, etc. Ces projets de long terme (10 à 15 ans) intéressent toute la filière vitivinicole, curieuse des caractères que ces cépages vont révéler, tant en capacité aromatique qu'en résistance culturelle, à la sécheresse par exemple. On sait déjà par expérience que ces variétés anciennes ont une rusticité parfois de bon aloi ! »

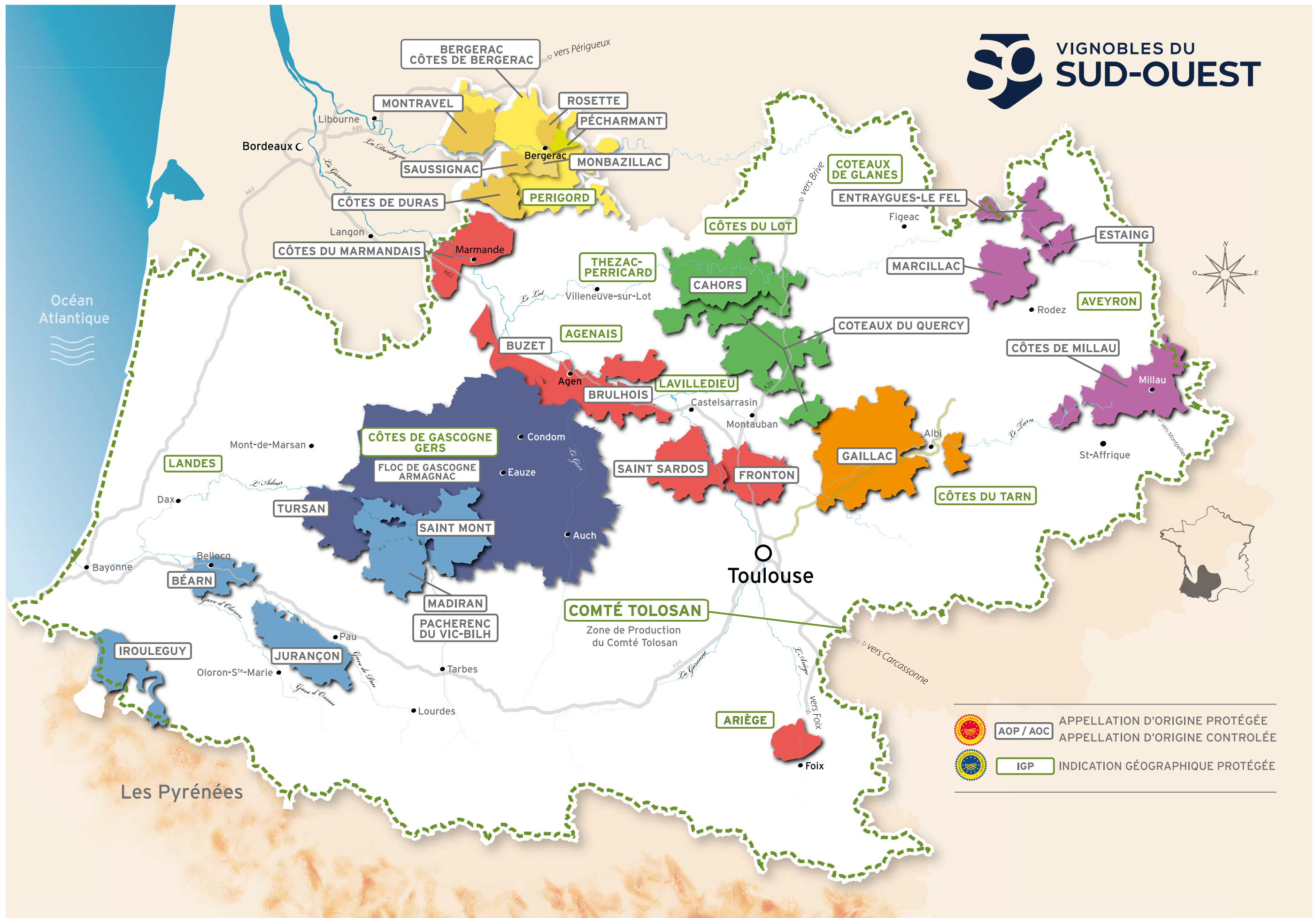
Négociant en vin, un métier très ancien

Anne Arbeau Directrice des Vignobles Arbeau

« Le négociant est un intermédiaire possible entre le vigneron et le consommateur. Il achète et vend des lots de vin, et parfois les assemble en fonction des catégories de vins (vrac, vin de France, appellations IGP ou AOP) qu'il commercialise. Avec mon frère Géraud, nous sommes la 4^{ème} génération à diriger la société Arbeau. Négociant local, à l'ancienne, nous travaillons au plus près des producteurs de Fronton et Gaillac. Chaque année nous nous engageons à leur acheter des lots dont la quantité et la qualité peuvent varier. Pour eux, la garantie d'écouler leur production. Pour nous, une source fiable d'approvisionnement. Et, d'une année sur l'autre, notre rôle est de maintenir une exigence qualitative grâce à l'assemblage.

Même si les démarches de certification et de qualification se sont bien développées dans le milieu viticole, nos relations avec nos producteurs reposent d'abord sur la confiance et la parole donnée qui vont au-delà des procédures et des règles contractuelles.

Nous achetons et revendons également à d'autres négociants, parfois hors Sud-ouest pour pallier les effets de la météo capricieuse d'une région viticole à l'autre. Plus les récoltes sont maigres, plus les négociants sont sollicités. Comme nous sommes également vignerons, nous sommes au fait des difficultés qui entravent parfois la production. Mon grand-père disait – et, vous le savez, les vieux ont toujours raison – 'Pour porter partout la notoriété d'une appellation, il faut qu'y soient associés une cave coopérative, un vigneron indépendant leader, et un négociant'. Les vins dits de négoce ont parfois souffert d'une mauvaise image, mais nous revendiquons pour nos vins un haut niveau de qualité parce que nous connaissons les terroirs et nous sommes fidèles à nos producteurs. C'est aussi une forme d'engagement. »





