

LES VIGNOBLES DE FRANCE

REGION Languedoc-Roussillon

Spécialités culinaires et grande table :

- ❖ Fougasse
- ❖ Asperges des sables
- ❖ Huîtres de Bouzigues (étang de Thau)
- ❖ Les tielles
- ❖ Cargolade (escargots et viande cuits servis sur un pain recouvert d'aïoli)
- ❖ La tapenade
- ❖ Petit paté de Pézenas (sucré-salé à base de viande d'agneau, zestes de citrons, sucre roux et épices (muscade et cannelle)).
- ❖ Charcuteries : Rayolette, saucisson de Vallabrègues, Gambajo
- ❖ Loup au Fenouil
- ❖ Dorade
- ❖ Rouille sétoise
- ❖ Brandade de Nîmes
- ❖ Bourride Sétoise
- ❖ Anchois de Collioure
- ❖ AOC Taureau de Camargue
- ❖ AOC Bleu Des Causses (PP) (région administrative)
- ❖ AOC Pélardon des Cévennes (région administrative)
- ❖ Croquant de Villaret
- ❖ Pâtisson de Beaucaire
- ❖ Crème catalane
- ❖ Oreillette
- ❖ Bittéroise
- ❖ Cerises de Céret, Abricots du Roussillon, Pêches, etc
- ❖ Tourons

Autre produit :
AOC Olive de Nîmes

Cépages :

Cinsault
Carignan
Grenache noir
Syrah
Mourvèdre
Lladoner pelut

Clairette
Grenache blanc
Bourboulenc
Picpoul
Maccabeu
Malvoisie

Apéritifs et digestifs

- Byrrh (Roussillon)
- Cartagène (Roussillon) VDN
- Noilly Prat (Hérault) (vermouth)
- AOC Clairette du Languedoc (MB)
- Adissan (VDL)
- AOR Eaux de vie de Marc originaire du Languedoc

Eaux minérales

Eaux de source Perrier
Eau du Boulou
Eau de La Salvetat

Autres produits

Oignons doux des Cévennes (région administrative)
Miel des Cévennes (région administrative)

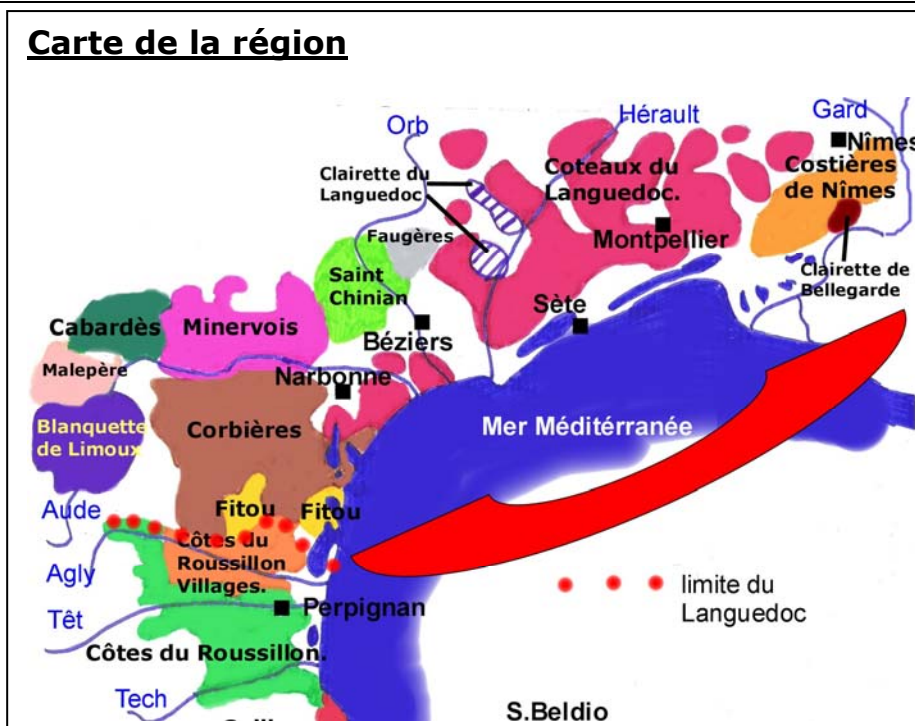
Productions spécifiques : les vins doux naturels

Cette appellation est réservée aux vins AOC Le Languedoc- Roussillon produit 96 % des AOC de VDN
5 cépages sont autorisés pour les produire : le Malvoisie, le grenache blanc, le grenache noir, le maccabeu, le muscat à petit grains, le muscat d'Alexandrie.
Ils sont élaborés à partir de vins AOC blancs ou rouges qui subissent un MUTAGE. (Arrêt de la fermentation par l'adjonction d'un alcool (généralement local).
Ces vins sont produits essentiellement sur la méditerranée (97% environ)
Ils sont à consommer frais (entre 11 à 16 °) à l'apéritif ou avec le dessert.

