



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

<https://www.inao.gouv.fr/>

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,  
le 5 juillet 2018

### Reconnaissance de l'IGP Terres du Midi

**Le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres a voté, lors de sa séance du 05 juillet 2018, la reconnaissance de l'IGP Terres du Midi.**

**L'appellation :** vin tranquille, l'IGP Terres du Midi se décline en blanc, rouge ou rosé. Il vient renouer avec la tradition languedocienne des vins d'assemblage. Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, dont la nature et l'intensité varient selon les cépages et les technologies utilisées.

**Un territoire :** l'IGP Terres du Midi doit ses contours géographiques au « Midi Viticole » qui trouve son origine dans le Languedoc-Roussillon méditerranéen, véritable amphithéâtre organisé en gradins et tourné vers la mer Méditerranée, où se mêlent trois ensembles : les montagnes et les hauts plateaux, les piémonts et plateaux intermédiaires, et enfin, la plaine littorale.

**Un patrimoine :** les valeurs fondamentales que porte l'IGP Terres du Midi sont issues de son patrimoine historique. C'est en 1907 que s'officialise la notion de « Midi Viticole » avec la reconnaissance de la Confédération Générale des Vignerons du Midi.

C'est dans cet esprit collectif du Midi Viticole que vont se construire les caves coopératives sur toute la première moitié du 20ème siècle. Ce maillage de caves coopératives, implantées à l'échelle communale et complété par des caves particulières, a favorisé le développement d'un savoir faire pour la production de vins d'assemblage. C'est cette spécificité que distingue aujourd'hui l'IGP Terres du Midi.

#### Les déclinaisons :



Généralement les **vins rouges** à la couleur soutenue (framboise à grenat), élaborés en assemblage, pour obtenir une structure charnue, souple et harmonieuse, révèlent des notes de fruits rouges voire épicés.



Les **vins blancs** offrent des teintes allant du jaune-vert au jaune d'or. Egalement issus de différents assemblages, ces vins blancs exaltent la fraîcheur du fruit à chair blanche et proposent des notes d'agrumes.



Les **vins rosés** présentent d'excellents équilibres grâce à l'assemblage des cépages grenache, syrah éventuellement du cinsault et du carignan pour intensifier la couleur du rose pêche vers le rose framboise. Ces vins rosés frais développent des arômes de fruits rouges et de fleurs.



**5 signes  
officiels  
ORIGINE ET QUALITÉ**



#### Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication  
[n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr) 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication  
[j.aubree@inao.gouv.fr](mailto:j.aubree@inao.gouv.fr) 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube Facebook