

Sud-Ouest

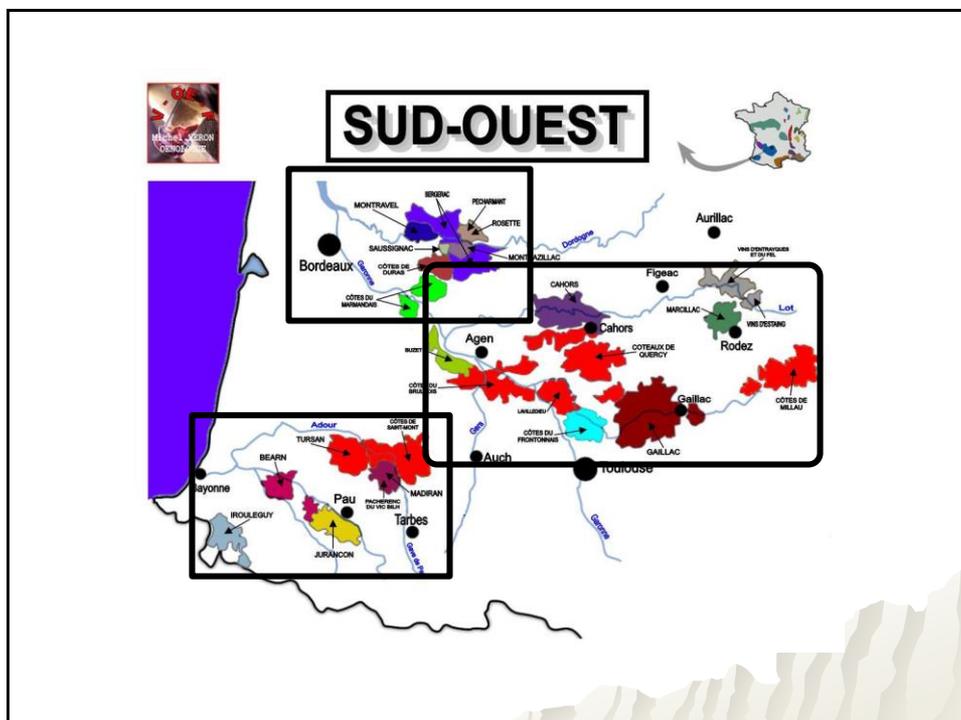


Le Vignoble en bref

- ◆ **Superficie** : 60 000 hectares
- ◆ **Climat** : océanique

12 départements :

Aveyron – Pyrénées Atlantiques – Lot
 Landes – Gers – Lot et Garonne
 Tarn – Tarn et Garonne – Ariège
 Haute Garonne – Dordogne
 Hautes Pyrénées