04 | LES MODES DE CONSOMMATION

Accord mets/vins

Comment mettre en valeur les vins et leurs arômes? Témoignages de quelques professionnels du vin: caviste, restaurateur, sommelier.

Bernard Bach

Restaurateur
au Puits Saint-Jacques **
à Pujaudran

« Pour un restaurateur, il est essentiel que les saveurs et les arômes d'un met associé à un vin entrent en harmonie, en résonance. D'autant plus que les consommateurs sont curieux, plus exigeants, veulent peut-être boire moins mais mieux. On va donc rechercher le vin dont les caractères propres (arômes, tanins, fraîcheur ou maturité, complexité) sauront mettre en valeur les saveurs de chaque plat. On peut même construire un plat autour d'un vin.

Dans le livre¹ que je viens de publier, j'ai voulu mettre l'accent sur des accords avec les vins du Sud-ouest. Originaire de cette région, j'avais envie de parler de ces vignobles qui me sont proches, comme Fronton qui se trouve aux portes de Toulouse. En tant que chef étoilé, je dois avoir à ma carte des vins de tous les vignobles français, notamment les Bourgogne et les Bordeaux. » →

1: Bach à table – 47 recettes traditionnelles d'un grand chef

Plaisir et mesure, tels sont les deux piliers d'une consommation responsable... La découverte du vin dans sa diversité doit s'accompagner d'une éducation qui permette à chacun de maîtriser sa consommation. Pour soi et pour les autres. Dans toutes ses opérations de promotion, l'IVSO rappelle les messages de consommation raisonnée de l'alcool et relaie l'action portée par Vin & Société qui regroupe les 500 000 acteurs de la vigne et du vin en France.

Mais les viticulteurs du Sud-ouest ont beaucoup progressé ces dernières années et proposent désormais des vins de grande qualité, festifs, plaisants à boire, et qui, ce n'est pas une qualité à négliger, sont souvent d'un excellent rapport qualité/prix. Il y a quelques jours, j'ai préparé un canard aux salsifis braisés et aux échalotes grises comme les faisait mon père, avec une raviolle de foie chaud, assorti à un rosé du Sud-ouest. Ce n'était pas un vin prestigieux, mais l'accord était incroyablement subtil... Je me suis régalé ! »

« Ma rencontre avec les vins du Sud-ouest et ceux qui œuvrent à faire vivre le nectar issu de la vigne au pays de Cocagne, est gravée à jamais dans ma mémoire.

