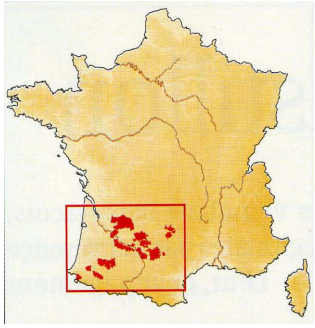
Thème : **Le vignoble du Sud Ouest.**	http://www.france-sudouest.com/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les différentes appellations, Les accords mets et vins.

1° Situation géographique :



Superficie
14 700 Ha
Production
650 000 Hl/an
Rendement de base moyen
44,25 Hl/Ha

Aucune réelle unité ne réunit ces différents vignobles traditionnellement regroupés sous le nom des vins du Sud Ouest. Il s'étend sur 9 départements : Dordogne, Pyrénées Atlantiques, Hautes Pyrénées, Lot, Tarn, Gers, lot et Garonne, Tarn et Garonne et Haute Garonne. On distingue trois grandes parties : le vignoble de la Dordogne, le vignoble du Béarn et les autres appellations du sud Ouest.

■ Le climat :

Le bassin aquitain est sous influence océanique prédominante, avec des influences méditerranéennes et montagnardes dues aux Pyrénées et au Massif central. D'une manière générale, le climat qui caractérise cette grande région est marqué par des températures douces. En hiver, la neige est rare. Les pluies sont abondantes au printemps et les étés d'autant plus chauds que l'on se déplace vers l'est en raison de l'influence méditerranéenne.
Les orages de grêle sont alors plus menaçants. Les automnes offrent un bon ensoleillement, favorable à la maturation, en raison d'un effet de foehn, dû aux Pyrénées.

■ Le terroir :

Les vignobles du Sud Ouest sont principalement installés sur des terrains sédimentaires et sur les alluvions des hautes terrasses des cours d'eau. Deux exceptions, au sud, le piémont pyrénéen qui produit l'Irouléguy et dans le massif central avec les vignobles de l'Aveyron. Bon nombre de vignobles sont plantés sur des coteaux.

2° Historique du vignoble :

■ Les vins du sud ouest ont été connus très tôt et leurs histoires sont liées à la grande. Beaucoup de grands personnages ont participé aux développements des vins du sud ouest. Les premières traces datent des romains qui auraient planté de la vigne dans le vignoble de Fronton. Vignoble qui appartenait aux chevaliers de Saint Jean de Jérusalem. Ce sont eux, sur le chemin d'une de leurs croisades, qui découvrirent et rapportèrent de Chypre, un cépage local, le Mavro (noir en grec). Les chevaliers implantèrent ce cépage dans leurs commanderies d'Occident, dont celle de Fronton. Au fil des ans, le Mavro devint négrette et fut à l'origine de la typicité des vins de Fronton, seul terroir en France, où ce cépage se soit parfaitement et durablement acclimaté.

■ A partir du 9ème siècle, les religieux ont su élaborer, par de patientes sélections, un vin digne des bonnes tables du monde médiéval. Ce sont les moines Bénédictins de l'Abbaye Saint-Michel de Gaillac qui au Moyen Âge, ont les premiers, entrepris d'organiser le vignoble. Ne dit on pas également que ce sont les moines vignerons de Madiran qui ont créé le Clos de Vougeot au 12ème siècle.

■ François 1er fit planter des ceps de vignes de cahors à Fontainebleau et Aliénor d'Aquitaine, devenue reine d'Angleterre le fit connaître dans toute l'Europe du Nord… En effet le roi d'Angleterre, Henri III, accorde le droit de circulations des vins de Bergerac, en autre, jusqu'à l'embouchure de la Gironde et de la vers l'Europe entière. En 1553, Henri IV fut baptisé au Jurançon, son père Antoine de Bourbon, lui humecta ses lèvres avec un peu de Jurançon. Le Cahors doit sa renommé à Jean XXII, qui est à l'origine du vignoble de Chateauneuf du Pape et qui en fit du vin de messe, lequel était utilisé pour célébrer la messe en Russie. Le Madiran quant à lui doit sa renommé du fait qu'il est sur la route des pèlerins de Saint jacques de Compostelle.

■ Le vignoble failli disparaître complètement suite à la crise du Phylloxéra et aux gelées de 1956. L'adoption de nouveaux cépages et le travail des associations viticoles ont fait renaître le vignoble. Il faut attendre le décret du 11 septembre 1936 pour que la première appellation contrôlée soit reconnue(Bergerac) et c'est George Pompidou qui fit promulguer le décret classant le vin de Cahors A.O.C. (1971). Attention, il ne faut pas confondre les vins du sud ouest et les vins bordelais.

3° Les différents cépages :

La diversité des terroirs qui composent les nombreuses appellations de cette grande région viticole induit une grande variété de cépages. La plupart d'entre eux sont présents dans ces vignobles de manière historique et parfois exclusive.