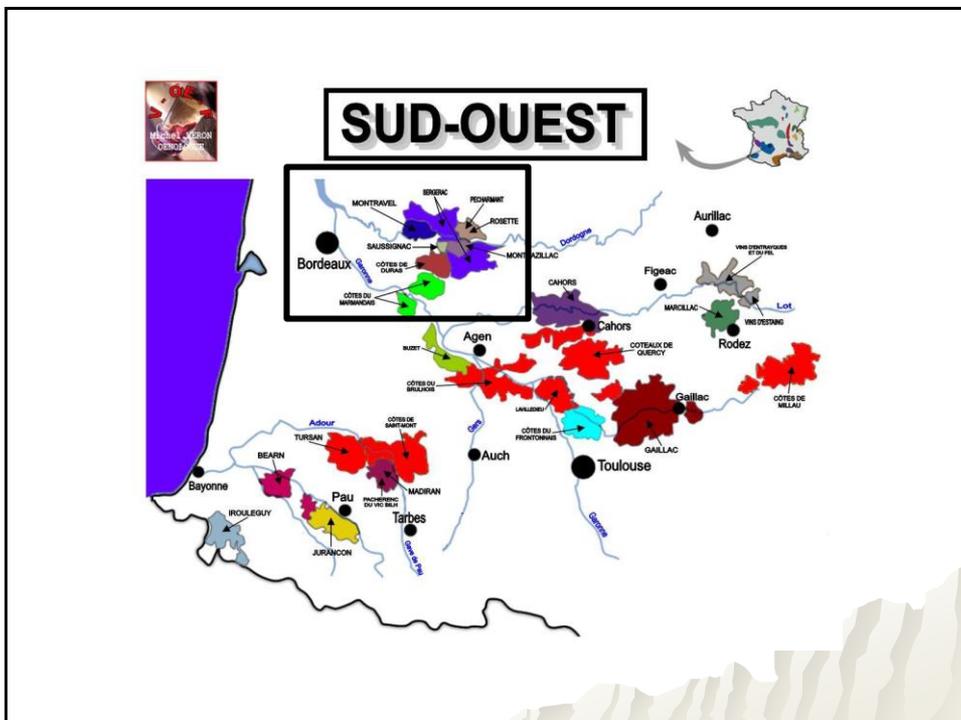
Sols

**Alluvions avec sous-sol calcaire
graveleux, argilo-silicieux, marneux
grés rouges et schistes ...**

Les AOC du Sud-Ouest

Bergerac – Bergerac sec – Côtes de Bergerac
Pécharmant – Montravel – Haut Montravel
Côtes de Montravel – Rosette – Saussignac
Monbazillac – Buzet – Brulhois
Côtes du Marmandais – Côtes de Duras – Marcillac
Côtes de Millau – Vin d'Entraygues et du Fel
Vin d'Estaing – Cahors
Coteaux du Quercy – Fronton – Gaillac
Saint Sardos – Béarn – Béarn Bellocq
Jurancon sec et moelleux
Pacherenc du Vic Bilh sec ou moelleux
Madiran – Saint Mont – Tursan – Irouleguy

Région du nord



Nord

(Dordogne)

Bergerac – Côtes de Bergerac

Pécharmant

Montravel

Haut Montravel – Côtes de Montravel

Rosette – Saussignac

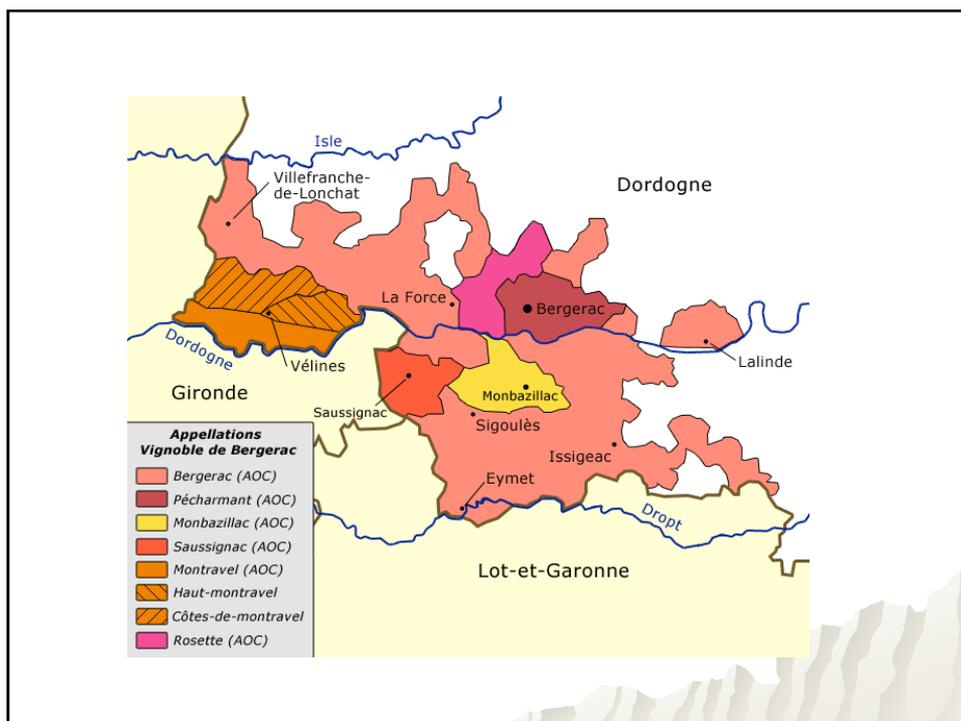
Monbazillac

Lot-et-Garonne

Côtes de Duras – Côtes du Marmandais

Bergerac





Cépages blancs

- ◆ Sauvignon
- ◆ Sémillon
- ◆ Muscadelle...

Cépages rouges

- ◆ Cabernet sauvignon
- ◆ Cabernet franc
- ◆ Merlot
- ◆ Malbec...

