



Produits régionaux d'excellence des Alpes et de la Méditerranée



En 2009, l'Union des Chambres de Commerce et d'Industrie Régionales de l'Eurorégion Alpes Méditerranée (Ligurie, Piémont, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes) et la Chambre valdôtaine des entreprises et des activités libérales de la Région Vallée d'Aoste ont mis en place un projet de renforcement de la coopération transfrontalière afin de favoriser le développement économique et soutenir les entreprises opérant sur le territoire franco-italien. En 2011, encouragées par le succès de cette collaboration, les CCI des régions Corse et Sardaigne ont rejoint les CCI ALPMED.

Les territoires sont de plus en plus soumis à une concurrence internationale; il est par conséquent important de contribuer à la promotion de l'excellence dans nos régions Alpes- Méditerranée. Lorsqu'on évoque la production oeno-gastronomique des territoires qui composent l'Eurorégion ALPMED, on pense immédiatement à la richesse des produits locaux- la plupart bénéficiant des labels de qualité européens «Appellation d'origine protégée » (AOP) et « Indication géographique Protégée » (IGP)- qui représentent l'excellence du « made in » et en sont les meilleurs ambassadeurs.

Ce guide est né de la volonté de présenter ce précieux patrimoine et de mettre à l'honneur le travail des nombreuses PME qui opèrent dans ce secteur. Nous avons donc réuni tous les produits issus de la tradition oeno-gastronomique de l'Eurorégion AlpMed dans un recueil unique, qui constituera un outil de référence très utile pour les consommateurs et les passionnés du monde entier s'intéressant à notre oeno-gastronomie.

Ferruccio Dardanello

Président 2013 des
CCI de l'Eurorégion Alpes-Méditerranée

Produits régionaux d'excellence des Alpes et de la Méditerranée

Projet spécial pas à vendre réalisé pour Alpméd par Gambero Rosso

Gambero Rosso®
Gambero Rosso Holding
S.p.A.
via E. Fermi, 161
00146 Roma
tel. 06 551121
fax 06 55112260
www.gamberorosso.it

directeur éditorial
Laura Mantovano

coordination
Pina Sozio

textes
Marina Savoia

conception graphique
et mise en page
Chiara Buosi

responsable de
photographie
Rossella Fantina

traductions
LSC International
www.lsc-international.com

photos
Sintesi, Francesco Vignali

directeur commercial
Francesco Dammicco

copyright©2013
Gambero Rosso Holding S.p.A.
Les droits de traduction, de
reproduction, de stockage électronique
et d'adaptation totale ou partielle,
par tout autre moyen (y compris les
microfilms et les photocopies) sont
réservés pour tous les pays.

Imprimé au nom de Gambero
Rosso Holding au mois de
Novembre 2013
par Omnimedia
Piazza della Ferriera, 1
00015 Monterotondo Scalo
(ROMA)

Sommaire

Corse

p. 4



Ligurie

p. 10



Piémont

p. 15



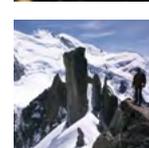
Provence Alpes-Côte d'Azur

p. 36



Rhône-Alpes

p. 51



Sardaigne

p. 72



Vallée d'Aoste

p. 84



Symboles



Viande



Céréales



Fromages



Fruits et légumes



Miel



Légumineuses



Huile



Poisson



Produits transformés



Charcuterie



Vins



Les Grecs l'ont surnommée "καλλίστη", kalliste, "la plus belle". La Corse, carrefour de populations diverses depuis des millénaires et située au cœur du monde méditerranéen, a heureusement su préserver son environnement naturel. Environ un tiers de son territoire est protégé grâce à son statut de parc naturel régional. Bordée d'une zone côtière de 1200 km, l'île se présente sous la forme d'une grande chaîne montagneuse dotée de magnifiques forêts. Elle est séparée de la Sardaigne par un petit détroit, les Bouches de Bonifacio.

**CCI
de Corse**



Ajaccio-Corse AOC

Cette appellation est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits sur une zone qui s'étend sur 36 communes du littoral, dans le département de la Corse-du-Sud, au cœur de la Corse occidentale. Les vins blancs sont composés en grande partie de Vermentino (80% minimum) et expriment des notes minérales et des tonalités fleuries caractéristiques. Les vins rosés et rouges sont obtenus à partir de Sciaccarello (minimum 40%) et/ou Nielluccio et/ou Barbarossa et/ou Vermentino, à hauteur de 60% minimum, et mélangés d'autres cépages locaux.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Brocciu de Corse AOP

Le Brocciu Corse est un fromage produit à partir de petit-lait provenant de lait de chèvres et/ou brebis exclusivement de race Corse. Les origines de ce produit se perdent dans la nuit des temps. D'après la légende, c'est le roi Salomon qui aurait transmis cette recette aux bergers corses il y a quelques millénaires. Ce produit se caractérise par une pâte molle et veloutée, dont la couleur varie du blanc au blanc ivoire, selon la saison. Il est vendu en version Frais, lorsque la durée d'affinage dure entre quelques heures à trois semaines. Au-delà de cette durée, il est appelé Brocciu Passu.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DE L'AOC BROCCIU
Station expérimentale d'Altiani,
20270 Aleria
tel. 09 75 87 03 25



Clémentine de Corse IGP

La culture des agrumes en Corse est une tradition très ancienne, que certains historiens font remonter au début de l'ère chrétienne. Mais la clémentine n'a été introduite qu'aux alentours des années 20, époque où elle a été découverte en Algérie et importée sur l'île. La zone de production s'étend sur les départements de la Haute-Corse et de la Corse du Sud. Ces territoires sont caractérisés par la présence de reliefs montagneux et la proximité de la mer, une situation exceptionnelle qui permet d'obtenir des fruits aux couleurs et aux saveurs particulières, les notes acides prévalant sur les notes douces.

APRODEC
15 avenue Jean Zuccarelli, 20200 Bastia
www.clementinedecorse.fr
tel. 04 95 31 89 37



Coppa de Corse AOC

Ce produit est élaboré à partir de viande de porcs de race Nustrale, dont l'âge est compris entre 12 et 36 mois, et provenant d'une zone de production qui s'étend entre la Corse du Sud et la Haute-Corse. La viande est salée, séchée et affinée sur une durée minimum de 5 mois, dont deux réservés à l'affinage. La Coppa de Corse est présentée sous forme de boyau lié avec une ficelle ou entouré d'un filet. La tranche est de consistance ferme, la partie maigre est de couleur homogène et contient des veinures de gras. Elle offre une saveur caractérisée par des arômes de noisette et de sous-bois. Le goût est salé, parfois avec une note poivrée et fumée.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DES CHARCUTERIES DE CORSE
«SALAMERIA CORSA»
Giovicacce, 20134 Tasso
salameria.corsa@wanadoo.fr
tel. 06 03 34 18 26



Ajaccio-Corse AOC

Cette appellation est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits sur une zone qui s'étend sur 36 communes du littoral, dans le département de la Corse-du-Sud, au cœur de la Corse occidentale. Les vins blancs sont composés en grande partie de Vermentino (80% minimum) et expriment des notes minérales et des tonalités fleuries caractéristiques. Les vins rosés et rouges sont obtenus à partir de Sciaccarello (minimum 40%) et/ou Nielluccio et/ou Barbarossa et/ou Vermentino, à hauteur de 60% minimum, et mélangés à d'autres cépages locaux.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Corse-Calvi AOC

Cette AOC comprend des vins blancs, rouges et rosés produits dans le département de la Haute-Corse, dans la partie nord-ouest de l'île. Composés essentiellement de Vermentino, les vins blancs sont intensément fruités et aromatiques. Les vins rouges et rosés sont composés en grande partie de Grenache, Nielluccio et de Sciaccarello. Les vins rouges possèdent généralement une teneur élevée en alcool et une faible acidité. Les rosés, appelés également "Gris de Calvi" du fait de leur couleur pâle caractéristique, sont des vins destinés à être consommés jeunes.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Corse-Coteaux du Cap Corse AOC

Cette appellation regroupe des vins blancs, rouges et rosés produits dans une zone délimitée du département de la Haute-Corse, sur une bande longue et étroite située dans la partie la plus orientale de l'île. Les vins blancs, d'une grande élégance, sont particulièrement adaptés au vieillissement et contiennent au moins 80% de Vermentino. Les vins rouges et rosés sont obtenus essentiellement à partir de Grenache, de Sciaccarello et de Nielluccio: les vins rosés, structurés et de bonne corpulence, présentent des arômes intenses et puissants, tandis que les rosés sont particulièrement expressifs et fruités.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Corse-Figari AOC

Ces vins blancs, rouges et rosés sont produits sur une petite zone de la partie méridionale de l'île longeant la Mer Tyrrhénienne. Ils se caractérisent par leur grande finesse et leur élégance. Les vins blancs, qui contiennent au moins 75% de Vermentino, sont fins et aromatiques. Les rouges et les rosés sont composés de Grenache, de Sciaccarello et de Nielluccio. Ils présentent une couleur vive et intense et des senteurs fleuries prononcées.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Corse-Porto Vecchio AOC

Cette appellation est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits dans certaines communes du département de la Corse-du-Sud, dont Porto Vecchio, dans la zone côtière du sud-est de l'île. Les vins blancs sont obtenus principalement à partir de Vermentino (75% minimum). Ils sont secs et fruités. Les vins rouges sont élégants et ronds. Les vins rosés, fins et aromatiques, sont composés de Nielluccio, de Sciaccarello et de Grenache.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Corse-Sartène AOC

Ces vins blancs, rouges et rosés sont produits dans la partie sud-ouest de l'île, dans certaines communes du département de la Corse-du-Sud. Les vins blancs, secs et fruités, reflètent les caractéristiques du Vermentino, présent à hauteur de 75% minimum. Les vins rouges, comme les rosés, sont composés principalement de Grenache, de Sciaccarello et de Nielluccio. Ce sont des vins puissants et structurés.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Farine de Châtaigne Corse AOP

La culture de la châtaigne est une tradition profondément ancrée en Corse. Les conditions pédoclimatiques de l'île constituent un terrain idéal pour "l'arbre à pain", comme on l'appelle communément. Jadis considérée comme un ingrédient utilisé dans les plats bon marché, comme la traditionnelle polenta, la farine de châtaigne est aujourd'hui une denrée très prisée. Elle présente des grains fins et sa couleur varie du blanc crème à marron clair. Sa saveur douce libère des parfums de fruits secs, d'épices et de biscuits. Elle est utilisée dans de nombreuses recettes corse typiques, comme le pastizzu, les tartes et beignets de farine de châtaigne.

SYNDICAT AOC FARINE
DE CHÂTAIGNE CORSE
20230 San Giovanni di Moriani
aocfarinedechataignecorse@orange.fr
tel. 04 95 38 93 30



Huile d'Olive de Corse AOC

La culture locale de l'olive repose sur une longue tradition qui trouve ses racines à l'époque gréco-romaine. La production d'Oliu di Corsica s'obtient à partir d'olives provenant d'arbres âgés de cinq ans au moins. Pressées à froid, elles offrent une couleur variant du jaune pâle au jaune clair, et de délicats arômes de fruits secs et de maquis méditerranéen. Le procédé particulier de broyage des olives mûres confère à cette huile une douceur caractéristique, où les notes amères et piquantes sont pratiquement absentes.

SYNDICAT AOC OLIU DI CORSICA
Rue St Erasme 3, 20200 BASTIA
tel. 06 51 21 41 77



Jambon sec de Corse AOC

Ce jambon est obtenu à partir de porcs de race Nustrale provenant d'une zone couvrant la Corse du Sud et la Haute-Corse. La chair est salée, séchée et affinée sur une période minimum de 12 mois, dont 4 mois réservés à l'affinage. A la coupe, la tranche présente une couleur rouge et des veinures de gras, et sa consistance est moelleuse et très onctueuse. Elle offre une grande richesse aromatique, un goût salé dominé par des saveurs de noisette et de champignon, des notes poivrées, douces et marquées par une légère note fumée typique, conférée par le gras.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DES CHARCUTERIES DE CORSE
SALAMERIA CORSA
Giovicacce 20134 Tasso
salameria.corsa@wanadoo.fr
tel. 06 03 34 18 26



Lonzu de Corse AOC

Ce produit est élaboré à partir de filets de porcs de race Nustrale provenant d'une zone de production située entre la Corse du Sud et la Haute-Corse. La viande fraîche est salée et affinée pendant une durée minimum de 4/5 jours. Elle est ensuite poivrée et affinée en cave pendant 8 semaines. Elle se distingue par sa richesse aromatique et son goût salé caractéristique, marqué par une légère note poivrée. Embossée dans des boyaux naturels, elle est ensuite fumée au bois de hêtre, ce qui lui procure une saveur fumée typique.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DES CHARCUTERIES DE CORSE
«SALAMERIA CORSA»
Giovicacce 20134 Tasso
salameria.corsa@wanadoo.fr
tel. 06 03 34 18 26



Miel de Corse AOC

Le Miel de Corse doit ses qualités organoleptiques à la variété d'abeille qui le produit. Il s'agit d'un écotype corse, l'abeille noire, l'une des espèces les plus rares au monde et qui a la particularité de produire du miel toute l'année. Le Miel de Corse se décline en six variétés, différentes en fonction des saisons et des zones de production. Le Miel de Printemps est ambré et fruité. Le Miel de Maquis du Printemps présente une saveur ambrée et des senteurs de bruyère. Le Miellat du Maquis a un goût malté et intense. Le Miel de Maquis d'Été est clair et aromatique. Le Miel de Châtaignier et le Miel de Maquis d'Automne offrent une saveur amère et persistante.

SYNDICAT AOC MIEL DE CORSE
Chambre d'Agriculture de la Corse du Sud
19, avenue Noël Franchini, 20700 Ajaccio
aop@mieldecorse.com
tel. 04.95.48.69.69



Muscato du Cap Corse AOC

Ce label est réservé aux vins blancs doux naturels composés exclusivement de Muscato à Petit Grains et produits dans une aire délimitée comprenant 17 communes du département de la Haute-Corse. Ce vin a une couleur variant du jaune clair à l'ambre clair et se caractérise par un équilibre parfait entre sa richesse, sa rondeur et la vivacité de la structure. Il se distingue également par sa longue persistance aromatique et ses parfums d'agrumes et de coing, souvent accompagnés d'un goût fumé et amer. Il s'agit d'un vin rare particulièrement apprécié.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Patrimonio AOC

L'AOC Patrimonio comprend des vins blancs, rouges et rosés provenant d'une zone de production comprenant 7 communes du département de la Haute-Corse, située dans la partie nord-ouest de l'île. Les vins blancs sont secs et produits uniquement à partir de Vermentino, qui confère une grande richesse aromatique, dominée par des notes de genêt et d'aubépine, particulièrement présentes dans les vins jeunes. Les vins rosés sont généralement des vins d'assemblage, et le Nielluccio (teneur minimum 75%) est associé à du Grenache, du Sciaccarello et du Vermentino. Il s'agit de vins secs très frais, à la couleur rose vif et aux arômes fruités de groseille et de framboise. Les vins rouges composés au moins à 90% de Nielluccio sont marqués par une couleur rouge rubis ou grenat, des parfums fruités de mûre et de cassis, qui se transforment avec l'âge pour dégager des tonalités épicées, fumées et balsamiques.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Vin de Corse AOC

Cette AOC comprend des vins blancs, rouges et rosés produits dans le département de la Haute-Corse, dans la partie nord-ouest de l'île. Composés essentiellement de Vermentino, les vins blancs sont intensément fruités et aromatiques. Les vins rouges et rosés sont composés en grande partie de Grenache, Nielluccio et de Sciaccarello. Les vins rouges possèdent généralement une teneur élevée en alcool et une faible acidité. Les rosés, appelés également "Grise de Calvi" du fait de leur couleur pâle caractéristique, sont des vins destinés à être consommés jeunes.

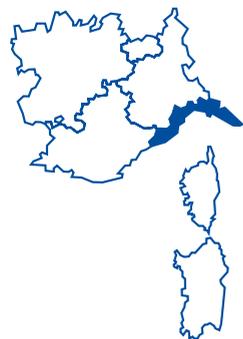
CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle,
20200 Bastia
tel. 04 95 32 91 32



Vins de l'Île de Beauté IGP

Cette indication est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud. Elle peut être accompagnée de spécificités de cépage ainsi que des mentions Primeur ou Nouveau. Les vins rouges sont essentiellement obtenus à partir des cépages Sciaccarello et Nielluccio, mélangés à du Merlot, du Cabernet Sauvignon, du Grenache, du Pinot Noir et du Syrah. Ils présentent une couleur intense, des notes fruitées et des parfums de réglisse et de cuir. Les rosés constituent la majeure partie de la production. Il s'agit généralement de vins rose pâle aux arômes prononcés. Les vins blancs sont généralement produits à partir de Vermentino, qui confère une note fleurie typique. Ils peuvent également être élaborés à base de Chenin Blanc ou Chardonnay, qui confèrent des arômes de fruit et de miel.

SYNDICAT DE DÉFENSE DE VINS
DE L'ÎLE DE BEAUTE
7, Bd G. de Gaulle, 20200 Bastia



Nichée entre la mer Ligure, les Alpes et l'Apennin, la Ligurie offre une grande diversité d'écosystèmes ainsi que des sites emblématiques que les touristes du monde entier viennent visiter, comme la Riviera des Fleurs, à l'ouest, Gênes et son centre historique, inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco, ainsi que Portofino et les Cinq Terres, à l'est. Outre ses paysages grandioses, tantôt marins tantôt montagneux, la région recèle bien des trésors en matière de vins et de gastronomie, comme le fameux "pesto" et la "focaccia de Recco". La région tire son nom des premiers occupants du territoire, les Ligures, qui selon certaines sources historiques figurent parmi les populations occidentales les plus anciennes.



Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

Les Anchois au Sel de la Mer Ligure sont issus de la tradition antique des marinières ligures. Le label se réfère aux anchois pêchés selon la méthode traditionnelle de la pêche au lamparo ou de la pêche au filet coulissant, appelé localement "ciànciolo", puis traités et conservés dans le sel. Les Anchois au sel de la Mer Ligure IGP possèdent une peau extrêmement fine et doivent être commercialisés entiers. Leur couleur varie du rose au brun intense. Les filets, qui adhèrent fortement aux arêtes, ont une consistance moelleuse et se caractérisent par une saveur sèche très savoureuse.



Basilico Genovese DOP

Cette plante aux arômes variés fait partie de l'espèce *Ocimum Basilicum*. Elle a été introduite dans la région dès l'époque romaine et a trouvé dans les collines ligures les conditions environnementales idéales pour développer ses propriétés organoleptiques uniques. Ce basilic se caractérise par des feuilles de dimensions petites à moyennes et par sa couleur typique vert clair. Il dégage un parfum particulièrement délicat dénué de la note de menthe que l'on retrouve souvent dans d'autres variétés. Il constitue l'un des ingrédients de base de la fameuse recette du Pesto alla Genovese.

CONSORZIO DI TUTELA DEL BASILICO
GENOVESE DOP
Villa Doria Podestà, via Pra 63
16157 Genova
www.basilicogenovese.it



Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà DOC

Cette appellation est réservée à des vins blancs et passerillés composés de Bosco (teneur minimum de 40%), d'Albarola et/ou de Vermentino (maximum 20%). Produit dans diverses communes de la Province de La Spezia, le Cinque Terre D.O.C. inclut également les sous-zones de Costa de Sera, Costa de Campu et Costa da Posa. Le Cinque Terre Sciacchetrà D.O.C. est obtenu grâce à un passerillage partiel des raisins après la récolte et présente la mention Réserve lorsqu'il est commercialisé après le premier novembre de la troisième année qui suit la récolte.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Colli di Luni DOC

Ces vins rouges ou blancs sont élaborés dans diverses communes de la Province de La Spezia, en Ligurie, et de Massa Carrara, en Toscane. Les vins blancs sont obtenus essentiellement à partir du Vermentino (au minimum 35%) et du Trebbiano Toscano (teneur allant de 25 à 40%). Pour le vin rouge, on utilise le Sangiovese (au moins 60%), le Canaiolo, la Pollera noire et le Ciliegolo noir (au minimum 15%). La mention "Vermentino" est autorisée si la teneur minimum est de 90%. Les vins Colli di Luni Rosso DOC peuvent présenter la mention Réserve après une durée de vieillissement minimum de deux ans.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Colline del Genovesato IGT

Ce label désigne des vins produits dans une zone délimitée située dans la Province de Gênes, et regroupe des vins blancs, rouges (également vin passerillé et vin nouveau) et rosés. L'étiquette porte la mention Granaccia ou Pigato, si le vin contient au moins 85% de l'une de ces variétés de raisin. Les vins Colline del Genovesato peuvent également être vinifiés en version Vin Pétillant.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Colline di Levante DOC

Cette dénomination est réservée à des vins blancs et des vins rouges de type Nouveau élaborés à partir de Vermentino (teneur minimum de 85%). Produits dans la Province de La Spezia, dans une zone délimitée incluant les communes de Levante, Bonassola, Framura et Deiva Marina, les vins Colline di Levante (Collines du Levant) sont produits à partir des cépages Vermentino, Albarola et Bosco, pour le vin blanc, et généralement du Sangiovese et du Cilieggiolo pour le vin rouge et le vin nouveau.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Colline Savonesi IGT

L'I.G.T. Colline Savonesi se réfère à des vins blancs (y compris vin pétillant et vin passerillé), rouges (également vin nouveau) et rosés qui sont produits sur la zone collinaire de la Province de Savone. Les vins dotés de ce label peuvent être élaborés à partir d'un ou de plusieurs des cépages suivants : Alicante (nommé localement le Granaccia) et Lumassina (appelé également Buzzetto ou Mataosso), dont la teneur minimale doit être de 85%.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Focaccia di Recco col formaggio IGP

La Focaccia de Recco est un pain cuit au four, composé d'une pâte à base de farine de blé tendre, d'huile d'olive extravierge, d'eau et de sel, est farcie d'un fromage frais à pâte molle, obtenu à partir de lait de vache pasteurisé. Parfumée et croquante en bouche, la pâte est légèrement salée et dégage une odeur de bon pain et parfums du lait et fromage. Le fromage est doux et offre une légère note acidulée. La zone de production comprend la commune de Recco et des communes voisines Avegno, Sori et Camogli.

CONSORZIO FOCACCIA
COL FORMAGGIO DI RECCO
via XXV Aprile, 14
16036 Recco (GE)
www.focacciadirecco.it



Golfo del Tigullio DOC

La zone de production de ces vins s'étend sur diverses communes de la province de Gênes. Cette DOC comprend des vins blancs, rosés, rouges, Cilieggiolo, Vermentino, Bianchetta Genovese, Moscato, Scimiscià ou Ximixà, Mousseux et Passerillés. Certains crus peuvent se présenter en versions vin pétillant et/ou nouveau. Pour les vins blancs, les cépages utilisés sont le Vermentino, le Bianchetta Genovese et le Scimiscià ou le Ximixà, à hauteur de 85% minimum. Pour les vins rouges et rosés, les cépages prévus sont le Cilieggiolo, dans les mêmes proportions. La sous-région Costa dei Fieschi, limitée à neuf communes du Levant, dans la province de Gênes, produit des vins blancs (dont mousseux et passerillés), rouges, rosés, moscato (également en version vin passerillé).

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP

La culture de l'olivier en Ligurie, dont les origines remontent à l'époque romaine, s'est intensifiée au fil des siècles et a commencé à revêtir les caractéristiques de la monoculture à partir du XVIIIe siècle. L'oléiculture ligure se distingue en particulier par sa production d'Huile d'Olive Extravierge ligure D.O.P., commercialisée sous les appellations suivantes: Riviera dei Fiori (Riviera des Fleurs), Riviera del Ponente Savonese (Riviera du ponant) et Riviera di Levante (Riviera du Levant). Cette huile offre généralement une texture légère et délicate, une saveur et un parfum fruités, et des notes finales plus ou moins piquantes selon la typologie.

CONSORZIO TUTELA OLIO EXTRAVERGINE
RIVIERA LIGURE
via T. Schiva, 29, 18100 Imperia
www.consorziodoprivieraligure.it



Pornassio o Ormeasco di Pornassio DOC

Cette dénomination désigne des vins rouges et Sciac-trà produits dans une zone délimitée de la Province d'Imperia. Le cahier des charges prévoit l'utilisation des variétés Ormeasco ou Dolcetto, dont la teneur minimale doit être de 95%. La vinification du Sciac-trà se caractérise par un contact limité du moût avec les parties solides, qui permet l'obtention de sa couleur rose corail unique. Les versions Passerillé et Passerillé Liqueureux nécessitent un passerillage des raisins sur pied, sur des claies ou dans des locaux appropriés, et une durée de vieillissement de 12 mois, dont 4 mois en fût de chêne ou de cha-taignier pour le vin Passerillé et le Rouge Supérieur.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Riviera di Levante IGT

Produit sur l'ensemble du territoire de la province de La Spezia, ce vin est commercialisé sous la forme de vins blancs, rouges et rosés, également dans les versions Passerillé Blanc et Passerillé Rouge, et peut être accompagné de spécifications éventuelles sur l'implantation géographique et les vignobles. Le Vin Passerillé exige une période de passerillage sur claies ou dans des locaux appropriés, jusqu'à l'obtention d'une teneur minimale en alcool de 15°.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Riviera Ligure di Ponente DOC

Cette dénomination, réservée à des vins rouges et blancs, est complétée de nombreuses indications géographiques. La zone de production de la Riviera Ligure du Ponant D.O.C. s'étend sur diverses communes de la Province d'Imperia, de Gênes et de Savone. Concernant les vins dont le cépage n'est pas spécifié, le cahier des charges autorise les variétés de raisin suivantes: pour les vins blancs, le Pigato (également pour les vins de type Supérieur et Passerillé) ou le Vermentino (également pour les versions Vin Supérieur et Vin Passerillé), dont la teneur minimale doit être de 95%, et le Moscato bianco (Muscat blanc) (également Pétillant, Passerillé et Vendange Tardive) dans une proportion de 100%. Pour les vins rouges, on utilise le Granaccia (également Supérieur et Passerillé) ou le Rossese (également Passerillé), à hauteur de 90% minimum.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Rossese di Dolceacqua DOC

Ce vin rouge, qui doit contenir au moins 95% de Rossese, est produit dans diverses communes de la province d'Imperia, dont Dolceacqua. Il présente une couleur rouge rubis tirant sur le rouge grenat au fur et à mesure du vieillissement, un bouquet aux parfums de confiture de groseille et de cerises confites. En bouche, il offre une saveur chaude et veloutée aux tanins délicats. La version Vin Supérieur ne peut être commercialisée qu'à partir du premier novembre de l'année qui suit la récolte des raisins. Le label D.O.C. peut être complété d'indications géographiques supplémentaires.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Terrazze dell'Imperiese IGT

Ce label concerne des vins blancs, rouges ou rosés produits sur l'ensemble du territoire de la province d'Imperia. Pour les vins blancs, (également pour les vins pétillants et passerillés), les variétés de raisin prévues sont le Pigato Bianco et le Vermentino, utilisées seules ou en mélange, auquel cas la teneur doit être au moins de 40%. Les vins rouges et rosés, également produits dans les versions vin pétillant, passerillé et vin nouveau, doivent provenir des cépages Rossese et Ormeasco, dans les mêmes proportions que pour les raisins blancs.

