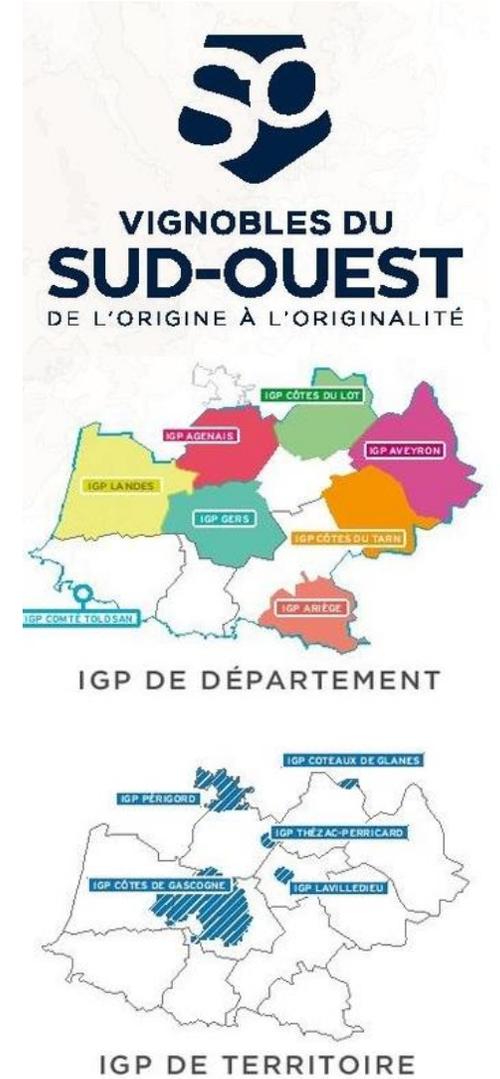
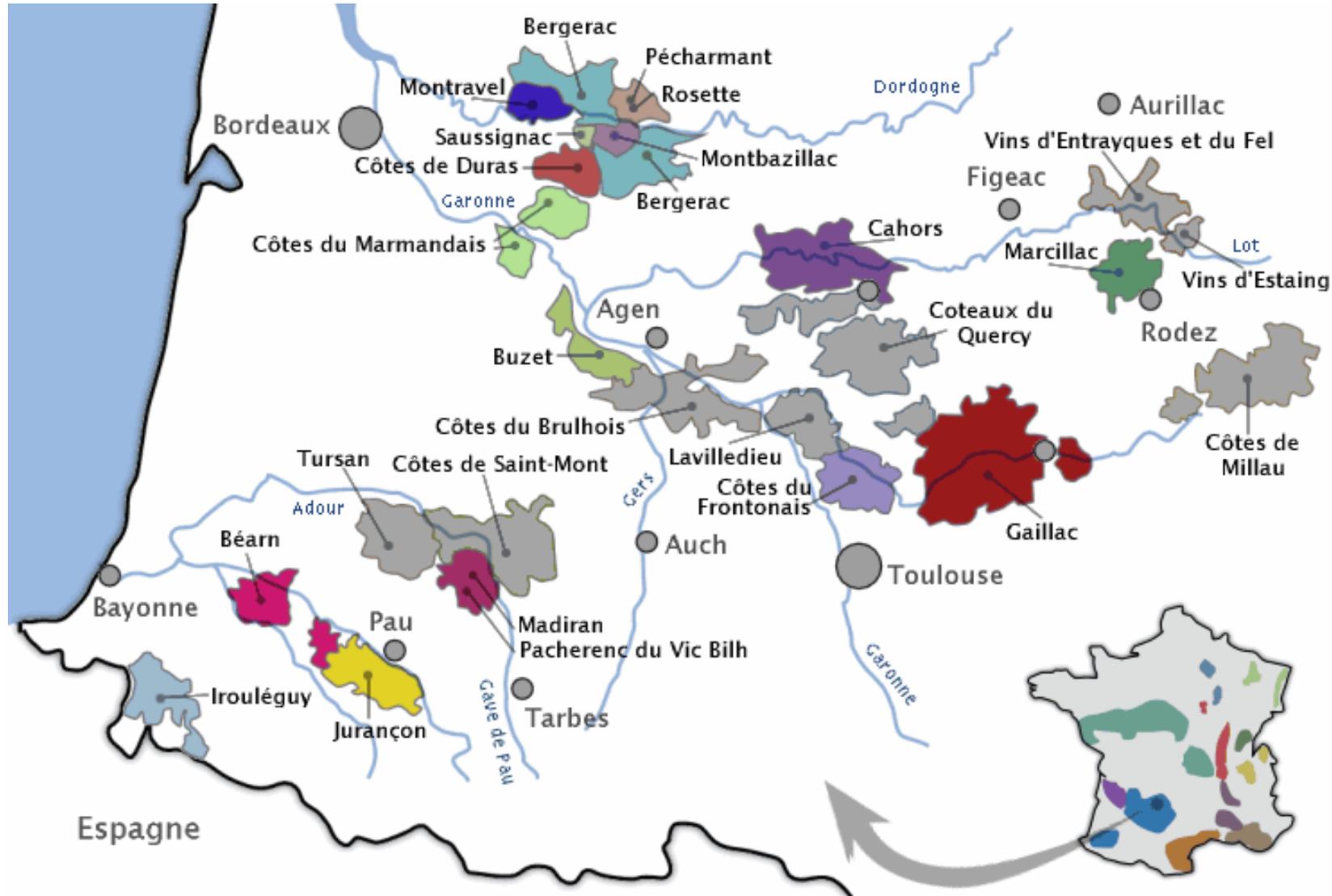


ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST





ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST

Faiblesses vs Atouts

GAGNER EN REPUTATION

Les vins du Sud-Ouest : pas une identité unique

- > déficit d'image
- > identification difficile

Un manque de notoriété

- > des vignobles difficiles à positionner
- > des petites appellations récentes

Les vins du Sud-Ouest : des rouges rustiques !

- > un caractère bien trempé : des tanins rustiques !
- > difficiles pour des dégustateurs jeunes ou novices

Des « mauvaises » réputations

- > Gaillac blanc sec pour faire les sauces
- > Cahors : le poids trop lourd du « Carte noire »
- > Monbazillac : le Sauternes des pauvres

Un voisinage encombrant

- > Bordeaux : la référence qui fait de l'ombre (quelques « copies » à base de Merlot)

SUCCES D'ESTIME

Le Sud-Ouest : la « marque » du bien-vivre

- > art de vivre et gastronomie
- > authenticité paysanne et terroir
- > capital « sympathie » de l'Ovalie

Le Sud-Ouest : une région accueillante

- > gros capital touristique et œnotouristique
- > les Chemins vers Compostelle (première route vitivinicole de l'Histoire)
- > l'atout Canal du Midi
- > Toulouse : dynamique capitale des vins du Sud-Ouest
- > une météo à moindre risque

Des prix attractifs

- > des vins au bon rapport qualité/prix
- > du vin pour toutes les bourses
- > une qualité en progrès

Tous les styles

- > crus renommés, rouges, rosés, blancs secs de styles variés, moelleux, quelques bulles
- > un style fruité très présent
- > des vins « faciles » et séducteurs (l'effet « Tariquet »)
- > une diversité des cépages

ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST

120 cépages autochtones

Berceau du Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot et Malbec



<u>Abouriou</u>	<i>côtes-du-Marmandais</i>	<i>structuré, fruité</i>
<u>Cabernet Franc</u>	<i>omniprésent</i>	<i>tannins souples et framboise</i>
<u>Cabernet-Sauvignon</u>	<i>omniprésent aussi !</i>	
<u>Cot-Malbec-Auxerrois</u>	<i>Cahors et centre SO</i>	<i>structure et élégance</i>
<u>Duras</u>	<i>Gaillac, côtes de Millau</i>	<i>tanins fins, épice et poivré</i>
<u>Fer Servadou</u>	<i>Marcillac, chemins de Compostelle !</i>	<i>aromatique, épice</i>
<u>Gamay</u>	<i>Centre Est</i>	
<u>Merlot</u>	<i>omniprésent aussi !</i>	
<u>Négrette</u>	<i>Fronton</i>	<i>violette et cuir</i>
<u>Prunelard</u>	<i>Gaillac</i>	<i>charpenté, fleuri poivré</i>
<u>Syrah</u>	<i>Midi-Pyrénées (récemment)</i>	
<u>Tannat</u>	<i>Madiran, Saint-Mont, Irouléguay, Tursan et ailleurs !</i>	

<u>Arrufiac</u>	<i>Pacherenc et Saint-Mont blanc</i>	<i>raffiné</i>
<u>Baroque</u>	<i>Tursan</i>	<i>frais et aromatique</i>
<u>Chenin</u>	<i>Plutôt au centre-Est</i>	
<u>Colombard</u>	<i>Côtes de Gascogne (+ Armagnac)</i>	<i>tonique, fruits exotiques</i>
<u>Courbu blanc</u>	<i>Pacherenc du Vic-Bilh, Jurançon</i>	<i>souple, riche en alcool</i>
<u>Petit Courbu</u>	<i>Saint-Mont</i>	<i>fin et aromatique</i>
<u>Gros Manseng</u>	<i>Jurançon secs, Pacherenc du Vic-Bilh, Tursan, Saint Mont, Gascogne</i>	<i>frais, aromatique</i>
<u>Loin de l'œil</u>	<i>Gaillac</i>	<i>élégant et floral</i>
<u>Mauzac</u>	<i>Gaillac et centre-Est</i>	<i>pomme fraîche, poire, coings, miel</i>
<u>Ondenc</u>	<i>Gaillac</i>	<i>pour les vins doux</i>
<u>Petit Manseng</u>	<i>Jurançon, Pacherenc du Vic-Bilh</i>	<i> finesse, délicatesse</i>
<u>Sauvignon blanc</u>	<i>Plutôt à l'Ouest</i>	

ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST



12500 ha

Ouest : influence océanique (100 km)

Ailleurs : climat continental

Sous-sol argilo-calcaire du Bassin aquitain.