3°1° Les cépages noirs :

Abouriou : Cépage précoce et productif. Il fait partie de l'encépagement des appellations Côtes du Marmandais et Vins d'Estaing. Il entre dans l'encépagement de Vins de Pays du Sud-ouest. Donne des vins très colorés, parfois astringents, charpentés, assez tanniques et manquant quelquefois d'acidité.

Le Cot ou Malbec : Cépage appelé l'auxerrois à Cahors, vignoble dont il serait originaire. Il était au 16ème siècle connu en Région parisienne sous le nom de plant de Cahors. Peu productif et très sensible aux gelées ainsi qu'aux attaques cryptogamiques (maladies provoquées par des champignons microscopiques comme le mildiou). Il produit des vins des vins colorés et riches en tannins.

Le Duras : Il se plait bien sur les sols sablonneux et légers, aux calcaires maigres et bien exposés, car il est sensible à l'oïdium. Le Duras fait partie de l'encépagement des vins Côtes de Millau, Gaillac et Vins d'Estaing. Donne un vin moyennement coloré, alcoolique, avec beaucoup de nerf et de dureté au début. Arôme de poivre.

Le Fer Servadou : Fer Servadou, signifie en patois, qui se conserve bien. Pas étonnant alors que l´on retrouve ce cépage à Madiran, à Gaillac ou à Marcillac. On le connaît aussi sous le nom de Mansois ou de Braucol. Il permet d´élaborer des vins vifs assez tanniques, moyennement colorés mais aux arômes très typés.

Le Manseng noir : Il entre dans l'encépagement des vins d'appellations du Béarn. Il produit un vin puissant et de longue garde.

Le Jurançon noir : Entre dans l'encépagement autorisé pour la production des vins de l'appellation Coteaux du Quercy. Il est exclu de l'appellation Cahors ou il était présent autrefois. Cépage peu productif et qui donne un vin de petite qualité.

La Négrette : Rapporté par les croisés de Chypre. Il trouve son goût sur les sols graveleux de fer et de quartz et qu'il donne des vins marqués par d'intenses arômes "violets". Autrefois connue autour de La Rochelle sous une autre dénomination, la Négrette n'est plus cultivée aujourd'hui que dans le Frontonnais. La négrette fait tout de même partie de l'encépagement de plusieurs appellations du Sud-Ouest, parmi lesquelles les Côtes du Frontonnais, les Fiefs Vendéens, Vins de Lavilledieu, Vins d'Entraygues et du Fel et Vins d'Estaing. Ce cépage produit des vins de qualité, agréables et aromatiques, assez ronds. Les vins rouges de Fronton doivent leur typicité à ce cépage méconnu.

Le Courbu noir : Entre dans l'appellation Béarn, ou il est présent de manière anecdotique.

Le Tannat : Ce cépage de probable origine béarnaise, est plus cultivé en Uruguay que dans le Sud-Ouest. Il se nomme aussi Harriague en Uruguay. Présent dans de nombreuses appellations du Sud Ouest, le Tannat a trouvé son terroir sur le vignoble de Madiran. Cépage très vigoureux avec des grappes cylindriques, compactes, avec des grains bleus noirs à peau épaisse, colorée. C'est un cépage tardif et productif. Il aime les sols graveleux et sableux. A maturité, il donne des vins fruités, acides, charpentés. Entre dans l'appellation Béarn, ou il est présent de manière anecdotique.

Le Merille : Egalement dénommé Périgord, il entre dans l'encépagement des vins d'appellations de Bergerac et du Frontonnais.

■ On utilise aussi les cépages de Bordeaux comme les cabernets et le merlot. Les cépages de Gamay et de syrah sont représentés dans les coteaux du Quercy, dans le Marmandais, à Fronton et à Gaillac.

3°2° Les cépages blancs :

Le gros Manseng : Principal cépage des vins blancs du Béarn et des appellations Jurançon et Pacherenc. Plus productif que le petit Manseng, il est essentiellement réservé aux vins secs, mais on peut en faire aussi des vins doux par passerillage, car il résiste au Botrytis.

L'en de l'El : Le Loin de l'œil : Son nom vient de la traduction Len de l'El. Les anciens l'appelaient ainsi parce que la grappe est munie d'un très long pédoncule et le raisin est « loin de l'oeil » qui lui a donné naissance (un oeil en terme viticole correspond à un bourgeon). Ce cépage très ancien ne se retrouve qu'à Gaillac. Il produit un vin aux arômes floraux très fin. Il apporte fraîcheur et souplesse et s'associe bien avec le Mauzac.

Ondenc : Il n'en reste plus que quelques bastions épars à Bergerac, Duras, Montravel et Gaillac. De maturité précoce, il est sensible et fragile à plusieurs maladies de la vigne ; ceci explique sûrement la désaffection du viticulteur. Il est apte à fournir des vins parfumés et robustes.

