

Muscat du Ventoux

Raisin de table

LE PRODUIT

Le muscat du Ventoux est un raisin de table noir, élaboré au pied du mont Ventoux. Il provient du cépage Muscat de Hambourg. Ramassé d'août à octobre, il se consomme jusqu'à Noël. La coloration bleutée du cépage est typique de l'appellation.

ARÔMES ET SAVEURS

Les baies sont croquantes et développent un parfum muscaté à la fois intense et élégant. Les raisins ont un taux de sucre élevé avec un équilibre sucre totaux/ acidité optimum.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Grâce à l'influence du relief avoisinant, le muscat trouve dans ce terroir les conditions idéales à l'obtention de sa pigmentation bleutée et à la concentration des arômes au niveau des baies. La fraîcheur nocturne contribue particulièrement à la préservation des arômes.

UN PRODUIT RECONNU

La culture du Muscat du Ventoux remonte au début du siècle dans la région du Vaucluse. C'est en 1997 que la production est reconnue en appellation. Celle-ci distingue un territoire spécialisé dans la culture des raisins de table, dont la culture du muscat de Hambourg représente plus de la moitié de la production.

Le saviez-vous

Lors de l'achat de raisins, soyez vigilants à ce qu'une pruine soit présente sur votre fruit. La pruine c'est cette couche cireuse et légèrement poudreuse présente sur la pellicule du raisin. On pourrait presque la confondre avec de la poussière, pourtant, sa présence est un gage de fraîcheur. Vous en trouverez assurément sur vos raisins AOP Muscat du Ventoux.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

56 communes du Vaucluse sont concernés, au pied du Mont Ventoux, dans la vallée du Calavon et sur une partie du Luberon.

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association FruiVentoux

8 route de Blauvac

84380 MAZAN

N°SIRET : 87880756900016

Président(e) : REYNARD René **Contact :** Julie Dherbecourt

Tél. : 04 90 69 77 41

Mél. : fruiventoux1@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine

610 avenue du Grand Gigognan

84090 AVIGNON CEDEX 9

BP60912

N°SIRET : 13000270200046

Tél. : 04 90 86 57 15

Fax : 04 90 86 48 74

Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

Président(e) : CHALANDRE Pascal **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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@quallsud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/muscat-du-ventoux-21090>

List of links present in page

1. <mailto:fruiventoux1@orange.fr>
2. <mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>