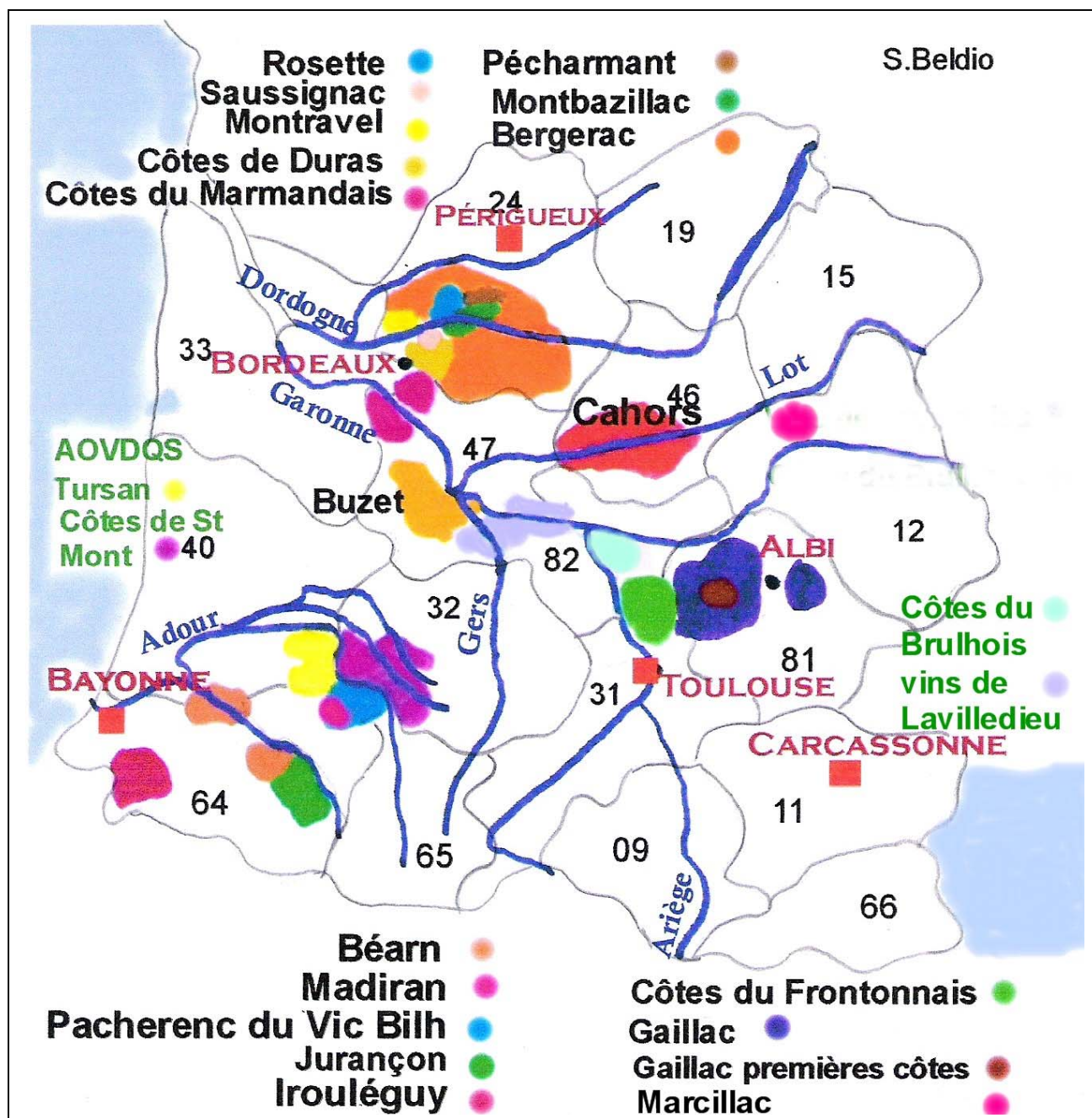


LES VIGNOBLES DE FRANCE

RÉGION SUD OUEST



Situé entre les vignobles de Bordeaux et du Languedoc Roussillon, le Sud Ouest regroupe une variété de vignobles. Il s'étend :

- le long des rives de La Dordogne et de la vallée du Lot
- dans le Pays Basque et la Gascogne
- du sud du massif Central aux portes de Toulouse.

Les cépages utilisés sont tout aussi variés pour s'adapter à des climats et à des terroirs spécifiques.