L'Arrufiac : Ce cépage est présent dans le vignoble des Côtes de Saint Mont et surtout celui de Pacherenc du Vic Bilh. C'est le plus autochtone de tous les cépages de cette appellation. Il représente 30% de l'encépagement actuel.

Le Mauzac : Ne se trouve pratiquement qu'à Gaillac. Le nom de ce cépage est parfois méconnu et pourtant, dans les années 60, son implantation dépassait celle du Sauvignon. Les zones d'élection sont l'Aude, où il participe sous le nom de blanquette au renom de Limoux, et le Tarn. Vendangé à petite maturité, son acidité en fait un excellent vin de base pour les effervescents. En plaine, à 100 hl/ha il est de peu d'intérêt, mais sur les pentes, les coteaux cela peut chuter jusqu'à 25 hl/ha avec concentration d'arômes et taux de sucre élevé. Il est le vecteur de la complexité des grands moelleux de Gaillac.

Le petit courbu : Très utilisé pour les vins secs, ce cépage est sensible à la pourriture et à la coulure (chute des fleurs ou des jeunes fruits par un manque de fécondation et de développement des fruits, du à des causes climatiques) il arrive à maturité avant les autres, c'est pour cette raison qu'il est planté sur les terroirs les plus froids à exposition nord il donne néanmoins de bons vins.

Le petit Manseng : C'est le cépage roi des grands moelleux pyrénéens. Les belles arrières saisons du Vic Bilh lui permettent 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 par concentration peut durer jusqu'à fin novembre et plus. Les degrés alcooliques atteignent très souvent 18 à 19 degrés, avec des acidités totales variant entre cinq et six grammes.

Raffiat de Moncade : Cépage gros producteur présent uniquement dans l'appellation Béarn. Peu sensible aux attaques des champignons, il donne des vins vifs et parfumés.

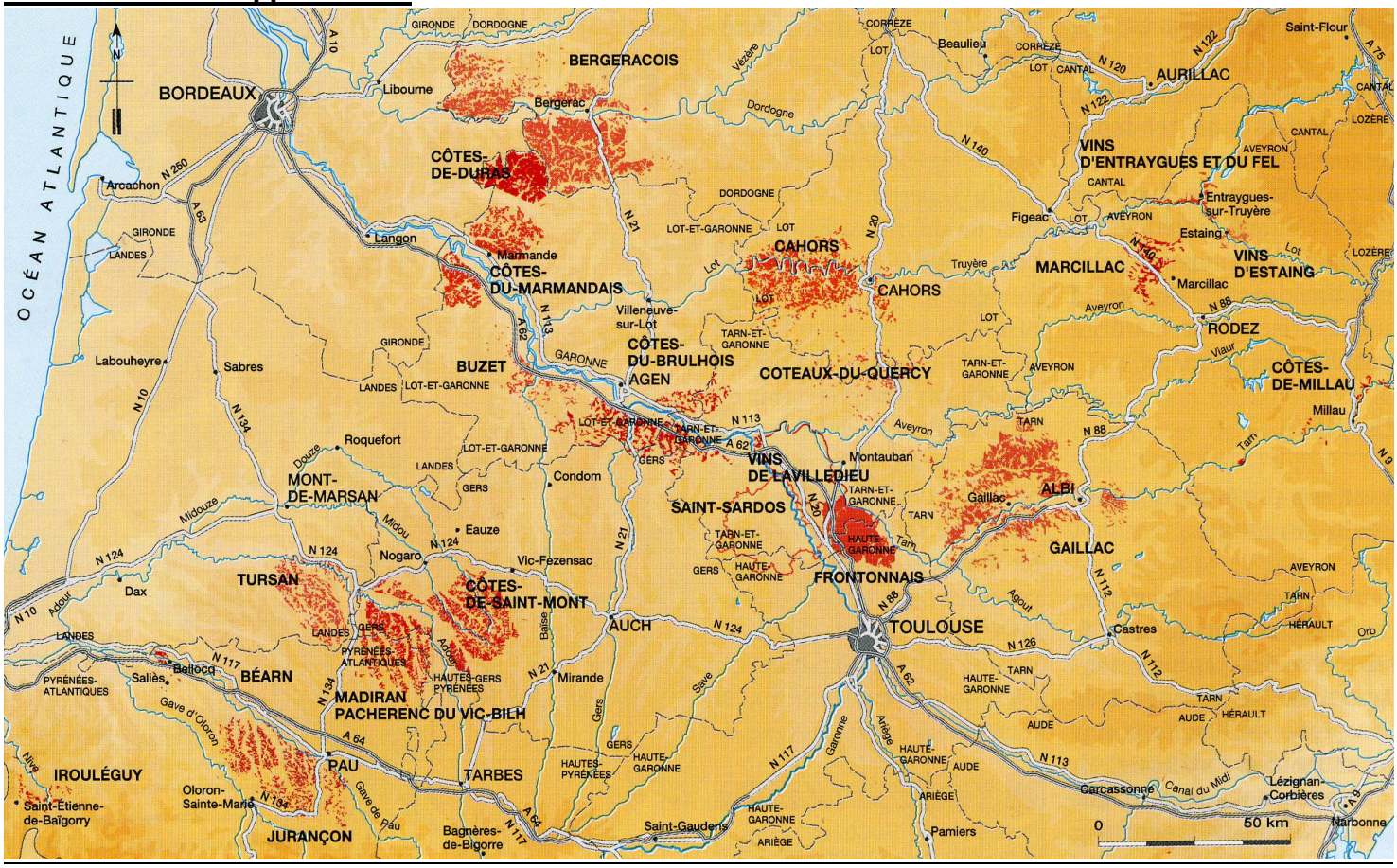
Lauzet : Cet ancien cépage de jurançon aujourd'hui pratiquement plus exploité produit un vin riche et aromatique.