La diversité des cépages, des styles, des sols, des climats, et des cultures de chaque entité, n'entache jamais le collectif des vignerons regroupés sous la bannière des vins du sud-ouest. Il suffit de se rendre dans cette magnifique région pour sentir d'un domaine à l'autre l'entraide et les conseils avisés de ces hommes qui aideront à organiser vos visites et vos découvertes. Pour le sommelier passionné, ce grand bassin de production est une véritable caverne d'Ali Baba où il peut puiser, au gré de ses envies et de celles de ses clients, dans un riche patrimoine variétal de cépages enrichi par les apports des pèlerins de Saint Jacques de Compostelle.

La main du vigneron du sud-ouest qui maîtrise l'art de vinifier, des primeurs aux vins de garde, des vins tranquilles aux effervescents, des vins issus de pourriture noble à ceux issus du passerillage, des blancs, rouges, rosés, des voiles et jusqu'aux vins oranges, amplifie l'éventail de choix pour le marchand de bonheur dans son restaurant.

La richesse agricole du sud-ouest permet aussi aux chefs cuisiniers talentueux de transformer des produits de qualité mondialement reconnus. Cette cuisine, profondément enracinée dans un terroir et qui s'élève au rang gastronomique, est un magnifique support pour apprécier ces flacons à l'accent chantant.

Le sud-ouest offre enfin des paysages de carte postale pour l'amateur d'œnotourisme, dont l'œil ne s'ennuie jamais lorsqu'il serpente sur les routes du vignoble, guidé par une gourmandise toute *bacchusienne*. »

Gaëtan Bouvier

Meilleur Sommelier
de France

Marina Bounoure

Sommelière chez
le caviste Chai Vincent

« Un caviste installé dans le Sud-ouest doit mettre en avant les vins de sa région, à côté bien sûr d'appellations prestigieuses qui sont incontournables. Il y a dans le Sud-ouest une très belle mosaïque de vins, et les consommateurs sont curieux des vins locaux ou régionaux. Pour les gens d'ici, les vins du Sud-ouest sont considérés comme le complément idéal des repas de tous les jours, des plats familiaux, ou des spécialités régionales comme le confit ou le cassoulet.

L'image des vins du Sud-ouest a changé. Elevés aujourd'hui différemment, ils donnent des cuvées plus souples, fruitées, faciles à boire dans leur jeunesse. On n'est plus obligé comme autrefois d'attendre plusieurs années avant de pouvoir ouvrir un Madiran ou un Cahors.

Les vins du Sud-ouest sont à la fois qualitatifs et plutôt bon marché, ce qui peut d'ailleurs perturber le consommateur, souvent conservateur dans ses critères de choix. Il est donc primordial de pouvoir faire déguster des vins, expliquer d'où ils viennent, comment ils sont faits, pour ouvrir l'horizon de référence de nos clients. Il nous appartient aussi d'adapter nos propositions : certains seront ouverts à la découverte de vins typés comme la négrette de Fronton ou le malbec de Cahors, d'autres seront plus faciles à orienter vers les vins de Gaillac qui offrent toute la gamme des rouges, rosés, blancs secs ou moelleux. »

Découvrir, expliquer, comprendre, apprécier...

C'est l'enjeu des dégustations et des formations que l'interprofession mène en partenariat avec des sommeliers et des œnologues. L'association des sommeliers de Midi-Pyrénées intervient chaque année dans une quarantaine de centres de formation professionnelle. Et de multiples animations œnologiques sont proposées sur les salons et événements.



 Vin rouge
 Vin rosé
 Vin blanc sec
 Vin blanc doux
 Les effervescents
 Vendange Tardive
 Vin primeur rouge
 Vin primeur blanc


05 | LES APPELLATIONS


Bassin aveyronnais


AOP Estaing

Un vignoble au fabuleux destin

Après un long déclin, le vin d'Estaing a su retrouver les lettres de noblesse d'un vignoble haut en caractère implanté par les comtes d'Estaing au X^e siècle au royaume des bois et de la châtaigne.