. Ouest : sols calcaires dits « lacustres » du fronsadais, de l'agenais et de Castillon ;

. Nord : sols argileux, sableux (sables du Périgord) et calcaires ;

. Sud-est : sols bruns de calcaire caillouteux

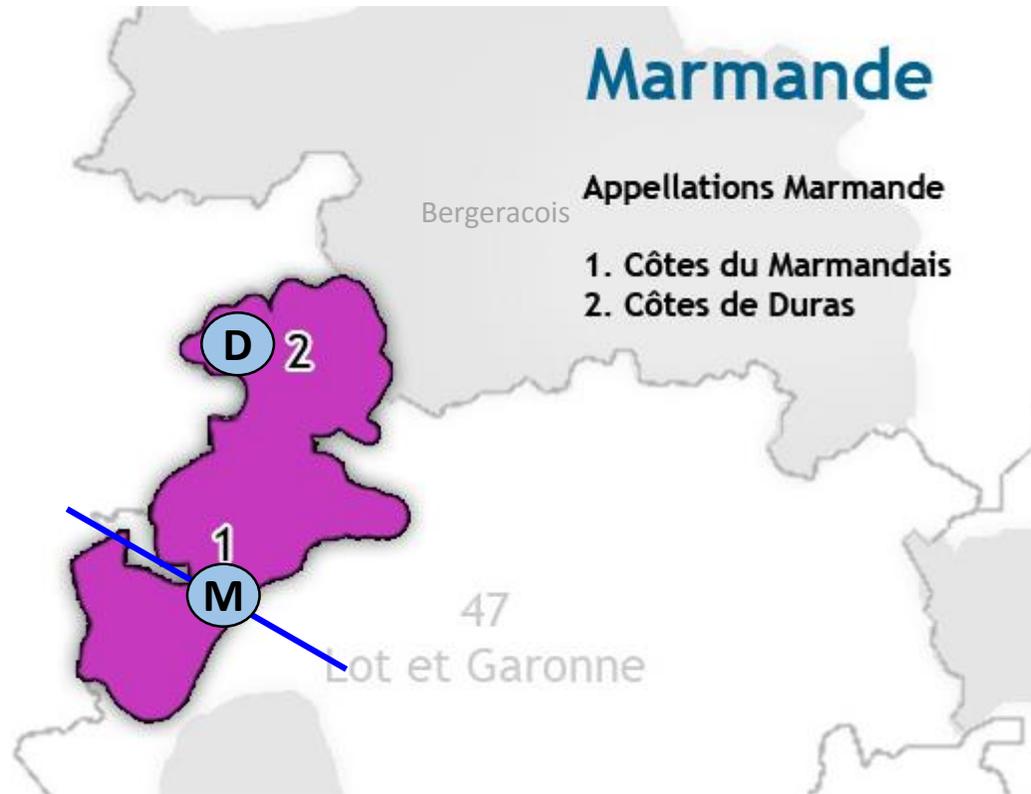
Encépagement « à la bordelaise » !

Rouge : Bergerac, Côtes de Bergerac, Pécharmant, Montravel

Blanc : Bergerac sec, Montravel

Moelleux-liquoreux (botritis cynerea) : Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Rosette, Monbazillac, Saussignac

ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST



3400 ha

Climat tempéré océanique

Sous-sol argilo-calcaire du Bassin aquitain.