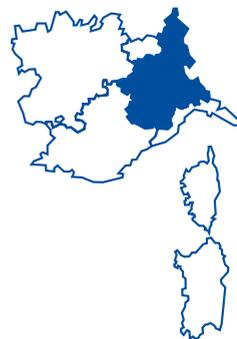
ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



Val Polcevera DOC

Cette dénomination est réservée à des vins blancs (également en version mousseux de qualité, pétillant et passerillé), rouges (également nouveau et pétillant), rosés (également vin pétillant), Bianchetta Genovese et Vermentino. Les cépages utilisés pour les vins blancs sont le Vermentino, le Bianchetta, le Genovese et l'Albarola. Les vins rouges et rosés sont élaborés à partir de Dolcetto, de Sangiovese et de Cilieggiolo, à hauteur de 60% minimum. Cette DOC comprend également les spécificités de cépage Bianchetta Genovese ou Vermentino, qui doivent être présents à hauteur de 85% minimum, en cas d'utilisation d'un seul cépage. La zone de production comprend diverses communes de la province de Gênes, dans le bassin du torrent Polcevera et de ses affluents, le Sardorella, le Secca, le Riccò et le Verde. Le vin provenant de la sous-région Coronata ne peut être produit que dans une aire délimitée de la commune de Gênes.

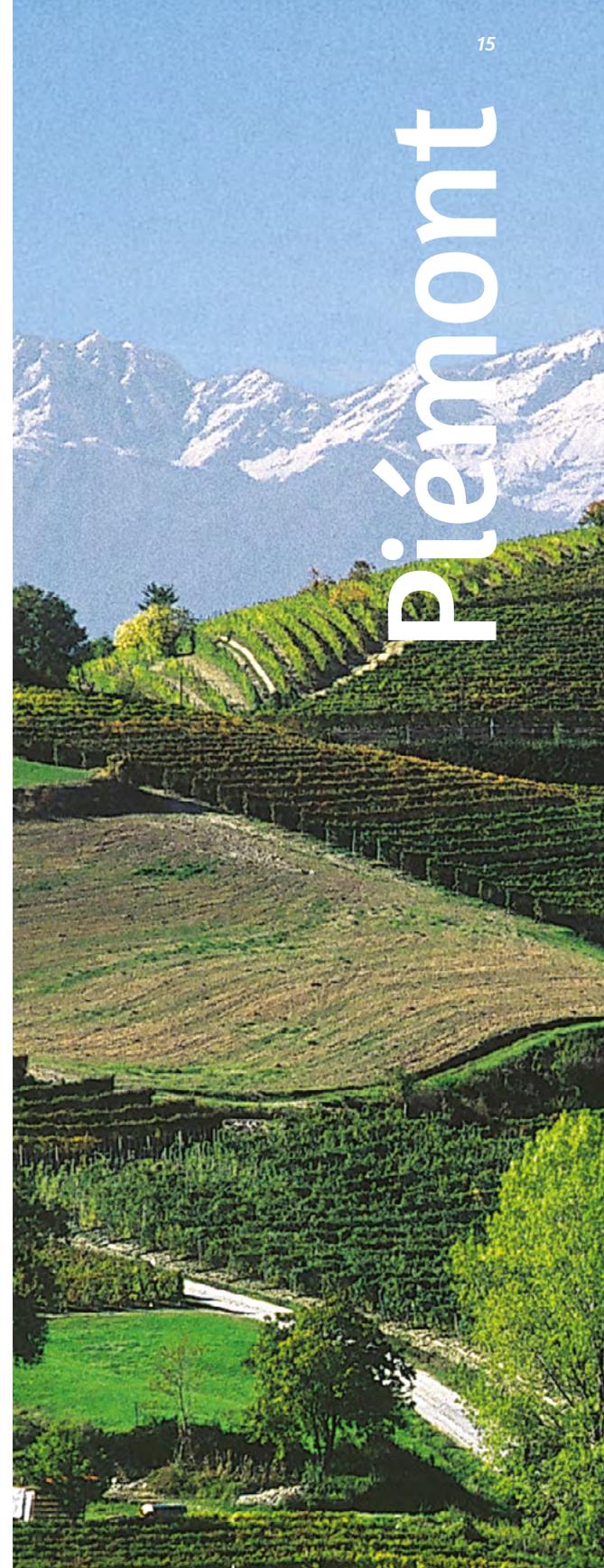
ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
19033 Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
tel. 0187 677406



“Pedemontium”, aux pieds des monts: le nom de cette région est clairement lié à sa position géographique. Formée de plaines et de collines, elle est entourée sur trois côtés par les Alpes occidentales et l'Appenin Ligure. Riche en terres agricoles fertiles, la région verdoyante du Piémont se situe entre la France et la Suisse. Elle est parcourue par de nombreux cours d'eaux, qui sont tous des affluents du Po, le plus grand fleuve d'Italie, qui prend sa source à Pian del Re, sous le Mont Viso.



Piémont





Alba DOC

Ce vin rouge est élaboré principalement à partir de Nebbiolo (teneur située entre 70% et 85%) et de Barbera (15% à 30%). La zone de production est limitée à quelques communes situées sur les collines de la province de Cuneo, dont Alba. Ce vin présente une robe rouge rubis tirant sur le rouge grenat, des parfums intenses et une saveur chaude, tannique et robuste. La durée de vieillissement prévue pour ce vin est de 17 mois, dont 9 au moins en fût de chêne. Dans le cas de l'Alba DOC présentant la mention Réserve, cette durée passe à 2 ans, dont un an en fût de chêne.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)



Albugnano DOC

Ces vins rouges et rosés sont composés de 85% de Nebbiolo et de 15% de Freisa, de Barbera et de Bonarda. La zone de production couvre les communes d'Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco et Passerano-Marmorito, situées dans la province d'Asti. Ces vins se caractérisent par une robe rouge rubis (rose ou rouge cerise pour le rosé), des parfums fruités parfois vineux, une saveur sèche ou moelleuse, à la corpulence discrète, et parfois vivace. Pour les vins portant la mention Supérieur, la durée de vieillissement prévue est d'un an, dont 6 mois en fût de chêne.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Alta Langa DOCG

Cette dénomination comprend des vins de type Mousseux et Mousseux Rosé, également en version Réserve, qui sont obtenus exclusivement à partir du procédé traditionnel de la refermentation en bouteille, et qui sont composés de Pinot Noir et/ou de Chardonnay, utilisés purs ou présents à hauteur de 90%. Ils sont produits dans une zone regroupant 149 communes des provinces de Cuneo, d'Asti et d'Alessandria. La période de vieillissement requise est de 30 mois, et de 36 mois pour la mention Réserve. Les vins Alta Langa sont caractérisés par une mousse fine et persistante, des parfums subtils caractéristiques de la fermentation en bouteille, un goût savoureux et harmonique.

CONSORZIO DI TUTELA ALTA LANGA
METODO CLASSICO
p.zza Roma 10, 14057 Asti
tel. 0141 594842



Asti DOCG

Cette DOCG concerne les vins Asti ou Asti Mousseux (à base de fermentation naturelle en autoclave), Asti ou Asti Mousseux Méthode Classique (fermentation naturelle en bouteille), le Moscato d'Asti et le Moscato d'Asti Vendange Tardive. Obtenus exclusivement à partir de Moscato Bianco (Muscat Blanc), ces vins sont produits dans une zone délimitée couvrant les provinces de Cuneo, d'Asti et d'Alessandria. Ils peuvent présenter la mention de l'une des sous-régions de Canelli, Santa Vittoria d'Alba et Strevi. Le Moscato d'Asti Vendange Tardive doit être soumis à une période de vieillissement d'un mois minimum.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI
via Valtiglione 73, 14057 Isola d'Asti (AT)
tel. 0141 960911



Barbaresco DOCG

Ce vin rouge composé exclusivement de Nebbiolo est produit dans une zone délimitée incluant Barbaresco, Neive, Treiso et San Rocco di Alba. Il se distingue par une robe rouge grenat aux reflets orangés, un parfum caractéristique intense, une saveur pleine, sèche et harmonique. La période de vieillissement prévue est de 26 mois minimum (50 mois pour les vins présentant la mention "Réserve"), dont 9 mois minimum en fût de bois. Cette dénomination peut être accompagnée d'indications géographiques supplémentaires.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Barbera d'Alba DOC

Cette DOC est réservée aux vins rouges obtenus à partir de Barbera, à hauteur de 100% ou en mélange avec du Nebbiolo (maximum 15%), et produits dans certaines communes de la province de Cuneo (dont Alba). Ce vin présente une couleur rouge rubis rehaussée de teintes rouge grenat, des parfums délicats et fruités accompagnés parfois de senteurs boisées, et une saveur sèche légèrement tannique qui devient harmonique avec l'âge. Pour les vins portant la mention Supérieur, la durée de maturation minimale est d'un an, dont 4 mois au moins en fût de bois.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Barbera d'Asti DOCG

Cette dénomination se réfère à un vin rouge contenant au moins 90% de Barbera. Il est produit dans une zone délimitée couvrant les provinces d'Asti et d'Alessandria. Il offre une robe rouge rubis tendant vers le rouge grenat avec l'âge, un bouquet vineux et intense, une saveur sèche, harmonique et pleine. La période de vieillissement est de 4 mois, et de 14 mois (dont 6 mois au moins en fûts de chêne) pour les vins présentant la mention "Supérieur".

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Barbera del Monferrato DOC

Ce vin rouge, produit à partir de Barbera, est parfois complété de Freisa, de Grignolino et de Dolcetto, à hauteur de 15% maximum. L'aire de production couvre les provinces d'Asti et d'Alessandria. Ce cru présente une robe rouge rubis, un parfum vineux, une saveur sèche et de corpulence moyenne. Lorsqu'il est vinifié en vin Pétilillant, il se caractérise par une mousse fine et persistante, une robe rouge rubis, un parfum vineux et une saveur sèche ou légèrement onctueuse.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Vin rouge (produit également en version Pétillant) contenant au moins 85% de Barbera et qui peut être complété de Freisa, de Grignolino et de Dolcetto. La zone de production s'étend dans la province d'Alessandria et d'Asti. Ce cru se caractérise par une robe rouge rubis, un bouquet vineux caractéristique, un goût moyennement corsé, parfois vif. Ces vins exigent une période de vieillissement minimum de 14 mois, dont 6 en fût de chêne.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Barolo DOCG

Cette dénomination se réfère à un vin rouge (présentant parfois des indications géographiques), obtenu exclusivement à partir de Nebbiolo provenant de Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba et d'autres communes de la province de Cuneo. Ce cru présente une robe rouge grenat, un parfum intense, une saveur sèche, robuste et veloutée. La période de vieillissement minimale est de 38 mois, dont 18 en fût de bois, et de 62 mois, dont 18 en fût de bois pour les vins de catégorie Réserve. La dénomination Barolo Chinato s'applique aux vins aromatisés.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Boca DOC

Produite dans les zones collinaires de certaines communes de la province de Novara, cette DOC désigne un vin rouge composé de Nebbiolo (70% - 90%), de Vespolina et/ou d'Uva Rara. Ce vin de couleur rouge rubis présentant des nuances aux tons rouges grenat, offre un parfum délicat et éthéré, un goût savoureux, sec, harmonique, rehaussé d'un arrière-goût de grenade. La durée de vieillissement minimum est de trois ans, dont 18 mois au moins en fût de bois. Pour les vins présentant la mention Réserve, cette durée est portée à 4 ans, dont deux ans au moins en fût de bois.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Bra DOP

Produit depuis 1300 dans les alpages des montagnes de la région de Cuneo, le Bra tire son nom de la localité traditionnelle où il était affiné et commercialisé; il représentait l'un des aliments de base des populations alpines locales. La zone de production comprend toute la province de Cuneo et la commune de Villafranca Piemonte, située dans la province de Turin. Il s'agit d'un fromage à pâte dure et pressée, produit essentiellement à partir de lait de vaches de race piémontaise et vendu dans le commerce sous deux catégories: Tendre et Dur. La première forme se caractérise par l'utilisation de lait entier, une période d'affinage de 45 jours et des notes douces et herbacées. La seconde catégorie se distingue par l'utilisation de lait partiellement écrémé, une période d'affinage minimum de 180 jours et un goût savoureux et piquant. Ce fromage est également produit en version Bra d'Alpage.

CONSORZIO DI TUTELA
FORMAGGIO BRA DOP
via Silvio Pellico 10, 10022 Carmagnola (TO)
tel. 011 0565985



Brachetto d'Aqui DOCG

Cette DOCG se réfère à un vin rouge contenant au moins 97% de Brachetto cultivé dans un petit nombre de communes des provinces d'Alessandria et d'Asti, dont Acqui Terme. Ce vin se caractérise par une robe rouge rubis tirant sur le rouge grenat, un arôme musqué délicat, une saveur douce et onctueuse. Le Brachetto d'Acqui existe également en version Vin Passerillé et Vin Mousseux. Pour cette dernière catégorie, une fermentation naturelle en autoclave ou en bouteille est exigée.

CONSORZIO VINI D'ACQUI
via Valtiglione 73
14057 Isola d'Asti (AT)
tel. 0141 960911



Bramaterra DOC

Ce label, qui se réfère à certaines zones collinaires de la province de Vercelli, comprend des vins rouges composés de Nebbiolo (entre 50% et 80%), de Croatina (maximum 30%), d'Uva Rara et/ou de Vespolina (maximum 20%). Ce vin présente une couleur rouge grenat aux reflets orangés et des parfums intenses qui s'affinent avec l'âge. Il se caractérise par un goût soutenu et harmonique, une saveur pleine et une finale amère agréable. La durée de vieillissement prévue est de deux ans (dont 18 mois au moins en fût de bois). Elle est de 3 ans pour les vins à mention Réserve, dont 2 en fût de chêne.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Calosso DOC

Ce vin rouge est produit dans les communes de Calosso, Castagnole delle Lanze et Costigliole d'Asti, situées dans la province d'Asti. Il est composé de Gamba Rossa (ou d'Imperatrice dalla Gamba Rouge, littéralement Impératrice à la Jambe Rouge) à hauteur de 90% minimum. Il présente une robe rouge rubis qui s'enrichit de reflets orangés avec l'âge, un parfum délicat et une saveur harmonique. Le cahier des charges prévoit une durée de vieillissement minimum de 20 mois, et de 30 mois pour les vins portant la mention Réserve. Le Calosso Passarà, produit à partir de raisin passerillé, offre une couleur rubis aux reflets orangés, des parfums délicats et une saveur sèche et caractéristique.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Canavese DOC

L'aire de production de cette DOC englobe une centaine de communes situées dans les provinces de Turin, Biella et Vercelli. Elle inclut divers types de vins: blancs (également Mousseux), rosé (y compris Mousseux) et rouge (également Nouveau). Les vins blancs, composés uniquement d'Erbaluce, présentent une robe jaune paille, des parfums intenses et fruités, une saveur sèche et harmonique. Les rouges et rosés sont élaborés à partir de Nebbiolo, de Barbera, de Bonarda, de Neretto et de Freisa, purs ou en mélange, à hauteur de 60% minimum. Ils présentent une robe de couleur rouge rubis, une odeur intense et vineuse, une saveur sèche et harmonique. Les deux spécificités de cépage Canavese Nebbiolo et Canavese Barbera, vins rouges, sont autorisées lorsque les vins comprennent au moins 85% de ces cépages.

CONSORZIO VINI DOC CALUSO,
CAREMA, CANAVESE
p.zza Ubertini 1, 10014 Caluso (TO)
tel. 011 9833860



Carema DOC

Ce vin rouge est composé de Nebbiolo, à 100% ou 85 % minimum. Il est produit dans la commune de Carema, située dans la province de Turin. Il présente une robe rouge rubis tirant sur le grenat, un parfum délicat et caractéristique rappelant le macérat de rose, une saveur moelleuse, veloutée et de bonne corpulence. Une durée de vieillissement minimale de 2 ans est prévue, dont un an en fût de chêne ou de châtaignier. Cette durée passe à 3 ans (dont un an en fût de bois) pour les vins dotés d'une mention Réserve.

CONSORZIO VINI DOC CALUSO,
CAREMA, CANAVESE
p.zza Ubertini 1, 10014 Caluso (TO)
tel. 011 9833860



Castagna di Cuneo IGP

La Châtaigne de Cuneo provient de diverses variétés locales, notamment la Gabbiana et la Frattona. L'histoire de Cuneo est étroitement liée à la production et à la consommation de châtaignes: les premiers documents témoignant de sa culture locale datent de la fin du 12e siècle. La zone de production prévue par le cahier des charges comprend environ 110 communes de la province de Cuneo. La Châtaigne de Cuneo présente une couleur allant du marron clair au brun foncé. Sa chair offre une consistance croquante et une saveur douce et délicate.

CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE E TUTELA
DELLA CASTAGNA CUNEO IGP
via Caraglio 16, 12100 CUNEO
tel. 0171 693966



Castelmagno DOP

Ce produit très ancien remonte au 13e siècle. Il est élaboré à partir de lait de vache cru et entier, et parfois mélangé avec du lait de chèvre ou de brebis. Le Castelmagno est un fromage à pâte mi-dure, éventuellement persillé, bien que la forme sous laquelle il est commercialisé aujourd'hui ne présente pas de marbrures. Les fromages peu affinés offrent une saveur délicate et légèrement salée. Le goût devient plus intense et piquant au fur et à mesure de la maturation. La zone de production est limitée aux communes de Pradleves, Grana, Monterosso et Castelmagno, dans la région de Cuneo.

CONSORZIO DI TUTELA FORMAGGIO
CASTELMAGNO DOP
p.zza Caduti, 1 fraz. Campomolino
12020 Castelmagno (CN)
tel. 011 0565985



Ciliegia di Garbagna IGP

Le label Ciliegia di Garbagna désigne les variétés de fruits suivantes: Bella di Garbagna, Bella di Pistoia, Bigarrau, Celeste, Giorgia, Van, Canada, Durone di Garbagna et Ferrovia. La zone de production s'étend sur diverses communes des provinces d'Alessandria et de Pavie. Sa couleur intense ainsi que son parfum et sa douceur prononcée sont dues aux caractéristiques pédoclimatiques de la région et à la méthode de récolte utilisée, appelée localement "sull'onda", la cueillette s'effectuant en plusieurs étapes de manière à respecter la maturation physiologique des cerises.

CONSORZIO CILIEGIA DI GARBAGNA
p.zza G. Bruno n. 1, 15059 Monleale (AL)
www.ciliegiagarbagna.com



Cisterna d'Asti DOC

Ce label désigne un vin rouge produit dans une zone délimitée couvrant les provinces d'Asti et de Cuneo, contenant au moins 80% de Croatina. Il est vieilli en fût de bois. Pour l'obtention de la mention Vin Supérieur, une durée de vieillissement de 10 mois minimum est requise. Ce vin présente une robe rouge rubis, des parfums intenses et fruités, une saveur vineuse, délicate et harmonique typique, parfois vivace.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Colli Tortonesi DOC

Cette DOC désigne des vins rouges (également en version vin nouveau), blancs et rosés, produits dans les vignobles collinaires du Tortonese, qui fait partie de la province d'Alessandria. Ils sont également vinifiés en version Vin Pétillant. Cette dénomination inclut les sous-régions de "Monleale" et de "Terre di Libarna", ainsi que de nombreuses spécificités de cépage: Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa, Cortese, Favorita, Moscato et Timorasso. Le Colli Tortonesi DOC Cortese peut être produit dans la version Mousseux.

CONSORZIO VINI COLLI TORTONESI
c/o Palazzo Guidobono, p.zza Arzano
15057 Tortona (AL)



Collina Torinese DOC

Ce vin rouge (également produit en Vin Nouveau) est obtenu principalement à partir de Barbera (minimum 60%) et de Freisa (minimum 25%). Il est produit dans une zone délimitée couvrant la province de Turin. Ce vin se caractérise par une couleur rouge rubis plus ou moins prononcée, un parfum intense, vineux et typique, une saveur sèche et harmonique. Les vins assortis de mentions de cépages, comme le Barbera, le Bonarda, la Malvasia, le Pelaverga ou le Cari, doivent contenir au moins 85% des raisins spécifiés.

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE
DELLE DOC FREISA DI CHIERI
E COLLINE TORINESE
c/o Palazzo del Municipio di Chieri
via Palazzo di Città 10
10023 Chieri (TO)
tel. 011 9425745



Colline Novaresi DOC

Les vins Colline Novaresi sont produits sur une zone collinaire délimitée couvrant la province de Novara. Les vins blancs sont composés d'Erbaluce, et les vins rouges et rosés contiennent au moins 50% de Nebbiolo (vinifiés également en vin nouveau). Les spécificités de cépages autorisées sont les suivantes: Nebbiolo (Spanna), Uva Rara (Bonarda Novarese), Barbera, Vespolina et Croatina, dont la teneur doit être de 85% minimum. Les vins blancs offrent une robe jaune paille, un parfum aromatique et délicat, et une saveur amère. Les rouges et les rosés libèrent des parfums intenses caractéristiques et une saveur pleine et harmonique.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI ALTO
PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Colline Saluzzesi DOC

Ce vin rouge est produit dans la zone collinaire de Saluzzese, dans la province de Cuneo. Il doit contenir au moins 60% de Barbera, de Chatus, de Nebbiolo, de Pelaverga, lorsqu'il est issu d'un assemblage. Il s'agit d'un vin de couleur rouge rubis, aux parfums intenses et vineux agrémentés de senteurs de fruits rouges. Il offre une saveur fraîche et sèche aux notes fruitées. Les vins présentant une spécificité de cépage, comme le Barbera, le Chatus, le Pelaverga (également pour le vin rosé), le Quagliano (également pour le vin mousseux), doivent être composés à 100% du cépage correspondant.

CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLINE
SALUZZESI
via Circonvallazione 25 H, 12037 Saluzzo
(CN)
tel. 0175 210228



Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Ce vin blanc doit contenir au moins 15% de Cortese. Il est produit sur une vaste zone collinaire des provinces d'Asti et d'Alessandria. Il présente une robe jaune paille claire, parfois rehaussée de reflets verdâtres, un parfum caractéristique et délicat, une saveur sèche, harmonique et graduellement amère. Le Cortese DOC peut également être produit en version pétillant ou mousseux.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Coste della Sesia DOC

Cette DOC est réservée à des vins blancs, rouges et rosés produits sur une zone délimitée incluant des vignobles collinaires des provinces de Vercelli et de Biella. Les vins qui portent une mention de cépage doivent contenir au moins 85% de la variété autorisée, dont le Nebbiolo (Spanna), le Croatina et le Vespolina. Les vins blancs composés uniquement d'Erba-luce présentent une robe jaune paille, une odeur fine et intense, une saveur sèche et harmonique. Les vins rouges et rosés contiennent au moins 50% de Nebbiolo. Les vins rouges se distinguent par une robe rouge rubis tirant sur l'orangé au fur et à mesure du vieillissement, une odeur intense, une saveur sèche et harmonique. Les rosés, d'une couleur rose plus ou moins intense, offrent des parfums délicats et une saveur équilibrée et sèche.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Crudo di Cuneo DOP

Le Crudo di Cuneo est obtenu à partir de la préparation de cuisses de porcs des races Large White, Landrace et Duroc. Il est produit dans les provinces de Cuneo et d'Asti, et dans de nombreuses communes de la province de Turin. Les cuisses sont salées à sec puis soumises à une période d'affinage de 10 mois minimum, durant laquelle s'opère le procédé d'enduction de graisse, qui consiste à couvrir la surface d'un mélange composé de panne, de sel et de farine de riz ou de froment. A la coupe, la tranche présente une couleur rouge-rosée, du gras de couleur blanche et une consistance moelleuse et onctueuse. La saveur est délicate, le sucré et le salé s'équilibrant parfaitement.

CONSORZIO DI PROMOZIONE E TUTELA
DEL PROSCIUTTO DI CUNEO
Corso Dante 51, 12100 Cuneo
Tel. 0171942008



Dogliani DOCG

Cette dénomination s'applique uniquement au vin rouge produit à partir de Dolcetto et produit dans une zone délimitée de la province de Cuneo. De couleur rouge rubis, il présente un bouquet fruité typique, une saveur sèche, harmonique au goût d'amande. Pour bénéficier de la mention Vin Supérieur, il doit subir une période de vieillissement minimum de 12 mois.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Dolcetto d'Acqui DOC

Ce vin rouge composé de Dolcetto est produit à Alessandria, une zone délimitée située dans les environs d'Acqui Terme. Il présente une robe rouge rubis évoluant vers une teinte rouge brique au fur et à mesure du vieillissement, des parfums délicats et vineux, une saveur sèche et moelleuse, graduellement amère. Pour les vins dotés de la mention Supérieur, la durée de vieillissement minimale prévue est d'un an.