La Baroque : Cépage typique de l'appellation Tursan. C'est un plant gros producteur, possédant des grappes importantes et des raisins de bons diamètres. C'est un cépage qu'il faut mener avec de petits rendements.

Camaralet : Cépage confidentiel présent dans le vignoble du Béarn et du Jurançon.

■ Les autres cépages blancs : le sémillon, le sauvignon, l'ugni blanc et la muscadelle.

4° Les différentes appellations :

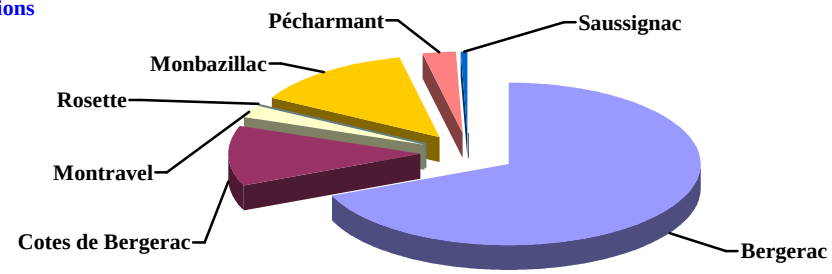


La production du vignoble du Sud Ouest peut se répartir comme suit : 65 % pour les vins rouges, 20 % pour les vins blancs et 15 % pour les vins rosés. Les rendements sont assez bas car bon nombre de vignes sont plantés sur des pentes ou seul l'homme peut passer.

4°1° Les vins de la Dordogne ou les vins de Bergerac :

	Bergerac	Cotes de Bergerac	Montravel	Rosette	Monbazillac	Pécharmant	Saussignac
Superficie	9 850 Ha.	1 745 Ha.	340 Ha.	22 Ha.	1 930 Ha.	400 Ha.	90 Ha.
Production	460 900 Hl	76 600 Hl	15 000 Hl	730 Hl	45 000 Hl	19 000 Hl	1 500 Hl
Rendement	46,80 Hl/Ha	43,90 Hl/Ha	44,10 Hl/Ha	33,20 Hl/Ha	23,30 Hl/Ha	47,50 Hl/Ha	16,70 Hl/Ha

