

Maury blanc

Vin doux naturel

LE PRODUIT

L'AOP Maury désigne à la fois un vin doux naturel ainsi qu'un vin sec uniquement rouge. Ils sont produits dans 4 communes du nord-est des Pyrénées-Orientales, sur les sols de schiste noirs de la vallée du rieu Maury. C'est l'arrêt de la fermentation, par ajout d'alcool vinique à 96 degré vers la mi-fermentation (mutage) qui permet au vin de conserver une partie des sucres naturels du raisin et de devenir ainsi "vin sec".

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges secs sont sombres, puissants, aromatiques sur fruit rouge avec un fond de tanins typiques. □ Les vins doux naturels blancs sont clairs, fruités et floraux. Les "grenat" (rouges) très sombres, sont sur le fruit mûr finement épicé. □ Dans la même famille des vins doux naturels, on retrouve aussi "Ambré" et "tuilé". Ils sont élevés en milieu oxydatif (tonneaux ouverts et non-remplis) parfois des dizaines d'années. Ils offrent une palette d'expression aromatique inoubliable.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le grenache noir est le cépage de base des vins secs et des vins doux naturels "grenat" et "tuilé". Il repose sur un petit territoire, protégé des influences directes atlantiques et maritimes. Sur les sols de schiste noir très filtrants au sein d'une superbe vallée en U, encadrée par des falaises calcaires d'un blanc éclatant, il trouve un terroir chaud et sec à sa convenance.

UN PRODUIT RECONNU

Maury et le grenache noir, c'est une histoire d'amour, un arrêté communal l'a même rendu obligatoire à 75% en 1908. C'est donc logiquement que cette appellation a été dans le lot des premières AOC reconnues en France en 1936 pour ses vins doux naturels. Pour les vins secs, c'est en 2011 que l'appellation a été obtenue.

Le saviez-vous

Se confondant avec la falaise, le château "cathare" de Queribus veille sur ce territoire grandiose. Géographiquement à l'écart des grands axes ancestraux de

communication, cette vallée a conservé sa beauté sauvage où seule la vigne se dispute la place avec le maquis

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Au coeur de la vallée de l'Agly, l'appellation Maury s'étend sur 4 communes des Pyrénées Orientales, au nord-ouest de Perpignan (Maury, Tautavel, Saint-Paul de Fenouillet, Rasiguères)

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'AOC Maury

1 Place de la Mairie

66460 MAURY

N°SIRET : 51856855500016

Tél. : 04 68 59 00 95

Fax : 09 59 56 53 41

Mél. : contact@maury-aop.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir

11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/maury-blanc-7765>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Maury_G_200901.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Maury_A_200901.pdf
3. <mailto:contact@maury-aop.fr>
4. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>