CONSORZIO VINI D'ACQUI (BRACHETTO)
via Valtiglione 73, 14057 Isola d'Asti (AT)
tel. 0141 960911



Dolcetto d'Alba DOC

Ce label désigne des vins rouges obtenus exclusivement à partir de Dolcetto et produits dans un nombre limité de communes collinaires de l'Albese, entre les provinces d'Asti et de Cuneo. Ce vin présente une couleur rouge rubis, un parfum vineux et fruité, une saveur sèche et harmonique aux notes d'amande. Pour les vins dotés de la mention Supérieur, une durée de vieillissement minimale de 12 mois est nécessaire.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Dolcetto d'Asti DOC

Ce vin rouge composé de Dolcetto est produit sur une zone collinaire limitée de la province d'Asti. Il se caractérise par une couleur rouge rubis vif, une odeur vineuse, une saveur harmonique et veloutée. Il présente une acidité modérée. Pour les vins dotés de la mention Vin Supérieur, la durée de vieillissement minimale prévue est de 12 mois.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Dolcetto d'Ovada DOC

Ce label se réfère à un vin rouge obtenu exclusivement à partir de Dolcetto et produit sur une zone collinaire située autour d'Ovada, dans la province d'Alessandria. Ce vin présente une robe rouge rubis, parfois des reflets violacés, un parfum vineux et une saveur sèche et moelleuse, parfois fruitée et/ou au goût d'amande.

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
DOLCETTO D'OVADA
c/o Tenuta Cannona loc. Cannona, 518
15071 Carpeneto (AL)
tel. 0131 3131



Dolcetto di Diano d'Alba DOCG

Ce vin rouge, qui peut présenter une indication géographique, est obtenu exclusivement à partir de Dolcetto provenant des vignobles de la commune de Diano d'Alba, située dans la province de Cuneo. Il s'agit d'un vin rouge rubis au parfum fruité caractéristique, accompagné parfois d'une note boisée. En bouche, il offre une saveur sèche et harmonique aux notes d'amande. Pour les vins présentant la mention Vin Supérieur, la période de vieillissement minimum est de 12 mois.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Dolcetto di Ovada Superiore DOCG

Cette dénomination est réservée à un vin rouge composé exclusivement de Dolcetto provenant d'une zone collinaire couvrant 22 communes de la province d'Alessandria (dont Ovada). Ce cru se distingue par sa couleur rouge rubis tirant sur le rouge grenat, un parfum vineux et éthéré parfois accompagné de senteurs boisées, une saveur sèche aux notes de fruits et d'amande. La durée de maturation minimum est d'un an, deux ans pour les vins de catégorie Réserve.

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
DOLCETTO D'OVADA
c/o Tenuta Cannona loc. Cannona, 518
15071 Carpeneto (AL)
tel. 0131 3131



Erbaluce di Caluso DOCG

Cette DOCG se réfère à un vin blanc produit uniquement à partir d'Erbaluce et produit sur une zone délimitée de la province de Turin. Ce vin se caractérise par une robe jaune paille, un parfum fin et délicat et une saveur fraîche et sèche. La version Vin Mousseux doit être élaborée selon la méthode artisanale de la seconde fermentation en bouteille, qui prévoit 15 mois minimum de maturation. Pour les Vins Passerillés, la période minimum est de 4 ans (5 pour les Vins Passerillés de type Réserve).

CONSORZIO VINI DOC CALUSO,
CAREMA, CANAVESE
p.zza Ubertini 1, 10014 Caluso (TO)
tel. 011 9833860



Fagiolo di Cuneo IGP

Le label Fagiolo Cuneo IGP désigne les gosses à l'état cireux à écosser et les grains secs obtenus à partir de la variété grim-pante des écotypes Bianco di Bagnasco et Vedetta ainsi que des variétés Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista et Millenium, qui sont produites dans l'ensemble de la province de Cuneo. Sa culture remonte au début du 19e siècle. La cosse est marquée par des rayures rouges bien définies, et les grains se distinguent par des marbrures rougeâtres et des couleurs variant du blanc au blanc crème selon les variétés. Le grain présente une chair pulpeuse et une peau très fine.



Fara DOC

Ce vin rouge, produit sur une zone délimitée située dans les communes de Fara et Briona, situées dans la province de Novara, est composé de Nebbiolo, complété de Vespolina et/ou d'Uva Rara (Bonarda Novarese) à hauteur de 50% maximum. Ce vin se caractérise par une couleur rouge rubis, des parfums délicats de violette et une saveur sèche, aromatique et harmonique. La durée de vieillissement prévue est de 2 ans, dont 1 en fût de bois. Pour les vins dotés de la mention Réserve, elle est de 3 ans, dont 20 mois en fût de bois.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Freisa d'Asti DOC

Ce vin rouge composé uniquement de Freisa, produit dans la zone collinaire de la province d'Asti, se caractérise par une couleur rouge grenat ou cerise clair, des parfums de rose et de framboise, et une saveur agréable et fraîche. Il peut obtenir la mention Supérieur après une année de vieillissement. Le Freisa d'Asti est également produit dans les versions vin pétillant, vin pétillant naturel, vin mousseux et vin mousseux naturel.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Freisa di Chieri DOC

Cette DOC est réservée à des vins rouges contenant au moins 90% de Freisa, vinifiés en version vin doux, sec, supérieur, mousseux et pétillant, et produits sur une zone collinaire de la province de Turin. Le vin sec présente généralement une robe rouge rubis tendant vers le rouge grenat, des parfums délicats et des notes de framboise, de rose et de violette, une saveur sèche parfois vivace, qui devient plus délicate et harmonique avec l'âge. La mention Supérieur est autorisée après une durée de vieillissement minimale de 12 mois, dont 6 mois facultatifs en fût de bois. Les vins doux, mousseux et pétillant offrent une couleur variant du rouge rubis au rouge cerise clair, parfois rehaussée de reflets violacés, des parfums délicats de framboise, de rose et de violette et une saveur douce, fraîche, parfois vivace.

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE
DELLE DOC FREISA DI CHERI
E COLLINE TORINESE
C/o Palazzo del Municipio di Chieri
via Palazzo di Città 10
10023 Chieri (TO)
tel. 011 9425745



Gabiano DOC

Ce vin rouge est composé de Barbera, et peut être complété de Freisa et/ou de Grignolino, à hauteur de 10% maximum. Produit dans les communes de

Gabiano et Moncestino, dans la province d'Alessandria, ce vin présente une robe rouge rubis intense tirant sur le grenat avec l'âge, un parfum vineux caractéristique, une saveur harmonique de bonne corpulence. Pour les vins dotés de la mention Réserve, la durée de vieillissement prévue est de 2 ans minimum.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESE
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Gattinara DOCG

Ce vin, composé de Nebbiolo (nommé localement Spanna), peut contenir jusqu'à 10% maximum de Vespolina ou d'Uva Rara (Bonarda Novarese), des variétés provenant du territoire de Gattinara, situé dans la province de Vercelli. Il présente une robe rouge grenat, des parfums délicats et épicés s'accompagnant de senteurs de violette, une saveur sèche et harmonique à la finale amère. La période de vieillissement prévue est de 3 ans, dont 2 au moins en fût de bois; pour les vins de type Réserve, cette durée est de 4 ans, per dont 3 au moins en fût de bois.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Gavi DOCG

Cette dénomination est réservée à des vins blancs qui peuvent exister dans les versions Tranquille, Pétillant, Mousseux, Réserve et Réserve

Mousseux Méthode Classique. Ces vins sont composés uniquement de Cortese et sont produits dans une zone collinaire regroupant diverses communes de la province d'Alessandria, dont Gavi. Pour les vins présentant la mention Réserve, la période de vieillissement minimum est d'un an (dont 6 mois minimum en bouteille). Elle est de deux ans pour les vins Réserve Mousseux Méthode Classique, dont au moins 18 mois de fermentation en bouteille.

CONSORZIO TUTELA DEL GAVI
p.zza Martiri della Benedica 13,
15066 Gavi (AL)
tel. 0143 645068



Ghemme DOCG

Ce vin rouge à base de Nebbiolo peut inclure du Vespolina et/ou d'Uva Rara, à hauteur de 15% maximum. La zone de production couvre les territoires de Ghemme

et de Romagnano Sesia, dans la province de Novara. Ce vin rouge rubis aux reflets grenats offre un parfum délicat et éthéré, un goût savoureux et sec à la finale amère. Le Ghemme DOCG requiert une période de vieillissement minimum de 3 ans (dont 18 mois en fût de bois); pour les vins présentant la mention Réserve, cette période est portée à 4 ans, dont 2 en fût de bois.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Gorgonzola DOP

Jusqu'au 20e siècle, on l'appelait simplement "stracchino verde" ou "stracchino de Gorgonzola", qui est le nom de la localité où il serait né, environ au 10e siècle. Ce fromage persillé à pâte molle et crue est élaboré à partir de lait entier de vache de Lombardie et du Piémont (dans les provinces de Cuneo, Novara, Vercelli et certaines communes d'Alessandria). La moisissure caractéristique, autrefois obtenue de manière naturelle, est aujourd'hui produite par l'injection de ferments de culture de type penicillium. La durée de maturation est comprise entre 50 jours pour le type Doux et 80 jours pour le type Piquant.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO GORGONZOLA
via Andrea Costa 5/C, 28100 Novara
tel. 0321 626613



Grana Padano DOP

Ce produit très ancien est un fromage de table ou à râper, à pâte dure et cuite, et à maturation lente. Elaboré à partir de lait de vache partiellement écrémé par décantation, il est produit dans la quasi totalité de la vallée du Po, jusqu'à Trente. Recouvert d'une croûte épaisse jaune foncé, sa pâte est granuleuse et friable, son parfum rappelle le lait et le beurre, et sa saveur est intense, mais non piquante. Ce produit est commercialisé sous les appellations suivantes, en fonction de leur durée d'affinage: le Grana Padano DOP, dont la durée d'affinage est de neuf mois; le Grana Padano DOP, plus de 16 mois; le Grana Padano DOP Réserve, plus de 20 mois; le Grana Padano DOP Trentingrana (produit dans la Province de Trente).

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO GRANA PADANO
via XXIV Giugno 8,
San Martino della Battaglia
25015 Desenzano del Garda (BS)
tel. 030 9109811



Grignolino d'Asti DOC

Cette dénomination est réservée uniquement au vin rouge composé de Grignolino, éventuellement mélangé avec du Freisa, à hauteur de 10% maximum, et produit dans une zone collinaire de la province d'Asti. Ce vin est doté d'une robe rouge rubis tendant vers le grenat avec l'âge, de parfums délicats et d'une saveur sèche légèrement tannique allée à une touche d'amertume.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Ce vin rouge à base de Grignolino est parfois mélangé à du Freisa (maximum 10%). Il est produit dans une zone délimitée située dans la province d'Alessandria. Il se distingue par une robe rouge rubis tirant sur le grenat avec l'âge, un parfum délicat et caractéristique, une saveur sèche et légèrement tannique, graduellement amère.

CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI
DEL MONFERRATO CASALESE
p.zza Castello,
15033 Casale Monferrato (AL)
tel. 0142 933243



Langhe DOC

Cette dénomination désigne les vins rouges, rosés et blancs produits sur une vaste zone englobant des vignobles collinaires de la province de Cuneo.

Cette DOC prévoit la mention géographique Nascetta, de la commune de Novello, et diverses spécificités de cépage, dont l'Arneis, le Barbera, le Dolcetto, le Favorita, le Freisa, le Nascetta, le Rossese Bianco, dont la teneur doit être de 85% minimum. Les vins Langhe DOC peuvent être produits en version Passerillé. Seuls les vins rouges sont produits en version Pétillant et Nouveau.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Lessona DOC

Cette dénomination est réservée au vin rouge composé de Nebbiolo, intégralement ou complété de Vespolina et/ou d'Uva Rara, à hauteur de 15% minimum. L'aire de production est limitée à la zone collinaire de la commune de Lessona, dans la province de Biella. Ce vin offre une couleur rouge grenat tirant vers l'orangé, des parfums fins et intenses aux senteurs de violette, une saveur sèche et tannique, et une sapidité caractéristique. La durée de vieillissement minimale est de deux ans, dont un an en fût de bois. Pour les vins assortis de la mention Réserve, cette durée est de 4 ans, dont 30 mois en fût de bois.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, p.zza Castello 47
28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750



Loazzolo DOC

Ce vin blanc doux est composé de Muscat blanc passerillé sur pied et/ou sur claies. Il est produit sur le territoire de Loazzolo, dans la province d'Asti. Ce

vin se caractérise par une couleur jaune doré et brillant, des parfums intenses et complexes, des senteurs de musc, de vanille et de fruits confits, une saveur douce agrémentée d'une légère note de Muscat. La durée de vieillissement prévue est de 2 ans, dont 6 mois au moins en fût de bois.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Malvasia di Casorzo d'Asti DOC

Ce label désigne des vins rouges et rosés composés de Malvasia Nera di Casorzo, parfois mélangés à du Freisa et/ou du Grignolino et/ou du Barbera, à hauteur de 10% maximum. L'aire de production est limitée à quelques communes de la province d'Asti et d'Alessandria, dont Casorzo. Ce vin offre une couleur allant du rouge cerise (pour le rosé) au rouge rubis. Il présente des parfums aromatiques, une saveur douce et parfumée. Il est également produit dans les versions Mousseux et Passerillé, lorsque le raisin est passerillé sur pied.

CONSORZIO VINO MALVASIA
CASORZO D'ASTI DOC
c/o Cantina Sociale di Casorzo
via San Ludovico 1
14032 Casorzo (AT)
tel. 0141 929229



Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC

Ce vin rouge est composé de Malvasia di Schierano et/ou de Malvasia Nera Lunga, pur ou à hauteur de 85% minimum, parfois mélangé à du Freisa. L'aire de production est limitée à quelques communes de la province de Turin, dont Castelnuovo Don Bosco. Il est doté d'une robe rouge cerise, d'un bouquet où domine le parfum du raisin d'origine et d'une saveur douce et aromatique. Il est également produit en version Mousseux, qui présente une mousse fine et persistante, une couleur rosée, des parfums aromatiques et une saveur douce et caractéristique.

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE
DELLE DOC FREISA DI CHERI
E COLLINE TORINESE
C/o Palazzo del Municipio di Chieri
via Palazzo di Città 10
10023 Chieri (TO)
tel. 011 9425745



Marrone della Valle di Susa IGP

Le Marron du Val de Suse est issu d'écotypes locaux de châtaignes, comme le Marron de San Giorio di Susa, de Meana di Susa, de Sant'Antonino di Susa, de Bruzolo et de Villar Focchiar-do, cultivés dans toutes les communes du Val de Suse, dans la province de Turin. Les châtaigneraies sont présentes dans cette région depuis l'époque romaine, bien que les documents les plus anciens dont nous disposons à ce sujet datent de la période qui a précédé le Moyen-Age. Ce marron présente une taille moyenne-grande, une écorce allant du marron au brun havane et une chair douce de couleur crème.

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI MARRONE
DELLA VAL SUSALTA
c/o Comunità Montana Bassa
via Trattenero 15, 10053 Bussoleno
tel. 0122 642800



Mela Rossa di Cuneo IGP

La Pomme Rouge de Cuneo est issue des variétés Red Delicious, Gala, Fuji et Braeburn. Sa zone de production s'étend sur de nombreuses communes de la province de Cuneo et sur certaines communes de la province de Turin. Elle est caractérisée par une surcoloration de la peau et une tonalité particulièrement brillante, qui sont dues aux conditions climatiques spécifiques des terres de culture.

CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA
TUTELA DELLA MELA ROSSA CUNEO
via Bruni 5, 12100 Cuneo



Monferrato DOC

Cette DOC comprend des vins blancs et rouges à base de Chiaretto (Clairette) comportant des spécificités de cépages, comme le Dolcetto et le Freisa, et mentionnant la sous-région géographique de Casalese Cortese. Ils sont produits sur une vaste zone couvrant les provinces d'Asti et d'Alessandria. Le vin blanc se distingue par une robe jaune paille, un parfum intense et une saveur fraîche et sèche. Le vin rouge présente une robe rouge, une odeur vineuse, une saveur fraîche et sèche. Le Chiaretto est caractérisé par une couleur rosée, des parfums délicats et une saveur harmonique et agréable.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Mortadella di Bologna IGP

La Mortadelle de Bologne est une spécialité de charcuterie cuite très ancienne et étroitement liée à l'histoire de cette ville depuis 1300. Actuellement, la zone de production comprend, outre l'Emilie-Romagne, d'autres régions du centre et du nord de l'Italie, dont le Piémont. La mortadelle est obtenue à partir d'un mélange de viandes hachées de porc et de gras extrait de la gorge, qui est chauffé, lavé, égoutté et découpé en cubes (lardons). La farce est assaisonnée de sel et de poivre en grains ou en morceaux. On y ajoute parfois de la pistache, du sucre et d'autres arômes. Le mélange est ensuite embossé dans des boyaux naturels ou artificiels, puis il cuit lentement dans des poêles à air sec.

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA
Milanofiori Strada 4
pal Q8, 20089 Rozzano (MI)
tel. 028925901



Murazzano DOP

Produit dans une zone située dans la province de Cuneo, le Murazzano est la robiole la plus ancienne du Piémont, ses origines remontant à l'époque celtique. Il s'agit d'un fromage gras à pâte fraîche élaboré à partir de lait de brebis provenant de la race locale Langhe. Il peut également contenir du lait de vache, à hauteur de 40% maximum. La durée d'affinage varie entre 4 et 10 jours. Le fromage présente une pâte de couleur blanche laiteuse, à la consistance molle et au goût relevé. Lorsqu'il est produit exclusivement à partir de lait ovin, il peut obtenir la mention "au lait de brebis".

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL
FORMAGGIO MURAZZANO DOP
c/o Comunità Montana Alta Langa
via Umberto I, 12060 Bossolasco (CN)
tel. 0173 799000



Nebbiolo d'Alba DOC

Les vins compris dans cette DOC sont élaborés à partir de Nebbiolo. Ils comprennent des vins rouges, mousseux et mousseux rosés et sont produits dans des zones collinaires de la province de Cuneo. Pour les vins rouges, la durée de vieillissement prévue est d'un an minimum. Elle est portée à 18 mois (dont 6 mois minimum en fût de bois) pour les vins portant la mention Supérieur. Ces vins présentent une couleur rouge rubis tirant sur le grenat, un parfum fruité, une saveur sèche et veloutée. Pour les vins mousseux, le cahier des charges autorise l'utilisation de la méthode Martinotti classique. La durée de vieillissement prévue pour ces vins est de 6 mois minimum. Ils présentent une couleur rouge rubis (ou rosé), une mousse fine et persistante, des parfums de levure et de croûte de pain, et une saveur sèche, légèrement douce ou moelleuse.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Nocciola del Piemonte IGP

La Noisette du Piémont provient du cultivar Tonda Gentile delle Langhe. Le développement de cette culture dans l'Alta Langa est lié à l'essor de l'industrie de la confiserie qui est apparu au 19e siècle et à la création de la fameuse recette du Gianduia, composé de cacao et de noisettes. Cette noisette présente une forme ronde, une coquille de couleur marron clair et opaque. Le fruit est entouré d'une peau épaisse qui s'élimine facilement par la torréfaction. Il offre un parfum raffiné et une saveur persistante aux notes délicates et douces.

CONSORZIO TUTELA DELLA NOCCIOLA
PIEMONTE
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 211261



Piemonte DOC

Cette dénomination comprend une vaste gamme de vins blancs, rouges, rosés, vinifiés en version vin pétillant, vin mousseux et vin passerillé, produits sur une zone délimitée couvrant les provinces d'Asti, d'Alessandria et de Cuneo. Compte tenu de l'ampleur de cette zone géographique, des cépages utilisés et de la diversité des techniques de vinification, ces vins présentent des spécificités très variées. La dénomination dénuée de mention supplémentaire désigne un vin mousseux obtenu à partir de Chardonnay et/ou de Pinot gris et/ou de Pinot Blanc et /ou de Pinot Noir, qui présente une robe jaune paille, un bouquet fruité et un goût savoureux. Les spécificités de cépages autorisés sont nombreuses: pour les raisins blancs, citons le Cortese, le Chardonnay, le Pinot Blanc, le Sauvignon et le Muscat. Pour les raisins noirs, le Dolcetto, le Brachetto, le Barbera, le Bonarda, l'Albarossa, le Freisa et d'autres variétés.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Pinerolese DOC

Ce label est réservé à des vins rouges et rosés produits dans une zone de la province de Turin et de Cuneo. Ces vins sont composés de Barbera, de Bonarda, de Nebbiolo et de Neretto, utilisés purs ou mélangés à hauteur de 50% minimum. Les vins rouges présentent une couleur rouge rubis, des parfums intenses et vifs, une saveur harmonique et caractéristique. Les rosés, de couleur rose ou rubis clair, se distinguent par des parfums délicats. En bouche, la saveur est sèche et fruitée. Les spécificités de cépage prévues sont le Barbera, le Bonarda, le Freisa, le Dolcetto, le Doux d'Henry et le Ramie.

CONSORZIO VINI DEL PINEROLESE
p.zza Santa Maria 11,
10060 Bricherasio (TO)
tel. 0121 599052



Raschera DOP

Le Raschera DOP est un fromage gras ou mi-gras, cuit et pressé, produit dans la province de Cuneo. Elaboré à partir de lait de vache, il contient parfois du lait ovin ou caprin. La période d'affinage varie entre 30 jours (si le lait utilisé a subi un traitement thermique) et 2 mois, en cas d'utilisation de lait cru. Ce fromage présente une croûte fine rougeâtre, une pâte souple aux arômes doux et délicats, qui gagnent en intensité avec l'âge. Le Raschera d'Alpeggio (Raschera d'Alpage) est produit à plus de 900 mètres d'altitude.

CONSORZIO DI TUTELA
FORMAGGIO RASCHERA DOP
via Mondovì 1/D, 12080 Vicoforte (CN)
tel. 0174 563307



Riso di Baraggia biellese e vercellese DOP

Le Riz Paddy de Biella et de Vercelli est obtenu par la transformation du riz non décortiqué (ou riz grège) en riz "complet", "raffiné" et "étuvé". Les variétés prévues dans le cahier des charges sont les suivantes: Arborio, Baldo, Bialla, Carnaroli, S. Andrea, Loto et Gladio. Elles proviennent d'une zone délimitée couvrant les provinces de Vercelli et de Biella, où le riz est traditionnellement cultivé depuis le 16e siècle. En phase de cuisson, les grains du Riz Paddy de Biella et Vercelli offrent une viscosité inférieure à celle d'autres variétés.

CONSORZIO DI TUTELA RISO DI BARAGGIA
BIELLESE E VERCELLESE
via Fratelli Bandiera 16, 13100 Vercelli
tel. 0161 283811



Robiola di Roccaverano DOP

Fruit d'une tradition ancienne remontant à l'époque celtique, la Robiola di Roccaverano est un fromage à pâte molle produit dans les provinces d'Asti et d'Alessandria, à partir de lait cru entier de chèvre. Il est parfois complété de lait de vache ou de brebis, à hauteur de 50%. En version Frais, sa durée d'affinage variant entre 4 et 10 jours, il présente une pâte crémeuse, des arômes doux et délicats, et il ne possède pas de croûte. En version Affiné ou Mature, avec une durée d'affinage minimum de 11 jours, il offre une croûte jaune ou rougeâtre, une pâte plus compacte et des arômes prononcés.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO ROBIOLA
DI ROCCAVERANO DOP
Via Roma 8, c/o Comunità montana
Langa Astigiana
14050 Roccaverano (AT)
tel. 014488465



Roero DOC

Cette dénomination englobe des vins rouges (y compris Réserve) contenant au moins 95% de Nebbiolo, et des vins blancs produits dans les versions Arneis et Arneis Mousseux qui comprennent au moins 95% d'Arneis. La zone de production s'étend sur diverses communes de la province de Cuneo. Pour les vins rouges présentant la mention Réserve, la période de vieillissement requise est de 3 ans, dont 6 mois au moins en fût de bois.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
c.so Enotria, 2/C Ampelion
12051 Alba (CN)
tel. 0173 441074



Rubino di Cantavenna DOC

Ce vin rouge est composé principalement de Barbera, auquel est ajouté du Grignolino et/ou Freisa, à hauteur de 25% maximum. La durée de vieillissement prévue est d'un an. L'aire de production est limitée aux communes de Gabiano et Camino, situées dans la province d'Alessandria, sur les dernières collines de Monferrato qui descendent vers le Po. Ce vin offre une couleur rouge rubis clair aux reflets grenat, un parfum élégant, vineux et légèrement épicé. La saveur est sèche, harmonique et pleine.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Ruché di Castagnole Monferrato DOCG

Ce vin rouge est produit à partir du cépage Ruchè, auquel peuvent être ajoutés les cépages Barbera et/ou Brachetto, à hauteur de 10% maximum. La zone de production s'étend sur diverses communes de la province d'Asti, dont Castagnole Monferrato. Ce vin présente une robe rouge rubis aux reflets violacés, parfois orangés, des parfums intenses et persistants, légèrement fruités, voire épicés en cas de vieillissement prolongé. La saveur est sèche, ronde, harmonique et légèrement tannique.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
via Morelli 15, 14100 Asti
tel. 0141 59 89 98



Salame di Cremona IGP

Le salami de Crémone date du 13^e siècle. Il est obtenu à partir de viandes de porcs élevés dans les régions du Piémont, de la Vénétie, de la Lombardie et de l'Emilie-Romagne. La chair et le gras sont hachés et assaisonnés à l'aide de sel, de poivre, d'ail et d'épices. Il est possible d'y ajouter du vin, du sucre ou d'autres arômes. Embossé dans un boyau naturel, le salami est soumis à une période d'affinage comprise entre 5 semaines et 4 mois, en fonction de la taille du morceau. A la coupe, la tranche présente une couleur rouge vin et du gras de couleur blanche, une consistance moelleuse, des parfums et des saveurs intenses et épicées.

