



Malepère rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Malepère est réservé aux vins rosés et rouges élaborés autour du massif de la Malepère, situé au sud-ouest de Carcassonne dans l'Aude. Dans ce vignoble le plus à l'ouest du Languedoc-Roussillon, ils sont produits principalement avec les cépages cabernet et merlot.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont une couleur rubis, plutôt vive avec des arômes allant de petits fruits rouges et fruits noirs, à la truffe, aux épices et au cuir. La bouche est généreuse, franche, ample, vive et de belle structure. Les vins rosés ont souvent une robe légère, lumineuse, et développent au nez un fruité intense, souvent de fruits blancs (pêche, poire). L'attaque est fraîche, complexe, et le final intense

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production s'étend sur 39 communes autour du massif de la Malepère, à quelques kilomètres à l'ouest de Carcassonne. Le vin est produit sur un territoire au climat de transition, avec des typicités méditerranéennes mais également des précipitations qui le rapprochent du climat océanique. Alternant journées chaudes et nuits fraîches, ce climat permet un encépagement original pour la région avec une dominante de merlot noir et de cabernet.

UN PRODUIT RECONNU

Dans cette région de polyculture, la vigne a toujours eu sa place au pied des Pechs (mamelons), sur plateaux et terrasses. Sa culture ancienne a été favorisée par ce climat original très marqué par l'influence atlantique qui sur ces sols de molasse, calcaire gréseux et argiles tendres, a permis une belle expression de cépages dits "atlantique" dans cet espace encore méditerranéen.

Le saviez-vous

Le Malepère regorge de monastères, d'églises et de collégiales. Marquée par le Catharisme, l'histoire religieuse est illustrée par le monastère de Prouilhe. Il a été fondé au XIIIème siècle par Dominique De Guzman et était un monastère féminin. Au XIIIème siècle, un miracle aurait eu lieu avec une bible qui n'aurait pas brûlé durant un incendie.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'Appellation s'étend sur 31 Communes à l'ouest de Carcassonne.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de l'AOC Malepère

35 Quai des Tonneliers

11200 HOMPS

N°SIRET : 40471788600018

Contact : Stéphane ROUX

Tél. : 04 68 27 80 00

Fax : 06 85 91 18 19

Mél. : contact@aop-malepere.fr

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)

LRO Sud de France

Siège

Les Miroirs

6 Avenue Maréchal JUIN

11103 NARBONNE CEDEX

BP 40340

N°SIRET : 50373001200021

Tél. : (33) (0)4 68 65 42 60

Fax : (33) (0)4 68 65 84 79

Mél. : contact@lr-origine.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/malepere-rouge-17205>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Malepere_G_201702.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Malepere_A_201702.pdf
3. <mailto:contact@aop-malepere.fr>
4. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@lr-origine.com>