



Muscat de Mireval

Vin doux naturel

LE PRODUIT

Le vignoble de l'AOP Muscat de Mireval s'étend seulement sur 2 communes au sud de l'Hérault. Le vin produit porte la mention "vin doux naturel". Issu exclusivement de raisins du cépage muscat à petit grain, le vin subit une opération de mutage (ajout d'alcool vinique), stoppant la fermentation lors de la vinification. Cela permet de conserver une partie des sucres naturels des raisins. Grâce à ce procédé, on obtient le si particulier "vin doux naturel" au degré alcoolique minimum de 15°.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins présentent une robe aux nuances dorées, une teinte or pâle et brillante. Ils révèlent dans leur jeunesse des arômes fruités de muscat frais et de fruits exotiques. Conservés plusieurs années en bouteilles, leur robe s'orne de reflets ambrés et les arômes évoluent vers des notes de fruits confits. En bouche, ils présentent une belle onctuosité et des saveurs miellées.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

A l'ouest, elle côtoie le vignoble d'une autre AOP : Muscat de Frontignan. Elle sont bordées par la mer Méditerranée au sud, par la garrigue à l'est et par le massif de la Gardiole au nord. A l'abri de ce massif, le vignoble ne souffre pas des dégâts du vent du Mistral, et la brise marine rafraîchit les baies du muscat à petits grains gorgées de soleil.

UN PRODUIT RECONNU

Une première délimitation de la zone du Muscat de Frontignan en 1935 pousse les vignerons de Mireval à mettre en valeur l'identité de leur propre production. L'appellation d'origine "Muscat de Mireval" est reconnue depuis décembre 1959.

Le saviez-vous

Au cours du XVIème siècle, François Rabelais, médecin, écrivain, humaniste et homme de bonne chaire, fait boire au noble Pantagruel "des forts bons vins de Mireveaulx" dans son livre "Les horribles et épouvantables faits et prouesses du très renommé Pantagruel "Roi

des Dipsodes" en 1548.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Situé à 10 km au sud-ouest de Montpellier, la zone de production du Muscat de Mireval s'étend sur 2 communes (Mireval et Vic la Gardiole) délimitée par le massif de la Gardiole au nord, la zone Frontignan à l'ouest, la mer et les étangs au sud.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat du Muscat de Mireval

20 Rue Jean De La Fontaine

34110 MIREVAL

Mél. : sylvainmireval@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent

697 avenue Etienne Mehul

34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426

Tél. : 04 67 27 11 85

Fax : 04 67 47 33 93

Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

LRO Sud de France

Siège

Les Miroirs
6 Avenue Maréchal JUIN
11103 NARBONNE CEDEX
BP 40340

N°SIRET : 50373001200021

Tél. : (33) (0)4 68 65 42 60

Fax : (33) (0)4 68 65 84 79

Mél. : contact@lr-origine.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/muscat-de-mireval-7979>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MuscatsduLanguedoc_G_200804.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MuscatdeMireval_A_200804.pdf
3. <mailto:sylvainmireval@gmail.com>
4. <mailto:INAO-MONTPPELLIER@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@lr-origine.com>