



Clairette du Languedoc Saint-André-de-Sangonis vin de liqueur

Vin de liqueur

LE PRODUIT

Le vignoble de l'AOP Clairette du Languedoc s'étend sur 11 communes au coeur de l'Hérault. La particularité de cette appellation est de proposer une gamme de vins secs mais aussi de vins moelleux. □ L'appellation est empreinte d'une forte identité vigneronne impulsée par une démarche collective de mutualisation et de coopération.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins secs présentent une robe jaune soutenue avec des arômes d'agrumes et une pointe d'amertume en fin de bouche. On leur reconnaît souvent un aspect tannique. Les vins moelleux se singularisent par une attaque onctueuse, des arômes de fruits frais et une bouche toute en rondeur.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de l'appellation est le lieu de rencontre de terrains de la Montagne Noire, d'anciens dépôts marins, et d'alluvions caillouteuses du fleuve Hérault. Sous le climat méditerranéen, la clairette blanche s'y épanouit parfaitement. Les vignerons ont toujours su préserver et cultiver ce cépage traditionnel pour élaborer des vins riches, nés de raisins récoltés à grande maturité.

UN PRODUIT RECONNU

Au Moyen Age, le vin issu de raisins récoltés à grande maturité se nommait déjà "clairette". Forts de leur savoir-faire dans l'élaboration de nombreux produits à base de ce cépage, les vignerons sollicitent dès 1936 la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, laquelle est obtenue le 28 septembre 1948.

Le saviez-vous

Fruits de l'histoire, certains vins qui subissent un élevage au contact de l'air pendant au moins 3 ans peuvent bénéficier de la mention "rancio". L'obtention du "rancio", mystérieuse, est loin d'être systématique. Leur robe devient orangé à brune, avec un arôme de noix fraîche qui se développe. Difficiles à obtenir, ils restent rares et recherchés. Ce sont des vins de longue garde.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

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 la Clairette de Languedoc

Cave coopérative

34230 ADISSAN

N°SIRET : 39909730200018

Tél. : 04 67 25 01 07

Fax : 04 67 25 37 76

Mél. : clairette.adissan@wanadoo.fr

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/clairette-du-languedoc-saint-andre-de-sangonis-vin-de-liqueur-8300>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_ClairetteduLanguedoc_G_200804.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_ClairetteduLanguedoc_A_200804.pdf
3. <mailto:clairette.adissan@wanadoo.fr>
4. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@lr-origine.com>