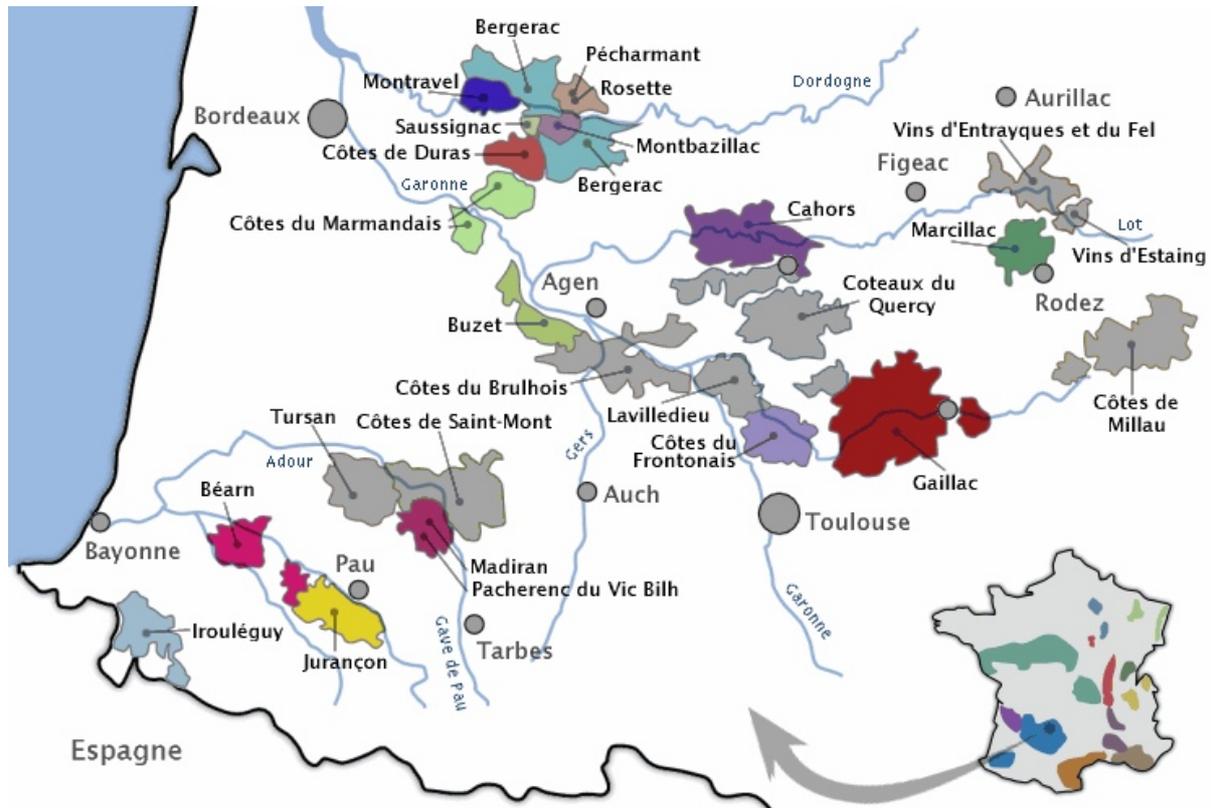


Les vins du Sud-Ouest



Les zones grises sont des appellations en A.O.V.D.Q.S.

Situation géographique

Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent sur une immense surface qui est comprise entre le vignoble du Bordelais à l'Ouest, la ville de Millau à l'est et le Pays Basque au Sud-Ouest. Départements : Pyrénées-Atlantiques (64), Landes (40), Gironde (33), Lot-et-Garonne (47), Lot (46), Tarn et Garonne (82), Haute-Garonne (31), Tarn (81).

Historique

Comme de nombreux autres vignobles Français, c'est l'occupation Romaine qui apporta la culture de la vigne dans cette région. Certains produits de la région ont depuis longtemps rencontré un certain succès, comme le Cahors qui s'exportait très bien en Angleterre dès le 13^{ème} siècle. Les moines du monastère de Madiran produisaient aussi un vin très apprécié par François premier et les rois d'Angleterre : le Madiran, qui obtint son A.O.C. en 1948. La région a toujours souffert de la domination Bordelaise voisine et son manque d'axes de communication ont fait végéter le vignoble pendant de longues années, vignoble déjà très affaibli par la crise du phylloxéra. C'est à partir des années 1970 que le vignoble retrouva de l'essor pour en faire ce qu'il est aujourd'hui : un vignoble riche en traditions et en produits uniques.

Climat

Climat de type océanique, très proche du climat Bordelais pour les vignobles situés au nord-ouest (proche du Bordelais). Le nord-est possède un climat qui ne bénéficie plus de cette influence océanique mais offre quand même un climat tempéré et des automnes ensoleillés. Les régions du Madiran et de l'Irouléguay bénéficient aussi d'un climat d'influence océanique, avec des températures élevées en automne (été indien), ce qui permet une bonne maturation et surmaturation du raisin.

Sols

Ils varient beaucoup selon les régions. La région du Bergerac se trouve sur des pentes et plateaux d'alluvions fluviales, avec un sous-sol calcaire. Les régions de Cahors et Gaillac sont plantées sur des sols graveleux, argilo-silicieux et marneux. La zone de l'Irouléguay offre des sols de grès rouges, de schistes et riches en mica.