CONSORZIO SALAME CREMONA
via Lanaioli, 26100 Cremona
tel. 0372 803791



Salamini alla Cacciatora DOP

Les Salamini Italiani alla Cacciatora (petits salamis chasseurs) sont des saucissons de petite taille que les chasseurs emportaient autrefois lors de leurs expéditions. L'origine de ce nom remonte au 19^e siècle. La zone de production s'étend sur une grande partie des régions du nord et du centre de l'Italie. Les Salamini alla Cacciatora sont des saucissons pur porc obtenus à partir de la viande maigre de la musculature striée et des parties grasses dures. Les viandes hachées sont assaisonnées de sel, poivre, d'ail, parfois de sucre et d'autres arômes, puis embossées dans des boyaux naturels ou artificiels et affinées pendant au moins 10 jours.

CONSORZIO CACCIATORE
Milanofiori, Strada 4
Pal. Q8, 20089 Milano
tel. 02 8925901



Sizzano DOC

Ce vin rouge est composé de Nebbiolo (50-70%), de Vespolina et de Bonarda Novarese (30-50%). Il est produit dans la commune de Sizzano, située dans la province de Novara. Il offre une robe rouge rubis aux reflets grenat, une odeur vineuse, de légères senteurs de violette et une saveur aromatique et harmonique. La durée de vieillissement minimale est de 2 ans, dont 16 mois en fût de bois. La mention Réserve prévoit une durée de 3 ans minimum, dont deux en fût de bois.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Strevi DOC

Ce vin passerillé est obtenu à partir de Muscat Blanc soumis à un passerillage graduel et produit dans les vignobles de la commune de Strevi, située dans la province d'Alessandria. La durée de vieillissement est de deux ans minimum. Ce vin présente une couleur jaune paille et d'éventuels reflets ambrés. Il offre des parfums amples et caractéristiques, une saveur douce et harmonique où prédominent parfois des notes de fruits mûrs.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Taleggio DOP

Jusqu'au 20^e siècle, ce fromage était connu sous le nom de "stracchino quadro di Milano". Il était autrefois produit dans la Vallée de Taleggio, depuis le Bas Moyen-Âge. Aujourd'hui, il provient d'une zone délimitée couvrant la Lombardie, la Vénétie et la province de Novara, au Piémont. Ce fromage à pâte crue, molle, à croûte lavée, est élaboré à partir de lait entier de vache. Après la salaison, le fromage est affiné pendant au moins 35 jours. Il se distingue par une croûte fine et rosée, une pâte fondante et onctueuse, et une saveur douce qui devient plus piquante au fur et à mesure de l'affinage.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO TALEGGIO
via Roggia Vignola n. 9
24047 Treviglio (BG)
tel. 0363 304164



Terre Alfieri DOC

Cette DOC est réservée à des vins rouges et blancs dotés de spécificités de cépage, produits dans une zone située dans les provinces d'Asti et de Cuneo. Les raisins autorisés sont le Nebbiolo pour les vins rouges, et l'Arneis pour les vins blancs, et leur teneur doit être de 85% minimum. Les vins Terre Alfieri Arneis présentent une robe jaune paille, des senteurs délicates, parfumées et parfois florales, une saveur sèche et graduellement amère. Les vins Terre Alfieri Nebbiolo offrent une couleur rouge rubis tirant sur le grenat avec l'âge, des parfums délicats aux senteurs de violette, une saveur pleine, sèche et harmonique. Une durée de vieillissement minimale de 4 mois est prévue pour ces deux types de vin.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESE
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP

Cette DOP se rapporte aux poissons d'eau douce de l'espèce Tinca tinca, nés et élevés dans les viviers de l'Altopiano di Poirino. L'élevage se pratique uniquement en monoculture, dans des étangs ou des bassins d'argile alimentés en eaux de qualité, qui sont généralement dormantes et jaunâtres, des caractéristiques qui sont certainement à l'origine de la couleur typique de ces poissons. La chair est délicate, ferme et non grasse. Elle se caractérise par une couleur blanche tirant sur le rose et une saveur fine, sans arrière-goût de vase.

CONSORZIO DI TUTELA TINCA GOBBA
DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO
via C. Rossi 5, 10046 Poirino (TO)
tel. 011 9050114



Toma Piemontese DOP

Déjà connue à l'époque romaine, la Tome Piémontaise est un fromage mi-cuit provenant de lait de vaches de races variées. La pâte est molle ou mi-dure en fonction de la durée de maturation et du lait utilisé, qui peut être entier ou partiellement écrémé. Les fromages sont salés à sec ou conservés en saumure, puis sont affinés durant une période comprise entre quinze jours (pour la pâte molle) et deux mois (pour la pâte mi-dure), leur couleur et l'intensité des arômes évoluant au fil du temps.

CONSORZIO DI TUTELA
FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE DOP
via Silvio Pellico 10,
10022 Carmagnola (TO)
tel. 011 0565985



Valli Ossolane DOC

Cette DOC est réservée à des vins blancs et rouges portant parfois la mention du cépage Nebbiolo. Ils sont produits sur une zone délimitée couvrant quelques communes de la province de Verbano-Cusio-Ossola. Les vins blancs contiennent au moins 60% de Chardonnay et se caractérisent par une couleur jaune paille plus ou moins prononcée, des parfums fruités et une saveur sèche et harmonique. Les vins rouges, contenant au moins 60% de Nebbiolo, de Croatina et/ou de Merlot, présentent une couleur rouge rubis tirant sur le grenat, une odeur vineuse marquée et une saveur sèche et harmonique. Pour les vins accompagnés de la mention du cépage Nebbiolo, la teneur doit être de 85% minimum. La mention Vin Supérieur est obtenue après une durée de vieillissement minimale de 13 mois (dont 6 mois en fût de bois).

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESE
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311



Valsusa DOC

Ce vin rouge contient au moins 60% d'Avanà, de Barbera, de Dolcetto et/ou de Neretto Cuneese. Il est issu d'une zone de production située dans la province de Turin, dans le Val di Susa. Ce cru présente une couleur rouge rubis plus ou moins intense, parfois des reflets orangés, un parfum vineux et des notes fruitées prononcées. En bouche, il est harmonique, acidulé et modérément tannique. Il est également produit en version Nouveau.

CONSORZIO TUTELA VINI DOC VALSUSA
C. Montana, via Trattenero 15
10053 Bussoleno (TO)
tel. 0122 642816



Verduno Pelaverga DOC

Ce label est réservé à un vin rouge contenant au moins 85% de Pelaverga Piccolo et produit sur une zone collinaire couvrant les communes de Verduno, de Roddi d'Alba et de La Morra, situées dans la province de Cuneo. Ce cru se caractérise par une couleur rouge rubis aux reflets rouge cerise ou violets, des parfums intenses, aromatiques, fruités, agrémentés d'une note épicée typique, et une saveur sèche, veloutée et harmonique.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESE
via Alba 15, 12050 Castagnito (CN)
tel. 0173 210311

Provence Alpes-Côte D'Azur



Colonisée par les Grecs dans un premier temps, puis par les Romains, elle faisait partie de la "Province Romaine" transalpine, qui a donné son nom à la Provence. Délimitée par des frontières naturelles, les Alpes, le Rhône et la mer méditerranée, cette région est renommée pour ses paysages typiques de champs tapissés de lavande. La Côte d'Azur, qui s'étend sur une partie du littoral touristique allant de Cassis à la frontière italienne, compte parmi les destinations touristiques françaises les plus fréquentées.



Agneau de Sisteron IGP

Ce label se réfère à la viande d'agnelet, dont l'âge est compris entre 70 et 150 jours, provenant des races Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérousi, qui sont nés, élevés et abattus dans une zone de production s'étendant sur l'intégralité du département des Alpes de Haute-Provence. Ce produit se caractérise par une chair de couleur claire, des qualités organoleptiques renommées, une finesse remarquable et un goût particulièrement suave.

CIEL D'AZUR ASSOCIATION

Les Abadous, 05000 Gap
tél: 04 92 51 32 44

LES BERGERS DU SOLEIL

1, Allée des Chênes, 04200 Sisteron
tél: 04 92 61 45 00
agneaudesisteron.wix.com



Alpes de Haute Provence IGP

Ce label concerne des vins blancs, rouges et rosés (pouvant présenter d'éventuelles spécificités de cépage ou les mentions Primeur ou Nouveau) produits dans les Alpes-de-Haute-Provence. Les vins rouges sont généralement composés de Grenache, de Cinsault et de Syrah. Ils se caractérisent par leur richesse en anthocyanes et par la finesse de leur structure tannique. Les vins rosés, également issus de ces cépages, présentent un profil aromatique très fruité. Les vins blancs, provenant essentiellement de Viognier, de Chardonnay, de Sauvignon et de Muscat à petit grains, offrent des arômes intenses et complexes ainsi qu'une fraîcheur agréable en bouche.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
tél: 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com



Alpes Maritimes IGP

Ce label se rapporte à des vins blancs, rouges, rosés, pouvant être vinifiés en vins tranquilles et mousseux de qualité et produits dans les Alpes Maritimes. Toutes ces catégories de vin peuvent présenter des spécificités de cépage. Les mentions Nouveau ou Primeur sont réservées uniquement aux vins tranquilles. Les vins rouges, tanniques et puissants, sont généralement élaborés à partir de Brachet, de Fuella Nera (Folle Noire), de Grassen et de Mourvaillon. Les vins rosés, produits à partir de Braquet, de Grenache et de Cinsault, se distinguent par leur fraîcheur et leur structure. Les vins blancs, à base de Vermentino, libèrent d'intenses notes florales et d'agrumes.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
tél: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Alpilles IGP

Produits dans une zone située au nord-ouest du département des Bouches-du-Rhône, les vins des Alpilles peuvent être blancs, rouges et rosés (présentant parfois des spécificités de cépage ou les mentions Primeur ou Nouveau). Les vins rouges sont harmonieux, de bonne structure et particulièrement parfumés. Les vins blancs se caractérisent par leur finesse et l'ampleur des arômes. Pour les vins blancs, les cépages utilisés sont la Clairette et l'Ugni blanc, et pour les autres vins, le Grenache, le Cinsault, le Syrah et le Carignan.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
tél: 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com



Ardèche IGP

Ce label se réfère à des vins blancs, rouges et rosés proposés en vins tranquilles et mousseux de qualité, qui sont produits dans l'ensemble du département de l'Ardèche et dans une partie du Gard. La mention géographique "coteaux de l'Ardèche" est autorisée, ainsi que diverses spécificités de cépage. Les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées aux vins tranquilles. Tous ces vins se caractérisent par la présence d'arômes fruités. Les vins rouges offrent généralement une structure soutenue, accompagnée de tanins matures et suaves. Les vins blancs et rosés sont très frais et révèlent des notes fruitées.

2000 VINS D'ARDÈCHE

Route de Ruoms
07150 Valon-Pont d'Arc
www.lesvinsdardèche.com
tél. 04 75 89 04 68



Bandol AOC

Cette AOC désigne des vins blancs, rouges et rosés produits dans certaines communes du département du Var, dont Bandol. Les vins rouges, composés de Mourvèdre (à hauteur de 50-95%), sont puissants, structurés et tanniques, et doivent subir une période de vieillissement de 18 mois en tonneau ou en fût. Les rosés contiennent du Mourvèdre (entre 20% et 95%), du Grenache et du Cinsaut. Ils se distinguent par une couleur rose pâle et une structure plus tannique que les autres vins provençaux. Les vins blancs, élaborés principalement à base de Clairette (entre 50% et 95%) présentent une robe jaune paille et des arômes floraux intenses.

LES VINS DE BANDOL

Chemin de la Ferrage 238, 83330 Le Castellet
www.vinsdebandol.com



Banon AOC

Les origines de la production de Banon remontent au Moyen-Age. Les paysans avaient alors l'habitude de conserver pour la période hivernale les excédents de fromage d'été dans des feuilles de châtaignier. Ce fromage au lait de chèvre cru et entier est affiné dans des feuilles de châtaignier – parfois amollies préalablement dans de l'eau de vie – liées par un brin de raphia naturel. La préparation prévoit un double affinage, d'une durée minimale de 15 jours, qui permet le développement des caractéristiques organoleptiques du produit. Il présente une croûte de couleur crème et une pâte molle et veloutée. Jeune, il a saveur douce de noisette typique. Au fur et à mesure de l'affinage, il devient plus piquant.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DU BANON
Rte de la Durance, 04100 Manosque
www.banon-aoc.com
tél. 04 92 87 47 55



Beaumes de Venise AOC

Ce label est réservé aux vins rouges produits dans les communes de La Beaumes-de-Venise, Lafare et Suzette, situées dans le département du Vaucluse. Ces vins d'assemblage sont composés de cépages divers, généralement du Grenache et du Syrah. Ils se caractérisent par une couleur intense et un profil olfactif complexe aux notes fruitées et épicées. La structure est ample, ronde et élégante, et présente un bon équilibre entre l'alcool, l'acidité et la veine tannique.

CONSERVATOIRE DES AOC BEAUMES DE VENISE

Place de l'Église, 84190 Beaumes de Venise
aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr



Bellet AOC

Ces vins blancs, rouges et rosés sont produits dans une zone délimitée du territoire de la commune de Nice, dans le département des Alpes Maritimes. Les vins rouges et rosés sont généralement composés de cépages locaux comme la Fuella Nera (Folle Noire) et/ou Brachetto (au moins 60%), éventuellement associés à du Grenache et du Cinsaut. Ils se distinguent par des notes de fleurs sauvages et de cerise. Les vins blancs, qui doivent contenir au moins 60% de Vermentino, offrent un bouquet aromatique complexe aux notes de tilleul, de poire et d'agrumes.

ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION DE L'APPELLATION BELLET

Clos St Vincent Collet des Fourniers
Saint Roman de Bellet 06200 Nice
tél. 04 92 15 12 69
contact@clos-st-vincent.fr



Bouches-du-Rhône IGP

IGP, parfois accompagnée de la spécificité géographique "Terre de Camargue", se réfère à des vins tranquilles et des vins mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, produits dans le département des Bouches-du-Rhône. Ils peuvent comporter des spécificités de cépage ainsi que les mentions Primeur ou Nouveau (uniquement pour les vins tranquilles). Les vins rouges, généralement obtenus à partir de Merlot, de Cabernet, de Syrah, de Grenache, de Marselan, sont des vins structurés de type méditerranéen. Les rosés, élaborés principalement à partir de Grenache, de Syrah, de Cinsaut et de Caladoc, sont frais et libèrent des arômes fruités et d'agrumes. Les vins blancs révèlent des arômes floraux et fruités caractéristiques, et proviennent de variétés comme l'Ugni blanc, la Clairette, le Rolle (Vermentino), le Bourboulenc, le Chasan et le Chardonnay.

CONSEILINTERPROFESSIONNEL NELDES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins,
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
tél. 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Cassis AOC

Cet AOC se réfère à des vins blancs, rouges et rosés produits dans la commune de Cassis, dans le département des Bouches-du-Rhône (où a lieu la plus grande partie de la production). Les vins blancs sont composés essentiellement de Marsanne et de Clairette. Il s'agit de vins secs aux arômes complexes, fruités et balsamiques, alliés à une touche iodée très agréable. Les vins rosés, élaborés à partir de Cinsaut, de Grenache et de Mourvèdre, se caractérisent par des arômes intenses de fruits rouges et d'agrumes. Ces variétés sont également utilisées pour la production limitée de vins rouges aux notes typiques de cuir et de sous-bois.

SYNDICAT DES VINS DE CASSIS

Château Fontcreuse, Route de la Chotat,
13260 Cassis
tél. 04 42 01 32 64



Châteauneuf du Pape AOC

Ce label désigne des vins blancs et rouges produits dans une zone de délimitation du département du Vaucluse. Généralement composés de Grenache, les vins rouges sont puissants et structurés, au profil aromatique complexe et persistant. Ils sont particulièrement adaptés au vieillissement. Les vins blancs, essentiellement élaborés à partir de Grenache Blanc, de Clairette et de Roussanne, sont expressifs et aromatiques, frais et équilibrés.

FÉDÉRATION DES SYNDICATS DES PRODUCTEURS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

BP 12 84231 Châteauneuf du Pape,
www.chateauneuf.com



Comtés Rhodaniens IGP

Cette indication, accompagnée ou non de spécificités de cépage, est réservée à des vins blancs, rouges et rosés, tranquilles et mousseux de qualité, produits dans une vaste zone qui s'étend sur les départements de l'Ain, de l'Ardèche, de l'Isère, de la Drôme, de la Loire, du Rhône, de la Savoie, de la Haute-Savoie et de la Saône-et-Loire. Il s'agit de vins monovariétaux ou d'assemblage élaborés principalement à partir de Viognier, de Marsanne, de Roussanne, de Syrah, de Gamay et de Pinot Noir. Les vins rouges se distinguent généralement par d'intenses arômes fruités et une structure douce aux tanins matures et ronds. Les vins blancs et rosés sont équilibrés et agréables, offrant une saveur fraîche et des notes fruitées et florales.

2000 VINS D'ARDÈCHE

Route de Ruoms
07150 Valon-Pont d'Arc
www.lesvinsdardèche.com
tél: 04 75 89 04 68



Coteaux d'Aix en Provence AOC

Ces vins blancs, rouges et rosés sont produits sur une zone délimitée du département des Bouches-du-Rhône et sur une petite partie du département du Var. Les vins rosés, qui représentent la plus grande partie de la production, sont composés de Grenache, de Cinsaut et de Cournoise. Ils sont moelleux, légers, floraux et fruités. Les vins rouges, composés majoritairement de Mourvèdre, de Grenache et de Syrah, offrent des parfums complexes de violette, de foin, de laurier, qui deviennent plus épicés et corsés avec l'âge. Les vins blancs, composés d'un mélange de Vermentino.

SYNDICAT GENERAL DES COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
22 avenue Henri Pontier,
13626 Aix en Provence
vins@coteauxaixenprovence.com



Coteaux des Baronnies IGP

Cette indication désigne des vins blancs, rouges et rosés, tranquilles ou mousseux de qualité, produits dans une zone délimitée du département de la Drôme. Ils peuvent être accompagnés d'indications de cépage. Les vins rouges, qui représentent la majeure partie de la production, sont élaborés principalement à partir de Grenache, de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Syrah. Il se caractérisent par une structure étoffée et par une fraîcheur typique. Les vins blancs et rosés sont plus légers et présentent des arômes de fruits secs et exotiques. Les vins tranquilles peuvent être dotés de la mention Primeur ou Nouveau.

FÉDÉRATION DRÔMOISE DES VINS DE PAYS

95, avenue Georges Brassens,
26504 Bourg-les-Valence
www.igpvins.fr
tél: 04 27 24 01 62



Coteaux Varois en Provence AOC

Cette dénomination vinicole comprend des vins blancs, rouges et rosés produits dans une zone délimitée du département du Var. Les vins rouges sont élaborés essentiellement à partir de mélanges de Mourvèdre, de Grenache et de Syrah. Structurés et corpulents, ils libèrent des arômes fruités qui deviennent plus corsés avec l'âge. Les vins rosés, composés généralement de Cinsaut, de Grenache et de Syrah, offrent des arômes complexes aux notes de fruits secs et d'herbes aromatiques. Ils sont secs et équilibrés. Les vins blancs, obtenus à partir de Vermentino, de Semillon et d'Ugni Blanc, associés à du Grenache Blanc et de la Clairette, présentent un bon équilibre entre la fraîcheur et la rondeur.

SYNDICAT DES VINS COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
Abbaye de La Celle, 83170 La Celle
coteauxvarois@wanadoo.fr



Côtes de Provence AOC

Ces vins blancs, rouges et rosés sont produits dans de nombreuses communes des départements des Alpes-Maritimes, du Var et des Bouches-du-Rhône. Pour les rouges et les rosés, les spécificités géographiques autorisées sont les suivantes: Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. Composés essentiellement de Cinsaut, de Grenache, de Mourvèdre, de Syrah et/ou de Tibouren, ils présentent des arômes intensément floraux ou fruités. En bouche, ils sont plus ou moins structurés. Les vins blancs, composés essentiellement de Clairette, de Semillon, d'Ugni Blanc et/ou de Vermentino, se distinguent par une couleur claire aux reflets verts, des parfums fruités et floraux agrémentés de nuances balsamiques ou de miel très agréables.

SYNDICAT DES COTES DE PROVENCE
Maison des Vins, RN 7 83460 Les Arcs
sdvcp@wanadoo.fr



Côtes du Rhône AOC

Cette AOC s'étend sur de nombreuses communes des départements de l'Ardèche, de la Drôme, du Rhône, de la Loire, du Gard et du Vaucluse. Elle comprend des vins blancs, rouges et rosés, qui représentent la quasi totalité de la production. Issus majoritairement d'assemblages de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah, les vins rouges et rosés libèrent des arômes intensément fruités. Les vins blancs sont réalisés à partir de Borboulenc, de Clairette, de Grenache Blanc, de Marsanne, de Roussanne et de Viognier. Ils offrent des arômes floraux, parfois rehaussés de nuances de fruits exotiques.

MAISON DES VINS
rue des Trois Faucons, 6 84000 Avignon
tél: 04 90 27 24 24



Drôme IGP

Cette dénomination comprend des vins tranquilles et des vins mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, produits dans

le département de la Drôme. Ils peuvent être dotés de spécificités de cépage ou des spécificités géographiques Comté de Grignan ou Coteaux de Montélimar. Les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées aux vins tranquilles. Les crus produits dans la partie sud du département sont généralement des vins d'assemblage. Dans la partie nord, les vins sont monovariétaux et sont élaborés à partir de Gamay ou de Syrah, pour les vins rouges, et de Marsanne, de Roussanne et de Viognier, pour les vins blancs. Tous ces vins sont très fruités, frais et équilibrés.

FÉDÉRATION DRÔMOISE DES VINS DE PAYS

Chambre d'Agriculture de la Drôme
2, boulevard Vauban, 26001 Valence Cédex
tél: 04 75 83 90 27



Farine de Petit Épeautre de Haute-Provence IGP

Farine élaborée à partir de la céréale homonyme, décortiquée puis moulue à l'aide de diverses techniques: mouture traditionnelle réalisée sur meule de pierre par le producteur de l'exploitation agricole, ou dans un moulin, parfois à l'extérieur de la zone de production. Ce produit est de couleur ivoire-crème et offre une saveur typique de noix.

SYNDICAT DU PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE
26560 Mevouillon
www.petit-epeautre.com



Figues de Solliès AOC

Ce label se réfère à la Figue Bleue Brogiotto (ou Violette de Solliès), qui se distingue des variétés de figues provenant d'autres régions par son calibre supérieur à la moyenne (minimum 40 mm) et par sa haute teneur en sucre. Elle offre un équilibre parfait entre la douceur et les notes acidulées. Dotée d'une peau violette et de nervures noires, elle prend la forme d'une goutte d'eau écrasée. Elle présente une consistance dense et ferme, une pulpe charnue et juteuse dont la couleur rappelle la marmelade de fraise.

SYNDICAT DE DÉFENSE
DE LA FIGUE DE SOLLIÈS
345 Chemin De Laugiers,
83210 Solliès Pont
www.figue.org



Foin de Crau AOC

Ce foin, qui est destiné à l'alimentation animale, provient de terrains caractérisés par une flore riche qui doit contenir des espèces spécifiques, comme le Fromental, le Dactylis, le Trèfle Violet, le Trèfle Rampant. Les espèces non autorisées sont le jonc, la canne, la prêle et la colchique d'automne.

COMITÉ DU FOIN DE CRAU
Rue Léo Lellée, 13310 Saint Martin De Crau
www.foindecrau.com



Gigondas AOC

Ce label se rapporte à des vins rouges et rosés contenant au moins 50% de Grenache, de Syrah et/ou de Mourvèdre, qui sont produits dans la commune de Gigondas, dans le Vaucluse. Les vins rouges, fortement structurés, présentent une robe rouge rubis tirant vers le grenat, des arômes complexes de fruits mûrs qui se teintent de notes de sous-bois et de truffe avec l'âge. Les vins rosés se distinguent par leur couleur rose intense, des parfums d'amande et de petits fruits rouges cuits, et offrent une ampleur agréable en bouche.

SYNDICAT DE GIGONDAS
Maison du Gigondas, Place Gabrielle
Andéol, 84190 Gigondas
syndicataocgigondas@wanadoo.fr



Hautes-Alpes IGP

Ce label inclut des vins blancs, rouges et rosés, qui peuvent être vinifiés en vins tranquilles et en vins mousseux de qualité, produits dans le département des Hautes-Alpes. Les vins rouges sont issus d'un assemblage de cépages traditionnels locaux, comme le Cinsault, le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Syrah. Ces vins structurés et tanniques offrent des notes intenses de fruits rouges. Les vins rosés, élaborés principalement à partir de Cinsault et de Syrah, présentent une saveur acidulée et fruitée très agréable. Les vins blancs, provenant de cépages locaux, comme la Clairette et le Muscat, sont vivaces et élégants, souvent agrémentés de notes minérales. Ces vins peuvent présenter des spécificités de cépage. La mention Primeur ou Nouveau est réservée uniquement aux vins tranquilles.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Huile d'Olive d'Aix en Provence AOC

Obtenu principalement à partir des variétés Aglandau, Capanne et Salonenque, l'huile d'olive d'Aix-en-Provence se caractérise par une grande intensité olfactive où prédominent les arômes végétaux, et un arrière-goût typique de beurre, de fruits secs et d'amande. La cueillette des olives se fait directement sur l'arbre, qui doit avoir au moins cinq ans d'âge, et lorsque les fruits sont mûrs. La pression est réalisée à froid, et le produit final présente une couleur variant du jaune au vert doré.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE D'AIX
EN PROVENCE
Maison des Agriculteurs
Avenue Henri-Pontier 22, Bureau 210
13626 Aix-En-Provence
www.huile-olive-aix-en-provence.com



Huile d'Olive de la vallée de Baux de Provence AOC

Cette huile associe au moins deux variétés d'olive, sélectionnées parmi les cultivars suivants: Salonenque, Béruguette, ou Aglandau, Grossane, ou Redounau et Verdale des Bouches-du-Rhône. Les olives sont cueillies à un stade de maturité assez avancé, directement sur l'arbre ou sur des filets tendus. Elles sont pressées à froid. Le produit final présente une grande richesse aromatique, des notes végétales de foin et d'artichaut cuit, ainsi que des parfums fruités de pomme mûre, de fraise, de tomate confite et de cacao.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE ET OLIVES
DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE
Domaine de Costebonne, 13810 Eygalieres
www.siovb.com



Huile d'Olive de Haute-Provence AOC

Ce label désigne une huile d'olive provenant de la variété Aglandau. Obtenue par pression à froid, elle présente une couleur jaune aux reflets verts et un parfum intense caractérisé par des notes de pomme verte, de pomme mûre, d'artichaut et de foin coupé. De consistance fine et veloutée, sa saveur est piquante avec une pointe d'amertume, agrémentée de senteurs de beurre et de noisette.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE
DE HAUTE PROVENCE
Avenue Charles Richard Antenne Chambre
d'Agriculture, 04700 Oraison
www.aochuiledolive-hauteprovence.com



Huile d'Olive de Nice AOC

L'olive a toujours fait partie des cultures de base pour les populations du Comté de Nice et de la Côte d'Azur. L'huile d'olive de Nice est préparée à partir de la variété Cailletier. La cueillette est effectuée à la main ou par la technique du gaulage. Elle débute lorsque la moitié au moins des fruits revêt une couleur rouge vin. Les fruits sont pressés à froid. On obtient ainsi une huile douce à l'intensité olfactive discrète et aux arômes de pomme mûre et de fruits secs.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE L'OLIVE DE NICE
Box 58 MIN Fleurs 6, 06296 Nice
www.olivedenice-aop.com



Huile d'olive de Nyons AOC

L'Huile d'Olive de Nyons est obtenue à partir d'une variété spécifique, la Tanche. Les olives sont cueillies directement sur l'arbre en novembre et décembre. Elles sont broyées et pétries, puis pressées selon des méthodes traditionnelles ou par centrifugation de la pâte. Ces procédés mécaniques et physiques sont effectués à froid et permettent d'obtenir un produit de couleur jaune doré, présentant une consistance veloutée et un parfum délicat. Cette huile se distingue par ses arômes typiques de noisette, de pomme, d'amande et de foin coupé.