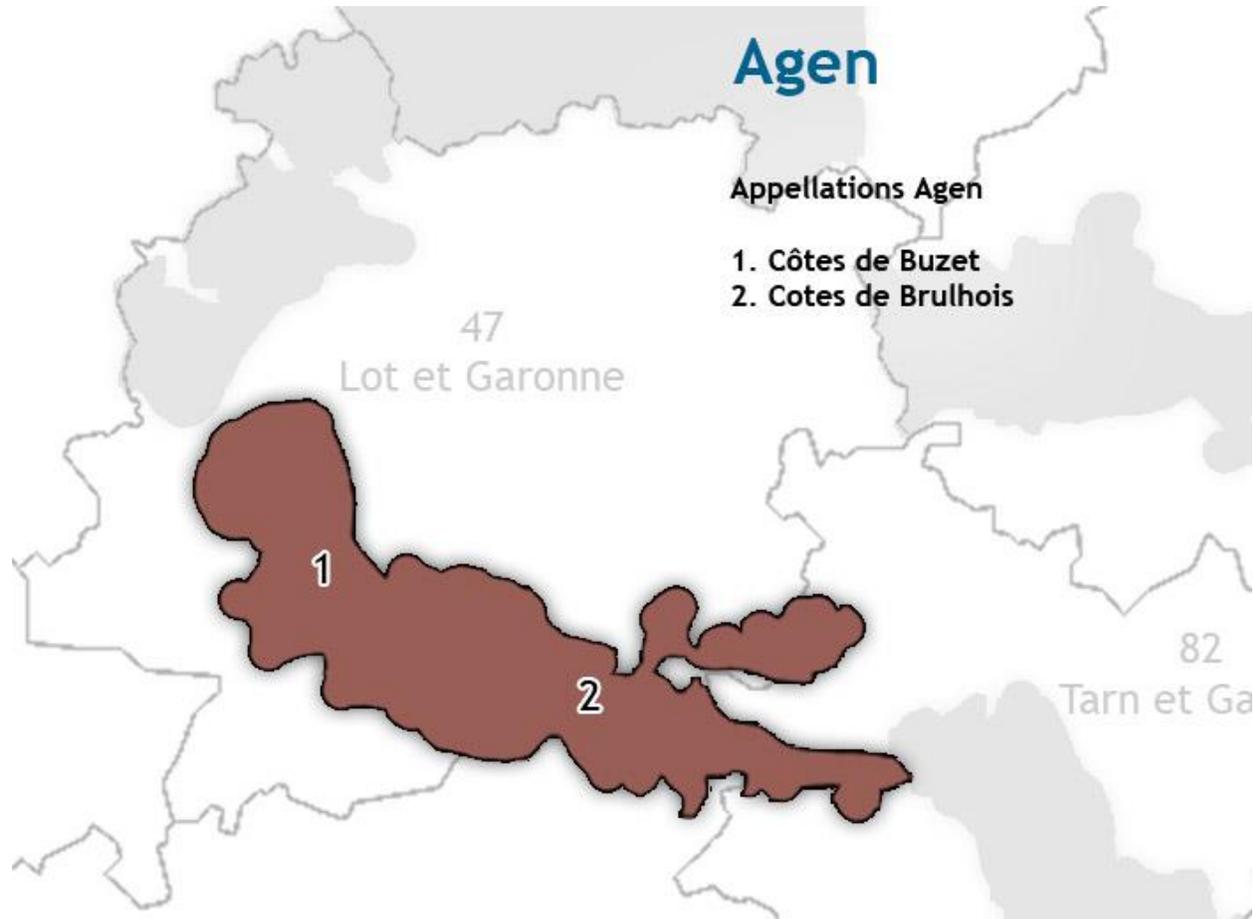
- . Rive droite de la Garonne : calcaire de Castillon et, plus en hauteur, molasses argilo-calcaires ; Les sols de Duras se situent dans la prolongation de ceux de Bergerac mais plus pauvres.
- . Rive gauche : alluvions, graves argilo-calcaires.

Encépagement « à la bordelaise » + Abouriou

Côtes du Marmandais : Rouge, rosé, blanc sec

Côtes de Duras : Rouge, rosé, blanc sec, Moelleux-liquoreux (Sémillon + botritis cynerea)

ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST



2100 ha

Climat océanique atténué par l'apparition de nuances méridionales (vent d'autan).

Sous-sol calcaire du Bassin aquitain ou molasse de l'Aquitaine (calcaire, argile et sables) :

. Buzet : différents types de calcaires (gris et blanc de l'agenais, molasses).

