RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Gaillac vendanges tardives

Vin de vendanges tardives

LE PRODUIT

Les vins de Gaillac sont produits dans le Tarn et sont multiples. Blancs secs, blancs doux, rosés, rouges, effervescents, vendanges tardives, autant de déclinaisons qui mettent en avant le savoir-faire des vignerons permettant l'élaboration de produits variés et de caractère. Originalité, l'aire géographique de production des vins blancs est plus restreinte que celle dédiée aux vins rouges.

ARÔMES ET SAVEURS

Tous les vins de Gaillac sont très aromatiques, jouant sur fruité, ou arômes floraux. Les rouges peuvent présenter des notes épicées et sont aptes au vieillissement, les rosés avec des notes agrumes sont à boire frais et jeunes, les doux et vendanges tardives rappellent les fruits exotiques et ont des notes plus confiturées avec le temps. Les effervescents sont frais et fins, aux arômes de pomme.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les vins de Gaillac sont produits à une cinquantaine de kilomètres au nord-est de Toulouse, dans le golfe de l'Albigeois, de part et d'autre des rives du Tarn. La rivière, en modelant le paysage, a permis l'installation naturelle de jolies terrasses , mais le vignoble est aussi présent sur le plateau calcaire ainsi que sur les "Côtes" à proximité de Gaillac.

UN PRODUIT RECONNU

Implanté dès le Ier siècle de notre ère, et réhabilité à partir de l'an 900 par les moines, c'est le négoce de Bordeaux qui contribuera à faire perdurer la notoriété de ces vins du "Haut pays" acheminés via le Tarn. Riche de cette histoire, c'est tout naturellement que l'appellation d'origine a été accordée en 1938.

Le saviez-vous

Si nul ne connait précisément la période à partir de laquelle sont élaborés les premiers vins effervescents en France, un poète occitan du 16ème siècle a parlé des vins mousseux de Gaillac en ces termes "Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre" signifiant "le vin qui pétillait et sautait dans le verre", en faisant ainsi l'une des premières mentions jamais

faites des vins effervescents.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

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
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

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/gaillac-vendanges-tardives-16011*

List of links present in page

1. mailto:maison@vins-gaillac.com
2. mailto:inao-toulousegaillac@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