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS
ET DES BARONNIES
BP N°9 26110 Nyons, Cedex
www.nyons-aoc.com
tél: 04 75 27 41 02



Huile d'Olive de Provence AOC

Cette huile d'olive est élaborée principalement à partir des variétés Aglandau, Bouteillon, Cayon et Salonenque. Les olives, cueillies directement sur l'arbre à un stade avancé de maturation, ou par des moyens mécaniques, sont traitées à froid. L'huile obtenue libère des arômes de fruits rouges, d'herbe et d'artichaut cru, agrémentés parfois de notes de cannelle. En bouche, cette huile intensément fruitée offre des notes herbacées, parfois accompagnées de senteurs de banane, d'amande fraîche et de feuille de tomate. Elle peut présenter la mention "Olives Maturées".

SYNDICAT AOC HUILE DE PROVENCE
Maison des Agriculteurs
avenue Henri Pontier 22, 13626 Aix en
Provence
huileoliveaocprovence@orange.fr



Huile essentielle de lavande de Haute-Provence AOC

La lavande a fait son apparition en Provence il y a environ deux mille ans, avec l'arrivée des romains, mais la récolte des plantes sauvages s'est surtout développée à partir du 19e siècle, essentiellement pour la parfumerie. Cette dénomination se réfère à l'huile essentielle obtenue à partir des fleurs de la *Lavandula Angustifolia* P. Miller, cultivée en pépinière, provenant des départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Hautes-Alpes, de la Drôme et du Vaucluse. Ce produit offre un parfum intense, frais et agréable.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS
D'HUILES ESSENTIELLES DE LAVANDE
(APAL)
Route de St Christol, 84390 Sault
www.lavande-provence-aoc.com
tel. 04 75 28 53 52



Les Baux de Provence AOC

Cette dénomination comprend des vins produits dans le département des Bouches-du-Rhône. Les vins rouges, composés principalement de Grenache et de Syrah, sont de couleur rouge rubis ou grenat. Ils offrent des arômes complexes d'épices, de fruits noirs et de cacao, et se caractérisent par une structure robuste et des tanins fins et veloutés. Les vins rosés, provenant de Grenache et de Cinsaut, sont équilibrés, ronds et gras, aux arômes fruités et floraux. Les vins blancs sont issus de l'assemblage de Vermentino, de Grenache Blanc, de Clairette et de Roussanne. Ils se caractérisent par leur fraîcheur et leur vivacité, ainsi que par leurs parfums d'abricot, d'anis et de romarin, qui s'affirment avec l'âge, pour les vins vieillissants en fût de bois.

SYNDICAT DE DEFENSE ET GESTION
AOC LES BAUX DE PROVENCE
7 Bis Avenue du 19 Mars 1962,
13210 Saint Rémy de Provence
tel. 04 90 92 25 01



Luberon AOC

L'AOC Luberon concerne des vins blancs, rouges et rosés produits dans une zone délimitée du Vaucluse. Les vins rouges et rosés sont généralement issus d'assemblages de Grenache et de Syrah, qui permettent d'obtenir des vins fruités et équilibrés. Les vins blancs, produits à partir d'Ugni Blanc et de Grenache Blanc, sont onctueux et aromatiques, et présentent des parfums aux notes minérales.

VINS AOC LUBERON
Boulevard du Rayol, 84160 Lourmarin
vins.luberon@wanadoo.fr
tel. 04 90 07 34 40



Maures IGP

Ce label désigne des vins tranquilles ou mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, accompagnés éventuellement de spécificités de cépage (les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées aux vins tranquilles). Ils sont produits dans une zone délimitée située autour du massif des Maures, dans le département du Var. La majeure partie de la production est composée de vins rosés, issus essentiellement de Grenache, de Cinsaut et de Syrah. Ces vins vivaces, fruités et ronds se distinguent par une robe aux teintes délicates. Les vins rouges sont tanniques et corsés, et les vins blancs, composés généralement de Rolle (Vermentino), sont ronds et aromatiques.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Méditerranée IGP

Ce label, qui peut comporter les indications géographiques "Comté de Grignan" ou "Coteaux de Montélimar", se réfère à des Vins Tranquilles ou Mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, qui sont produits sur un vaste territoire comprenant la partie sud-est de la France et la Corse. Les spécificités de cépage sont autorisées, et les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées uniquement aux Vins Tranquilles. Les vins rouges se caractérisent par une structure douce aux tanins mûrs et élégants. Les vins blancs et rosés sont fruités et frais, et sont marqués par un parfait équilibre entre la structure et la finesse.

FÉDÉRATION INTER-MED
axelle.fichtner@vin-de-mediterranee.org
www.vin-de-mediterranee.org



Miel de Provence IGP

Le Miel de Provence provient du nectar de fleurs prélevé par les abeilles sur la flore provençale naturelle ou cultivée dans des zones spécifiques, ou de la sève récoltée par les parasites, appelée miellat. Les origines de ce miel sont très anciennes et sa production est étroitement liée à la pratique traditionnelle de la transhumance et à la grande variété de plantes mellifères présentes dans la région. On trouve deux sortes de miel: monofloral, caractérisé par une saveur correspondant à la fleur dominante, ou mille fleurs, aux arômes fleuris, végétaux ou fruités.

SYNDICAT DES MIELS DE PROVENCE
ET DES ALPES DU SUD
Maison des agriculteurs 22,
av. Henri Pontier, 13626 Aix-en-Provence
www.miels-de-provence.com



Mont Caume IGP

Cette indication se rapporte à des vins tranquilles (y compris Primeur ou Nouveau) et mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, issus d'une zone de production couvrant 12 communes du département du Var, et pouvant présenter diverses spécificités de cépage. La plus grande partie de la production est composée de vins rouges puissants et structurés, obtenus principalement à partir de Grenache, de Cinsaut et de Carignan. Les vins rosés, moins nombreux mais de qualité, sont fruités et raffinés. Les vins blancs, produits généralement à partir d'Ugni Blanc et de Bourboulenc, sont nerveux et révèlent des arômes fruités et floraux.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins

RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens

tel: 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com



Muscat de Beaufort de Venise AOC

Ce label désigne des vins doux naturels, blancs, rouges et rosés, obtenus à partir de Muscat à Petit Grains Blanc et Rouge, et produits dans les communes d'Aubignan et de Beaufort-de-Venise, dans le département du Var. La quasi totalité de la production est représentée par des vins blancs, qui se caractérisent par une grande puissance et un profil aromatique complexe. Ces vins à la robe jaune d'or présentent des arômes floraux et fruités, agrémentés de notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Les rosés et rouges offrent une couleur variant du rose au pourpre et d'intenses arômes de fruits des bois rouges et noirs.

CONSERVATOIRE DES AOC
BEAUFORT DE VENISE

Place de l'Église,

84190 Beaufort de Venise

aocbeaufortdevenise@wanadoo.fr



Muscat du Ventoux AOC

Le Muscat du Ventoux est un raisin noir de table dérivant du Muscat de Hambourg, cultivé exclusivement dans la région du Vaucluse. Les origines de sa culture remontent au début du siècle dernier. Les grains sont gros, très colorés et croquants. Ils dégagent un parfum intense caractéristique du muscat et présentent une couleur bleuâtre. Ce raisin de table est très savoureux lorsqu'il est consommé frais, mais il permet également de réaliser de délicieux jus de fruits.

SYNDICAT DE DEFENSE DES RAISINS
DE TABLE DU MONT VENTOUX

8 route de Blauvac, 84380 Mazan

www.aoc-muscat-du-ventoux.com



Olive noire de Nyons AOC

Ces olives, dont la production est limitée à diverses communes des régions Rhône-Alpe et Provence-Côte d'Azur, sont obtenues exclusivement à partir de la variété Tanche. L'histoire de ce produit est étroitement liée à la tradition de la culture locale de l'olivier, qui remonte à des temps très anciens. Récoltées en légère surmaturité et placées dans de la saumure pour éliminer l'amertume, elles présentent une couleur caractéristique, dite "bure de moine".

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS
ET DES BARONNIES

BP N°9 26110 Nyons, Cedex

www.nyons-aoc.com

tel: 04 75 27 41 02



Olives Cassées de la Vallée des Baux de Provence AOC

Ce label se réfère aux olives vertes provenant exclusivement des variétés Salenque ou Bérugette. Les olives fraîches sont écrasées à l'aide de meules en fonte, puis macèrent dans une solution alcaline qui est plus tard remplacée par de l'eau pure, afin d'éliminer l'amertume. Elles sont ensuite placées dans une saumure aromatisée au fenouil. Elles présentent une couleur verte, une surface brillante et se distinguent par leur arôme typique de fenouil.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE ET OLIVES
DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE

Domaine de Costebonne, 13810 Eygalieres

www.siovb.com



Olives et Pâte d'Olive de Nice AOC

Cette olive de table (comme la pâte d'olive) est obtenue à partir de la variété Cailletier, cultivée dans diverses communes des Alpes Maritimes. Au niveau de la couleur, elle présente des nuances allant du vert jaunâtre au brun, ou du rouge au noir violacé. Les fruits, de petit calibre, se distinguent par une pulpe ferme qui se détache facilement du noyau. La saveur est fruitée, légèrement amère et dépourvue d'acidité. La pâte d'olive offre une couleur rouge vif très caractéristique, sa consistance est huileuse et fine, et ses arômes rappellent les fruits secs.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE L'OLIVE DE NICE

Box 58 MIN Fleurs 6, 06296 Nice Cedex

www.olivedenice-aop.com



Olives Noires de la Vallée de Baux de Provence AOC

Ces olives noires provenant de la variété Grossane, sont préparées selon deux types de procédés. Dans le premier cas, les olives récoltées sont percées et frottées avec du sel fin. Dans le second cas, elles sont parfois percées, puis sont immergées dans la saumure pendant une durée maximale de trois mois. Elles se caractérisent par des notes aromatiques de pomme mûre et de confiture de tomate.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE ET OLIVES
DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE

Domaine de Costebonne, 134810 Eygalieres

www.siovb.com



Palette AOC

Cette dénomination est réservée aux vins blancs, rosés et rouges produits dans une zone délimitée située sur le territoire d'Aix-en-Provence, de Meyreuil et de Tholonet, dans les Bouches-du-Rhône. Les vins blancs, issus principalement de Clairette Blanche et Rosé, sont complexes, équilibrés, aux arômes floraux et balsamiques. Les vins rouges sont élaborés à partir de Grenache et de Mourvèdre, offrent une robe rouge foncée, des parfums de fruits rouges aux notes de cuir et de cacao, et des tanins amples et ronds. La durée de vieillissement doit être de 2 ans minimum, dont 18 mois en fût de bois. Les vins rosés, produits à partir de Grenache et de Cinsaut, sont des vins fins et équilibrés, aux arômes fruités et floraux.

SYNDICAT DES VINS DE PALETTE

15 av. Maréchal Foch, 13590 Meyreuil

tel: 04 42 66 92 58



Petit Épeautre de Haute-Provence IGP

Le Petit Épeautre de Haute-Provence est une céréale de la famille des graminées, issue de la semence de *Triticum monococcum*. Il se caractérise par un épi barbu et aplati à deux rangées de grains. De couleur jaune orangé, il offre un goût prononcé aux notes de noisette. Avant d'être consommé, il doit avoir été décortiqué et éventuellement blanchi. Les grains perlés subissent un traitement ultérieur visant à éliminer la pellicule. Ce produit bénéficie d'une solide réputation culinaire dans toute la région.

SYNDICAT DU PETIT ÉPEAUTRE
DE HAUTE PROVENCE
26560 Mevouillon
www.petit-epeautre.com



Pierrevert AOC

Vins produits dans certaines communes du département des Alpes-de-Haute-Provence, dont Pierrevert. La quasi totalité de la production est composée de vins rouges et rosés. Les vins rouges, issus de mélanges de Grenache et de Syrah, libèrent des arômes fruités et offrent une structure tannique et élégante. Les vins rosés, nerveux, frais et fruités, sont issus des cépages précédents auxquels est associé le Cinsaut. Les vins blancs, généralement composés de Grenache Blanc et de Vermentino, sont secs, nerveux, riches et dotés d'arômes fruités et floraux intenses.

SYNDICAT DES CAVES DES VINS
DE PIERREVERT
1 av. Auguste Bastide, 04860 Pierrevert
www.cave-pierrevert.com



Pommes des Alpes de Haute-Durance IGP

Ce label se réfère aux variétés de pomme Golden Delicious, Gala et à leurs dérivés, dont les couleurs et les saveurs sont très diverses, mais qui présentent des caractéristiques communes, par exemple une chair croquante ou le fait qu'elles soient aptes à une longue conservation. Cette saveur douce et ce croquant sont dus aux conditions climatiques du territoire de production, qui englobe des communes situées à une altitude comprise entre 450 et 900 mètres.



Rasteau AOC

Cette AOC comprend des vins rouges et des vins doux naturels, ces derniers parfois accompagnés des mentions Ambré, Blanc, Grenat, Rosé et Tuilé. Délimitée dans les communes de Rasteau, Cairanne et Sable, dans le Vaucluse, la quasi totalité de la production est réservée aux vins rouges, composés essentiellement de Grenache, qui offrent une excellente structure tannique et une bonne capacité de vieillissement. Pour les vins doux naturels, dotés d'une mention Ambré ou Tuilé, la durée de vieillissement minimum est de 3 ans. Ils bénéficient de la mention Hors d'Age après une durée de vieillissement de 5 ans minimum, et de la mention Rancio (madérisé) lorsqu'ils ont subi un élevage oxydatif au cours duquel ils ont été exposés à la lumière.

SYNDICAT DES VIGNERONS DE RASTEAU
Place de l'Église, 84110 Rasteau
syndicatdesvignerons@rasteau.fr
tél. 09.62.50.02.16



Riz de Camargue IGP

Fruit d'une ancienne tradition agricole locale remontant au 13^e siècle, le Riz de Camargue IGP englobe les catégories suivantes: intégral et brun (décortiqué), blanc, riz paddy, précuit et mélangé. Cette variété de riz a un grain fin et élancé, de longueur moyenne, de couleur blanche pour le riz raffiné, ou brune, lorsqu'il est complet. Chacune de ces catégories présente des caractéristiques spécifiques.

SYNDICAT DES RIZICULTEURS
DE FRANCE ET FILIÈRE
Mas du Sonnailler 80,
VC 108 de Gimeaux, 13200 Arles
www.rizdecamargue.com
Tél. 04 90 49 82 00



Sable de Camargue IGP

Ces vins, dont l'origine est très ancienne, sont issus de cépages résistant au phylloxera, car ils étaient cultivés traditionnellement sur des terrains sableux. Ils sont aujourd'hui produits dans certaines communes du littoral, dans les départements de l'Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône. L'IGP comprend des vins blancs, rouges, rosés, gris et gris de gris, qui présentent parfois des spécificités de cépage, ou les mentions Primeur, Nouveau et "Sur lie" (pour les vins élevés sur lie et mis en bouteille sans microfiltration). Les vins rouges, y compris les vins mousseux, sont composés de Petit Verdot, accompagné de Grenache, de Merlot et autres cépages. Les vins rosés (tranquilles et mousseux) et gris sont produits à partir de divers raisins méditerranéens, dont le Carignan noir et gris, le Cinsaut, le Grenache noir et gris. Les vins blancs, y compris les vins mousseux, sont obtenus à partir de Viognier (à 70%) accompagné de Chenin, de Clairette et d'autres cépages. Ces vins sont généralement frais, légers, élégants et d'une grande ampleur aromatique.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DES VINS DES SABLES
Route d'Arles, 30220 Aigues Mortes
syndicat@vin-sable-camargue.com
tél. 04 66539957



Taureau de Camargue AOC

Ce taureau est issu de races de bovins spécifiques, le Raço di Biou, présent dans la région de la Camargue depuis l'époque gallo-romaine, et la race De Combat (dérivant d'une race espagnole), ou du croisement de ces deux races. Ces animaux sont élevés en plein air et en liberté, afin de préserver leur caractère sauvage. La chair est savoureuse et parfumée, de couleur rouge feu, et présente peu de gras. Elle est utilisée dans la préparation de divers plats typiques de la région, comme La Gardianne.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET
DE PROMOTION DE LA VIANDE AOC
TAUREAU DE CAMARGUE
Mas du Pont de Rousty, 13200 Arles
assoc.eleveurs@parc-camargue.fr



Vacqueyras AOC

Cette dénomination est réservée aux vins rouges, blancs et rosés produits dans les communes de Sarrians et Vacqueyras, dans le département du Vaucluse. Les vins rouges représentent la plus grande partie de cette production et sont généralement composés de Grenache (50% minimum), de Mourvèdre et de Syrah. Ils présentent des arômes complexes de confiture et de fruits des bois rouges et noirs. Ces cépages, associés à du Cinsaut, permettent de produire des vins rosés caractérisés par des notes fruitées. La petite production de vins blancs, aux arômes floraux et d'agrumes et de grande ampleur aromatique, est obtenue à partir d'assemblages de cépages régionaux typiques, comme le Bourboulenc.

SYNDICAT DES VINS DE VACQUEYRAS
Route de Carpentras B.P 17, 84190 Vacqueyras
aoc.vacqueyras@orange.fr
tél. 0490 12 39 02



Var IGP

Produits dans le département du Var, les vins entrant dans cette IGP sont des vins blancs, rouges ou rosés, qui peuvent être vinifiés en vins tranquilles ou mousseux de qualité. Toutes ces catégories de vins peuvent présenter des spécificités de cépage ainsi que les mentions géographiques "Argens", "Coteaux du Verdon" et "Sainte Baume". Cette production privilégie les vins rosés, qui se distinguent par leur couleur typique rose pâle et des arômes frais et fruités. Les vins rouges sont ronds et de bonne structure. Les vins blancs et les mousseux sont fruités et frais, empreints de finesse et d'élégance. Les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées aux vins tranquilles.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
Tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Vaucluse IGP

Ce label regroupe des vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans le département du Vaucluse, pouvant présenter d'éventuelles spécificités de cépage, ainsi que les spécificités géographiques "Aigues" et "Principauté d'Orange" et les mentions Primeur ou Nouveau. Les vins rouges sont généralement constitués de Grenache, de Syrah, de Merlot et de Cabernet Sauvignon, et libèrent des parfums de fruits rouges, d'épices et de cuir. Les rosés, composés de Grenache et de Cinsault, sont frais et fruités. Les vins blancs se distinguent par leur vivacité, leur minéralité et leurs notes typiques de pomme et de tilleul, dues à l'utilisation du Chardonnay.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins
RN 7 83460 Les Arcs-sur-Argens
tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Ventoux AOC

Cette appellation couvre une large zone de production située dans le département du Vaucluse, et désigne des vins rouges (qui représentent la majeure partie de la production) et des vins rosés élaborés à partir de Carignano, de Cinsaut, de Mourvèdre, de Grenache et de Syrah. Elle concerne également des vins blancs obtenus à partir de cépages régionaux, comme le Borboulenc, la Clairette, le Grenache et la Roussanne. Riches et équilibrés, les vins blancs sont adaptés au vieillissement. Les vins rouges et rosés sont frais et harmoniques et se caractérisent par des arômes intenses et une bonne structure.

AOC VENTOUX

Maison des Vins 388, Avenue Jean Jaurès
84200 Carpentras
info@aoc-ventoux.com
www.aoc-ventoux.fr



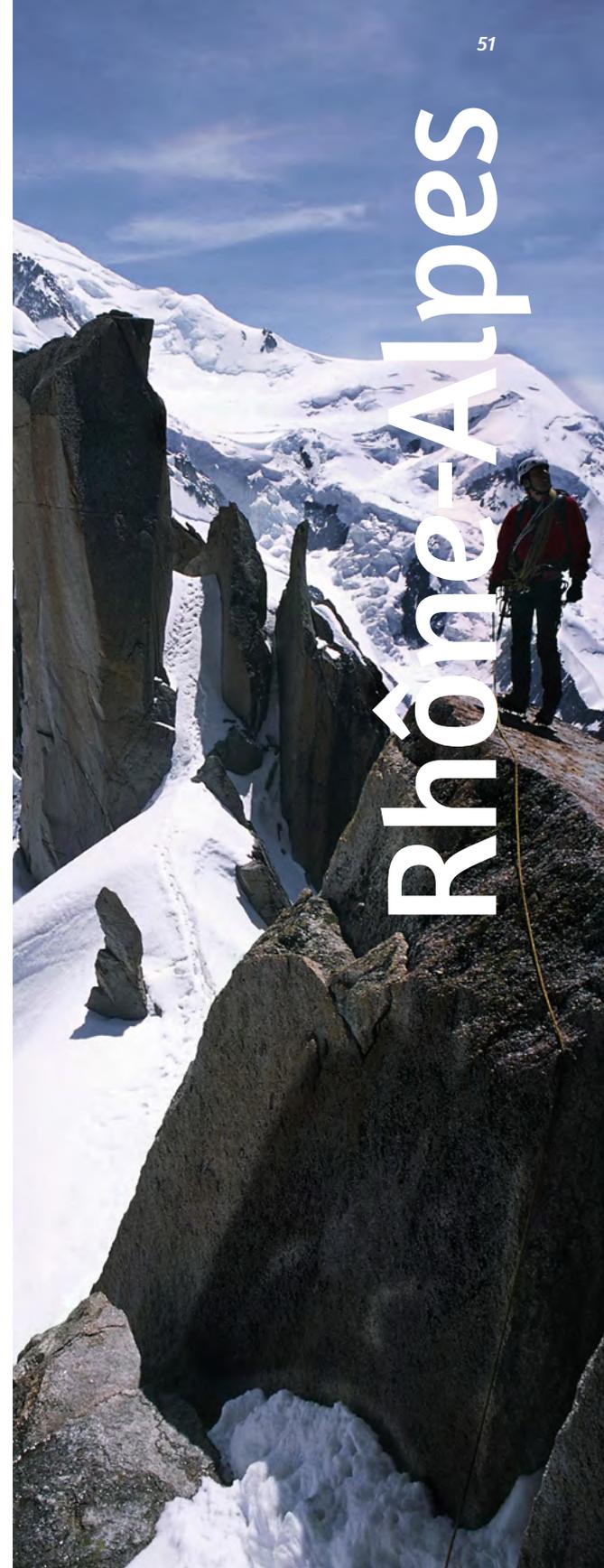
La région Rhône-Alpes est la seconde région française en terme de superficie, après la région Midi-Pyrénées. Située au carrefour de l'Europe, voisine de la Suisse et de l'Italie, elle regorge de parcs naturels et de sites pittoresques, comme les Gorges de l'Ardèche. Les paysages locaux présentent tour à tour des sites montagneux, des vallées et des champs parfumés, et ils sont parcourus de nombreux cours d'eaux. On y trouve trois des plus grands lacs français: le lac Léman, le Bourget et le lac d'Annecy.



réalisé avec le soutien de R3AP



Rhône-Alpes





Abondance AOC

L'Abondance fut créé au XII^e siècle par des moines de la vallée de l'Abondance, en Haute-Savoie. Il devint ensuite un produit très apprécié à la Cour de Savoie. C'est un fromage au lait de vache entier cru et à pâte pressée mi-cuite. Ses qualités gustatives proviennent du procédé de fabrication consistant à froter et à retourner régulièrement la meule pendant la période d'affinage en cave, qui dure 100 jours. Il présente un talon concave très caractéristique, une croûte ambrée et une pâte moelleuse et fondante au goût fruité typique rehaussé d'une touche d'amertume.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DU FROMAGE ABONDANCE
16, chemin d'Hirmentaz
74200 Thonon
tel. 0450817808



Agneau de l'Adret LABEL ROUGE

Ce label désigne la viande d'agneau jeune, d'un âge compris entre 70 et 150 jours, pour le premier semestre, jusqu'à un maximum de 195 jours, pour le second semestre, nourri pendant au moins 60 jours au lait maternel, avec une complémentation totalement végétale à base de fourrage, de céréales, de minéraux et de vitamines. Les agneaux sont élevés sur leur lieu de naissance. L'aire de production s'étend sur les régions Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne, Centre, Bourgogne et Franche-Comté. La viande de l'Agneau de l'Adret présente une couleur claire, une chair non grasse de consistance ferme, blanche ou légèrement rosée.