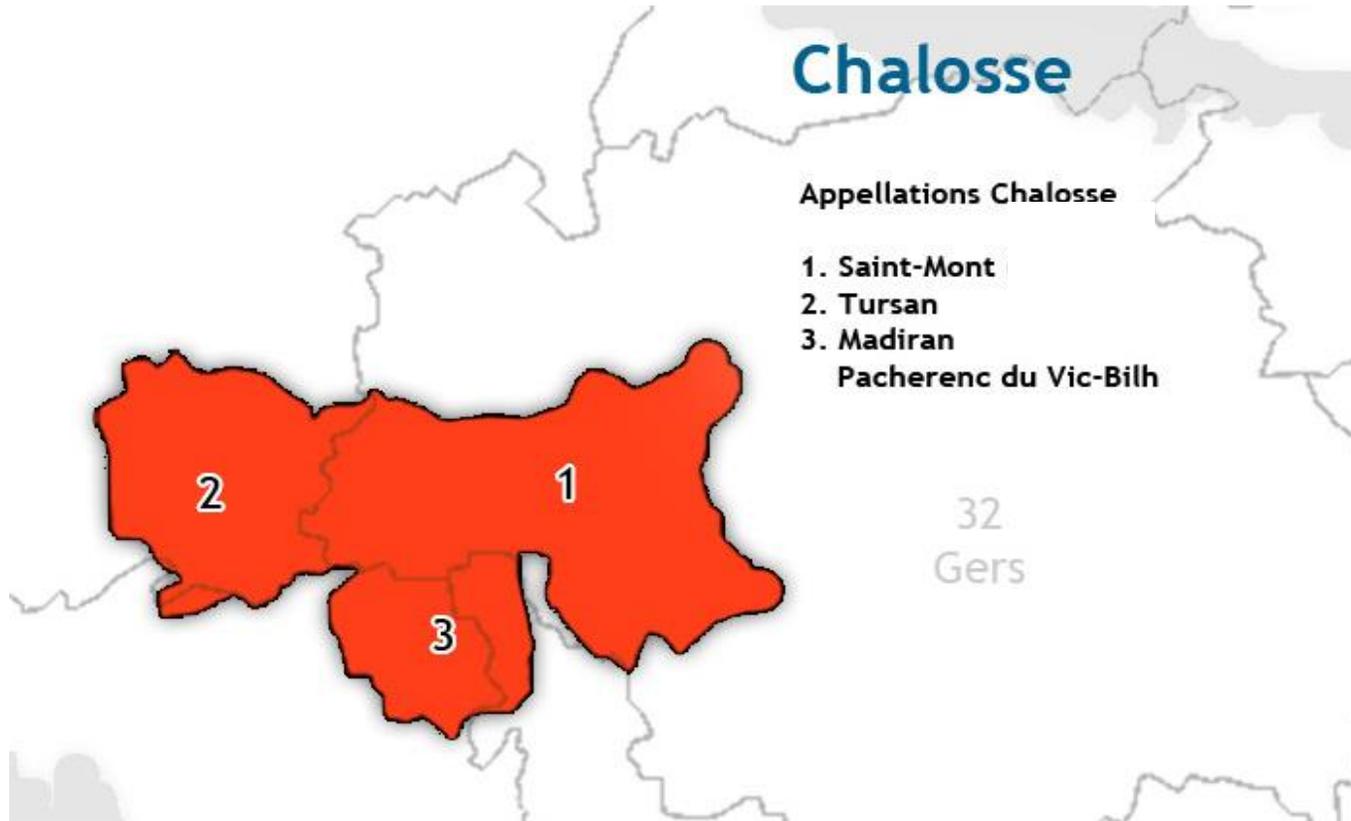
. Brulhois : sols d'alluvions et de sédiments de la Garonne. Sols graveleux et d'argiles rouges.

Encépagement « à la bordelaise » + Chenin et Gamay

Buzet : Rouge, rosé, blanc sec ; garde moyenne

Brulhois : Rouge, rosé ; à boire jeunes

ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST



P

3420 ha

Climat océanique

A Madiran :

- . bas des coteaux, limons, argiles, galets quartzeux
- . haut des coteaux, sols siliceux, galets quartzeux
- . flanc des coteaux, molasse argilo-calcaire et galets siliceux

Tursan : 520 ha ; calcaires, sables fauves et galets alluviaux

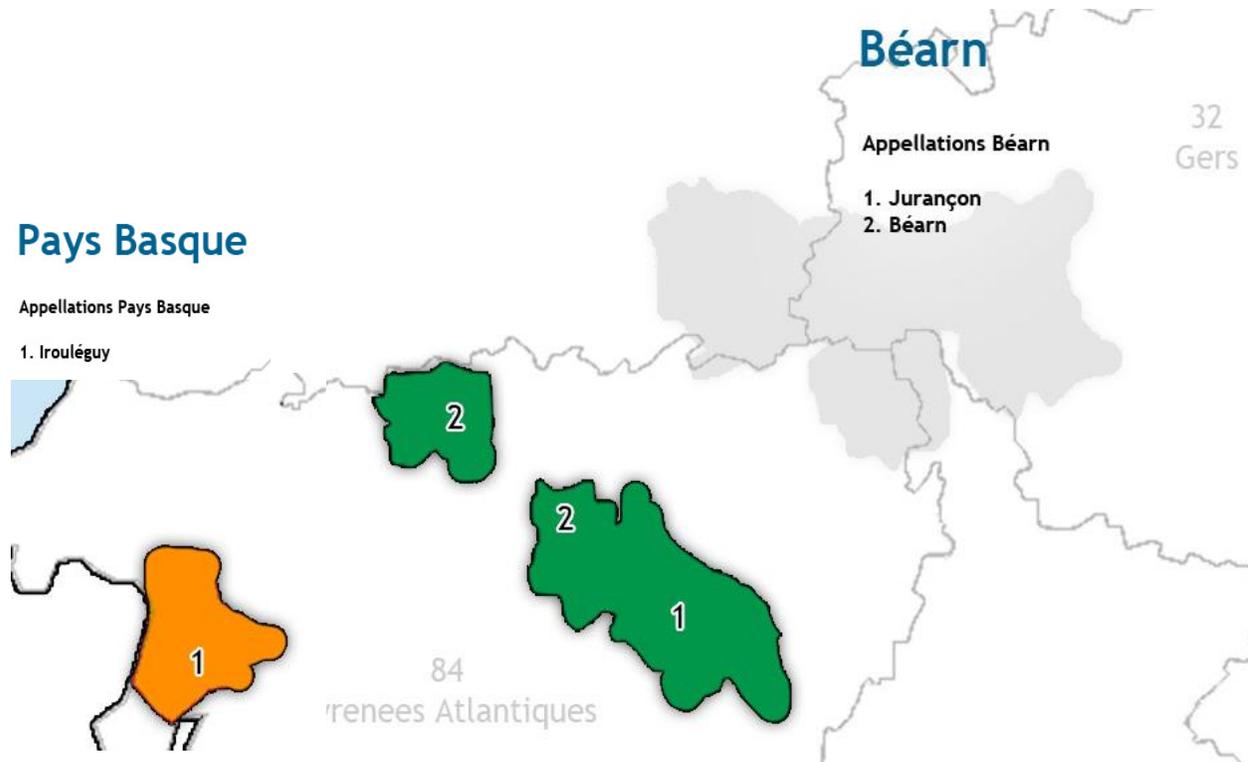
Saint-Mont : 1200 ha ; limons, argiles, es sols sont de même nature que ceux de Madiran avec une proportion plus grande en sables