 Fins et souples, ronds et harmonieux, aux tanins bien fondus, marqués par des notes de fruits rouges comme la framboise et la fraise. À boire jeunes.


 Vifs, fruités et légers, aux délicieuses notes de petits fruits rouges.


 Fins, à la matière bien équilibrée avec une finale douce et minérale. Le nez est floral, miellé et minéral. À boire jeunes.


AOP Entraygues-Le Fel

Des poètes du Sud-ouest aux artistes de la vigne

Ces vins typés, produits dans un site lunaire à terre rare, qui furent sans doute les plus grands vins aveyronnais, ont été chantés par les poètes et longtemps considérés comme un remède universel.

 Vifs et marqués par des notes de fruits noirs comme le cassis; finesse minérale. Supporte 5 ans de garde lors des meilleures années.

 Simples, très fruités, ronds et rafraîchissants, sur des arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise).


 Complexes, souples et ronds avec une belle persistance aromatique, sur des notes florales miellées, et le silex des sols schis-


teux. On peut selon les cuvées, l'attendre 3 ans en cave.

AOP Marcillac

Un théâtre surprenant entre verdure et cirques viticoles

Aux portes de Rodez, quelques vignerons ont pris le relais des moines de l'abbatiale de Conques pour sculpter un amphithéâtre de vignes, sur les fameux rougiers. Le mansois est majoritaire à 90%.


 Aussi savoureux que racés, avec des tanins fermes et puissants, frais, aux arômes d'épices, de réglisse, mentholés et de cassis (des fruits rouges de la groseille à la mûre).


 Très agréables, ronds, au fruité mûr et juteux, sur des arômes de petits fruits rouges acidulés.

AOP Côtes de Millau

L'autre richesse du sud Aveyron

Le vin était bien connu avant son voisin gastronomique, le roquefort, qui a réutilisé certaines caves de vieillissement de vins pour le fromage. Du haut de ses fayssos (terrasses), le vignoble veille en sentinelle sur les causses et les gorges du Tarn.

 Alliance entre la fine structure de la syrah septentrionale et des fruits rouge du gamay: souple et généreux, aux tanins jeunes et fermes sur des notes de fruits rouges et noirs (groseille, framboise et pruneau). Un bouquet aromatique net, intense et très expressif. En vieillissant, notes florales.

 Étonnants, vifs et rafraîchissants, offrant une belle matière. Arômes délicats et fins,

s'ouvrant sur des fruits rouges croquants et mûrs (groseille, framboise et fraise).
Denses, à la matière vive et désaltérante, belle finale. Arômes fins et surprenants, notes florales surtout, avec une touche de fruits secs.

IGP Aveyron
Au cœur d'un territoire d'exception
Au cœur des hautes terres d'Aveyron, jusqu'à 1 500 m d'altitude, découvrez

Bassin tarnais

AOP Gaillac
La touche Sud-ouest

Le plus ancien vignoble de France est véritablement au cœur du Sud-ouest. Ses vins, son état d'esprit, le dynamisme de ses producteurs, l'accueil de sa clientèle sont une forme de quintessence de l'esprit de la région: la « Sud-ouestitude ».

Très typés aux arômes de fruits rouges (framboise, cassis) et d'épices. Les vins de garde, plus concentrés, ont des arômes de fruits noirs, de poivre et de réglisse.

Méthode ancestrale: Issus de mauzac. Elaborés selon un procédé de vinification ancestral et 100% naturel.

Racés et très typés. Ils allient fraîcheur et élégance sur des arômes fruités (poire et pomme verte) et d'agrumes.

Perlés: Avec une bouche vive et la présence de légères bulles. Ils sont subtils et tout en délicatesse avec des arômes naturels de fruits blancs, très expressifs.

des paysages somptueux, des richesses culturelles et architecturales et bien sûr, une grande gastronomie et des crus originaux.

Originaux, ronds, friands et légers. Notes de fruits rouges, de la groseille à la mûre. À consommer dans les 3 ans.

Friands, gourmands et pleins de fraîcheur.