ASSOCIATION DE PROMOTION
DE L'AGNEAU DE L'ADRET
5 rue Hermann Frenkel, 69364 Lyon
tel. 0472724903



Ail de la Drôme IGP

L'Ail de la Drôme provient de deux variétés traditionnelles d'ail blanc local, le Messidrôme et le Thermidrôme. Les origines de la culture de l'ail dans cette localité sont très anciennes. Actuellement, la zone de production comprend 118 communes du département de la Drôme. Le bulbe blanc de variété automnale, de gros calibre, a une consistance molle et présente parfois des nuances violettes. Il offre un goût légèrement sucré et frais, et un arrière-goût agréable peu persistant.

GROUPEMENT D'INTÉRÊT ECONOMIQUE
D'AIL DRÔMOIS
Z.A. de Brunelle, 26400 Eurre
tel. 0475251018



Banon AOC

Les origines de la production de Banon remontent au Moyen-Âge. Les paysans avaient alors l'habitude de conserver pour la période hivernale les excédents de fromage d'été dans des feuilles de châtaignier. Ce fromage au lait de chèvre cru et entier est affiné dans des feuilles de châtaignier - parfois amollies préalablement dans de l'eau de vie - liées par un brin de raphia naturel. La préparation prévoit un double affinage, d'une durée minimale de 15 jours, qui permet le développement des caractéristiques organoleptiques du produit. Il présente une croûte de couleur crème et une pâte molle et veloutée. Jeune, il a une saveur douce de noisette typique. Au fur et à mesure de l'affinage, il devient plus piquant.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE
DÉFENSE ET DE PROMOTION DU BANON
www.banon-aoc.com
tel. 04 92 87 47 55



Beaufort AOC

Le Beaufort, surnommé le prince des gruyères, représente depuis plusieurs siècles la principale production agropastorale des hautes vallées de la Savoie. Ce fromage à pâte pressée cuite est fabriqué exclusivement à partir de lait de vache entier. Sa couleur varie de l'ivoire au jaune paille, et la consistance est molle et fondante. Ses arômes gagnent en intensité au fur et à mesure de l'affinage et offrent une saveur douce et fruitée caractéristique. Elle fait partie des ingrédients de la célèbre fondue savoyarde.

SYNDICAT DE DÉFENSE
DU FROMAGE BEAUFORT
228 Chemin de Californie ZA des Vernes,
73200 Albertville
tel. 0479312257



Beurre de Bresse AOC

Le Beurre de Bresse est un beurre doux typique, fabriqué selon des méthodes traditionnelles à partir de la crème de lait de vache, provenant d'une zone qui s'étend sur 191 communes des régions Rhône-Alpes, Franche-Comté et Bourgogne. Ce produit se caractérise par sa couleur jaune, qui se teinte de nuances diverses selon les saisons. Il se distingue par une consistance moelleuse, des parfums floraux et doux et un goût de fruits secs.

SYNDICAT DE PROMOTION DE LA CRÈME
ET DU BEURRE DE BRESSE
4 Avenue du Champ de Foire, 01003 Bourg
en Bresse
tel. 0474455654



Beaujolais AOC

Cette dénomination, complétée ou non de la mention Villages ou du nom de la commune de provenance des cépages, est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits dans les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire. Les vins rouges et rosés sont obtenus principalement à partir de Gamay. Ces vins doux et frais peuvent être consommés jeunes. Les Beaujolais Villages, généralement plus corsés et charnus, ont une plus grande longévité. Les vins blancs, produits uniquement à partir de Chardonnay, présentent souvent des parfums d'agrumes et de fleurs, agrémentés d'une note de vanille lorsqu'ils sont affinés en fût de bois. Les traditionnels Beaujolais Nouveaux sont commercialisés à partir du troisième jeudi de novembre et se caractérisent par leur structure douce, fraîche et très fruitée, d'une grande richesse aromatique.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
210 Boulevard Vermorel, BP 318
69661 Villefranche
tel. 0474022220



Bleu de Gex du Haut Jura AOP

Au XIV^e siècle, des moines de la région du Dauphiné s'installèrent dans l'abbaye de Saint-Claude, dans le Haut-Jura. Ils ramenèrent avec eux le procédé de fabrication d'un fromage persillé, que l'on baptisa bien plus tard Bleu de Gex. Ce fromage est fabriqué à partir de lait provenant de vaches se nourrissant de fourrages des prairies du Haut-Jura, qui offrent une flore riche et diversifiée, et dont les parfums confèrent au produit ses caractéristiques organoleptiques, qui se traduisent par une saveur douce et un arrière-goût typique de noisette.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE DÉFENSE DU BLEU DE GEX
tel. 0384373757



Bleu du Vercors Sassenage AOP

Les origines de ce fromage remontent au XIV^e siècle. Sur le plateau du Vercors – connu alors sous le nom de montagne de Sassenage, qui tirait son nom des seigneurs qui dominaient la contrée – on fabriquait déjà un fromage à pâte persillée appelé “fromage de Sassenage”. Produit exclusivement à partir de lait entier de vache de races Montbéliarde, Abondance et Villarde, il doit être affiné pendant au moins 21 jours. Il présente une croûte fleurie blanche et une pâte souple et persillée légèrement fondante. La saveur est douce et délicate, avec un léger goût de noisette.

AOP BLEU DU VERCORS SASSENAGE
Siver, Maison du Parc
38250 Lans en Vercors
tel. 0476943830



Brouilly AOC

Ce vin rouge, obtenu essentiellement à partir de Gamay, est produit sur une zone délimitée du département du Rhône. Il présente une robe de couleur rouge rubis aux reflets violacés plus ou moins foncés selon la zone de production. Il offre un bouquet aux arômes fruités dominés par des parfums de fruits rouges. En bouche, ce vin de bonne corpulence allie douceur et finesse. Il est considéré comme le plus moelleux des “Crus du Beaujolais”.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
210 Boulevard Vermorel, BP 318
69661 Villefranche
tel. 0474022220



Bugey AOC

Ces vins blancs et rosés, vins tranquilles et mousseux, ou rosés tranquilles, sont élaborés uniquement à partir de Pinot Noir, de Gamay et de Mondeuse. Produits dans le département de l'Ain, les Bugey AOC peuvent être assortis des indications géographiques Manicle, Montagnieu et Cerdon (cette dernière pouvant être complétée de la mention Méthode Ancestrale). Les vins blancs, vivaces, à la finale ample et moelleuse, sont élaborés principalement à partir de Chardonnay. Les vins rosés, généralement composés de Gamay et de Pinot Noir, sont frais, fruités et légers. Les vins rouges sont fortement marqués par les cépages dominants.

SYNDICATS DES VINS DU BUGEY
6, Bd du 113^eme RI, 01300 Belley
tel. 0479422094



Charolais AOC

Le Charolais est issu d'une longue tradition qui trouve ses origines dans les prairies du Charolais, en Bourgogne. Ce fromage aurait été créé par des femmes de bergers, et la recette se serait transmise de mère en fille. Il s'agit d'un fromage au lait de chèvre, à pâte molle non pressée et crue. La durée d'affinage peut varier entre deux et six semaines, durant lesquelles la croûte se couvre de taches blanches caractéristiques et développe une saveur douce typique au goût prononcé du lait de chèvre.

ORGANISME DE GESTION ET DE DÉFENSE
DU FROMAGE CHAROLAIS
aoc-charolais@orange.fr



Châtaigne d'Ardèche AOC

Cette dénomination concerne les châtaignes fraîches, sèches et la farine issues d'une variété ancienne et traditionnelle: la Satiua Miller. Généralement de taille moyenne-petite, elles sont produites dans les départements de l'Ardèche, du Gard et de la Drôme. Une fois cuites, les châtaignes fraîches se distinguent par leur consistance ferme et fondante. Elles dégagent des arômes typiques aux parfums délicats de brioche, de miel et de patates douces, et offrent une saveur sucrée. Les châtaignes séchées exhalent des parfums de fruits secs aux notes fumées, lorsque la dessiccation s'opère par fumage au bois. La farine de châtaigne présente une couleur variant du blanc au jaune, une texture très fine et les mêmes caractéristiques organoleptiques que les châtaignes sèches.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DE LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE
4, avenue de l'Europe Unie, BP 128
07001 Privas
tel. 0475647186



Château Grillet AOC

Ces vins blancs, obtenus uniquement à partir de Viognier, sont produits sur le territoire de Saint-Michel-sur-Rhône et de Vérin, dans le département de la Loire. Ils présentent une robe jaune aux reflets dorés et se distinguent par leur minéralité élevée, leur bouquet aux senteurs de violette et d'abricot, et leur saveur équilibrée aux arômes intenses. La durée de vieillissement prévue est de 18 mois en fûts de chêne.

INTER RHÔNE
6, rue des Trois Faucons
tel. 0490272400
contact@inter-rhone.com



Châtillon en Diois AOC

Cette AOC désigne des vins blancs, rouges et rosés produits sur une zone regroupant des communes du département de la Drôme, dont Châtillon-en-Diois. Les vins blancs, composés d'Aligoté et de Chardonnay, sont secs et frais et offrent des arômes typiques d'agrumes et de fleurs blanches. Les vins rouges, obtenus principalement à partir de Gamay, présentent un bouquet aux senteurs fruitées intenses et aux notes végétales. En bouche, leur rondeur typique s'accompagne d'une structure tannique. Les vins rosés offrent généralement une robe rose saumon, des senteurs de fruits rouges et une fraîcheur très caractéristique.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE ET
DES VINS DU DIOIS
Maison de la Clairette
26340 Vercheny
tel. 0475212976



Chénas AOC

Ce vin à la couleur rouge grenat intense est produit dans la commune de Chénas, située dans le département du Rhône, et à La Chapelle-de-Guinchay, dans le département de Saône-et-Loire. Composé essentiellement de Gamay, il présente un bouquet aux notes florales et fruitées. En bouche, il offre une structure équilibrée alliant puissance et élégance. Apprécié lorsqu'il est consommé jeune, il gagne cependant en complexité et en maturité après quelques années de vieillissement.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
69661 Villefranche
tel. 0474022220



Chevrotin AOC

Le Chevrotin AOC date du XVII^e siècle. Il est produit dans le massif des Préalpes, en Savoie et en Haute-Savoie, et dans le massif du Mont Blanc. Fabriqué à partir de lait cru entier de chèvre, essentiellement de race alpine, ce fromage est un produit fermier, c'est-à-dire qu'il est transformé de manière artisanale, selon des méthodes traditionnelles, dans une exploitation agricole produisant du lait (ce dernier devant provenir d'un seul troupeau). Transformé à la main et affiné pendant au moins 21 jours, il se caractérise par une couleur blanc tirant sur le rose et une pâte fine et délicate.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DU CHEVROTIN
28 rue Louis Haase, 74230 Thônes



Chiroubles AOC

Cette appellation est réservée aux vins rouges élaborés à partir de Gamay et produits sur le territoire de Chiroubles, dans le département du Rhône. Ces crus présentent une robe rouge rubis brillante, un bouquet aux notes florales et fruitées, et une structure généralement peu tannique. S'ils sont appréciés lorsqu'ils sont jeunes, ils expriment pleinement leur finesse après une période de vieillissement d'un an ou deux.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
69661 Villefranche
tél. 0474022220



Clairette de Die AOC

Les vins blancs mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille sont obtenus à partir de Clairette et sont produits dans une zone délimitée du département de la Drôme. La quasi totalité de la production se compose de vins bénéficiant de la mention Méthode Ancestrale, obtenus uniquement à partir de Muscat à Petit-Grains (75% minimum) et de Clairette. Ils présentent une robe jaune pâle aux reflets verts, et une mousse fine moyennement persistante. Ils offrent un caractère doux et fortement aromatique.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE
ET DES VINS DU DIOIS
Maison de la Clairette, 26340 Vercheiry
Tél. 0475212976



Collines Rhodaniennes IGP

Cette indication désigne des vins tranquilles (portant éventuellement la mention Nouveau ou Primeur) et des vins mousseux blancs, rosés et rouges produits dans une zone délimitée couvrant les départements de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère et du Rhône. Les vins rouges, élaborés principalement à partir de Syrah, de Gamay et de Merlot, offrent une saveur profonde accompagnée de notes minérales et fruitées prononcées. Les vins rosés, qui proviennent des mêmes cépages, sont frais, fruités et équilibrés. Les vins blancs, composés généralement de Roussanne, de Marsanne et de Viognier, se distinguent par leur fraîcheur et leurs agréables notes florales et fruitées.

FÉDÉRATION DRÔMOISE
DES IGP VITICOLES
95, avenue Georges Brassens
26500 Bourg Les Valence
tél. 0427240162



Comté AOC

Le Comté fait partie de la famille des Gruyères et son origine remonte au Moyen-Âge. Produit dans le massif du Jura, il est issu d'une longue tradition. Déjà au XII^e et XIII^e siècles, les agriculteurs allaient porter leur lait dans les coopératives des villages, que l'on appelait les "fructeries". Ce fromage à pâte cuite pressée est élaboré à partir de lait partiellement écrémé provenant de vaches de race Montbéliarde et Simmental Française. La croûte peut présenter une couleur jaune doré tendant vers le brun, variant en fonction des durées d'affinage. Le Comté a une saveur douce offrant des caractéristiques différentes selon les saisons: le Comté d'été est fruité, tandis que le Comté d'hiver se caractérise par un goût de noisette.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU GRUYÈRE DE COMTÉ
tél. 03 84372351
cigc@comte.com



Comtés Rhodaniens IGP

Cette indication, accompagnée ou non de spécificités de cépage, est réservée à des vins blancs, rouges et rosés, tranquilles et mousseux de qualité, produits dans une vaste zone qui s'étend sur les départements de l'Ain, de l'Ardèche, de l'Isère, de la Drôme, de la Loire, du Rhône, de la Savoie, de la Haute-Savoie et de la Saône-et-Loire. Il s'agit de vins monovariétaux ou d'assemblage élaborés principalement à partir de Viognier, de Marsanne, de Roussanne, de Syrah, de Gamay et de Pinot Noir. Les vins rouges se distinguent généralement par d'intenses arômes fruités et une structure douce aux tanins matures et ronds. Les vins blancs et rosés sont équilibrés et agréables, offrant une saveur fraîche et des notes fruitées et florales.

SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS DE PAYS
DES COTEAUX DE L'ARDÈCHE
Route de Ruoms, Cave Coopérative
07150 Vallon Pont D'Arc
tél. 0475939013



Condrieu AOC

Obtenu à partir de Viognier, ce vin blanc est produit dans une zone regroupant des communes situées dans les départements de l'Ardèche, de la Loire et du Rhône. Il présente une robe jaune d'or aux reflets dorés intenses et un bouquet aux arômes puissants de fruits mûrs, comme la pêche et l'abricot. En bouche, il est gras et onctueux, il dispose d'une bonne vivacité qui confère une persistance aromatique longue et intense.

SYNDICAT AOC CONDRIEU
9, rue du port vieux
69420 Ampuis
tél. 0476561620



Cornas AOC

Ce vin rouge, élaboré exclusivement à partir de Syrah, est produit à Cornas, une commune située dans le département de l'Ardèche. Il présente une robe rouge grenat sombre, presque noire, qui s'enrichit de teintes ambrées avec l'âge. En bouche, il est puissant et structuré. Il exprime pleinement ses qualités après une longue période de vieillissement, ce qui lui vaut d'être qualifié de vin "uiril".

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE,
HERMITAGE, SAINT-JOSEPH,
SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Marechal Foch
07300 Tournon sur Rhône
tél. 0475079150



Côte de Brouilly AOC

Cette appellation est réservée au vin rouge élaboré principalement à partir de Gamay et produit sur une zone délimitée du département du Rhône. Lorsqu'il est jeune, il se caractérise par une robe rouge violacée qui évolue vers des tons grenats avec l'âge. Son bouquet offre des arômes floraux et fruités qui s'enrichissent de notes épicées au fil du temps. En bouche, il est fruité, tannique et présente une minéralité discrète.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
69661 Villefranche
tél. 0474022220



Côte Roannaise AOC

Cette appellation désigne des vins rouges et rosés élaborés à partir de Gamay et produits dans une zone délimitée du département de la Loire. De couleur rouge cerise, les vins rouges se distinguent par un bouquet olfactif marqué par des parfums de fruits rouges, accompagnés de notes végétales et épicées. En bouche, ils libèrent une grande ampleur aromatique. Certains crus sont légers et fruités, d'autres sont plus structurés et minéraux et possèdent une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, nerveux et fins, présentent une robe rose saumon et des parfums de fruits exotiques.

ASSOCIATION VINICOLE ROANNAISE
Mairie de Renaison,
152, Rue Gruyères
42370 Renaison
tél. 0688672175



Côte-Rôtie AOC

Ces vins rouges, composés essentiellement de Syrah (80% minimum), sont produits sur les territoires d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône et de Tupin-et-Semons, dans le département du Rhône. Ces vins présentent une robe rouge foncée, quasiment noire, qui évolue vers des nuances rouge grenat avec l'âge. Leur bouquet est complexe, élégant, composé de senteurs de fruits rouges et d'épices, qui s'enrichissent de notes légèrement fumées avec le temps. En bouche, la structure se caractérise par des tanins soyeux et une bonne rondeur.

SYNDICAT DES VIGNERONS
DE CÔTE ROTIE
www.cote-rotie.com



Coteaux d'Ardèche IGP

Ce label se réfère à des vins blancs, rouges et rosés proposés en vins tranquilles et mousseux de qualité, qui sont produits dans l'ensemble du département de l'Ardèche et dans une partie du Gard. La mention géographique "Coteaux de l'Ardèche" est autorisée, ainsi que diverses spécificités de cépage. Les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées aux vins tranquilles. Tous ces vins se caractérisent par la présence d'arômes fruités. Les vins rouges offrent généralement une structure soutenue, accompagnée de tanins matures et suaves. Les vins blancs et rosés sont très frais et révèlent des notes fruitées.

2000 VINS D'ARDÈCHE
Route de Ruoms, 07150 Valon Pont D'arc
tél. 0475890468



Coteaux de Die AOC

Cette appellation est réservée aux vins blancs produits dans certaines communes du département de la Drôme, dont Die, et composés exclusivement de Clairette. Ces crus présentent une robe jaune pâle, un bouquet élégant aux arômes fruités et floraux. En bouche, ils se caractérisent par un bon équilibre entre l'acidité et la teneur en alcool.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE
DE DIE ET DES VINS DU DIOIS
Maison de la Clairette, 26340 Vercheny
tél. 0475212976



Coteaux de l'Ain IGP

Ces vins tranquilles et mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, sont produits dans l'ensemble du département de l'Ain. Tous ces vins peuvent être dotés de spécificités de cépage. Les spécifications géographiques autorisées sont le Pays de Gex, Revermont, Valromey et Val-de-Saône, et la mention Primeur est réservée aux vins tranquilles. Les vins blancs se caractérisent par un équilibre parfait entre la fraîcheur et la minéralité. Les vins rouges et rosés sont frais et légers, peu tanniques et gouleyants.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DE VINS DES ALPES DU NORD
40, Rue du Terraillet
73190 Saint Baldoph
tél. 0479338242



Coteaux des Baronnies IGP

Cette indication désigne des vins blancs, rouges et rosés, tranquilles ou mousseux de qualité, produits dans une zone délimitée du département de la Drôme. Ils peuvent être accompagnés d'indications de cépage. Les vins rouges, qui représentent la majeure partie de la production, sont élaborés principalement à partir de Grenache, de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Syrah. Il se caractérisent par une structure étoffée et par une fraîcheur typique. Les vins blancs et rosés sont plus légers et présentent des arômes de fruits secs et exotiques. Les vins tranquilles peuvent être dotés de la mention Primeur ou Nouveau.

FÉDÉRATION DRÔMOISE
DES IGP VITICOLES
95, avenue Georges Brassens
26500 Bourg Les Valence
tél. 0427240162



Coteaux du Lyonnais AOC

Les Coteaux du Lyonnais sont des vins blancs, rouges et rosés produits dans le département du Rhône. Ils peuvent être assortis de la mention Primeur ou Nouveau. Les vins blancs, composés principalement d'Aligoté et de Chardonnay, sont fruités et offrent un bon équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Les rosés, obtenus à partir de Gamay, sont secs et frais. Les vins rouges, composés également de Gamay, ont une couleur vive, des parfums fruités et une structure tannique modérée. Ils expriment pleinement leurs qualités après une période de vieillissement d'un an. Cette appellation autorise une période de vieillissement en bouteille comprise entre 1 et 3 ans.

LE LYONNAIS MONTS
ET CÔTEAUX MAIRIE
69850 St Martin en Haut
tél. 0478485766



Côtes du Forez AOC

Ces vins rouges et rosés, composés exclusivement de Gamay, sont produits dans le département de la Loire. Les vins rouges offrent une robe très colorée aux reflets rouge cerise, un bouquet aux arômes de petits fruits rouges et une saveur très onctueuse aux tanins soyeux. Dans certaines régions, les vins sont plus structurés et sont dotés d'une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, de couleur pâle, se distinguent par des parfums de petits fruits et une saveur moelleuse et fine.

FÉDÉRATION VITICOLE
DES CÔTES DU FOREZ 42130 Leigneux
tél. 0477243654



Côtes du Rhône AOC

Cette appellation, qui concerne les départements de l'Ardèche, de la Drôme, du Rhône, de la Loire, du Gard et du Vaucluse, regroupe des vins blancs, rouges et rosés (mention Primeur ou Nouveau autorisée) composés principalement de Grenache, de Mourvèdre et/ou de Syrah. La majeure partie de la production est constituée de vins rouges généreux, aux couleurs intenses et aux arômes intensément fruités. Les vins rosés, obtenus à partir des mêmes cépages, se distinguent par des arômes floraux et fruités très marqués. Les vins blancs sont élaborés à partir d'assemblages de Borboulenc, de Clairette, de Grenache Blanc, de Marsanne, de Roussanne et de Viognier. Ils libèrent des arômes floraux accompagnés parfois de parfums de fruits exotiques et offrent une bonne rondeur en bouche.

INTER RHÔNE
tel. 0490272400
contact@inter-rhone.com



Côtes du Rhône Villages AOC

Cette AOC se réfère à des vins blancs, rouges et rosés produits sur une vaste zone comprenant les départements de l'Ardèche, de la Drôme, du Gard et du Vaucluse, ces derniers étant parfois mentionnés en tant que sous-régions géographiques. Les vins rouges et rosés représentent la quasi totalité de la production. Ils sont composés en grande partie de Grenache (50% minimum) et de variétés supplémentaires, comme le Mourvèdre et le Syrah. Ces vins sont généreux, pleins, aux couleurs intenses. Les vins blancs, obtenus à partir de variétés régionales typiques, comme la Clairette, le Grenache Blanc, le Marsanne, la Roussanne, le Borboulenc et le Viognier, sont ronds en bouche et présentent parfois des notes d'épices et de vanille.

INTER RHÔNE
6, rue des Trois Faucons,
84024 Avignon
tél. 0490272400



Côtes du Vivarais AOC

Les vins Côtes du Vivarais AOC sont produits sur une zone délimitée couvrant les départements de l'Ardèche et du Gard. Les cépages utilisés sont le Syrah et le Grenache pour les vins rouges, le Grenache pour les vins rosés, et le Grenache Blanc pour le vin blanc. Les vins rouges offrent une couleur pourpre intense, des arômes végétaux épicés et un bon équilibre lorsqu'ils sont jeunes. Les vins rosés sont frais, légers et fruités. Les vins blancs présentent une couleur pâle et des arômes floraux.

SYNDICAT AOC CÔTE DU VIVARAIS
Route de Ruoms
07150 Vallon Pont d'Arc
tél. 0475890486



Crémant de Die AOC

Cette appellation désigne des vins blancs mousseux produits dans certaines communes du département de la Drôme, dont Die. Ils sont élaborés par seconde fermentation en bouteille, à partir de vin blanc sec constitué principalement de Clairette, d'Aligoté et de Muscat à-petit-grains, en petites proportions. Ces vins libèrent des notes aromatiques intensément fruitées et des senteurs caractéristiques de fruits blancs, qui les distinguent des autres mousseux de la région de Diois.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE
ET DES VINS DU DIOIS
Maison de la Clairette, 26340 Vercheny
tél. 0475212976



Crème de Bresse AOC

La crème de Bresse est une variété de crème fraîche dont la teneur en matière grasse est particulièrement élevée. Elle est obtenue à partir de lait de vache. La dénomination comprend deux types de produits, qui se différencient essentiellement par leur degré d'acidité. La Crème de Bresse "semi-épaisse" se caractérise par une consistance onctueuse, marquée par une légère pointe d'acidité et une note de vanille, et offrant une exceptionnelle résistance à la chaleur. La Crème de Bresse "épaisse", par contre, est plus acide et dégage des arômes intenses.

SYNDICAT DE PROMOTION DE LA CRÈME
ET DU BEURRE DE BRESSE
4 Avenue du Champ de Foire,
01003 Bourg en Bresse
tél. 0474455654



Crozes Hermitage AOC

Ces vins blancs et rouges de grande renommée sont produits sur une zone délimitée du département de la Drôme. Contenant au moins 50% de Syrah, les vins rouges présentent une couleur rouge grenat qui se teinte de nuances plus orangées en avançant en âge. Les vins produits dans la partie sud du département sont généralement plus aromatiques et légers, tandis que les vins provenant du nord sont plus structurés et dotés d'une bonne aptitude au vieillissement. Les vins blancs, composés de Roussanne et de Marsanne, sont parfois frais, fruités et destinés à être consommés jeunes, et parfois plus gras, aux notes épicées et florales, de longévité moyenne.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE,
HERMITAGE, SAINT-JOSEPH,
SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Maréchal Foch
07300 Tournon sur Rhône
tél. 0475079150



Emmental de Savoie IGP

Certains documents rapportent que la production de l'Emmental de Savoie aurait débuté au Moyen-Âge. Produit principalement dans les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, ce fromage au lait cru issu de vaches de races Tarine, Abondance et Montbéliarde, qui sont traitées quotidiennement. La croûte est lisse et se caractérise par une couleur variant du jaune au marron. La pâte couleur ivoire est ferme et présente des ouvertures bien définies. La saveur est très intense avec des notes fruitées.