Le sud ouest peut se diviser en 3 sous Parties (excluant le vignoble du Bordelais traité dans une autre partie)

- le vignoble du Bergeracois
- le vignoble du Quercy, de l'Albigeois et du Rouergue
- le vignoble de Gascogne et du Béarn

Spécialités culinaires et grandes tables :

- foie gras (label)
- Asperges des sables des Landes (IGP)
- Melon du Quercy (label rouge)
- huîtres d'Arcachon
- caviar d'Aquitaine
- jambon de Bayonne (label rouge)
- truffes noires du Périgord
- Pibale (alevin d'anguilles)
- Esturgeon d'Aquitaine
- Chipirons poulpe cuit dans son encre- pays basque)
- confit de canard
- poulet fermier jaune du Quercy
- sauté d'agneau fermier du Quercy (label rouge)
- côtes d'Agneau de Pauillac (label rouge)
- porc fermier du sud ouest
- entrecôte Bordelaise
- Côte de Bœuf de Chalosse (label rouge)
- Bœuf de Bazas
- AOC Piment d'Espelette
- poulet fermier jaune du Tarn aux Haricots Tarbais (IGP)
- véritable saucisse de Toulouse
- Ail rose de Lautrec (label rouge)
- Volailles fermières du Gers
- Porc au grain du sud ouest
- Salmis de palombe
- Fricassées de cèpes
- fromage des Pyrénées
- Ossau Iraty
- AOC Roquefort (PP)
- AOC Bleu des Causses (PP)
- AOC Laguiole
- AOC Ossau Iraty (PPNC)
- Le Tourmalet (fromage de brebis)
- Tome des Pyrénées (label rouge)
- Le bethmale (brebis des Pyrénées)
- AOC Chasselas de Moissac
- Fraises du Périgord (label rouge)
- AOC noix du Périgord
- Kiwi de l'Adour (IGP)
- tarte aux pruneaux d'Agen (IGP)
- Cannelé (spécialité de Gironde)
-

apéritifs et digestifs :

- Hypocras vin et épices, spécialité de l'Ariège
- AOC Floc de Gascogne (vin de liqueur blanc ou rosé) : fleur se dit floc en gascon
- AOC Armagnac

eaux minérales :

- Ogeu
- Luchon
- Mont Roucous (Lacaune les Bains - Tarn)
- Les Abatilles (33)
- Arcens (09)

Cépages du Sud Ouest.

Cépages rouges	En particulier
Merlot	
Cabernet Sauvignon	
Gamay	
Spécifiques	
ABouriou	Marmandais
Auxerrois Cot ou malbec	Cahors
Duras	
Fer Servadou ou noir ou Pinenc	
Jurançon	
Négrette	Frontonnais
Tannat	
Tibouren	
Cépages blancs	
Sauvignon	
Sémillon	
Spécifiques	
Arrufiac ou Arrufiat	
Baroque	
Camaralet	Béarn
Colombard	
Courbu	Béarn
Folle blanche	
Gros Manseng	Béarn
Len de L'El	
Mauzac	

Restaurateurs :

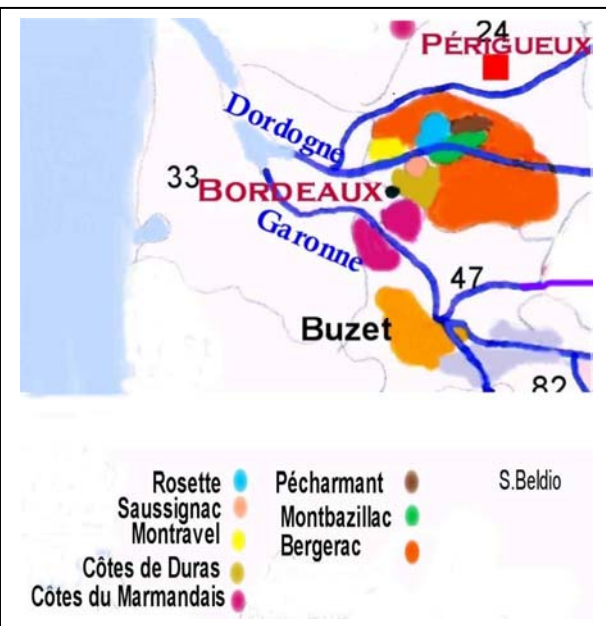
- ✚ Les Prés d'Eugénie, Eugénie les Bains –Michel et Christine Guérard
- ✚ Hostellerie de Plaisance Saint Emilion (33)
- ✚ Claude Darroze –Langon (33)
- ✚ Une cuisine en ville Dax (40)
- ✚ Du Palais – Biarritz (64)
- ✚ Les Jardins de l'Opéra Toulouse (31)
- ✚ Michel Bras –Laguiole (12)

SITES INTERNET pour en savoir plus :

- <http://www.inao.gouv.fr/>
- <http://www.civso.com>

Le vignoble du Bergeracois et de l'Agenais

Sur les départements de la Dordogne (Bergeracois) et du Lot et Garonne (Agenais) essentiellement. Les vins peuvent être rouges (à servir entre 12° et 14°), rosés ou blancs secs (à servir entre 10° et 12°) avec d'excellents moelleux (à servir entre 6° et 8°)