Frais, légers, ronds, marqués par des notes de fruits à chair blanche.

Doux: Aux notes de pommes mûres, de poires et de fruits exotiques.

Issus essentiellement des cépages loin de l'œil et ondenc.

Aux arômes de coings, de figues sèches, de miel et de fruits confits.

Déliçats, légers et fruités, sur des fragrances amyliques, d'épices, de fleurs et de fruits rouges.

Issus du gamay. Des vins souples et aromatiques, sur des notes amyliques et de fruits rouges très marquées. Une bouche fruitée et légère, tout en rond.

Issus des cépages muscadelle, loin de l'œil et sauvignon. Aromatiques, fins et vifs. À boire l'année de leur production.

IGP Côtes du Tarn
Typiques et atypiques à la fois

Un roi gamay et sa cour de cépages uniques et mondiaux: les Côtes du Tarn mettent tout le monde d'accord.

Vin primeur blanc
Vin primeur rouge
Vendange Tardive
Les effervescents
Vin blanc doux
Vin blanc sec
Vin rosé
Vin rouge

Légers, gouleyants et harmonieux, sur des notes fruitées et épicées, avec en bouche des arômes amyliques (banane, bonbon anglais).

Friands et légers, aux notes de petits fruits rouges (cerise et groseille).
Secs, vifs et aromatiques, associés à des arômes floraux et fruités (pêche, abricot).

Bassin garonnais

AOP Côtes du Marmandais
Un vignoble sur les deux rives de la Garonne

Deux terroirs aux caractères particuliers que les vignerons ont su valoriser avec la passion d'un métier et du partage. Par leur accent chaleureux, leur finesse aromatique et leur générosité, les vins s'accordent aux nombreux trésors de la gastronomie régionale.

Arômes de fruits rouges vêtus d'une belle robe pourpre. Amples et équilibrés, ronds et charnus, rehaussés par des tanins soyeux.

Très aromatiques. Bel équilibre entre fraîcheur naturelle et arômes fruités.

Équilibrés, frais et fruités.

AOP Fronton
Le vin des Toulousains

Entre Toulouse et Montauban, le vignoble de l'AOP Fronton, deux fois millénaire, produit des vins rouges et rosés de grande qualité. Rapportée de Chypre par les Hospitaliers de l'Ordre de Saint-Jean-de-Jérusalem, la négrette, cépage noir, est souveraine sans conteste.

Fins, élégants et complexes. Aux arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûre, framboises) et de fleurs (violette, pivoine). Tanins souples, finale sur des notes de réglisse et de cardamome.

Vifs, ronds, frais et aromatiques, avec des arômes floraux, de fruits rouges et d'agrumes.

AOP Brulhois
Le noir lui va si bien

Appelé « vin noir » en référence à sa robe, le Brulhois réunit tous les cépages à forte coloration propres à la région. Les rosés représentent tout de même un tiers de la production.

Puissants, intenses et tanniques; arômes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille). Potentiel de garde de 3 à 10 ans.

Ronds, amples, vifs, notes fruitées intenses. Le nez est très expressif sur les fruits rouges et noirs.

AOP Saint Sardos
Force et finesse d'une AOP

Entre Lomagne et Garonne, à proximité de Castelsarrasin et Moissac, la petite appellation de Saint Sardos, terre de grands vins au Moyen-âge, renaît de ses cendres pour donner de beaux vins.

Au caractère épicé particulier, complexe. Offrent des notes florales, fruitées et réglissées. Ces vins pourront attendre 5 années en cave.

Ronds, caressants, vifs et aromatiques, s'ouvrant sur les fruits rouges et de jolis arômes floraux.

IGP Lavilledieu

Un vignoble sacré de nature

Ce sont les chevaliers de l'ordre de Saint-Jean-de-Jérusalem (ou Templiers) qui édifièrent « La Ville Dieu du Temple » ; grâce à eux la vigne prit toute son ampleur.

🍷 Souples, gouleyants, veloutés ; sur des notes de fruits rouges, voire de fruits très mûrs. À conserver entre 3 et 4 ans.

🍷 Vifs, fruités et ronds. Finale douce et rafraîchissante sur des notes de petits fruits rouges acidulés. Très attrayants.

