

Buzet rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Avec plus de 70% de la production de l'AOP Buzet, la palette des vins rouges permet de passer de vins fruités et généreux à des vins aromatiques et denses. Les rosés sont fruités et vifs tandis que les blancs sont plutôt délicats et légers. □ Les vins rouges tanniques, élevés en fût, gagnent à vieillir quelques années pour donner en bouche une sensation veloutée.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins d'AOP Buzet qui proviennent des cépages merlot et cabernet franc proposent des arômes de fruits et des tanins subtils. Le cabernet sauvignon apporte des arômes de fruits et d'épices, parfois vanillés. □ Les rosés présentent des arômes fruités et floraux et les blancs présentent des arômes de fruits exotiques, d'épices et de pain grillé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Historiquement Buzet est un vignoble du "haut pays bordelais". Une référence au vin de Buzet figure dans un accord tarifaire signé le 12 décembre 1284 par le roi d'Angleterre. Buzet était inclus dans le duché d'Albret, rattaché au royaume de Navarre.

UN PRODUIT RECONNU

La reconnaissance de l'appellation Buzet a fait l'objet de débats passionnés entre vignerons, qui durent être tranchés par les tribunaux. En 1948, une première aire de production regroupant 7 communes est définie. Le conflit durera presque 20 ans pour qu'enfin un jugement de 1967, basé sur les travaux d'un éminent expert viticole, reconnaisse l'aire de l'appellation dans sa forme actuelle.

Le saviez-vous

Ce n'est pas un hasard si le vignoble de Buzet se trouve à la pointe orientale de la forêt landaise. En effet, le sable qui porte le massif forestier provient du littoral atlantique apporté par le vent. Ce sont la Baïse et son affluent la Gélise, descendant du plateau de Lannemezan vers la vallée de la Garonne, qui

marquent la limite de l'avancée de ce sable éolien en le ramenant à la mer.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production s'étend sur 27 communes en rive gauche de Garonne entre Agen et Marmande.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des vins de l'appellation d'origine contrôlée Buzet

salle polyvalente

Rue du ruisseau de la Paix

47160 BUZET-SUR-BAÏSE

BP 22

N°SIRET : 51041216600017

Tél. : 06 76 86 03 16

Mél. : syndicat.buzet@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@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/buzet-rouge-21939>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Buzet_G_201001.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Buzet_A_201001.pdf
3. <mailto:syndicat.buzet@gmail.com>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@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>