Tursan : Tannat, Fer servadou, Cabernet franc ; Gros manseng, Baroque, Arrufiac

Madiran : 1400 ha ; Tannat, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon.

Pacherenc du Vic-Bilh : 300 ha ; Petit ou Gros Manseng et Petit Courbu

ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST



1710 ha

Climat océanique
(effet de foehn lié aux Pyrénées ; passerillage sur pied)

Jurançon 1200 ha : argile au NO, poudingue au NE (calcaires, argiles et graviers), grès, argile, calcaire, sable au Sud.

Exclusivement blanc (moelleux, sec)

. Gros et petit Manseng (VT), Courbu, Camaralet de Lasseube, Lauzet

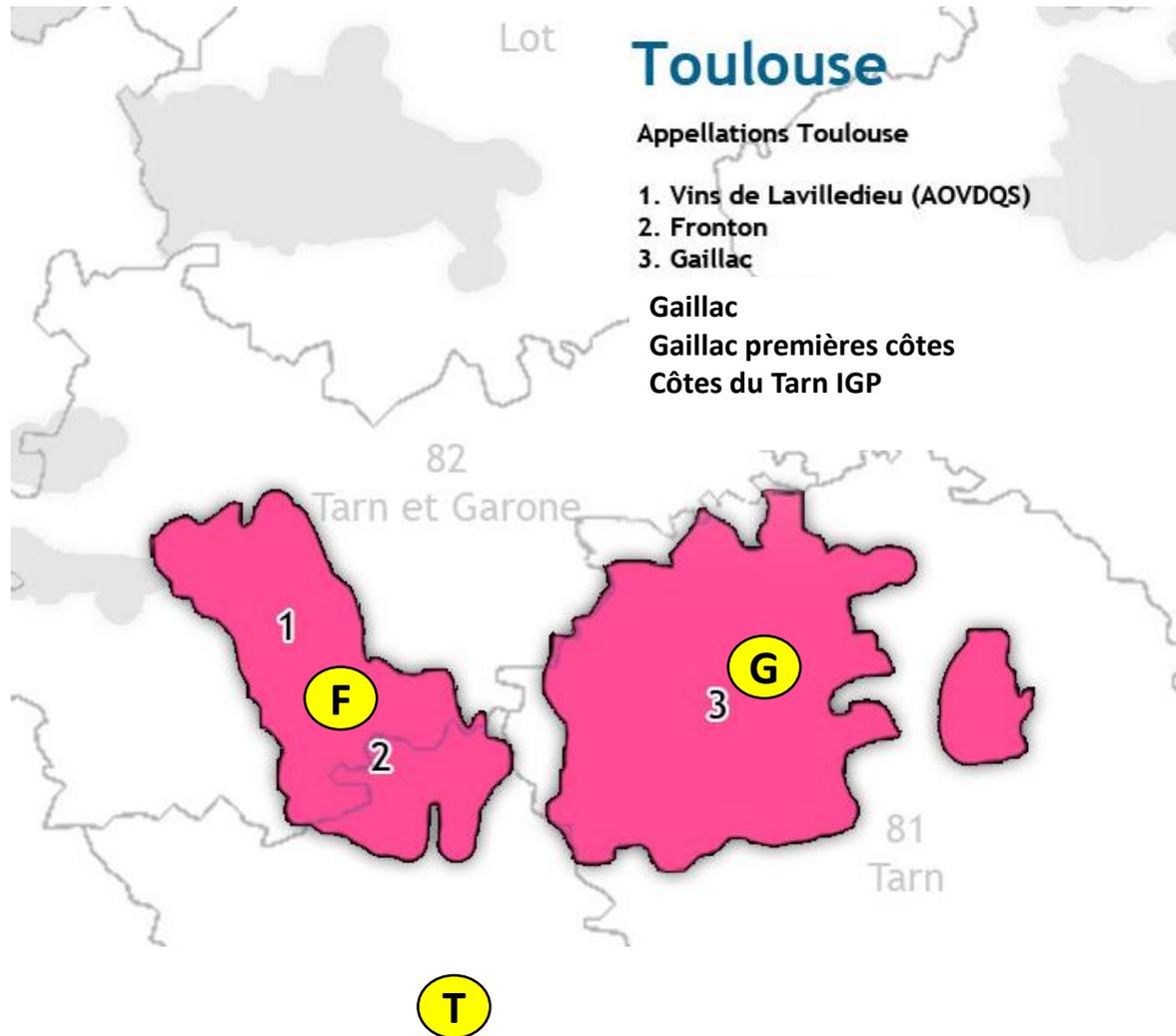
Béarn 260 ha ; rouge, rosé, blanc ; Cabernet franc, Tannat, Gros et petit manseng