Appellations de la Dordogne

- AOC Bergerac (R, r,)
- AOC Bergerac Sec (B)
- AOC Côtes de Bergerac (B, R)
- AOC Côtes de Bergerac moelleux
- AOC Montravel
- AOC Côtes de Montravel (Bm)
- AOC Haut-Montravel (Bm)
- AOC Pécharmant (R)
- AOC Rosette (BL)
- AOC Saussignac (BL)
- AOC Montbazillac (Bm)

Appellations sous régionales et communales du Lot et Garonne

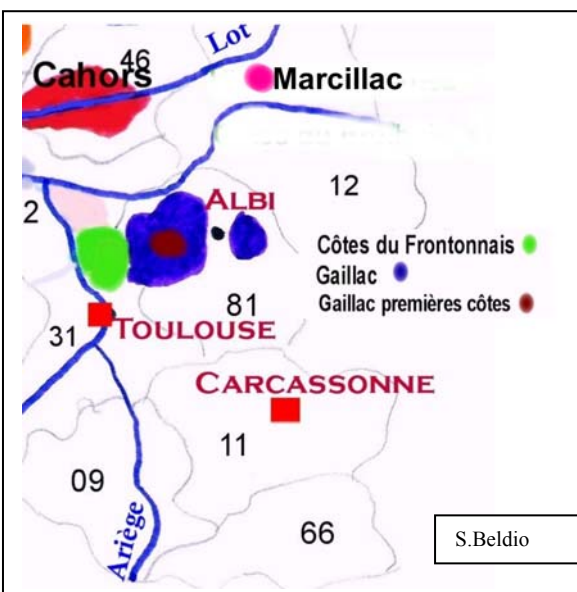
- AOC Côtes de Duras (R, r, B, Bm)
- AOC côtes du Marmandais (B, R, r)
- AOC Buzet (B, R, r)

Le vignoble du Quercy, de l'Albigeois et du Rouergue

Situé au cœur de la vallée du Lot et du Tarn, le climat de ce vignoble est contrasté par des étés secs et chauds et un hiver qui peut être rigoureux avec des pluies torrentielles.

Les AOVDQS sont très présents (Vins de Lavilledieu, Vins d'Estaing, Vins d'Entraygues et du Fel)

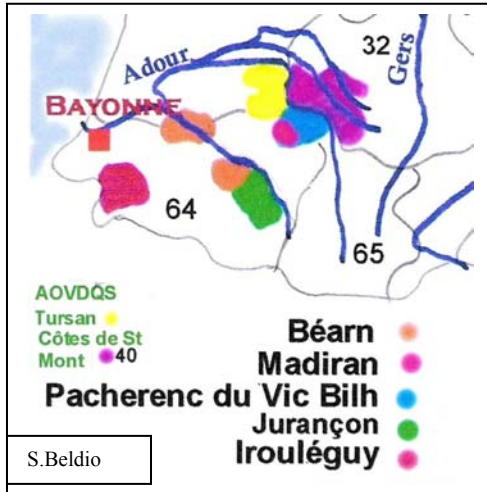
Le Gaillac peut s'enorgueillir d'être un des plus anciens vignobles de France (traces du VI^{ème} siècle avant JC). Le Cahors, célèbre depuis le Moyen Âge, doit sa personnalité à son cépage dominant : l'Auxerrois. Les vins rouges seront servis entre 13 et 16 °, les blancs 10 à 12 °C



Appellations

- AOC Cahors (R) (cépage Cot dit auxerrois pour au moins 70 %)
- AOC Côtes du Frontonnais (R)
- AOC Gaillac (B, B primeur cépages en particulier Mauzac, et Len de l'el (spécifique du Gaillacois), doux, R, r, B mousseux méthode gaillacoise)
- AOC Gaillac Doux
- AOC Gaillac-premières côtes (B)
- AOC Marcillac (R,r)

Le vignoble de Gascogne et du Béarn



Les vignobles de Gascogne et de Béarn sont variés, tout comme le climat, océanique et chaud autour de la Gascogne et plus nuancé voir rigoureux à l'approche des Pyrénées. Les sols très divers appellent à une sélection de cépages spécifiques en particulier pour les vins blancs (Gros et petit Manseng, Courbu, Lauzet, Arrufiac, etc.).

Le Jurançon est marqué par l'histoire de France puisque le futur Roi Henri IV fut baptisé au Jurançon. L'AOC est une des premières de France (1936).

Les vins se servent de 8 à 10 ° pour les blancs secs, de 10 à 12° pour les moelleux. Les Rouges sont à consommer entre 15° et 18°. Les rosés sont à boire jeunes et frais entre 8° et 10°.

Appellations

- **AOC Madiran (R) (Tannat 60%)**
- **AOC Béarn(B,R,r)**
- **AOC Béarn Bellocq (B,R,r)**
- **AOC Pacherenc du Vic-Bilh**
- **AOC Jurançon sec (B)**
- **AOC Jurançon (Bm) (gros Manseng à 70 % et petit Manseng à 25 % pour les moelleux de garde)**
- **AOC Irouléguay (R, r) (Tannat et Cabernet Franc)**