SAVOÏCIME, FILIÈRE EMMENTAL
DE SAVOIE
52 Avenue des Iles, 74994 Anney
tél. 045088184



Emmental français Est Central IGP

L'histoire de ce fromage est étroitement liée à celle des fruitières, les premières coopératives agricoles, nées au XIIIe, au sein desquelles il fut décidé que seul le lait de vache de race Montbéliarde serait utilisé, car il offrait une qualité supérieure. Il faudra attendre le XIXe siècle et les progrès de la technologie fromagère pour voir émerger la production d'Emmental en Suisse et dans l'Est de la France. Ce fromage est produit à partir de lait cru de vache en provenance des massifs montagneux des Vosges, du Jura et des Alpes du Nord. Il est commercialisé après une période d'affinage minimale de 12 semaines.

SYNDICAT DES FABRICANTS ET
AFFINEURS D'EMMENTAL TRADITIONNEL
GRAND CRU
tél. 0381834613



Fin Gras du Mézenc AOC

Ce label se réfère à la viande bovine issue d'animaux âgés de deux ans au moins, appartenant à diverses races élevées sur une zone délimitée du massif du Mézenc, situé entre les départements de la Haute-Loire et de l'Ardèche. Les animaux, engraisés sur une longue période, bénéficient d'une alimentation à base de foin de qualité supérieure, issu du haut-plateau du Mézenc. Sa richesse en herbes aromatiques contribue à valoriser la qualité de la viande, qui offre une consistance particulièrement onctueuse et un gras de qualité qui fond lors de la cuisson et libère des parfums qui confèrent un goût unique à ce produit.

ASSOCIATION FIN GRAS DU MÉZENC
Le Bourg, BP 4
43430 Fay sur Lignon



Fleurie

Cette AOC est réservée au vin rouge produit à partir de Gamay dans la commune de Fleurie, dans le département du Rhône. Ce vin a une couleur rouge violacée, qui se teinte de nuances rouges grenat avec l'âge. Il offre un bouquet aux notes florales et de fruits rouges, qui évoluent dans le temps vers des notes épicées. En bouche, il est moelleux et offre une acidité modérée. Il est souvent présenté comme le plus "féminin" des crus du Beaujolais, du fait de sa légèreté et de sa finesse.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 - 210, Boulebard Vermorel
69661 Villefranche
tél. 0474022220



Fourme de Montbrison AOC

La Fourme de Montbrison est née au Moyen-Age, dans la région du Haut-Forez. Ce fromage au lait de vache à pâte persillée, figurant parmi les plus renommés, était élaboré par les paysans dans les jasseries, des bâtiments d'alpage de la région des Alpes. La petite taille des grains de caillé et l'égouttage sur cheneaux de bois de conifère lui permettent d'obtenir des caractéristiques uniques, comme des ouvertures réduites, un développement limité des veinures bleues et une saveur douce et délicate typique aux notes fruitées.

SYNDICAT DE LA FOURME
DE MONTBRISON
Bd Préfecture, 42600 Montbrison
tél. 0477589130



Grignan les Adhémar/Coteaux du Tricastin

Ces vins blancs, rouges et rosés sont produits dans une zone délimitée du département de la Drôme. La plus grande partie de la production est réservée aux vins rouges, qui allient les senteurs fruitées, la finesse et la rondeur typiques du Grenache aux spécificités du Syrah, caractérisé par une couleur intense, une structure tannique et des notes végétales. Ces mêmes cépages sont utilisés pour les vins rosés, de couleur rose pâle, fruités, frais et moelleux. Les vins blancs sont des vins d'assemblage provenant de divers cépages typiques de la région. Ils présentent une grande complexité aromatique et se caractérisent par un bon équilibre entre la rondeur et l'acidité.

COTEAUX DU TRICASTIN/GRIGNAN
LES ADHEMAR
Place du Jeu de Ballon, Maison de Pays
26230 Grignan
tél. 0475465596



Hermitage AOC

Cette appellation est réservée aux vins blancs et rouges produits sur le territoire de certaines communes de la Drôme, dont Crozes-Hermitage. Les vins rouges sont obtenus principalement à partir de Syrah (85% minimum) et présentent une couleur intense, des arômes riches et complexes de fruits mûrs, d'épices et de senteurs boisées. Ils sont puissants et tanniques en bouche. Les vins blancs, composés de Roussanne et de Marsanne, se caractérisent par une grande puissance aromatique reposant sur des notes de fleurs blanches, de miel et d'épices. Lorsqu'ils sont obtenus à partir du passerillage des raisins, ces vins peuvent bénéficier de la mention Vin de Paille.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE,
HERMITAGE, SAINT-JOSEPH,
SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins, 15 avenue Maréchal Foch,
07300 Tournon sur Rhône
tél. 0475079150



Huile d'olive de Nyons AOC

L'Huile d'Olive de Nyons est obtenue à partir d'une variété spécifique, la Tanche. Les olives sont cueillies directement sur l'arbre en novembre et décembre. Elles sont broyées et pétries, puis pressées selon des méthodes traditionnelles ou par centrifugation de la pâte. Ces procédés mécaniques et physiques sont effectués à froid et permettent d'obtenir un produit de couleur jaune doré, présentant une consistance veloutée et un parfum délicat. Cette huile se distingue par ses arômes typiques de noisette, de pomme, d'amande et de foin coupé.

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS ET DES
BARONNIES
BP N°9 26110 Nyons, Cedex
www.nyons-aoc.com
tél. 04 75 27 41 02



Isère: Coteaux du Grésivaudan, Balmes dauphinoises IGP

Cette indication est réservée à des vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'ensemble du département de l'Isère. Ils peuvent comporter des spécificités de cépage ou les spécificités géographiques "Balmes dauphinoises" ou "Coteaux du Grésivaudan". Les vins rouges et rosés sont généralement caractérisés par les notes fruitées qui correspondent aux cépages utilisés. Les vins blancs sont secs et se distinguent par leur fraîcheur et leur finesse aromatique. Ils sont parfois vinifiés en vins liquoreux.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DE VINS DES ALPES DU NORD
40, Rue du Terraillet, 73190 Saint Baldoph
tél. 0479338242



Jambon de l'Ardèche IGP

Le Jambon de l'Ardèche est un jambon cru obtenu à partir de cuisses fraîches de porc, qui sont découpées, parées pour retirer le gras, puis affinées. Le jambon est couvert d'un mélange (appelé "pommade") composé de saindoux, d'épices et de farine de châtaigne d'Ardèche. Il peut être fumé, mais uniquement avec du bois de châtaignier. La chair offre une consistance moelleuse et un parfum de châtaigne. La saveur est légèrement salée et relevée de notes épicées qui deviennent plus intenses avec l'affinage.

ASSOCIATION DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DES PRODUITS DE CHARCUTERIE DE L'ARDÈCHE
Parc des Platanes, Chambre de Commerce et d'Industrie 07104 Annonay



Juliéas AOC

Ce vin rouge, composé essentiellement de Gamay, est produit dans les communes de Juliéas, d'Émeringes et de Jullié, dans le département du Rhône, et à Pruzilly, dans le département de la Saône-et-Loire. Caractérisé par une couleur rouge violacée qui évolue avec l'âge vers des tonalités plus sombres et intenses, ce vin offre un bouquet marqué généralement de notes florales et fruitées, qui s'enrichissent peu à peu de nuances épicées. En bouche, il est nerveux et structuré, marqué par une minéralité discrète et parfois un caractère tannique.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
69661 Villefranche
tel. 0474022220



Méditerranée IGP

Ce label, qui peut comporter les indications géographiques "Comté de Grignan" ou "Coteaux de Montélimar", se réfère à des Vins Tranquilles ou Mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, qui sont produits sur un vaste territoire comprenant la partie sud-est de la France et la Corse. Les spécificités de cépage sont autorisées, et les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées uniquement aux Vins Tranquilles. Les vins rouges se caractérisent par une structure douce aux tanins mûrs et élégants. Les vins blancs et rosés sont fruités et frais, et sont marqués par un parfait équilibre entre la structure et la finesse.

FÉDÉRATION INTER-MED
axelle.fichtner@vin-de-mediterranee.org
www.vin-de-mediterranee.org



Morbier AOP

Ce fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite, tient son nom de la commune de Morbier, située en Franche-Comté. Ses origines remontent au XVIII^e siècle. En hiver, les fermiers avaient coutume de verser le lait caillé obtenu en fin de journée dans le lait du matin, puis d'ajouter une couche de cendres de charbon pour en assurer la conservation. Ce fromage se distingue précisément par une ligne horizontale noire située au centre, obtenue par l'ajout de charbon végétal sur la moitié du moule avant le pressage, qui confère une saveur incomparable à la pâte, de consistance crémeuse et fondante.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE DÉFENSE DU FROMAGE MORBIER
syndicat@fromage-morbier.com
www.fromage-morbier.com/



Morgon AOC

Ce vin est produit dans la commune de Villié-Morgon, dans le département du Rhône. Elaboré à partir de Gamay, il est équilibré et présente une bonne corpulence, des notes minérales et des senteurs fruitées rappelant le kirsch et la framboise. Le Morgon AOC est généralement doté d'une bonne aptitude au vieillissement. Avec l'âge, il développe des arômes originaux et complexes.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
69661 Villefranche
tel. 0474022220



Moulin à Vent AOC

Ces vins rouges composés de Gamay sont produits dans la commune de Chénas, dans le département du Rhône, et à Romanèche-Thorins, en Saône-et-Loire. Leur couleur varie du rouge rubis au rouge grenat. Ils offrent un bouquet aux notes florales et de fruits rouges mûrs, qui évoluent avec l'âge et développent des notes épicées, de truffe et de gibier. En bouche, ils sont structurés et généreux, et se caractérisent par un bon équilibre entre puissance et finesse. Ces vins sont très appréciés lorsqu'ils sont consommés jeunes, mais leurs qualités prennent toute leur ampleur après quelques années de vieillissement. Ils sont connus pour figurer parmi les crus les plus anciens du Beaujolais.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
69661 Villefranche
tel. 0474022220



Noix de Grenoble AOC

Cette noix provient des variétés Franquette, Mayette et Parisienne. Elle est cultivée dans la Vallée de l'Isère depuis des temps immémoriaux. La zone de production couvre aujourd'hui les parties limitrophes du département de la Savoie et s'étend jusqu'au nord-est de la Drôme. La Noix de Grenoble de la variété Franquette est considérée comme la reine des noix: de taille moyenne, de forme allongée, offrant des cernaux blonds extrêmement savoureux, elle particulièrement appréciée dans l'industrie de la confiserie.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA NOIX DE GRENOBLE
Les Colombières, 38160 Chatte
tel. 0476640664



Olive noire de Nyons AOC

Ces olives, dont la production est limitée à diverses communes des régions Rhône-Alpes et Provence-Côte d'Azur, sont obtenues exclusivement à partir de la variété Tanche. L'histoire de ce produit est étroitement liée à la tradition de la culture locale de l'olivier, qui remonte à des temps très anciens. Récoltées en légère surmaturité et placées dans de la saumure pour éliminer l'amertume, elles présentent une couleur caractéristique, dite "bure de moine".

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS ET DES BARONNIES
26110 Nyons
tel. 0475274102



Picodon AOP

Le Picodon de l'Ardèche est un fromage à pâte molle, élaboré à partir de lait cru entier provenant essentiellement de chèvres de races Alpine et Saanen. Il est proposé en deux versions qui diffèrent en fonction de la durée d'affinage: la durée d'affinage nécessaire est de 8 jours pour le Picodon classique, et de 30 jours pour le Picodon Affiné Méthode Dieulefit. Dans les deux types de préparation, la croûte est blanche ou bleue. La pâte prend une couleur allant du blanc au jaune clair et devient persillée et friable au fur et à mesure de l'affinage. Elle offre une saveur sèche et intense qui acquiert une pointe d'acidité et un arrière-goût légèrement amer au fil du temps. On le laisse parfois macérer dans du vin blanc ou de l'huile d'olive.

SYNDICAT DU PICODON AOP
Quartier Pontigat Ouest, 26120 Montélier
tél. 0475562606



Pintadeau de la Drôme IGP

Cette dénomination se réfère à de jeunes pintades issues d'espèces à croissance lente. Ces volailles se caractérisent par un plumage gris ou bleuâtre et un tarse foncé. L'aire de production comprend de nombreuses communes du département de la Drôme, situées quasiment toutes à une altitude inférieure à 500 mètres. La chair du Pintadeau de la Drôme offre une consistance compacte, fibreuse et peu grasse ainsi qu'un goût particulièrement intense.

PINTADEAU DE LA DRÔME
Za la Pimpie, BP 31 26120 Montélier
pintadeau.drôme@free.fr



Pommes et Poires de Savoie IGP

Les fruits concernés par ce label sont obtenus à partir de 16 variétés de pommes et de 6 variétés de poires, cultivées dans les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, et dans le département de l'Ain, dans la région Rhône-Alpes. Le climat montagnard typique de cette aire de production confère à ces fruits une peau rouge et bicolore ainsi que des caractéristiques uniques, comme le croquant de la pulpe, le parfait équilibre entre la douceur et l'acidité, et les parfums spécifiques d'anas et de banane.

LE SYNDICAT DES FRUITS DE SAVOIE
Maison de l'Agriculture, 52 avenue des Iles
74994 Annecy
tél. 0450881819



Ravioles du Dauphiné IGP

Spécialité régionale à base de pâte farcie, présentée sous forme de petits carrés bombés et composée de farine de blé tendre, d'eau, d'œufs frais et d'huile végétale. La farce, crémeuse et tendre, est un mélange de fromage frais de lait de vache, de fromage à pâte pressée - Comté AOC et/ou Emmental Français Est-Central IGP - de sel et de persil revenu dans le beurre. Ce plat traditionnel date du XIIIe siècle. Les ravioles étaient jadis consommées les jours de jeûne, car elles ne contenaient pas de viande. Elles sont ensuite devenues un plat de fête.



Reblochon de Savoie AOC

Le Reblochon était déjà fabriqué au XIIIe siècle. Les fermiers, qui dédommageaient les propriétaires des alpages en lait, effectuaient une première traite de manière incomplète, qui était ensuite terminée (réblochée) en l'absence de leur propriétaire. C'est à partir du lait de cette seconde traite que l'on obtenait le fromage. L'aire de production englobe diverses communes des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie. Ce fromage à pâte molle est produit à partir de lait cru entier issu de vaches de races Abondance, Tarine et Montbéliarde. La croûte, de couleur safran, est recouverte d'une fine couche de moisissure appelée mousse. La pâte jaune ivoire, de texture crémeuse, a une saveur prononcée de beurre et un arrière-goût de noisette.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DU REBLOCHON
Maison du Reblochon,
28 rue Louis Haase, BP 55
74230 Thônes
tél. 0450327474



Régnié AOC

Cette AOC est réservée aux vins rouges, élaborés principalement à partir de Gamay et produits dans les communes de Régnié-Durette et Lantignié, dans le Rhône. Ces vins présentent une couleur rouge violacée qui tend vers le rouge grenat avec l'âge. Ils présentent souvent un bouquet aux notes florales et de fruits rouges qui deviennent plus épicées avec le temps. En bouche, ils sont fins, moelleux et intensément fruités.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 - 210, Boulevard Vermorel
69661 Villéfranche
tel. 0474022220



Rigotte de Condrieu AOC

La Rigotte de Condrieu est un fromage de petite taille produit à partir de lait de chèvre de races Alpine Chamoisée, Saanen et Massif Central. La zone de provenance s'étend sur le Massif du Pilat, au sud-ouest de Lyon. Ce fromage à pâte molle non pressée peut être commercialisé après une période d'affinage d'au moins 8 jours, durant laquelle des taches blanches, bleues ou blanc ivoire se forment à la surface. Il se caractérise par une pâte lisse et moelleuse et offre un goût typique de noisette.

SYNDICAT DE DÉFENSE DE LA RIGOTTE
DE CONDRIEU
<http://www.rigottedecondrieu.fr/>



Roussette de Savoie AOC

Ces vins blancs sont composés exclusivement d'Altesse et sont produits dans une zone délimitée couvrant les départements de l'Isère, de la Savoie et de la Haute-Savoie. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur bouquet aromatique fin et élégant, marqué principalement par des parfums de miel et de fruits blancs. Selon la zone de production, les vins peuvent être secs, légers et floraux ou puissants et dotés d'une ampleur gustative plus intense. Les mentions géographiques Frangy, Marestel, Monterminod et Monthoux sont autorisées.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE SAVOIE
Maison de la Vigne et du Vin,
73190 Apremont
tél. 0479334416



Roussette du Bugey AOC

Cette appellation comprend des vins blancs élaborés à partir d'Altesse et produits dans une zone délimitée du département de l'Ain. Elle peut être complétée des spécificités géographiques Montagnieu et Virieu-Le-Grand. Il s'agit généralement de vins secs qui se caractérisent par une attaque en bouche vive et fraîche, qui révèle un bouquet aromatique dominé par des notes de fleurs blanches.

SYNDICATS DES VINS DU BUGEY
6, Bd du 113ème RI
01300 Belley
tel. 0479422094



Saint-Joseph AOC

Ces vins blancs et rouges sont produits dans certaines communes des départements de l'Ardèche et de la Loire. Les vins rouges, qui représentent la quasi totalité de la production, sont composés principalement de Syrah (90% minimum), qui confère un caractère aromatique typique fin et élégant, marqué par des notes fruitées, épicées et boisées, soulignées par des senteurs de réglisse. Les vins blancs, composés essentiellement de Marsanne, sont des vins secs, onctueux et aromatiques aux parfums de fleurs blanches.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE, HERMITAGE, SAINT-JOSEPH, SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Marechal Foch
07300 Tournon sur Rhône
tel. 0475079150



Saint-Péray AOC

Ces vins blancs, tranquilles et mousseux, sont composés de Roussanne et de Marsanne et sont produits dans les communes de Saint-Péray et de Touloud, dans le département de l'Ardèche. Les vins tranquilles présentent une couleur jaune pâle aux reflets verts, un bouquet aux arômes fins et élégants rappelant la violette, l'acacia et l'aubépine. En bouche, ils sont gras et ronds, soutenus par une bonne acidité. Les vins mousseux offrent une mousse fine et persistante et une vinosité discrète.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE, HERMITAGE, SAINT-JOSEPH, SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Marechal Foch
07300 Tournon sur Rhône
tel. 0475079150



Seyssel AOC

Cette appellation est réservée aux vins blancs, tranquilles et mousseux, produits dans les communes de Corbonod et de Seyssel, dans le département de l'Ain, et à Seyssel, en Haute-Savoie. Les vins tranquilles, élaborés principalement à partir d'Altesse, présentent généralement un bouquet aux senteurs florales et une saveur marquée par des notes de miel et d'acacia. La spécificité de cépage Molette est autorisée pour les vins issus exclusivement de cette variété de raisin. Les vins mousseux, à base d'Altesse, de Chasselas et de Molette, sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. En bouche, ils offrent des notes aromatiques de fruits cuits et de pain d'épice et une finale complexe.

SYNDICATS DES VINS DU BUGEY
6, Bd du 113ème RI
01300 Belley
tel. 0479422094



Tome des Bauges AOC

La Tome des Bauges est un fromage à pâte pressée et non cuite produit dans les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, à partir de lait cru entier issu de vaches de races Abondance, Tarentaise et Montbéliarde. Comme par le passé, il est fabriqué dans des coopératives fromagères (fruitières), selon les procédés traditionnels. La croûte, de couleur grise, est dite "tourmentée", car elle se caractérise par des reliefs et des irrégularités. La pâte, de couleur ivoire à jaune, est légèrement ferme ou souple, et présente des petites ouvertures.

SYNDICAT DE LA TOME DES BAUGES
Rue Henri Bouvier, 73630 Le Chatelard
tel. 0479521120



Tomme de Savoie IGP

Originaire de la Vallée de la Maurienne et de la Tarentaise, des massifs des Bauges et du Chablais, la Tomme de Savoie était fabriquée pour utiliser le lait écrémé qui restait après la fabrication du beurre. Ce fromage à pâte pressée non cuite, est élaboré à partir de lait cru entier provenant de vaches de races Tarentaise, Abondance et Montbéliarde. La couleur de la croûte, parfois tachetée, peut varier du gris au gris foncé. La pâte présente une couleur blanche ou jaunâtre et des petites ouvertures, et se caractérise par un goût rustique et très aromatique.

SAVOÏCIME, FILIÈRE TOMME DE SAVOIE
52 Avenue des Iles, 74994 Annecy
tel. 0450881848



Urfé IGP

Ce label désigne des vins blancs, rouges et rosés, proposés en vins tranquilles, vins mousseux et vins de raisins surmûris, produits dans le centre et le nord-ouest du département de la Loire, et pouvant comporter des spécificités de cépage. Pour les vins rosés, les sous-régions géographiques "Trelins" ou "Ambierle" sont autorisées. Les vins rouges et rosés sont élaborés principalement à partir de Gamay, de Pinot Noir et de Syrah. Ils présentent généralement une robe rouge rubis intense (rose pâle pour les rosés), des parfums fruités et un caractère frais et léger. Les vins blancs, produits à partir de Chardonnay, de Pinot Gris, de Viognier, de Roussanne et de Gewurtztraminer, libèrent des arômes intenses de fruits blancs agrémentés de notes fruitées et minérales.

ASSOCIATION VINICOLE ROANNAISE
152 Rue Gruyères, 42370 Renaison
tel. 0688672175



Vin de Savoie AOC

Ces vins blancs, rouges et rosés, de type tranquille, pétillant ou mousseux (uniquement pour les blancs et les rosés), sont produits dans les départements de l'Isère, de l'Ain, de la Savoie et de la Haute-Savoie. Cette appellation autorise l'utilisation de diverses spécificités géographiques et de cépages, pour les vins composés exclusivement des variétés concernées. Les vins rouges et rosés présentent une couleur vive. Les vins rouges se caractérisent par des parfums fruités et épicés, les vins blancs par des notes florales. Les vins blancs sont frais et élégants et libèrent des arômes de fruits et de fleurs. Les vins mousseux et pétillants possèdent la fraîcheur et la légèreté des variétés de raisin blanc utilisées. Les vins rosés sont particulièrement fruités.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE SAVOIE
Maison de la Vigne et du Vin,
73190 Apremont
tel. 0479334416



Vin des Allobroges IGP

Cette indication est réservée à des vins tranquilles rouges, rosés et blancs (avec mention Nouveau et Primeur), des vins mousseux blancs et rosés, des vins blancs passerillés et des vins de raisins surmûris produits dans de nombreuses communes des départements de l'Ain, de la Savoie et de la Haute-Savoie. Tous ces vins peuvent être assortis de spécificités de cépage. Les vins rouges et rosés présentent généralement un caractère vivace et des arômes fruités intenses. Les vins blancs sont harmoniques, frais et fruités, souvent agrémentés de senteurs minérales et florales, y compris en version mousseux. Les vins de raisins surmûris sont plus riches, complexes et alcoolisés. Les vins passerillés sont ronds et faiblement acides.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE VINS
DES ALPES DU NORD

40, Rue du Terraillet, 73190 Saint Baldoph
tel. 0479338242



Vins de pays de la Drôme IGP

Cette dénomination comprend des vins tranquilles et des vins mousseux de qualité, blancs, rouges et rosés, produits dans le département de la Drôme. Ils peuvent être dotés de spécificités de cépage ou des spécificités géographiques Comté de Grignan ou Coteaux de Montélimar. Les mentions Primeur ou Nouveau sont réservées aux vins tranquilles. Les crus produits dans la partie sud du département sont généralement des vins d'assemblage. Dans la partie nord, les vins sont monovariétaux et sont élaborés à partir de Gamay ou de Syrah, pour les vins rouges, et de Marsanne, de Roussanne et de Viognier, pour les vins blancs. Tous ces vins sont très fruités, frais et équilibrés.

FÉDÉRATION DRÔMOISE
DES VINS DE PAYS

Chambre d'Agriculture de la Drôme
2, boulevard Vauban, BP 121
26001 Valence
tel. 0475839027



Vinsobres AOC

Cette appellation est réservée au vin rouge élaboré principalement à partir de Grenache, de Mourvèdre et/ou de Syrah, produit dans la commune de Vinsobres, dans le département de la Drôme. Il se caractérise par une gamme aromatique intense, des notes de fruits secs pour les vins jeunes, qui évoluent avec l'âge et développent des parfums de confiture et des notes poivrées. En bouche, il est structuré, bien équilibré, et offre des tanins soyeux et élégants. Il possède une bonne aptitude au vieillissement.

COMITÉ DES VIGNERONS DE VINSOBRES

Mairie de Vinsobres

26110 Vinsobres

tel. 0961594814



Volailles de Bresse AOC

Cette dénomination désigne la volaille appartenant à la race traditionnelle locale, la Gauloise ou Bresse. Cette variété de volaille blanche provient de diverses communes des départements de l'Ain, du Jura, et de la Saône-et-Loire. La classification s'articule autour de trois sous-appellations. Le Poulet de Bresse concerne les volailles mâles ou femelles âgés d'au moins de 108 jours. Le label Poularde de Bresse est réservé uniquement aux poulardes âgées d'au moins 140 jours. La catégorie Chapon de Bresse concerne uniquement les poulets castrés âgés au moins de 224 jours et commercialisés exclusivement entre 1er novembre et 31 janvier. La race Gauloise ou Bresse présente un caractère très rustique, et les méthodes traditionnelles d'élevage confèrent des particularités organoleptiques uniques à la chair, qui est moelleuse, succulente et dotée d'une saveur exceptionnelle. La Dinde de Bresse est élevée dans une zone géographique comprenant les départements de l'Ain, de la



Volailles de la Drôme IGP

Ce label englobe des volailles de différentes espèces: chapons jaunes élevés en plein air, poulets jaunes à cou nu, dindes fermières, poulets à cou nu et pattes bleues. Elle comprend également les poulets noirs de la Drôme, au plumage entièrement noir, à la crête et aux caroncules rouge vif. Les chairs de ces différentes espèces se distinguent généralement par leur consistance compacte, à l'exception de la dinde et du chapon, dont la chair est moelleuse et veloutée.

