

LES VIGNOBLES DE FRANCE

REGION Languedoc-Roussillon

Spécialités culinaires et grande table :

- ❖ Fougasse
- ❖ Asperges des sables
- ❖ Huîtres de Bouzigues (étang de Thau)
- ❖ Les tielles
- ❖ La tapenade
- ❖ 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
- ❖ Oreillette
- ❖ Bittéroise
- ❖ Cerises de Céret, Abricots du Roussillon, Pêches, etc
- ❖ Tourons

Cépages :

Cinsault
Carignan
Grenache noir
Syrah
Mourvèdre
Lladoner pelut

Clairette
Grenache blanc
Bourboulenc
Picpoul
Maccabeu
Malvoisie

Restaurants **:

Auberge du Vieux Puits,
Fonjoncouse , Le Jardin des
Sens, Montpellier,
Alexandre, Nîmes.

Restaurants * :

L'Ambassade, Béziers, La
Cité, Domaine d'Auriac,
Franck Putelat, tous trois à
Carcassonne, Le Neptune à
Collioure, Le Puits du
Trésor, Lastours, La Table
St Crescent, Narbonne, ...

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)) .

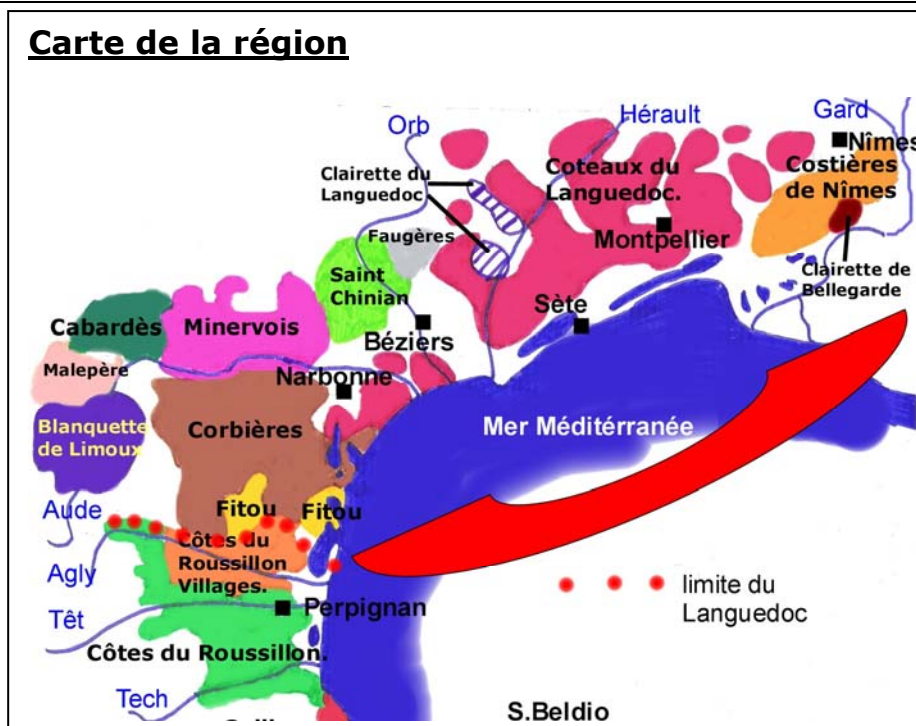
Ces vins sont produits essentiellement sur la
méditerranée (97% environ)

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)

Sur le Dept. du Gard :

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

Sur le Dept. de l'Hérault :

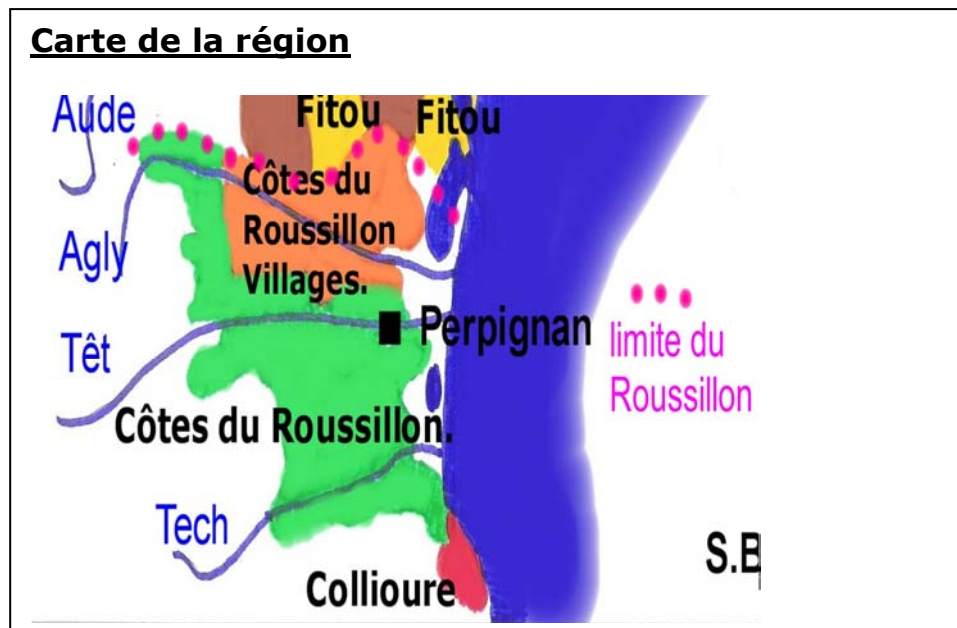
AOC Coteaux du Languedoc + nom de commune ex Adissan (VDL), Aspiran (VDL)
AOC Clairette du Languedoc (BM)
AOC Faugères (B, r, R)
AOC Frontignan (VDN B)
AOC Languedoc (B) + nom de commune ex : Cabrières, La Clape, Pic Saint Loup
AOC Minervois (R, r, B)
AOC Muscat de Lunel (VDN)
AOC Muscat de Mireval (VDN)
AOC Muscat de Rivesaltes (VDN)
AOC Muscat Saint Jean de Minervois (VDN)
AOC Rivesaltes (ambré, B, Grenat, Rancio, Rouge, Tuile)
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 Côte du Roussillon (R, r, B, primeur)
AOC Côte 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 Rivesaltes (R,B)
AOC Muscat de Rivesaltes (B)
AOC Maury (R,B)
AOC Banyuls (R,r,B)
AOC Banyuls Grand Cru (R,Rancio)

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>