Merlot

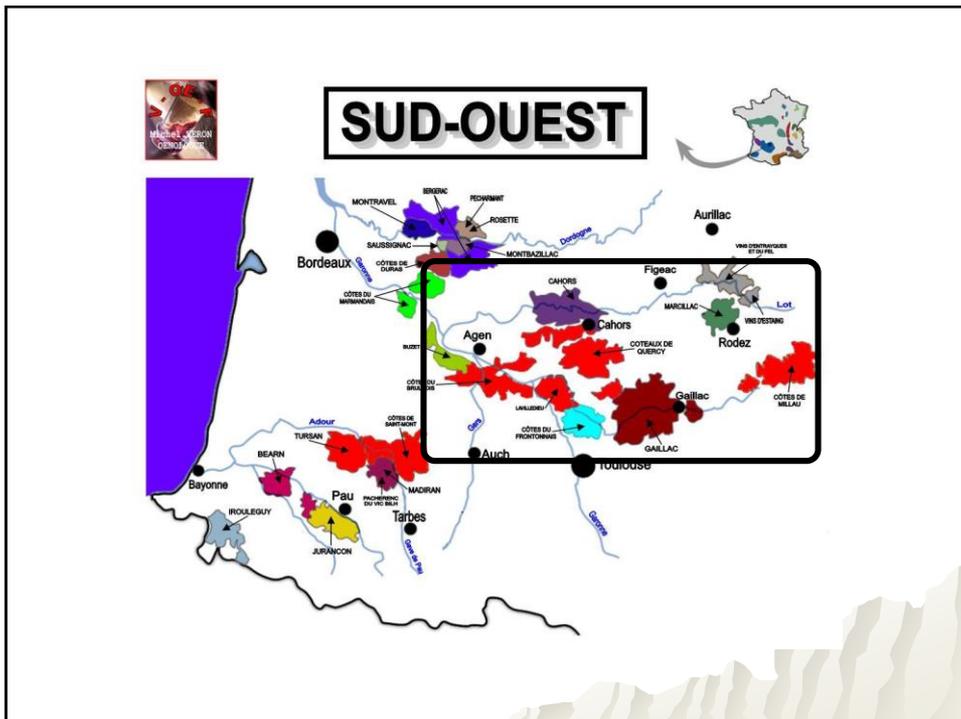
Où le trouver principalement :

Caractère organoleptique (généralité) :

Donne un vin aux tannins élégants qui ont beaucoup de rondeur .

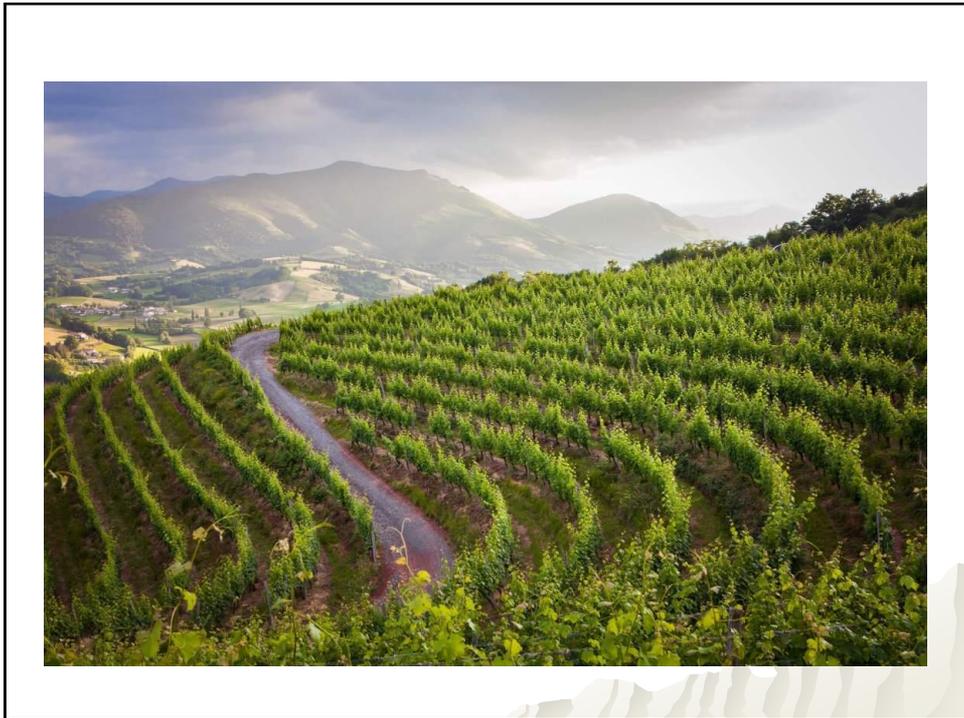
Nez de fruits mûrs, fruits rouges (fraise et framboise), truffe, pruneau, violette, épices douces, cuir, sous-bois, cassis, prune. évoluant selon le vieillissement.

