

Haute Vallée de l'Aude primeur ou nouveau rouge

Vin primeur

LE PRODUIT

L'IGP Haute Vallée de l'Aude est réservée aux vins blancs, rouges, rosés et, fait plus rare, aux vins gris. Ils sont élaborés en amont du fleuve Aude, dans le département du même nom. Les vins sont produits, avec des cépages tels que chardonnay, merlot, cabernet, pinot, ou encore syrah, plus typique du pourtour méditerranéen.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur vive avec des notes fruitées intenses pour les cuvaisons courtes et un caractère épicé et une structure puissante pour les cuvaisons. Les vins blancs, rosés et gris, s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraîcheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production s'étend sur 57 communes de part et d'autre de la haute vallée du fleuve Aude, à quelques kilomètres au sud de Carcassonne. Blotti sur les contreforts des Pyrénées Audoises, le vignoble est fermé à l'ouest par les monts du Chalabrais, à l'est par les Corbières et ne s'entrouvre qu'au nord, sur le Carcassonnais.

UN PRODUIT RECONNU

Situé sur les contreforts des Pyrénées Audoises à 500 mètres d'altitude, l'IGP Haute Vallée de l'Aude bénéficie d'un marqueur identitaire très fort. Celui-ci est dû à l'effet d'altitude et à l'influence océanique qui tempère le climat méditerranéen et est aussi accentué par l'originalité de son encépagement.

Le saviez-vous

En plus des vignes, la Haute Vallée de l'Aude regorge de monuments historiques, d'abbayes et de châteaux notamment. Elle est aussi réputée pour son thermalisme avec

les sources d'Alet les Bains et de Rennes les Bains et, si le cœur vous en dit vous pouvez toujours essayer de retrouver le trésor de l'abbé Saunière à Rennes le Château !

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

4 LANGUEDOC-ROUSSILLON

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des vins à IGP Haute-Vallée de l'Aude

11A Allée des Maronniers

11300 LIMOUX

N°SIRET : 32744633200014

Président(e) : THEREZ Nicolas **Contact :** Marlène TISSEIRE

Tél. : 04 68 31 12 83

Fax : 04 68 31 03 06

Mél. : m.tisseire@limoux-aoc.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir

11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@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@qualisud.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@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.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/haute-vallee-de-laude-primeur-ou-nouveau-rouge-10868>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_HauteValleedelAude_A_201204.pdf
2. <mailto:m.tisseire@limoux-aoc.com>
3. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.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>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>