Répartion des appellations

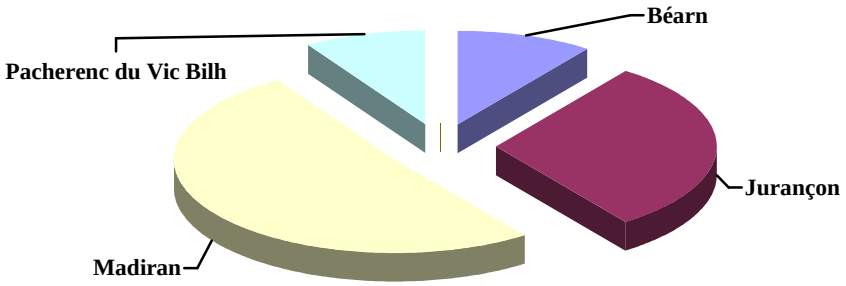


Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Bergerac.	A l'est de Bordeaux, en bordure de la Dordogne, à l'intérieur des communes de Bergerac. Sol argilo calcaire, calcaire, graves et sable.	Blancs : chenin, muscadelle, ondenc, sauvignon, sémillon et ugni Noirs : cabernets, côt, fer, mérille et merlot	42 millions de bouteilles Rouge: 65% - Blanc: 30% - Rosé: 5%
Cotes de Bergerac.			70 % de la production est élaboré en moelleux.
Montravel .	Rive droite, à l'extrême ouest de la Dordogne, à l'intérieur des communes du même département. Sol alluvionnaire et molasses sur calcaire pour les coteaux.	Blancs : muscadelle, sauvignon et sémillon (25% au min chacun pour les deux derniers) Noirs : cabernets, côt et merlot (50% au minimum)	Pour le Côtes de Montravel, à l'intérieur des communes de Bonneville et Saint Avit de Fumadières, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montpeyroux, Montazeau, Port Sainte Foy et Pontchat, Saint Méard de Gurçon, Saint Michel de Montaigne et Saint Vivien dans le département de la Dordogne Pour le Haut Montravel, à l'intérieur des communes de Fougueyrolles, Nastringues, Port Sainte Foy et Pontchapt, Saint Antoine de Breuilh et Vélines.
Cotes de Montravel et Haut Montravel.	100 ha dont 60 ha en Côtes de Montravel.	Muscadelle, sauvignon et sémillon.	
Rosette.	A l'est, au nord et à l'ouest de Bergerac, sur la rive droite de la Dordogne, à l'intérieur des communes de Bergerac, Creysse, Ginestet, Lembras, Maurens et Prigonrieux dans le département de la Dordogne Sable et graviers		A.O.C. depuis 1946, disparue pendant un certain temps. Produit un vin rare.
Monbazillac.	Au sud de Bergerac, sur la rive gauche de la Dordogne, à l'intérieur des communes de Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac de Sigoulès et Saint Laurent des Vignes. Sols argilo calcaire à forte teneur en argile.		Que des vins blancs moelleux. Vignoble orienté au nord.
Pécharmant	Dordogne, à l'est de Bergerac, sur la rive droite de la rivière du même nom, à l'intérieur des communes de Bergerac, Creysse, Lembras et Saint Sauveur. Sable et graviers.	Cabernet franc, cabernet sauvignon, côt et merlot	A.O.C. depuis 1946.
Saussignac.	Dordogne, à l'ouest de Bergerac, sur la rive gauche, à l'intérieur des communes de Gageac et Rouillac, Monestier, Razac de Saussignac et Saussignac. Argilo calcaire riche en fer.	Chenin, muscadelle, sauvignon et sémillon.	A.O.C. depuis 1982.

4°2° Les vins du Béarn :

	Béarn	Jurançon	Madiran	Pacherenc du Vic Bilh.
Superficie	217 Ha.	950 Ha.	1 500 Ha.	270 Ha.
Production	9 275 Hl	47 000 Hl	76 000 Hl	9 180 Hl
Rendement	42,75 Hl/Ha	49,50 Hl/Ha	50,70 Hl/Ha	34 Hl/Ha

Répartion des appellations



Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Béarn	A mi-chemin entre Biarritz et Pau, à l'intérieur des départements du Gers, des Pyrénées atlantiques et des hautes Pyrénées.	Blanc : camaralet de Lasseube, courbu, gros et petit Manseng, lauzet, raffiat et sauvignon Noir : cabernets, fer, courbu, Manseng et tannat (60% au max pour les vins rouges).	Le nom "Bellocq" pourra être adjoint à "BEARN" pour les vins produits à l'intérieur des communes de Bellocq, Lahontan, Orthez et Salles de Béarn dans le département des Pyrénées atlantiques. A.O.C. depuis 1975.

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Jurançon	Sur des coteaux à une altitude comprise entre 250 et 450 mètres, au sud/sud-ouest de Pau, sur la rive gauche de la rivière Gave de Pau et à l'intérieur de 25 communes du département des Pyrénées atlantiques	Camaralet de Lasseube (15% au max), courbu, gros Manseng, lauzet (15% au max) et petit Manseng	A.O.C. en 1936. La mention "vendanges tardives" n'est autorisée que pour les cépages petit Manseng et gros Manseng Les raisins de ces derniers arrivent à surmaturation et sont récoltés lors d'au moins deux tries successives manuelles (passerillage) : l'année de la récolte est également mentionnée sur l'étiquette.
Madiran.	Au sud-est de Mont de Marsan, orientée plein sud face aux Pyrénées, à l'intérieur de communes des départements du Gers, des Pyrénées atlantiques et des hautes Pyrénées.	Cabernet franc, cabernet sauvignon, fer et tannat (au moins 40% et au plus 60%)	A.O.C. depuis 1948. Ces communes produisent également l'appellation Pacherenc du Vic Bilh
Pacherenc du Vic Bilh.	Au sud-est de Mont de Marsan, à l'intérieur de communes du Gers, des Pyrénées atlantiques et des hautes Pyrénées.	Arrufiac (au moins 30%, 60% avec le courbu et le petit Manseng), courbu, gros et petit Manseng, sauvignon et sémillon	Ces communes produisent également l'appellation Madiran.

