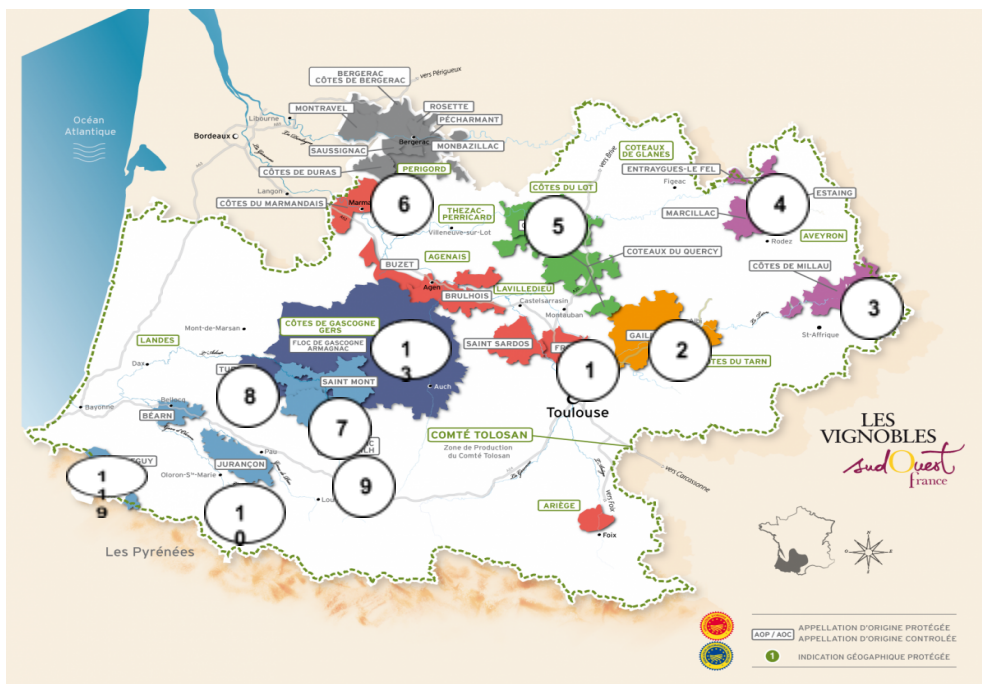


# Les VIGNOBLES et les VINS A.O.P DU SUD OUEST

## 1. SITUATION GEOGRAPHIQUE

Entre Aveyron et Pays Basque, bordé au sud par les Pyrénées et au nord par le Massif Central, le vignoble du Sud-Ouest, sur 500 km, est réparti d'est en Ouest, sur plusieurs départements principalement situés en Midi-Pyrénées, autour de la ville de Toulouse.



## 2. Les DIFFERENTS CEPAGES

300 variétés de cépages sont référencées dans le Sud-Ouest, dont 120 cépages autochtones. Voici les principaux :

BLANCS	ROUGES, ROSES
Mauzac Petit Manseng Gros Manseng	Tannat Malbec (Côt) Négrette

Len de L'El Colombard Ugni-Blanc Petit Courbu ...	Fer Servadou Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Syrah...
--	--

## 3. Les PRINCIPALES APPELLATIONS

Voir les numéros sur la carte à gauche.

Les Principales A.O.P	Département	Rge	Rosé	Blanc sec	Doux	Efferv
1. Fronton	Tarn et Garonne & Haute-Garonne	X	X			
2. Gaillac	Tarn	X	X	X	X	X
3. Côtes de Millau	Aveyron	X	X	X		
4. Marcillac		X	X			
5. Cahors	Lot	X				
6. Côtes du Marmandais	Lot et Garonne	X	X	X		
7. Saint Mont	Gers	X	X	X		
8. Tursan	Landes	X	X	X		
9. Pacherenc du Vic Bilh	Hautes Pyrénées			X	X	
9. Madiran		X				
10. Jurançon	Pyrénées			X	X	
11. Iroulégu	Atlantiques	X	X	X		

## 5. Les AUTRES A.O en Gascogne (n°13)

a) **Floc de Gascogne** : Vin de Liqueur blanc ou rosé, élaboré à partir de :  
2/3 de moût de raisin + 1/3 d'Armagnac.



b) **L'Armagnac** : Eau de Vie de vin. La plus ancienne E.D.V de France (an 1310), distillée à 85 % dans le Gers.

3 **terroirs** : Bas Armagnac, Armagnac <sup>1</sup> arèze, et Haut-Armagnac.

c) **La Blanche d'Armagnac** : E.D.V de vin translucide.

## 6. Une I.G.P à RETENIR

Avec l'IGP **Côtes de Gascogne** (n°13), le Gers est le 1<sup>er</sup> producteur d'I.G.P en vins blancs de France. 70% de sa production est exportée (Angleterre...)

## Quizzzzzzz

Répondez à ces 10 questions

Diapo N°	Votre réponse	Correction
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Total sur 10		
--------------	--	--

### Fiche de dégustation – vin n°1

A.O.P :

Château/Marque/Domaine/propriétaire :

Millésime :

Autres renseignements (cépage/vieillessement) :

Examen visuel :

Examen olfactif :

Examen gustatif :

Conclusion (t° de service, conservation, type de service...):

Accords mets avec ce vin :

Notes personnelles (prix d'achat de ce vin, rapport qualité/prix...):

### Fiche de dégustation – vin n°2

A.O.P :

**Château/Marque/Domaine/propriétaire :**

.....  
.....  
.....

**Millésime :** .....

**Autres renseignements (cépage/vieillessement) :**

.....  
.....

**Examen visuel :**

.....  
.....  
.....

**Examen olfactif :**

.....  
.....  
.....  
.....

**Examen gustatif :**

.....  
.....  
.....  
.....

**Conclusion (t° de service, conservation, type de service...) :**

.....  
.....  
.....  
.....

**Accords mets avec ce vin :**

.....  
.....  
.....  
.....

**Notes personnelles (prix d'achat de ce vin, rapport qualité/prix...) :**

.....  
.....  
.....