IGP Ariège

Un atout minéral original

Le vignoble est entouré de châteaux dressés sur des éperons rocheux. Les vins blancs secs sauront rappeler cette minéralité.

🍷 Souples, gouleyants, frais, aux arômes fruités au nez et en bouche. Arômes plus complexes pour les vins de garde, avec des notes épicées et de puissants tanins. À déguster à partir de la cinquième année.

🍷 Extrêmement gourmands, denses, aromatiques et vifs. Des arômes fruités et friands.

🍷 Vifs aux arômes floraux et fruités soutenus ; souvent des notes minérales qui se retrouvent plus nettement en bouche.

Bassin de la vallée du Lot

AOP Cahors

Au pays du malbec

Cépage originaire de Cahors, le malbec produit sur le terroir de la vallée du Lot un vin unique au monde, parfois désigné sous le nom de « black wine ».

🍷 Notes de fruits noirs et florales. Avec l'âge, arômes de truffes et sous-bois. Une présence marquée en bouche de tanins veloutés ; fraîcheur et vivacité, sur des notes de réglisse et de menthol. À déguster dans les 3 ans, après 10 ans pour les plus robustes.

AOP Coteaux du Quercy

Le blanc pays du Sud-ouest

Le Quercy est riche en terrains argilo-calcaires et en boulbènes chaudes. L'AOP se démarque de ses voisins férus

de malbec en optant pour le cabernet franc, à l'originalité affirmée.

🍷 Des vins hauts en couleur, souples et charnus ; aux arômes de fruits mûrs, avec de subtiles nuances épicées.

🍷 Ronds et vifs avec une belle aromatique, sur des notes de fruits rouges, d'agrumes et florales.

IGP Côtes du Lot

Toutes les couleurs du Lot

L'éveil des sens aux plaisirs festifs revêt ici autant de couleurs que de paysages lotois.

🍷 Agréables, aux arômes de fruits rouges avec des notes fermentaires. À boire jeunes.

🍷 Étonnants, aux arômes fruités et aux notes acidulées.

🍷 Vin primeur blanc
🍷 Vin primeur rouge
🍷 Vendange Tardive
🍷 Les effervescents
🍷 Vin blanc doux
🍷 Vin blanc sec
🍷 Vin rosé
🍷 Vin rouge

IGP Thézac-Perricard

Le vin star du tsar de Russie

Lorsque Nicolas II découvrit ce vin aux accents uniques par l'entremise d'Armand Fallières, président de la III^e République, il décida d'en enrichir sa cave. Outre la coopérative, une poignée de vignerons indépendants continuent de valoriser le savoir-faire.

🍷 Souples et ronds, sur des arômes de fruits rouges et d'épices. Certaines cuvées, élevées en fûts de chêne, plus charpentées, offrent en bouche des notes vanillées.

🍷 Soit secs et expressifs avec des arômes de petits fruits rouges et une belle fraîcheur. Soit moelleux avec un sucré et un fruité fins et expressifs.

IGP Coteaux de Glanes

Un terroir ancien qui vieillit bien

Non loin de Rocamadour et de Conques, haut lieu de pèlerinage sur les Chemins de Compostelle, les Coteaux de Glanes, depuis 855, ont bâti leur réputation là où la vigne a longtemps été une monoculture importante.

🍷 Équilibrés, avec des tanins fondus et soyeux. Une bonne longueur en fin de

bouche. Arômes de fruits rouges pour les vins jeunes, qui peuvent évoluer vers des notes épicées en fonction de l'élevage. Aptitude au vieillissement.

🍷 Équilibrés, caractérisés par des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot.

🍷 Avec une bonne longueur en bouche. Très aromatiques, à dominance de fruits exotiques et de fruits à chair blanche.

IGP Agenais

Les vins bien élevés du haut Sud-ouest

Terre de gastronomie et de douceur de vivre, la présence de nombreuses bastides témoigne encore de 100 ans de guerre entre Français et Anglais, quand les armées se désaltéraient avec le vin cultivé à flanc de colline.