4°3° Les autres appellations du sud ouest :

	Cahors	Buzet	Cotes du Duras	Côtes du Frontonnais	Gaillac	Irouléguy.
Superficie	4 300 Ha.	2 000 Ha.	2 000 Ha.	2 000 Ha.	3 000 Ha.	200 Ha.
Production	252 000 Hl	118 370 Hl	140 000 Hl	100 300 Hl	185 000 Hl	5 500 Hl
Rendement	58,60 Hl/Ha	59,20 Hl/Ha	70 Hl/Ha	50,15 Hl/Ha	61,66 Hl/Ha	27,50 Hl/Ha

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Cahors.	Sur les deux rives du Lot, autour de Cahors, à une altitude comprise entre 100 et 300 mètres, à l'intérieur de 45 communes du département du Lot	Côt en grande partie, jurançon, merlot et tannat	A.O.C. en 1971. Apprécié dans le monde en tant que "vin noir" par excellence. La reine du Danemark possède plusieurs vignobles sur l'A.O.C.
Buzet.	A l'ouest d'Agen, côté rive gauche de la Garonne, à l'intérieur de 27 communes du département du Lot et Garonne	Blancs : muscadelle, sauvignon et sémillon Noirs : cabernet franc, cabernet sauvignon, côt et merlot	Les vins de Buzet sont des A.O.C. depuis 1973.
Cotes de duras.	Dans le canton de Duras, à l'intérieur de 15 communes du département du Lot et Garonne, au sud-ouest de Bergerac.	Blancs : chenin, mauzac, muscadelle, ondenc, sauvignon, sémillon et ugni Noirs : cabernet franc, cabernet sauvignon, côt ou malbec et merlot	
Fronton ou Côtes du Frontonnais.	A 25 Kms au nord de Toulouse, à cheval sur le département du Tarn et Garonne pour 11 communes, et sur la haute Garonne pour 9 communes.	Blanc : mauzac Noirs : cabernet franc, cabernet sauvignon, cinsault, côt, fer, gamay, mérille, négrette (50% au minimum et 70% au maximum) et syrah.	A.O.C. depuis 1975. Fronton (du nom de la coopérative de cette ville) est le nom usuel de l'A.O.C. Côtes du Frontonnais. Les communes de Bouloc, Fronton, Villaudric, Villematier, Villemur sur Tarn et Villeneuve Lès Bouloc ont droit à l'appellation Côtes du FRONTONNAIS-VILLAUDRIC.
Gaillac. **Gaillac Premières Côtes**	A l'ouest d'Albi, de part et d'autre du Tarn, principalement autour de Gaillac ainsi que les zones de Florentin et de Rabastens dans le département du Tarn.	Blancs : Len de l'el, mauzac, muscadelle, ondenc, sauvignon et sémillon. Noirs : duras, braucol, gamay, syrah, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc. Rose : mauzac.	A.O.C. depuis 1938 pour les vins blancs et 1970 pour les vins rouges : vins blancs secs (50 000 Hl), blancs doux (9 000 Hl), rouges (120 000 Hl) et rosés (14 500 Hl). L'effervescent (2 500 Hl) est élaboré suivant la méthode traditionnelle ou par la méthode gaillacoise (fermentation avec le sucre naturel et pas d'addition de liqueur de tirage). Il est produit également en Gaillac primeur à base de gamay.
Irouléguy.	Sur 15 communes des Pyrénées atlantiques, entre Saint Jean Pied de Port et Saint Etienne de Baigorry, à une cinquantaine de kilomètres au sud-est de Biarritz.	Blancs : courbu, gros Manseng et petit Manseng Noirs : cabernet franc, cabernet sauvignon et tannat	

4°4° Les autres appellations :

■ Les vins du Haut Pays :

