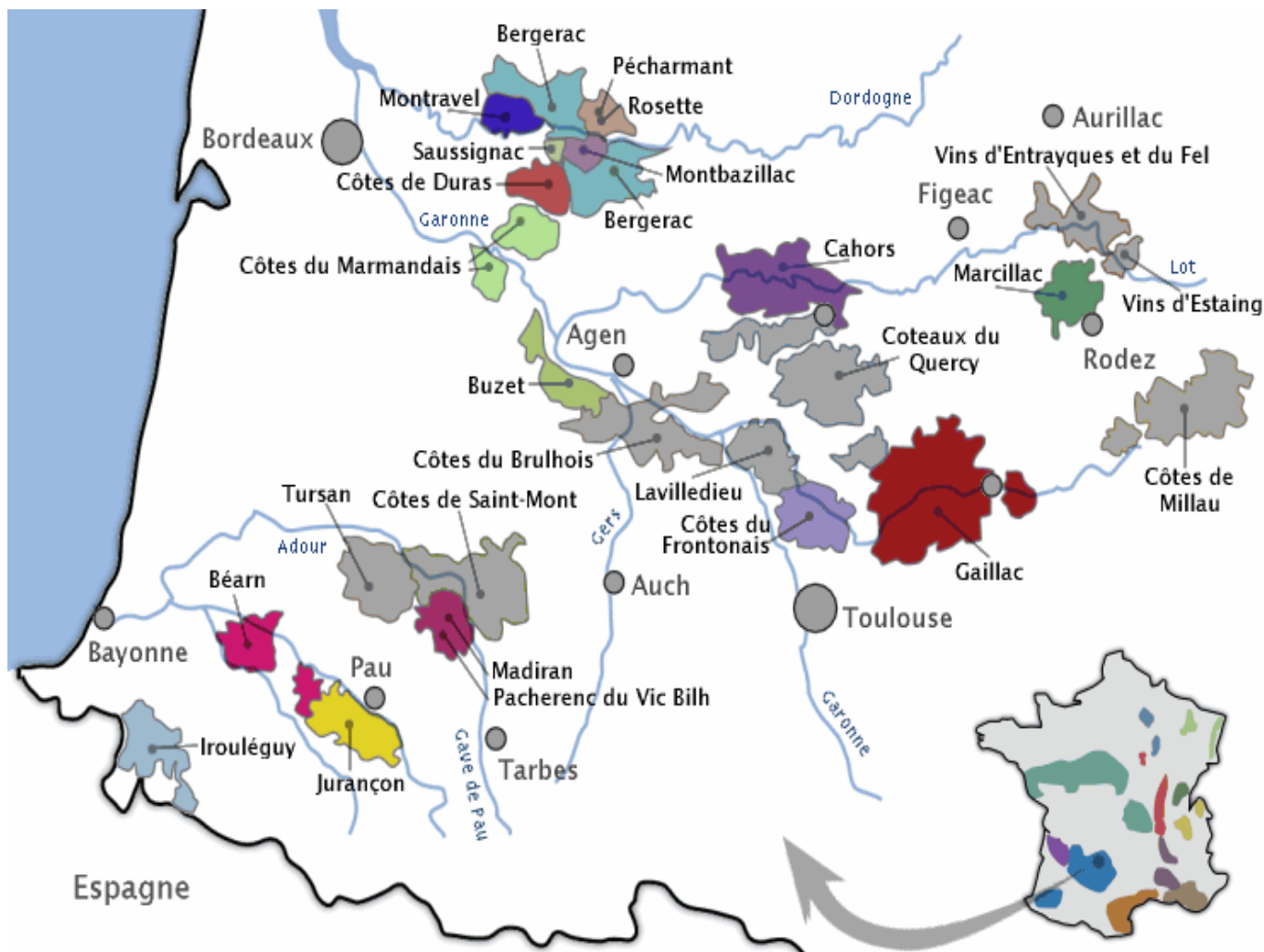


<p>Titre de la leçon Les Vignobles</p>	<p>Contenu de la séance Le Sud-Ouest</p>
---	---

SITUATION GEOGRAPHIQUE



Les zones grises sont des appellations en A.O.V.D.Q.S.

Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent sur une immense surface qui est comprise entre le vignoble du Bordelais à l'Ouest, la ville de Millau à l'est et le Pays Basque au Sud-Ouest. Départements : Pyrénées-Atlantiques (64), Landes (40), Gironde (33), Lot-et-Garonne (47), Lot (46), Tarn et Garonne (82), Haute-Garonne (31), Tarn (81).

LE CLIMAT

Climat de type océanique, très proche du climat Bordelais pour les vignobles situés au nord-ouest (proche du Bordelais). Le nord-est possède un climat qui ne bénéficie plus de cette influence océanique mais offre quand même un climat tempéré et des automnes ensoleillés. Les régions du Madiran et de l'Irouleguy bénéficient aussi d'un climat d'influence océanique, avec des températures élevées en automne (été indien), ce qui permet une bonne maturation et surmaturation du raisin.

LES PRINCIPAUX CEPAGES

Rouges



Cabernet Franc



Cabernet Sauvignon



Merlot



Auxerrois ou Malbec ou Cot



Tannat



Negrette

Blancs



Sauvignon



Sémillon



Muscadelle



Ugni blanc



Mauzac

Les principales appellations du Grand Sud-Ouest

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Buzet	X	X	X
Cahors		X	
Gaillac Les blancs peuvent être tranquilles ou mousseux, de sec à moelleux.	X	X	X

A signaler également : AOC Côtes de Duras (blanc, rouge, rosé), AOC Côtes du Marmandais (blanc, rouge, rosé), AOC Fronton (rouge, rosé), AOC Marcillac (rouge, rosé), AOC Gaillac 1^{ère} côtes (blanc)



Les appellations de vins du Béarn

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Madiran		X	
Jurançon A noter que c'est obligatoirement un vin moelleux, sauf si l'étiquette précise <i>Jurançon sec</i>	X		
Irouléguay	X	X	X

A signaler également : AOC Béarn (blanc, rouge, rosé), AOC Pacherenc du Vic Bilh (blanc),



Les appellations de vins de la Dordogne

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Bergerac	X	X	X
Monbazillac (liquoreux uniquement)	X		



A signaler également : AOC Côtes de Bergerac (blanc, rouge), AOC Montravel (blanc, rouge), AOC Côtes-de-Montravel (blanc), AOC Haut-Montravel (blanc), AOC Rosette (blanc), AOC Saussignac (blanc), AOC Pécharmant (rouge)

On peut également noter la présence de plusieurs AOVDQS :

Coteaux du Quercy, Côtes de Millau, Côtes de Saint-Mont, Côtes du Brulhois, Saint-Sardos, Lavilledieu, Tursan, Les vins d'Entraygues et du Fel, Vins d'Estaing

ACCORDS METS ET VINS

Vins rouges charpentés et puissants	AOC Madiran, AOC Cahors, AOC Iroulégu	Magret de canard au poivre Salmis de palombe au Madiran
Vins rouges fruités et légers	AOC Gaillac, AOC Bergerac	Pavé de saumon de l'Adour braisé au Bergerac Escalope de veau aux cèpes
Vins blancs secs et fruités	AOC Jurançon sec, AOC Iroulégu, AOC Gaillac	Foie gras frais de canard poêlé aux raisins Chipirons (calamar) à l'encre
Vins blanc moelleux ou liquoreux	AOC Jurançon moelleux, AOC Monbazillac, AOC Gaillac	Fromage de roquefort Foie gras de canard mi-cuit Gâteau Basque aux cerises noires
Vins blancs mousseux brut, secs ou demi secs	AOC Gaillac mousseux	Pastis Landais Tarte au noix
Vin de liqueur	AOC Floc de Gascogne	Tarte aux pruneaux d'Agen Croustade aux pommes

RAPPEL : les fromages de la région

AOC Roquefort (brebis). Pâte persillée. (Aveyron)	
AOC Rocamadour (chèvre). Pâte molle croûte naturelle (Lot)	
AOC Bleu des Causses (vache). Pâte persillée. (Aveyron, Lot)	
AOC Ossau Iraty (brebis). Pâte pressée non cuite. (Pays Basque)	

<http://www.restocours.net>