

Ariège primeur ou nouveau rouge

Vin primeur

LE PRODUIT

Produits uniquement dans le département de l'Ariège, entre le sud de la plaine toulousaine et le pied des Pyrénées, ces vins se déclinent en vins rouges, rosés et blancs ou issus de raisins blancs surmûris. Pouvant être issus d'un seul cépage comme d'un assemblage, les vins IGP Ariège peuvent se boire dans leur jeunesse, mais les vins rouges sont aptes au vieillissement.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges, dans leur jeunesse, sont souples, gouleyants, dotés d'une belle fraîcheur et d'arômes fruités au nez et en bouche. Les vins rosés sont très fruités et friands, l'équilibre entre acidité et gras leur confère une agréable rondeur. Les vins blancs secs sont floraux, très frais avec des notes minérales. Le fruit mûr domine dans les vins nés de raisins surmûris.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le département de l'Ariège est connu pour ses montagnes et ses pentes soutenues. Le climat hivernal froid et les étés doux permettent aux vignes de connaître une saisonnalité bien marquée, favorisant des produits dotés d'une grande fraîcheur et aux arômes marqués.

UN PRODUIT RECONNU

L'implantation de la vigne dans ce territoire remonte à l'époque romaine et l'apogée est atteinte dans le courant du 17^{ème} siècle grâce à l'activité monastique, notamment à Pamiers et à Foix.

Le saviez-vous

En 1867, Émile Lefèvre, notaire de Pamiers et Directeur de la ferme-école de Royat plante ses premières vignes. Il relate ses travaux d'expérimentation dans « Notions de viticulture et de vinification enseignées à la ferme-école de Royat ». Ainsi est mise au point la célèbre "Taille en cordon de Royat", aujourd'hui utilisée partout dans le monde. Elle permet aux grappes d'être plus étalées, de profiter de l'aération et de l'ensoleillement.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

5 SUD-OUEST

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Régionale des Vins IGP du Sud-Ouest

Avenue de l'Agrobiopôle

31322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX

BP 82256 Auzeville

N°SIRET : 52342841500021

Président(e) : BOU Christophe **Contact :** Sandrine ARENES DABAN

Tél. : 05 61 75 42 82

Fax : 05 61 75 42 80

Mél. : s.arenas@coopocctanie.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Gaillac

Centre Technique du Vin

52 Place Jean Moulin

81600 GAILLAC

N°SIRET : 13000270200152

Tél. : 05 63 57 14 82

Fax : 05 63 57 51 40

Mél. : inao-toulousegaillac@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@quallsud.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@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/ariege-primeur-ou-nouveau-rouge-10362>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Ariege_G_201111.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Ariege_A_201111.pdf
3. <mailto:s.arenas@coopoccitanie.fr>
4. <mailto:inao-toulousegaillac@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>