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Cotes du Marmandais.	De part et d'autre de la Garonne, à l'intérieur de 27 communes du département du Lot et Garonne.	Blancs : sauvignon, muscadelle, sémillon et ugni. Noirs : Abouriou, cabernets franc, fer, gamay, merlot et syrah	
Marcillac.	La zone de production se trouve à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest de Rodez. A l'intérieur de 11 communes de l'Aveyron, près de Marcillac-Vallon.	Cabernet franc, cabernet sauvignon, fer (90% minimum) et merlot.	A.O.C. depuis 1990. 150 Ha pour une production de 7 400 Hl répartie comme suit : 7 000 Hl en rouge et 400 Hl en rosé.
Vin de Lavilledieu.	A l'intérieur de 13 communes du département du Tarn et Garonne, à l'ouest de Montauban. 60 Ha.	Blancs : blanquette, chalosse, mauzac, muscadelle, ondenc, sauvignon et sémillon Noirs : négrette (35% au minimum), bordelais, chalosse, fer, gamay, jurançon, mauzac, milgranet, morterille, piquepoul et syrah.	A.O.C. depuis 1990.
Cotes de Brulhois.	Au sud de la ville d'Agen, sur 4 communes du Gers et 15 du Tarn et Garonne, sur les deux rives de la Garonne, entre les appellations Buzet et Vins de Lavilledieu.	Noirs : cabernet franc, cabernet sauvignon, côt, fer, merlot et tannat.	A.O.V.D.Q.S. depuis 1984. 250 Ha pour une production de 12 000 Hl répartie comme suit 10 000 Hl en rouge et 2 000 Hl en rosé.
Vins d'Estaing.	A l'intérieur des communes de Coubisou, Estaing et Sebazac-Concourès dans le département de l'Aveyron, entre Espalion et Entraygues sur Truyère, toutes deux proches des gorges du Lot.	Blancs : chenin, mauzac et roussellou Noirs : abouriou, cabernet franc, cabernet sauvignon, castet, duras, fer, gamay, jurançon, merlot, mouyssaguès, négrette et pinot.	A.O.V.D.Q.S. depuis 1965. 14 Ha pour une production de 650 Hl répartie comme suit : 100 Hl en rosé, 500 Hl en rouge et 50 Hl en blanc.
Vin d'Entraygues et du Fel.	Au confluent du Lot et de la Truyère, à 50 kilomètres au sud-est d'Aurillac, à l'intérieur des communes de Campouriez, Enguiales, Entraygues sur Truyère, Florentin La Capelle, Golinhac et Saint Hippolyte dans le département de l'Aveyron, Cassianiouze et Vieillevie dans le département du Cantal.	Blancs : chenin et mauzac. Noirs : cabernet franc, cabernet sauvignon, fer, gamay, jurançon, merlot, Mouyssaguès, négrette et pinot.	A.O.V.D.Q.S. depuis 1965. 20 Ha pour une production de 650 Hl répartie comme suit : 400 Hl en rouge et 150 Hl en rosé.
Cotes de Millau.	A l'intérieur de 17 communes du département de l'Aveyron, sur les deux rives du Tarn en amont et en aval de Millau, la ville la plus à l'est étant Peyreleau et la plus à l'ouest Broquiès.	Blancs : chenin et mauzac. Noirs : gamay (30% au minimum pour les vins rouges et 50% au minimum pour les vins rosés) et syrah (30% au minimum pour les vins rouges).	A.O.V.D.Q.S. depuis 1994. 57 Ha pour une production de 1 980 Hl répartie comme suit : 1 400 Hl en rouge, 500 Hl en rosé et 80 Hl en blanc.
Coteaux du Quercy.	A l'intérieur de 15 communes du département du Lot et 18 du Lot et Garonne, entre Cahors et Montauban pour une très grande partie. La commune la plus au nord est Labastide-Marnhac et la plus au sud Vaïssac.	Cabernet franc (40% au minimum et 60% au maximum). Côt, gamay, merlot et tannat chacun de ces quatre cépages ne doit pas représenter plus de 20% de l'encépagement.	A.O.V.D.Q.S. depuis 1999. 400 Ha pour une production de 15 000 Hl répartie comme suit 13 000 Hl en rouge et 2 000 Hl en rosé.
Saint Sardos.	20 communes du Tarn et Garonne et 3 de Haute Garonne situées sur les coteaux et terrasses de la rive gauche de la Garonne.	Syrah 40%, Tannat 20% et les complémentaires retenus pour l'encépagement.	A.O.V.D.Q.S. depuis 2005. Le rendement est de 60 hl.

■ Les vins des Pyrénées :

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Cotes de Saint Mont.	Au sud-ouest du département du Gers, au sud-est de Mont de Marsan, à l'intérieur de 48 communes du Gers ainsi qu'une partie de la commune d'Aire sur l'Adour dans le département des Landes.	Blancs : arrufiac (minimum 20%), petit courbu(minimum 20%), petit Manseng (maximum 20%) et gros Manseng Noirs : tannat (minimum 60%), fer (minimum 20%), cabernet franc et cabernet sauvignon.	A.O.V.D.Q.S depuis 1981. 1 100 Ha pour une production de 65 000 Hl repartie comme suit : 35 000 Hl en rouge, 16 000 Hl en rosé et 14 000 Hl en blanc.
Tursan.	A 35 kms au sud-est de Mont de Marsan, plus précisément à l'intérieur de 39 communes du département des Landes et 2 communes du département du Gers.	Blancs : clairette, claverie, claret du Gers, cruchinet, gros Manseng, petit Manseng, raffiat et sauvignon.3 Noirs : tannat pour 25% au minimum, cabernet franc, cabernet sauvignon et fer.	A.O.V.D.Q.S. depuis 1958. 440 Ha pour une production de 11 500 Hl répartie comme suit : 5 500 Hl en rouge, 4 000 Hl en rosé et 2 000 Hl en blanc.