LES VIGNOBLES DE FRANCE

REGION Languedoc

Carte de la région



Appellations courantes du Languedoc

Sur le Dept. de l'Aude :

AOC Blanquette de Limoux (MB, dénomination « méthode ancestrale »)
 AOC Cabardès (R, r)
 AOC Corbières (B, r, R)
 AOC Corbières-Boutenac
 AOC Crémant de Limoux (MB)
AOC Fitou (R)
 AOC Limoux
 AOC Malepère (R, r) (51 % de Merlot)
AOC Minervois (R, r, B)
 (majoritairement)

Sur le Dept. du Gard :

AOC Costières de Nîmes (B, R, r)
 AOC Clairette de Bellegarde (MB)

Sur le Dept. de l'Hérault :

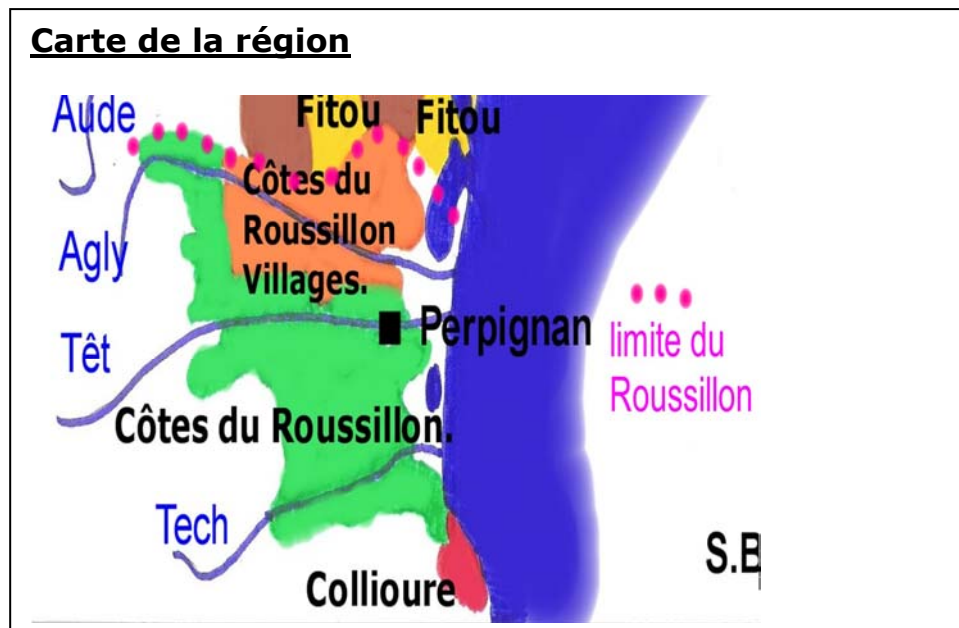
AOC Coteaux du Languedoc (B, R, r) + nom de terroir ex Picpoul-de-Pinet, La Clape
 AOC Clairette du Languedoc (B) + nom de commune ex Adissan (VDL), Aspiran (VDL) ou AOC Languedoc (cf INAO)
AOC Faugères (B, r, R)
 AOC Frontignan (VDN B)
 AOC Muscat de Lunel (VDN)
 AOC Muscat de Mireval (VDN)
 AOC Muscat Saint Jean de Minervois (VDN)
AOC Saint Chinian (R, r, B)

SITES INTERNET pour en savoir plus
<http://www.vinsdulanguedoc.com>
<http://www.languedoc-wines.com>

Caractéristiques des vins : les vins du Languedoc se consomment généralement jeunes (exceptés les VDN et certains crus qui peuvent vieillir jusqu'à 15 ans) entre : 0 et 2 ans
 Les blancs se dégustent entre 10 à 12 ° et les rouges autour de 12 à 14 °.

LES VIGNOBLES DE FRANCE

REGION Roussillon



Appellations courantes du Roussillon

AOC Côtes du Roussillon (R, r, B, primeur)

AOC Côtes du Roussillon Villages ® suivi d'un nom de commune : Caramany, La Tour De France, Lesquerde, Tautavel

AOC Grand Roussillon (R, r, B, rancio)

AOC Collioure (R, r, B)

Productions spécifiques : les VDN

AOC Maury (R,B)

AOC Muscat de Rivesaltes (B)

AOC Banyuls (R,r,B)

AOC Banyuls Grand Cru (R,Rancio)

AOC Rivesaltes (ambré, B, Grenat, Rancio, Rouge, Tuile)

Caractéristiques de dégustation :

Les vins sont à boire jeunes exceptés certains crus

À déguster :

- Entre 14 et 16 ° pour les rouges,
- Entre 8 à 10 ° les vins blancs

SITES INTERNET pour en savoir plus

<http://www.vinsduroussillon.com>

<http://www.agroalimentaire-lr.com>

Remerciements à JF Coutelou pour ses précisions enrichissantes.