Irouléguay 250 ha ; rouge, rosé, blanc

. Argiles, grès, calcaires, alluvions

. Cabernet franc, Cab-Sauv, Courbu, Tannat, Gros et petit manseng

ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST



Fronton 2600 ha

Ensoleillement fort, faibles pluies, vent d'autan
Terrasses alluvionnaires : Boulbènes (graves, sables, galets, limons) et graves
Cépages : Négrette, Gamay, Cab-franc, Syrah, Tannat

Gaillac 6800 ha

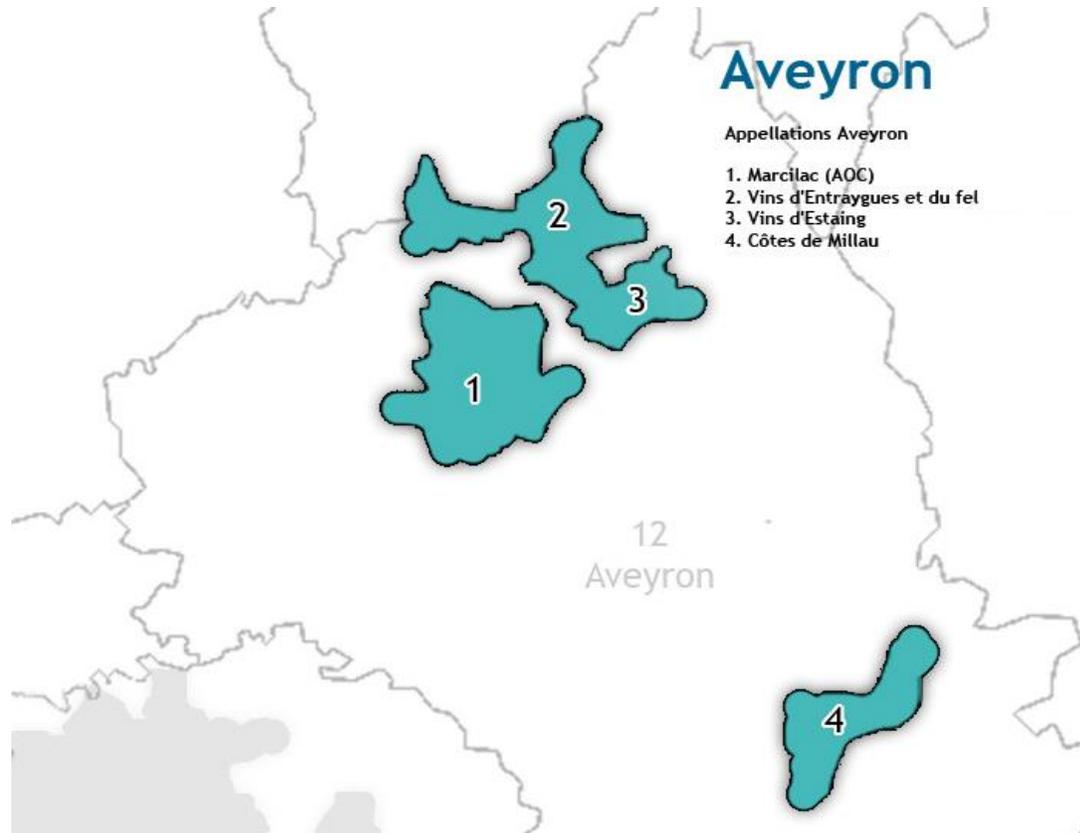
Chaleur méditerranéenne, humidité océanique et vent d'autan
Calcaire au Nord ; sable, galets, graves et boulbènes au Sud-Sud-ouest ; schistes sur argiles à l'Est
Cépages : Braucol, Prunelart, Duras, Syrah, Gamay + bordelais ; Loin de l'œil, Mauzac, Ondenc, Muscadelle, Sauvignon

