



Minervois rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Minervois regroupe une soixantaine de communes allant du piémont de la Montagne Noire aux berges du canal du midi, entre Narbonne et Carcassonne. Elles sont réparties aux 3/4 dans l'Aude et 1/4 dans l'Hérault. Elle concerne les vins secs rouges, rosés et blancs. La production en vins rouges est cependant majoritaire.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont une robe pourpre à reflets violine, ils sont fruités, chaleureux, puissants, épicés ou réglissés, et se prêtent à la garde. Les rosés, saumonés sont frais, riches de fruits rouges et idéaux pour un repas estival. Les blancs vêtus d'or pâle, sont souvent vifs et floraux, mais certains plus généreux présentent des notes fruitées rappelant la pêche ou les fruits exotiques.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ce vaste amphithéâtre jouit d'un climat méditerranéen. Mais, il reste affecté au nord par la proximité des derniers contreforts du Massif central d'une part, et à l'ouest par les influences atlantiques. Sur terrasses, la vigne dessine le paysage en alternant avec la garrigue où dominent chênes et pins, notamment sur les typiques "mourels" (buttes) jalonnant le cœur du territoire.

UN PRODUIT RECONNU

Présente depuis l'occupation romaine, la vigne a rapidement acquis une grande notoriété, poussant l'Empereur Domitien en 92 à interdire toute nouvelle plantation dans la province pour éviter la concurrence ! Depuis la Voie Domitienne, jusqu'au canal du Midi, la notoriété des vins a pu s'étendre largement, conduisant en 1985 à la reconnaissance en appellation.

Le saviez-vous

C'est depuis le village d'Argeliers en Minervois que Marcellin Albert déclencha en 1907 la révolte des "gueux", vigneron s'insurgeant contre la fraude et la mévente de vins. C'est de cette révolte sans précédent, qui gagna même la Champagne, que naquit la loi instituant les "appellations d'origine contrôlées" !

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Vignoble en piémont de la Montagne Noire qui apparaît comme un amphithéâtre exposé au sud limité par la rivière Aude.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat du Cru Minervois

35 quai des Tonneliers

11200 HOMPS

N°SIRET : 39956642100026

Contact : Stéphane ROUX

Tél. : 33(0)4 68 27 80 00

Fax : 33(0)4 68 91 70 90

Mél. : minervols@cru-minervols.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

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

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.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/minervois-rouge-16080>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Minervois_G_200903.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Minervois_A_200903.pdf
3. <mailto:minervois@cru-minervois.com>
4. <mailto:INAO-NARBONNE@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>