Cépages

Les vigneron du Sud-Ouest sont très attachés à leurs traditions et possèdent des cépages typiques et uniques pour l'élaboration de leurs vins.

Rouges



Cabernet Franc

Cabernet-sauvignon

Merlot

Auxerrois
(appellé aussi Côt ou Malbec)

Tannat

Négrette

Mais aussi Le **Fer Servadou** ou **Pinenc**, **Manseng**, **Gamay**

Blancs



Sauvignon

Semillon

Muscadelle

Ugni blanc

Mauzac

Mais aussi : Petit et gros **Manseng**, **Arrufiat**, **Courbu**

Appellations

Principales Appellations :

Vins du Sud-Ouest	Vins de la région Toulouse – Pyrénées
● A.O.C. Bergerac	● ● A.O.C. Béarn
● A.O.C. Bergerac sec	● A.O.C. Béarn Bellocq
● A.O.C. Buzet	● A.O.C. Cahors
● ● ● A.O.C. Côtes de Bergerac	● A.O.C. Côtes du Frontonnais
● ● A.O.C. Côtes de Duras	● A.O.C. Côtes du Frontonnais Fronton
● A.O.C. Côtes du Marmandais	● A.O.C. Côtes du Frontonnais Villaudric
● ● A.O.C. Côtes de Montravel	● ● A.O.C. Gaillac
● ● A.O.C. Haut-Montravel	● ● A.O.C. Gaillac Mousseux
● ● A.O.C. Monbazillac	● ● A.O.C. Gaillac Premières Côtes
● A.O.C. Montravel	● ● A.O.C. Irouléguay
● A.O.C. Pécharmant	● ● A.O.C. Jurançon
● A.O.C. Rosette	● ● A.O.C. Jurançon sec
● ● A.O.C. Saussignac	● ● A.O.C. Madiran
● Appellation en rouge	● ● A.O.C. Marcillac
● Appellation en blanc	● ● A.O.C. Pacherenc du Vic Bilh
● Appellation en rosé	
● Appellation qui produit des vins moelleux ou liquoreux	
	A.O.V.D.Q.S :
	Coteaux du Quercy, Côtes de Millau, Côtes de Saint-Mont, Côtes du Brulhois, Tursan, Vin d'Entraygues et du Fel, Vin d'Estaing, Vin de Lavilledieu .

Caractères des vins

Les vins rouges

A cépage typique, vin unique, c'est ce qui fait le charme des vins de cette région. Les vins les plus connus sont le Cahors, le Madiran, les Côtes de Fronton et l'Irouléguay. Elaborés à partir d'un assemblage de tannat, malbec et cabernets, ces vins possèdent un nez épicé et se montrent puissants et structurés en bouche tout en déployant de riches tanins; ce sont des vins de garde. Ces vins s'accompagnent à merveille avec la gastronomie locale : cassoulet, confits et canard dans toutes ses préparations. Les côtes de Duras et Buzet produisent des vins plus légers qui rappellent parfois certains vins du Bordelais.

Température de service : entre 16 et 18 °c

Les vins blancs secs

Les meilleurs produits proviennent des appellations Montravel, Gaillac et Jurançon. Le Jurançon offre souvent des notes de fruits exotiques, de pêche ou poire, acacia, il possède un bon équilibre en bouche et se montre assez léger. Les Montravel se montrent assez proches de leur voisins Bordelais de l'Entre-deux-mer. Les Gaillacs sont issus du cépage Mauzac et donnent des vins agréables aux parfums floraux et de pomme verte. Ces vins s'accompagnent volontiers avec les poissons de rivière présents dans la région : truite, sandre, saumon de l'Adour ou encore des écrevisses

Température de service : entre 6 et 8 °c

Les vins mousseux

Gaillac produit des vins effervescents selon la méthode traditionnelle (on en trouve aussi fait selon la méthode rurale) à base de Mauzac. Ces vins se rapprochent un peu des crémants de Limoux (Languedoc) en méthode traditionnelle, ils possèdent un parfum de pomme caractéristique du cépage Mauzac.

Température de service : entre 6 et 8 °c

Les vins blancs moelleux et liquoreux

La région de Montbazillac possède un climat très proche de celui du Sauternais, c'est logique que la pourriture noble se développe également. Cette région produit de très bons vins liquoreux dont certains n'ont rien à envier aux produits du Sauternais. Les autres régions qui produisent des vins liquoreux ou moelleux n'ont pas le climat adéquat pour le développement du botrytis, c'est donc par la méthode du passerillage et de vendanges tardives que la concentration en sucre est obtenue. Les meilleurs produits se trouvent dans le région de Jurançon, ces vins possèdent des parfums de vanille, de miel, fruits confits et se montrent fins et élégants. La petite appellation du Pacherenc du Vic Bilh propose aussi de très bons vins, proches des vins du Jurançon. Ces vins moelleux et liquoreux s'accorderont parfaitement avec les nombreuses préparations à base de foie gras, autre spécialité de la région.

Température de service : entre 10 et 12 °c

Autres produits autour du vin....

La région produit aussi deux eaux de vie sous appellation à partir du vin :

- ◆ Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine
- ◆ Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine

Note : la région produit aussi le très célèbre Armagnac, mais il fait l'objet d'une [étude séparée](#).