Gaillac : rouge, rosé, blanc sec, blanc doux, VT (et SGN), méth. ancestrale (gaillacoise), méth. traditionnelle

Gaillac premières côtes : blanc sec

Côtes du Tarn IGP : rouge, rosé, blanc sec, blanc doux

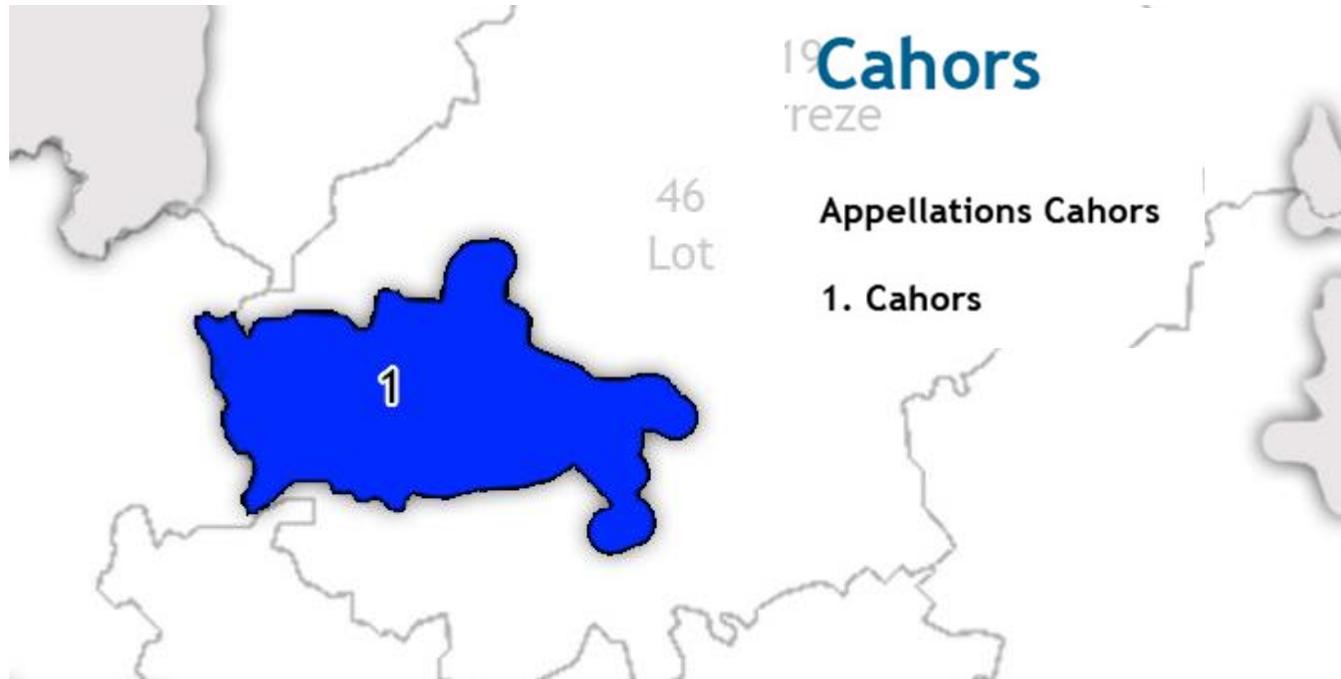
ATELIER « DÉGUSTATION » : LES VINS DU SUD-OUEST



305 ha

Vignoble de « montagne », influence du Massif central, de l'océan et la Méditerranée

- . Estaing : 20 ha ; granite et schistes
 - . Entraygues-et-du-Fel : 20 ha ; schistes, granite, sable barène
 - . Marcillac : 200 ha ; argiles rouges (fer), cailloux calcaires, marnes
 - . Millau : 65 ha ; argilo-calcaire et grès
-
- . Estaing : rouge (Fer servadou), rosé, blanc sec
 - . Entraygues-le-Fel : rouge (Fer servadou), rosé, blanc sec (Chenin)
 - . Marcillac : rouge (Fer servadou), rosé
 - . Millau : rouge (Gamay, Syrah), rosé, blanc (Chenin, Mauzac)
- + Cabernet, Cab-Sauv. , Merlot, Prunelart



4250 ha

Influence océanique et méditerranéenne

Coteaux de la vallée du Lot : terrasses alluviales avec graviers, sables et quartz.

- terrasse supérieure (la meilleure)
- terrasse inférieure : galets siliceux et éboulis calcaires.

Terroir de Cahors : plateau calcaire des Causses

Encépagement : Côt (Auxerrois), Merlot, Tannat

Du rouge... rien que du rouge !