Région du centre

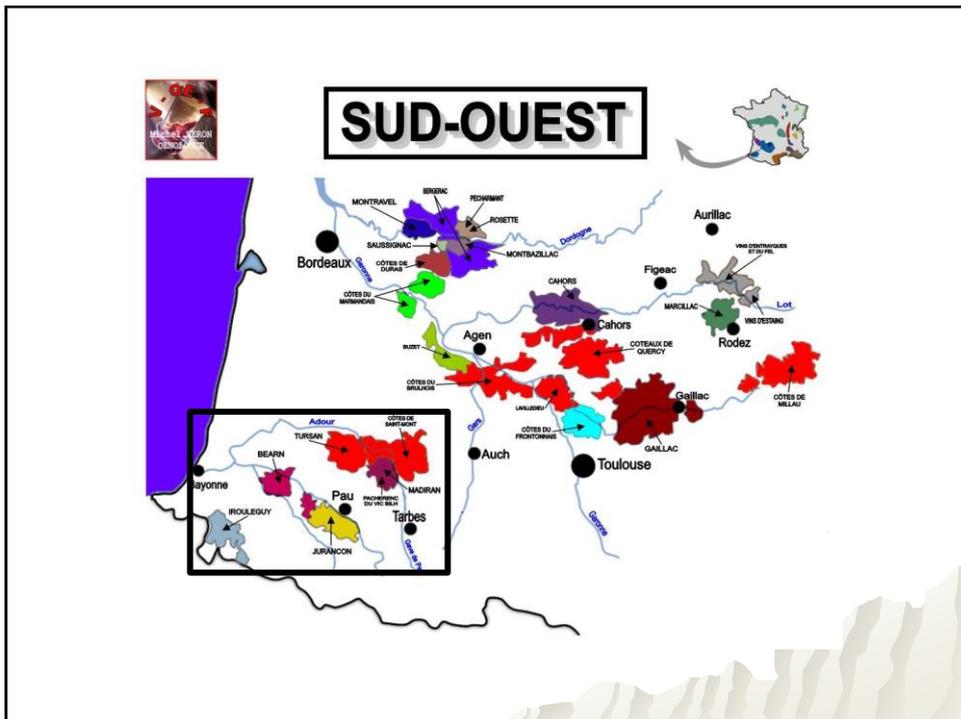


Centre

Marcillac – Côtes de Millau
 Vin d'Entraygues et du Fel
 Vin d'Estaing – Cahors
 Coteaux du Quercy – Fronton – Gaillac



Région du sud



Sud

Tursan – Saint Mont
Pacherenc du Vic Bilh – Madiran
Béarn – Béarn Bellocq
Jurançon
 (sec ou moelleux)
Irouleguy

Tursan



Cépages blancs :

- ◆ Petit Manseng
- ◆ Gros Manseng
- ◆ Courbu, Arrufiac, Sauvignon...

Cépages rouges

- ◆ Tannat (prédominant)
- ◆ Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc...

Gros et Petit Manseng

**Où le trouver principalement :
Jurançon, Pacherenc, Irouléguy**

Caractère organoleptique (généralité) :

Robe jaune pâle à doré

Le Gros Manseng offre des arômes exotiques, mangue, ananas et du pamplemousse, la bouche est tonique.

Le Petit Manseng est très similaire mais il développe une touche miellée et apporte une plus grande rondeur.

L'assemblage de ces deux cépages est courant.



La mention « vendange tardive » autorisée pour Jurançon

Tannat

Où le trouver principalement :
Madiran, Saint Mont, Iroulégué

Caractère organoleptique (généralité) :

Il donne des vins colorés, très tanniques, nerveux, astringent (avec une acidité dure, voire agressive).

En contrepartie, le tannat permet d'élaborer des vins rouges fruités (framboise), puissants, charpentés et aptes au vieillissement (indispensable) qu'il convient souvent d'assembler avec notamment le merlot pour réussir à le dompter et l'assouplir.



Les accords mets et vins

Jurançon sec, Pacherenc sec, Irouléguay ... :

Foie gras, fromage de brebis (Ossau Iraty),

**Coquilles Saint-Jacques à la plancha, Sushis, cuisine asiatique, caille
aux raisins, dinde de Noël ...**

Madiran, Irouléguay, Saint Mont, Tursan ...

**Râble de lièvre poivrade, Angus beef, rognons de veau, canard confit
aux lentilles ... des plats riches**

Jurançon et Pacherenc-du-Vic-Bilh (moelleux) :

**Foie gras , Magret de canard à l'orange, ananas et desserts aux fruits
exotiques !!!**

**FIN
DE
CINEMA**