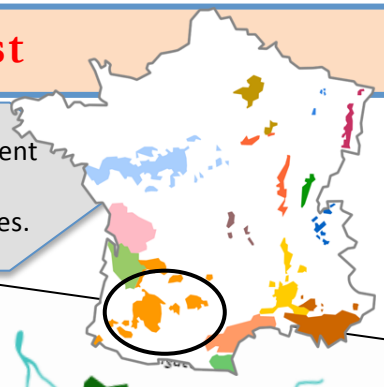
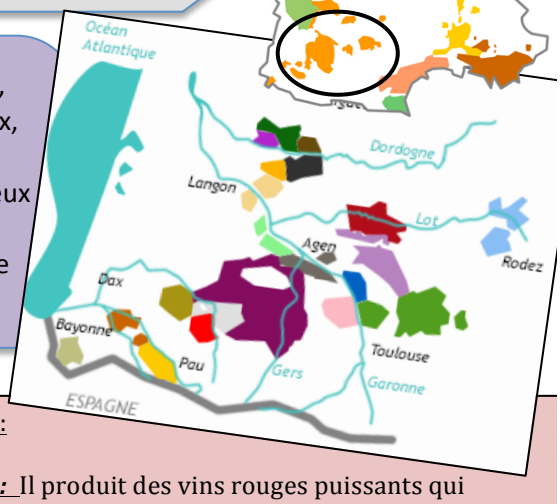
BAC professionnel Commercialisation & Services en Restauration

REGION VITICOLE : Le Sud Ouest



33 000 ha de vignes, produisant environ 1 400 000 hl de différentes AOC s'étendent autour de la Gironde, sur les départements de la Dordogne, du Lot, du Lot et Garonne, du Tarn, du Tarn et Garonne, Haute Garonne et les Pyrénées Atlantiques.

Autant dire que chacun de ces vins, nés de microclimats et de micro-terroirs, possède un caractère bien spécifique, encore renforcé par les cépages locaux, mémoire vivante de vignes oubliées. A cette diversité répond la variété des vins produits : rouge, rosé et tous les types de blancs : sec, moelleux, liquoreux et même effervescents et perlants. Cette entité, aussi vaste qu'hétéroclite, mise sur une grande diversité de terroirs et d'appellations d'origine protégée (AOP) ou d'indications géographiques protégées (IGP).



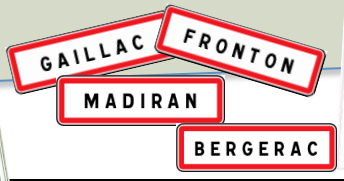
Les appellations :

Le Bergeracois : prolongeant le vignoble bordelais vers l'amont, cet important vignoble s'étend sur le département de la Dordogne. On y rencontre des appellations de vins rouges (Bergerac, Côtes de Bergerac, Pécharmant, Montravel), de blancs secs (Bergerac sec, Montravel) et de blancs moelleux (Monbazillac, Rosette, Haut-Montravel et Côtes de Montravel…)

Les vignobles de la Garonne et de ses affluents : très variés, ils s'étendent sur les départements du Lot-et-Garonne, du Tarn et Garonne, du Tarn, du Lot et de la Haute Garonne. Ici les vins rouges sont rois, souvent denses et charpentés : Buzet, Côtes de Duras, Marmandais, Gaillac, Frontonnais, Cahors…

Les vignobles de l'Aveyron : en plein Massif Central, ces vignobles sont peu étendus et les vins (rouges pour la plupart) surtout consommés sur place. Le plus connu est le Marcillac.

Le vignoble pyrénéen : on est ici en Béarn, en Gascogne ou dans le Pays Basque, trois régions dotées d'une forte personnalité. Dans les appellations



TYPES DE VINS :

Le bergeracois : Il produit des vins rouges puissants qui contrastent avec la grande douceur de ces vins blancs. (Moelleux)

Le Buzet : Ce sont des vins puissants et généreux à la trame serrée et aux tannins pleins de vigueur avec un nez d'épices et de petits fruits rouges (framboise et mûre). Ils possèdent une belle persistance en bouche. Les *Buzet* rouges, dont la cuvée *Baron d'Ardeuil* en est l'une des figures de proue, sont des vins de bonne garde (jusqu'à 8 ans).

Gaillac : nombreux vins blancs : sec, doux, effervescent. Il se caractérise principalement par des arômes rappelant la pomme et la poire. Et des vins rouges primeurs ou légers et fruités.

Fronton : entre Toulouse et Montauban. Vins rouge et rosé à partir de la négrette.

Madiran : au nord-est de Pau. Vin rouge uniquement à partir du tannat et parfois assemblé à du cabernet franc, du cabernet sauvignon et d'un fer servadou (pinenc).

Pacherenc du Vic-Bilh : même zone que le Madiran. Vins blancs uniquement, sec ou moelleux, essentiellement composés de petit et de gros manseng, assemblés à l'arrufiac et au courbu.

Irouleguy : au cœur du Pays Basque, autour de Saint Etienne de Baïgorry et Saint Jean Pied de Port.

Le Jurançon : C'est le vin d'Henri IV sec ou moelleux.

Les accord mets et vins

Le Grand Sud-Ouest possède la réputation justifiée d'être un vrai pays de cocagne et ses vins possèdent la même générosité que ses mets. Le grand classique est bien sûr le canard (l'oie est moins courante) sous toutes ses formes : magrets, gésiers, confits, rillettes, demoiselles (carcasses) et foie gras. Selon les endroits, on le mariera à un rouge corsé ou à un blanc doux (en fonction de la production locale).

Autres célébrités du Sud-Ouest : les champignons (cèpes, truffes, morilles, girolles…) constituent des mets de choix et abondent à l'automne. Une omelette aux cèpes ou aux girolles est un vrai régal. La truffe glissée dans une pomme de terre (enrobée d'aluminium) et cuite dans la cendre comble d'aise le gourmet. Dans un autre registre, que dire du gigot flambé couronné d'ail du Quercy ? Il fera un accord sublime avec un cahors épanoui ! Et les charcuteries : pâtés de foie gras, ballottines de dinde, grillons d'oie, boudins périgourdins, comment résister à toutes ces merveilles du terroir, compagnons idéaux des vins du cru ?

Sources : http://les-vingt-du-vin.fr/regions-viticoles/Bordeaux/
http://fr.gilbertgaillard.com/guide-regions.php