🍷 Légèrement fruités et plaisants. Les plus structurés, vieillis en fûts de chêne, sont riches, complexes, puissants et charnus.

🍷 Simples, marqués par des arômes de fruits rouges.

🍷 Assez fruités, sur les agrumes. Sensation de fraîcheur bien présente.

Bassin gascon

IGP Côtes de Gascogne

Fraîchement Sud-ouest

Dans cette région riche en festivals musicaux, les Côtes de Gascogne, majoritairement blancs (85% de la production) ont la saveur du fruit. Les vins sont marqués par une intense

fraîcheur aromatique qui s'exprime avec bonheur en Gascogne.

🍷 Belle vivacité, aux arômes puissants d'agrumes et de fruits exotiques.

🍷 Frais, aux arômes de fruits à chair blanche ou jaune (abricot, coing, agrumes...) et parfois de truffe.

🍷 Généreux, avec des notes gourmandes de fruits rouges ou noirs, parfois des notes toastées et grillées.

🍷 Frais, aux arômes de fruits rouges ou exotiques et aux notes acidulées.

IGP Gers

Original et fier de ses origines

Le Gers fut longtemps l'un des plus vastes vignobles de France. Sa collection de cépages des plus authentiques du Sud-ouest lui confère toute son originalité.

🍷 Simples, friands et sympathiques; légers, nez sur les fruits rouges.

🍷 Aux arômes de fruits rouges, bonbon acidulé. Désaltérants et frais, avec une trame aromatique présente.

🍷 Vifs, tendus, d'une bonne légèreté; des notes d'agrumes et florales.

🍷 Équilibrés, légers et friands. Un nez sur les fruits confits, le coing, la pomme, belles notes miellées.

AOP Tursan

Des vins baroques aux allures tendance

Bassin du piémont pyrénéen

AOP Saint Mont

Fruit d'un patrimoine préservé

Un patrimoine viticole unique au cœur du piémont pyrénéen, grâce à des cépages authentiques, à des parcelles ancestrales et aux méthodes de culture traditionnelles des vignerons.

🍷 Robe intense. Notes de fruits rouges et noirs (cassis) auxquels s'ajoutent grâce aux

Il a su charmer en son temps l'impératrice Eugénie et le roi Henri IV. Comme eux, découvrez l'esprit des Landes.

🍷 Puissants, robustes; des tanins fermes sur des notes de fruits rouges, de cuir et d'épices.

🍷 Délicats, fins et désaltérants, avec une très belle fraîcheur; notes de petits fruits rouges.

🍷 À la matière tendue, droite et vive; notes florales, de fruits à chair blanche et d'agrumes. Une étonnante persistance aromatique.

IGP Landes

Le vin des sables

Par-delà leurs célèbres pins et vagues, les Landes offrent un paysage de vignes. Le sable qui accueille des milliers d'estivants chaque année, est aussi le meilleur atout des vignerons.

🍷 Puissants, bien structurés.

🍷 Friands et charnus.

🍷 Secs, très équilibrés, frais et fruités.

tanins des arômes de fruits confits et de réglisse, associés aux notes boisées de l'élevage en barriques.

🍷 Robe rose pâle. Tendres, vifs et gourmands. Délicats parfums de fruits rouges frais (framboise) et de bonbons anglais.

🍷 Des vins frais et équilibrés. Montrant une belle minéralité, exprimant en bouche des arômes d'agrumes et de fruits à chair jaune.

Vin primeur blanc
Vin primeur rouge
Vendange Tardive
Les effervescents
Vin blanc doux
Vin blanc sec
Vin rosé
Vin rouge

AOP Madiran

Le vin épanoui du Sud-ouest

Au pied des Pyrénées, depuis des siècles, sur des terroirs exceptionnels, sont façonnés des vins singuliers issus du tannat, un cépage originel et rare. Les vins de Madiran sont multiples mais leur signature et leur gourmandise n'en sont pas moins immédiatement reconnaissables.

🍷 Robe rouge-violette, pourpre. Au nez, singuliers, intenses, belle richesse aromatique: fruits noirs tels que la cerise, la mûre et le cassis. En bouche, amples et denses, belle fraîcheur, tanins soyeux et puissants, notes d'épices: poivre, cannelle, réglisse.

