

Gaillac premières côtes

Vin tranquille

LE PRODUIT

La production d'AOP Gaillac Premières Côtes est réservée à une zone géographique bien délimitée : 11 communes des premières côtes de la rive droite du Tarn, et ce, autour de la ville de Gaillac. Seuls les vins blancs secs peuvent bénéficier de l'appellation. La production est par ailleurs confidentielle, et issue de vignes âgées au minimum de 5 ans et dont le rendement est très faible.

ARÔMES ET SAVEURS

Uniquement blancs et secs, les vins sont souples et élégants. Caractérisés par une acidité modérée, ils ont une bonne longueur en bouche et des arômes fruités et floraux. Aptes à l'élevage, ce sont d'excellents compagnons de poissons en sauce.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ces vins sont produits uniquement sur les premières côtes de la rive droite de la rivière Tarn. Ces coteaux forment un arc de cercle orienté sud sud-est à l'exposition idéale. Les sols sont caillouteux, argilo-calcaires, et donc parfaits pour l'élaboration de vins blancs de grande qualité.

UN PRODUIT RECONNU

Le vignoble gaillacois est connu depuis l'époque romaine, et dès 920, certains secteurs des "premières côtes" étaient qualifiés de "crus". Aussi en 1922, il n'est pas étonnant que le jugement reconnaissant l'appellation simple "Gaillac" cite la particulière qualité des blancs de ces "premières côtes". Elles accèderont à l'Appellation d'origine en 1938.

Le saviez-vous

Longtemps, le port de Gaillac a garanti les débouchés pour tous les vins "estampillés". Ceux-ci étaient représentés par le sceau d'origine local : un coq. Ce n'est que plus tard, au sein de l'aire d'appellation Gaillac, qu'un travail minutieux de délimitation a permis d'établir le tracé des seules parcelles pouvant prétendre à l'AOP Gaillac Premières Côtes.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de production des vins à AOC Gaillac premières côtes s'étend sur 64 communes du nord du département du Tarn (aire géographique de l'AOC Gaillac pour les vins blancs) mais la zone de production des raisins est limitée à 11 de ces communes.

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 appellation d'origine contrôlée Gaillac

Maison de la Vigne et du Vin

81600 GAILLAC

Place de l'Abbaye Saint Michel

N°SIRET : 77721888400024

Président(e) : VAYSSETTE Nathalie

Tél. : 05 63 57 15 40

Fax : 05 63 57 20 01

Mél. : maison@vins-gaillac.com

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) : 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) : SAINT-CRICQ Marcel **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/gaillac-premieres-cotes-13407>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_GaillacPremiere_sCotes_A_200804.pdf
2. <mailto:maison@vins-gaillac.com>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@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>