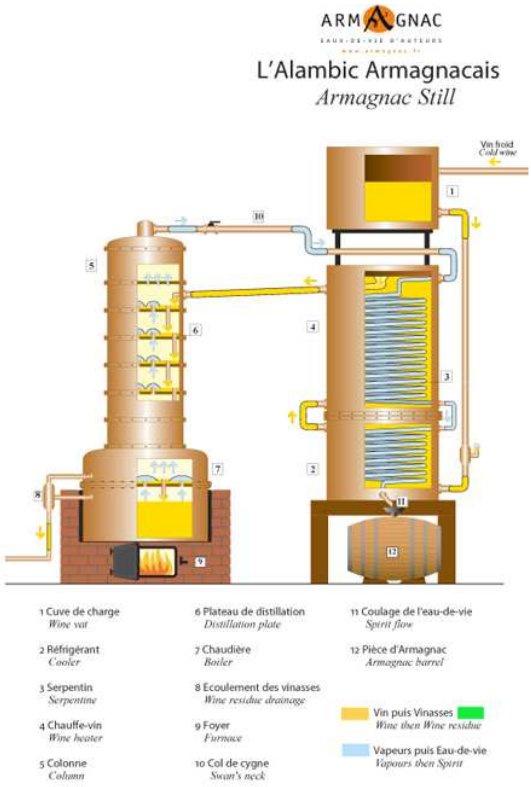
■ Les vins de Pays ou les I.G.P. :
La région compte 21 I.G.P., les trois plus importantes sont I.G.P. Côtes de Gascogne (689 587 Hl), I.G.P. Côtes du Tarn (130 604 Hl) et I.G.P. Comté Tolosan (225 128 Hl).

I.G.P. Tarn et Garonne 2 059 Hl	I.G.P. Thézac Perricard 1 824 Hl	I.G.P. Landes 5 543 Hl	I.G.P. Agenais 11 229 Hl	I.G.P. Terroirs Landais 6 529 Hl	I.G.P. Lot 23 372 Hl
I.G.P. Coteaux de Montauban 1 332 Hl	I.G.P. Cantal 27 Hl	I.G.P. Ariège 1 193 Hl	I.G.P. Aveyron 440 Hl	I.G.P. Côtes du Condomois 4 909 Hl	I.G.P. Gers 44 417 Hl
I.G.P. Côtes de Montestruc 31 Hl	I.G.P. Lot et Garonne	I.G.P. Bigorre 284 Hl	I.G.P. Tarn 57 Hl	I.G.P. Coteaux de Glanes 1 476 Hl	I.G.P. Landes 5 543 Hl

□ I.G.P. Côtes de Gascogne : La Gascogne, nichée aux pieds des Pyrénées, dédie depuis 2 000 ans ses coteaux à la vigne. Ce terroir prédisposé associé à la force du savoir-faire des 1 500 producteurs gascons a donné naissance aux Vins des Côtes de Gascogne. Essentiellement produits dans le département du Gers, ils se révèlent majestueusement en blanc (90% de la production). Issus de cépages locaux comme le Colombard, l'Ugni-Blanc et le Gros Manseng.
□ I.G.P. Comté Tolosan : le Comté Tolosan peut être produit dans 12 départements (les huit départements de Midi-Pyrénées, mais aussi dans les Pyrénées Atlantiques, les Landes, le Lot et Garonne et le Cantal). Cependant, l'essentiel de la production est localisé sur 4 départements : le Gers, pour les blancs, et les départements de la Haute-Garonne, du Tarn & Garonne, et du Tarn, pour les rouges et rosés. Créé en 1982, le Comté Tolosan atteint une production de plus de 200.000 hl, en rouge, rosé et blanc, et se positionne comme une des dénominations phare de la production viticole du Sud-Ouest, sous indication géographique. Issu d'une grande variété de territoires et de cépages (principalement le colombard, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, mauzac, pour les blancs, merlot, gamay, tannat, syrah, braucol, duras, cabernet sauvignon et cabernet franc, pour les rouges et rosés).

5° Les accords mets et vins :

■ Attention la plupart des vins rouges du Sud Ouest demande un carafage de deux heurs avant d'être servi. En effet ce sont généralement des vins puissants et les aromes demandent un peu de temps pour pouvoir s'exprimer pleinement.
■ Températures de service : Les vins blancs secs se servent entre 9 et 11° C, jamais glacés. Les vins blancs moelleux ou liquoreux, légèrement plus frais, entre 6 et 8° C. Les rouges légers de 12 à 14°C et les rouges plus corsés entre 16 et 18° C.
■ N'hésitez pas à faire des clins d'œil à l'histoire comme par exemple et même s'il s'agit d'un vin rouge un madiran sur des Saint Jacques, en rapport avec les pèlerins. Ou bien encore un Jurançon sur une volaille pour rappeler le baptême du roi Henri IV.
■ La région du grand sud ouest a une cuisine très riche donc n'hésitez les mariages avec les vins régionaux d'autant qu'ils ont de très bon rapport qualité prix.

6° Compléments :

■ C'est également la région de la production de l'armagnac. L'armagnac est la plus ancienne des eaux de vie de France, les eaux de vie d'armagnac se divisent en quatre appellations : Armagnac, bas armagnac, armagnac ténarèze et haut armagnac. Le vin est distillé de façon continue dans un alambic de type armagnacais. Le vieillissement se fait en fûts de chêne. Il existe une classification pour les armagnacs : le hors d'âge et le VSOP. En bouteille l'armagnac ne vieillit plus. Le Floc de Gascogne est produit selon une ancienne recette paysanne. Il résulte d'un assemblage de jus de raisin et d'armagnac. Sa production se fait en blanc et en rouge.