AOP Pacherenc du Vic-Bilh

Le vignoble doré du piémont pyrénéen

Sur la même aire de production, le Pacherenc du Vic-Bilh est le pendant en blanc du Madiran. Blottis dans les combes ensoleillées du «vieux pays», cette appellation confidentielle offre des vins, secs ou doux, surprenants. Ils invitent à savourer leur douceur insoupçonnée et un sublime équilibre entre sucre et fraîcheur.

Comté Tolosan

IGP Comté Tolosan

La plus vaste dénomination du Sud-ouest

Il s'agit de l'une des 5 IGP régionales de France. Elle englobe 12 départements et regroupe sous sa bannière une large diversité de terroirs et de cépages. Ses vins sont plutôt blancs sur la rive gauche de la Garonne et davantage rouges et rosés de l'autre côté.

🍷 Intenses et complexes, sur des arômes de fruits confits (abricots), de fruits secs (noisettes ou noix) et de miel. Harmonieux, bien équilibrés grâce à leur fraîcheur naturelle.

🍷 Secs, vifs, frais et fruités, notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche (pêche ou abricot). Chez les plus complexes, arômes floraux tels que la glycine.

AOP Iroulégu

Tout le caractère d'un beau vignoble basque

Du vert et du rouge, de la vigne et du vin. Sur un territoire magnifique propice à la bonne culture de la vigne, en terrasses, les vins d'Iroulégu sont à l'image de leur terroir basque: forts, vigoureux et exceptionnels.

🍷 Puissants, équilibrés, aux tanins fermes et fins. Aux arômes très typés d'épices, de fruits rouges et noirs et de sous-bois.

🍷 Gourmands, frais, délicats. Très aromatiques sur des notes de fruits rouges et d'épices. Personnalité affirmée.

🍷 Très aromatiques, expressif et singuliers. Surprenants.



06 | L'INTERPROFESSION

L'interprofession

Principes et missions

Des professionnels unis pour défendre leur filière et promouvoir leurs vins

Les interprofessions sont des organismes privés reconnus par l'État, regroupant en leur sein les partenaires de l'amont et de l'aval d'une même filière de produit. Dans le secteur viticole, les deux familles représentatives sont la viticulture et le négoce. L'Interprofession des Vins du Sud-ouest (IVSO) a été constituée sous forme associative en 2008. Elle est la première à réunir les AOP et IGP d'un bassin viticole, celui du Sud-ouest qui couvre 13 départements répartis sur deux régions administratives, Occitanie et Nouvelle Aquitaine. Son périmètre évolue en fonction de la volonté de ses membres puisque l'adhésion est basée sur le volontariat.

L'interprofession doit respecter des principes de représentativité de la filière (contrôlée par les pouvoirs publics), d'équilibre entre les collèges représentatifs (l'IVSO est ainsi coprésidée par un représentant des producteurs et un représentant du négoce) et d'adhésion aux décisions prises.

L'IVSO a 4 missions essentielles :

- › Promouvoir sur les marchés les vins sous signe officiel de qualité (AOP et IGP) de ses ressortissants, par des actions collectives.
- › Assurer la transparence et la connaissance du marché par la collecte, le traitement et la diffusion de données statistiques. Mettre en œuvre, sous le contrôle de l'Etat, les règles de mise en marché des produits de la filière.
- › Veiller au respect des normes techniques et mener des actions de recherche et développement afin de répondre aux exigences de qualité, de santé et d'environnement.
- › Participer à l'élaboration de la politique régionale de la filière viticole.

Pour assurer sa mission de promotion au plus près des vignobles, l'interprofession s'est dotée de sections locales implantées au cœur des appellations de Gaillac, Fronton, Madiran, Saint-Mont, Côtes-de-Gascogne et des vins d'Aveyron. Elle s'appuie également sur tout un réseau de professionnels et d'instances représentatives de la filière.



Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO)
Centre INRA – Chemin de Borde Rouge
BP 92123 – 31321 Castanet Tolosan
Tél. : 05 61 73 87 06
contact@france-sudouest.com
Contact presse : c.logeais@france-sudouest.com
www.france-sudouest.com