SYNDICAT DES VOLAILLES DE LA DRÔME

tel. 0475601500

www.volailles-drome.fr



Volailles de l'Ain IGP

Ce label se réfère à des volailles de différentes espèces élevées en plein air. Il inclut des poulets, chapons, pintades et dindes de qualité rustique et à croissance lente. Ces volailles fermières à cou nu, aux plumes blanches, jaunes ou noires, proviennent d'une zone de production couvrant tout le département de l'Ain et les cantons limitrophes, dans la région Rhône-Alpes. Les volailles, élevées en plein air dans des espaces riches en herbe, bénéficient de conditions privilégiées qui permettent d'obtenir une chair blanche de qualité, délicate et savoureuse.

SYNDICAT DES VOLAILLES
FERMIÈRES DE L'AINZA

de Presle 91, rue de Presle, 01310 Polliat

www.volailles-fermieres-ain.fr

tél: 0474257703



Volailles du Forez IGP

Le label Volailles du Forez désigne des volailles, chapons et dindes de ferme provenant de races et de croisements rustiques. La zone de production s'étend sur le département de la Loire et sur les territoires limitrophes. Les diverses variétés dérivent d'une race locale très ancienne à croissance lente, caractérisée par un cou nu. Leur chair est ferme et offre un goût particulièrement raffiné. La dinde de Noël se distingue par une chair plus tendre et grasse, et elle est élevée spécialement pour les plats de fête.

ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION
DES VOLAILLES FERMIÈRES

DE L'ARDÈCHE

www.volailles-ardeche.fr

Volailles du Languedoc IGP

Ces volailles fermières élevées en plein air sont issues de la race Favorellos. Elles offrent une chair à la saveur exceptionnelle, qui est considérée par les spécialistes comme faisant partie des meilleures au monde. La zone de production est limitée à cinq départements de la région Languedoc-Roussillon et au département de l'Ardèche en Rhône-Alpes. Les Volailles du Languedoc IGP sont reconnaissables à leurs plumes blanc saumon, leurs longues pattes et leur poitrine large. Les chairs, fines mais compactes, sont très appréciées pour leur saveur délicate.

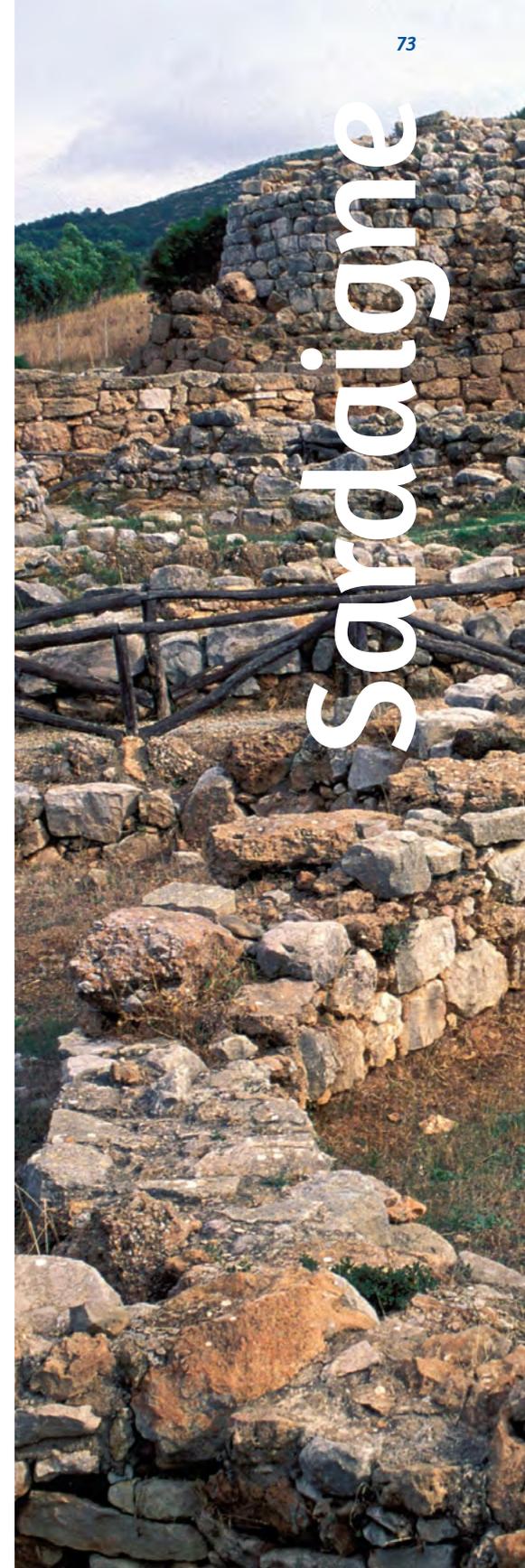
ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION
DES VOLAILLES FERMIERES
DE L'ARDÈCHE

www.volailles-ardeche.fr



La Sardaigne est la seconde île de la Méditerranée en terme de superficie. Depuis l'antiquité, elle représente un centre important d'échanges commerciaux et sert de point d'ancrage aux navigateurs qui voyagent d'une rive à l'autre de la mare nostrum. Bénéficiant d'un environnement préservé, (à Piscinas, dans la province du Medio Campidano, on peut admirer des dunes qui figurent parmi les plus hautes d'Europe), cette région abrite de nombreux vestiges millénaires de la civilisation nuragique. Elle est séparée des côtes de la péninsule italienne par la mer Tyrrhénienne, de la Corse par les Bouches de Bonifacio, et des côtes tunisiennes par le canal de Sardaigne.

Sardaigne





Agnello di Sardegna IGP

Il s'agit de brebis de petite taille, principalement de race sarde, nées et élevées en pleine liberté dans toute la région. L'agneau de Sardaigne se classe en trois catégories: agneau de lait, léger et de découpe, qui se différencient en fonction de l'alimentation et du poids de l'animal. La chair est particulièrement tendre et savoureuse, offrant un parfum de viande ovine très prononcé. En cuisine, il trouve sa meilleure expression dans la recette sarde typique à base de myrte et de romarin.

CONSORZIO PER LA TUTELA
AGNELLO DI SARDEGNA I.G.P.
via Ragazzi del 99 n° 1, 08100 Nuoro (NU)
tel. 0784 200245



Alghero DOC

Le vin Alghero D.O.C., suivi ou non de la mention Blanc (également Pétillant, Mousseux et Doux Naturel), Rouge (également Nouveau, Liqueux et Mousseux), Rosé (également Pétillant), est produit dans diverses communes de la province de Sassari. La dénomination peut s'accompagner des spécifications de cépage: Torbato, Sauvignon, Chardonnay, Sangiovese, Cagnulari, Vermentino, Cabernet sauvignon, franc ou Carmenère.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DI ALGHERO
E DI SORSO-SENNORI DOC
c/o Tenute Sella & Mosca S.p.A.
loc. I Piani, 07041 Alghero (SS)
tel. 079 997700



Arborea DOC

Cette dénomination comprend des vins blancs, rouges et rosés produits dans diverses communes de la province d'Oristano. Pour les vins blancs, l'utilisation de la mention Trebbiano est autorisée lorsqu'ils contiennent au moins 85% de Trebbiano de Romagne et/ou de Toscane. Les vins rouges et rosés peuvent posséder la mention Sangiovese s'ils comprennent au moins au moins 85% de ce cépage.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l'go Carlo Felice n. 72
09124 Cagliari tel. 070 560224



Barbagia IGT

L'aire de production des vins Barbagia IGT s'étend sur de nombreuses communes de la Province de Nuoro. Cette classification inclut des vins blancs, rouges (également de type Nouveau) et rosés, accompagnés des différentes indications de cépage. Les vins Barbagia IGT qui présente la mention d'un cépage dominant doivent posséder les caractéristiques organoleptiques du cépage et celles des couleurs correspondantes. Ils peuvent être vinifiés en version Pétillante.



Cagliari DOC

Cette DOC comprend les vins à base de Malvasia (y compris de type Mousseux et Réserve), de Monica (y compris avec la mention Réserve), de Vermentino (également de type Supérieur) et de Moscato, produits dans une zone englobant diverses communes des provinces de Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano et Oristano. Concernant les mélanges de raisins, les cépages spécifiés dans les types de vin précités doivent être utilisés à hauteur de 85% minimum.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI CAGLIARI DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l'go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Campidano di Terralba o Terralba DOC

Ce type de vin Rouge est produit dans une zone délimitée des provinces d'Oristano et Medio Campidano. Il doit contenir au moins 85% de Bouale (Bovaleddu) ou Bouale grande (Bouale d'Espagne, également pour les catégories Réserve et Supérieur. Pour obtenir la mention Supérieur, les vins doivent être commercialisés exclusivement à partir du 31 mars suivant l'année de production du raisin, et la mention Réserve est attribuée après une période de vieillissement obligatoire de deux ans minimum.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l'go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Cannonau di Sardegna DOC

Produits sur l'ensemble du territoire de la Sardaigne, les vins concernés par cette dénomination DOC peuvent être produits dans les versions Rosé, Rouge, Vins de Paille Liqueux et Classique (uniquement pour les Provinces de Nuoro et d'Ogliastra), et sont assortis de nombreuses spécifications de sous-régions géographiques. Ces vins doivent être composés à 85 % de Cannonau. Les vins rouges peuvent présenter la mention Réserve s'ils ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans (dont six mois en fûts de bois).

CONSORZIO DI TUTELA DEL CANNONAU
DI SARDEGNA DOC
via Papandrea n. 8, 08100 Nuoro
tel. 0784 242500



Carciofo Spinoso di Sardegna DOP

Cette plante est obtenue à partir de l'écotype local Spinoso Sardo (Epineux Sarde) appartenant à l'espèce *Cynara scolymus*. La présence d'artichauts en Sardaigne remonte à l'époque phénicienne. Au fil des siècles, elle est devenue l'une des productions agricoles les plus importantes de la région. L'artichaut épineux se caractérise par un capitule conique vert aux nuances violettes-brunâtres, des bractées de couleur jaune et une tige peu fibreuse et tendre. Il dégage un parfum intense et fleuri et offre une consistance charnue, tendre et croquante. Sa faible astringence est due à l'équilibre entre les notes amères et sucrées.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA DOP
"CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA"
via Felice Serra n. 100, 09034 Villasor (CA)
tel. 070-9648029



Carignano del Sulcis DOC

Cette dénomination est réservée à des vins rouges (également de type Supérieur et Réserve), rosés, nouveaux et des vins de paille (passerillés) contenant au moins 85% de Carignano. Ces derniers sont élaborés dans une zone délimitée, dans diverses communes des provinces de Cagliari et de Carbonia-Iglesias. Le vin rouge est obtenu après une période de vieillissement en bouteille d'au moins quarante jours. Pour le vin de paille, le vieillissement doit être réalisé dans des récipients d'une capacité maximale de 10 hectolitres, pendant une durée minimale de six mois, dont trois obligatoirement en bouteille.

CONSORZIO DI TUTELA VINO CARIGNANO
DEL SULCIS DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l'go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Colli del Limbara IGT

L'IGT Colli del Limbara comprend des vins blancs, rouges (également en version Vin Nouveau) et rosés (également en version Pétillant), qui peuvent présenter d'éventuelles spécifications de cépage. L'aire de production est délimitée et s'étend sur diverses communes de la Province de Sassari. Les vins présentant des spécifications de cépages (exclusivement ceux qui sont définis dans le cahier des charges) doivent posséder les caractéristiques typiques des couleurs correspondantes et les qualités organoleptiques du cépage indiqué.



Fiore Sardo DOP

Ce produit remonte à une époque antérieure à la conquête de la Sardaigne par les romains. Son nom dériverait de la fleur imprimée sur les pischeddas, récipients en bois de châtaignier utilisés traditionnellement pour la mise en forme. Ce fromage à pâte dure non cuite, est élaboré exclusivement à partir de lait entier de brebis sardes élevées en pleine liberté. Il offre une saveur ample et riche, aux parfums de fruits secs et d'herbes aromatiques, et aux notes piquantes qui s'intensifient au fur et à mesure de l'affinage, dont la durée varie entre 6 et 12 mois.

CONSORZIO PER LA TUTELA
FIORE SARDO D.O.P.
via Margherita n. 21, 08020 Gavoi (NU)
tel. 0784-529043



Girò di Cagliari DOC

Cette dénomination désigne uniquement des vins de types Rouge et Liqueux contenant 100% de Girò et qui sont produits dans les provinces de Cagliari, Carbonia Iglesias, Medio Campidano et Oristano. Le Girò di Cagliari DOC Rouge se distingue par une robe rouge rubis, d'intenses parfums de baies rouges et un bon équilibre gustatif. Il peut obtenir la mention Réserve après un vieillissement de deux ans minimum (dont un en fût de chêne ou de bois de châtaignier). Le vin de type Liqueux offre une robe rouge orangé, des parfums de fruits au sirop, de confiture et de biscuits secs. Au palais, il est doux et fruité, avec un arrière-goût minéral prononcé. Pour sa production, l'adjonction d'alcool d'origine viticole au moût ou au vin de base est autorisée.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI CAGLIARI DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Isola dei Nuraghi IGT

Cette Indication Géographique englobe les types de vin suivants: Blanc, Rouge et Rosé, dans les catégories Pétillant, Mousseux, Nouveau (exclusivement pour les vins rouges), Vin de Paille et Vin de Raisins Surmûris (pour les vins blancs et rouges). L'Indication prévoit de nombreuses spécifications concernant le cépage dominant. La zone de production de ces vins s'étend à l'intérieur des terres de la Sardaigne.



Malvasia di Bosa DOC

Le vin Malvasia di Bosa DOC, produit également dans les versions Réserve, Mousseux et Doux Naturel, est produit à Bosa et dans d'autres communes de la province d'Oristano. Il doit contenir au moins 95% de Malvasia di Sardegna. Pour obtenir la mention Réserve, le vin doit avoir subi une période de vieillissement de deux ans minimum, dont un en fût de bois. Pour le vin Doux Naturel, la dénomination autorise un passerillage des raisins et une déshydratation partielle, par courant d'air forcé ou dans des locaux thermo-ventilés appropriés. La dénomination Malvasia di Bosa DOC peut être accompagnée de la mention "Vigne" suivie du toponyme correspondant.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Mandrolisai DOC

Cette dénomination comprend des vins rouges et rosés produits dans une zone délimitée de la province d'Oristano, dans la commune de Samugheo, et diverses communes de la province de Nuoro. Ces vins doivent comprendre au moins 35% de Bouale Sardo, entre 20 et 35% de Cannonau, et entre 20 et 35% de Monica. Le vin rouge se caractérise par une couleur rouge rubis tendant à l'orange, des parfums de fruits rouges et des saveurs intensément fruitées offrant un arrière-goût d'amande. La mention Supérieur peut lui être attribuée après un vieillissement de deux ans minimum (dont un an en fût de bois). Le vin de type Rosé présente une couleur rosée, des parfums vigneux et fruités. En bouche, il est savoureux et sec, et il offre une finale amère.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l.go Carlo Felice, 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Marmilla IGT

L'IGT Marmilla se réfère à des vins blancs, rouges et rosés, et peut s'accompagner d'éventuelles spécifications sur le cépage. L'aire de production s'étend sur un certain nombre de communes de la région d'Oristano et de Medio Campidano. Les vins qui présentent la mention de l'un des cépages autorisés doivent posséder les caractéristiques typiques de la couleur concernée et les qualités organoleptiques du cépage. Ces vins peuvent être également produits dans les versions Pétillant ou Nouveau, s'ils proviennent de raisins rouges.



Monica di Sardegna DOC

Le Monica di Sardegna D.O.C. est un vin rouge qui peut être de type Supérieur (avec un vieillissement plus long) et Mousseux. La zone de production couvre la totalité du territoire de la région sarde. Le cépage utilisé est le Monica, dont la teneur minimale doit être de 85%. Ce vin offre une robe rouge brillant aux reflets violacés, des parfums intenses de confiture de fruits rouges aux notes végétales qui confèrent à l'ensemble une fraîcheur caractéristique. En bouche, il est savoureux, sec et légèrement acide.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Moscato di Sardegna DOC

Cette dénomination DOC se réfère à des vins blancs, y compris de type Mousseux, Doux Naturel et Raisins Surmûris, et inclut diverses sous-appellations géographiques traditionnelles. Sa production s'étend à l'intérieur des terres de la région Sardaigne. Il se compose d'un mélange de Moscato Bianco (Muscat Blanc) et d'autres variétés de raisin blanc (Max 10%) cultivées dans la zone concernée. Pour le Mousseux, les cépages ajoutés doivent provenir de variétés de raisin blanc aromatiques.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC

Camera di Commercio di Cagliari
L.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori DOC

Cette dénomination concerne les vins blancs, y compris de type Mousseux, Doux Naturel et Liqueux, qui sont produits sur un territoire délimité de la province de Sassari, dans les communes de Sorso et Sennori. Le cépage utilisé pour la production de ces vins est le Moscato Bianco (Muscat Blanc), utilisé pur ou mélangé avec d'autres variétés de raisin blanc récoltées dans la zone concernée, dont la teneur ne doit pas dépasser 10%. Pour le Mousseux, ce pourcentage doit être obtenu exclusivement à partir de variétés de raisin blanc aromatiques.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DI ALGHERO
E DI SORSO-SENNORI DOC

c/o Tenute Sella & Mosca S.p.A. Loc. I
Piani, 07041 Alghero (SS)
tel. 079 997700



Nasco di Cagliari DOC

L'appellation Nasco di Cagliari D.O.C. comprend des vins blancs, y compris de type Liqueux, obtenus à partir du cépage Nasco et provenant de diverses communes des provinces de Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano et Oristano. Le vin de type Liqueux peut présenter la mention Réserve après une période de vieillissement de deux ans minimum (dont un an en fût de chêne ou de châtaignier). Pour la fabrication de ce vin, le cahier des charges autorise un léger passerillage du raisin sur la souche ou sur claie, ainsi que l'adjonction d'alcool d'origine viticole dans le moût ou dans le vin de base.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI CAGLIARI DOC

Camera di Commercio di Cagliari
L.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224

Nuragus di Cagliari DOC



Cette dénomination est réservée uniquement aux vins blancs, y compris de type Pétillant, qui contiennent au moins 85% de Nuragus. La zone de production englobe diverses communes des provinces de Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano et Oristano. Ce vin offre une robe jaune paille de couleur plus ou moins intense, des parfums qui rappellent la pomme verte et l'aubépine et des notes d'agrumes délicates. En bouche, il est onctueux, agréablement frais, et y retrouve les notes fruitées du bouquet exaltées par l'acidité.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC

Camera di Commercio di Cagliari
L.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Nurra IGT

L'I.G.T. NURRA concerne des vins produits dans les communes d'Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Porto Torres, Sassari, Stintino, Tissi, Uri et Usini, situées dans la Province de Sassari. Elle est réservée aux vins Blancs, Rouge (également Nouveau) et Rosés, vinifiés également en version Pétillant. Les vins qui présentent une indication de cépage dominant renferment les particularités organoleptiques du cépage utilisé ainsi que les caractéristiques typiques de la couleur correspondante.



Ogliastra IGT

L'IGT Ogliastra, produit dans de nombreuses communes des provinces de Nuoro, Cagliari et Ogliastra, est réservée à divers vins blancs, rosés et rouges, accompagnés d'éventuelles spécifications de cépage dominant, dont la teneur minimale doit s'élever à 85%. Ces vins peuvent être produits en version Nouveau, pour les vins à base de raisins rouges, et Pétillant.



Olio Extravergine di oliva Sardegna DOP

L'olive représente l'une des cultures les plus anciennes de Sardaigne. Elle a été introduite sur l'île entre le VIIIe et le VIIe siècle av. J.-C., probablement par des populations d'origine minoenne. Les cultivars utilisés pour la fabrication de l'Huile d'olive extravierge de Sardaigne D.O.P. sont la Bosana, la Tonda di Cagliari, la Nera (Tonda) de Villacidro et la Semidana. Ce produit est caractérisé par une couleur variant du vert au jaune, un parfum végétal et fruité, une saveur agréable légèrement amère et piquante, et un arrière-goût typique d'artichaut.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
"SARDEGNA D.O.P."

c/o Presidenza della Facoltà di Agraria
v.le Italia n. 39, 09048 Sinnai (CA)
tel. 070-789066



Parteolla IGT

L'I.G.T. Parteolla, délimitée à la province de Cagliari, concerne les communes de Dolianova, Donori, Monastir, Serdiana, Soleminis et Ussana. Elle inclut

des vins blancs, rouges et rosés accompagnés d'éventuelles spécifications sur le cépage (la classification des cépages autorisés est définie par le cahier des charges). Ces produits peuvent être de type Pétillant, ou Vin Nouveau, pour les vins rouges.



Pecorino Romano DOP

Ce fromage à pâte cuite dure était déjà fabriqué à l'époque de l'Empire romain (à partir de 227 av. J.-C. il se diffuse également en Sardaigne). Il est produit à partir de lait entier provenant de chèvres de race sarde, élevées en pleine liberté sur des pâturages naturels. La zone de production comprend le Latium, la Sardaigne et la Province de Grosseto, en Toscane. Le fromage de table, obtenu après une période d'affinage de cinq mois, est doté d'une saveur aromatique et légèrement piquante. Pour le fromage à râper, qui offre une saveur plus piquante et intense, la période d'affinage doit durer au moins huit mois.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL
FORMAGGIO PECORINO ROMANO

c.so Umberto I° n. 226,
08015 Macomer (NU)
tel. 0785 70537



Pecorino Sardo DOP

Ce fromage traditionnel à pâte mi-cuite trouve ses origines dans l'antiquité. Il est élaboré à partir de lait entier de brebis sardes. Il se présente sous deux formes: Doux (durée d'affinage allant jusqu'à 60 jours) et Mature (durée d'affinage supérieure à 120 jours). Le type Doux présente une croûte légère de couleur paille, une pâte souple de couleur claire à la saveur délicate. Le type Mature se distingue par une croûte lisse et brune et une pâte aux notes agréablement piquantes dont la texture devient plus consistante au fur et à mesure du vieillissement.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO SARDO
via Sant'Alenixedda n. 2, 09128 Cagliari
tel. 070 372885



Planargia IGT

L'IGT Planargia se réfère à des vins blancs, rouges et rosés, assortis éventuellement d'indications de cépage dominant (teneur minimale de 85%). La zone de production délimitée s'étend sur diverses communes de la Province de Nuoro et d'Oristano. Ces vins peuvent être produits en versions Nouveau (uniquement pour les vins à base de raisin blancs) et Pétillant.



Provincia di Nuoro IGT

Réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits sur l'ensemble du territoire administratif de la province de Nuoro, cette indication IGT peut s'accompagner de diverses spécifications de cépages, qui sont toujours des variétés prévues dans le cahier des charges. Seuls les vins rouges peuvent être de type Pétillant ou Nouveau.



Romangia IGT

L'IGT Romangia inclut des vins blancs, rouges et rosés, produits en version Pétillant et Nouveau pour les vins rouges, et Vin de Paille et Vins de Raisins Surmûris, pour les vins blancs. La zone de production englobe les communes de Castelsardo, Osilo, Sennori, Sorso et Valledoria, situées dans la Province de Sassari. Les vins de cet IGT peuvent également présenter une indication de cépage dominant, dont la teneur doit être au moins de 85%.



Sardegna Semidano DOC

Cette dénomination comprend les vins blancs qui sont produits dans toute la région de la Sardaigne et contiennent au moins 85% de Semidano, y compris en versions Mousseux et Doux Naturel et accompagnés de nombreuses spécifications géographiques. Le vin blanc présente une robe jaune paille aux reflets tirant sur le doré. Son bouquet est caractérisé par des parfums fruités et floraux aux notes herbacées. En bouche, il est structuré et offre une acidité équilibrée. Le Vin Mousseux présente un perlage fin et persistant, de délicats parfums floraux, et un goût savoureux et frais. Le Vin Doux Naturel se distingue par une couleur jaune d'or intense, des parfums de fruits mûrs et de levure, et une saveur douce et riche offrant une finale persistante.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
l.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070-560224



Sibiola IGT

L'IGT Sibiola est réservée aux vins blancs, rouges et rosés élaborés dans une zone délimitée incluant les communes de Soleminis et de Seridana, dans la Province de Cagliari, et qui peuvent comporter d'éventuelles spécifications de cépage. Les vins peuvent être produits dans les versions Pétillant, ou Nouveau pour les cépages rouges. Composés d'une ou de plusieurs variétés de raisin cultivées dans la zone délimitée par le cahier des charges, les vins concernés par une indication de cépage présentent les caractéristiques organoleptiques de la variété indiquée.



Tharros IGT

Cette indication englobe des vins blancs, rouges et rosés produits dans une zone délimitée de la Province d'Oristano. L'IGT Tharros, comme les autres indications sardes, peut comporter la spécification du cépage dominant (dont la teneur doit toujours être d'au moins 85%). Les vins classés dans cette IGT peuvent être produits également en versions Pétillant et Nouveau, cette dernière étant réservée aux vins rouges.



Trexenta IGT

L'Indication Géographique Typique Trexenta comprend des vins blancs, rouges et rosés (suivis d'éventuelles indications de cépage dominant), produits dans diverses communes de la Province de Cagliari. Les vins Trexenta doivent être composés d'un ou de plusieurs cépages provenant de la zone délimitée figurant dans le cahier des charges. Ces vins peuvent être produits également en versions Pétillant et Nouveau, ce dernier étant exclusivement élaboré à partir de cépages rouges



Valle del Tirso IGT

La zone de production du Valle del Tirso est délimitée et englobe diverses communes de la province d'Oristano. L'Indication inclut des vins blancs, rouges et rosés – assortis d'éventuelles indications de cépage – également produits dans les versions Vin Nouveau, uniquement pour le vin rouge, et Pétillant. Les vins doivent être obtenus à partir d'un ou de plusieurs cépages provenant de la région prévue par l'I.G.T. et précisés dans le cahier des charges.



Valli di Porto Pino IGT

L'Indication Valli di Porto Pino est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits dans une zone définie de la Province de Cagliari. Elle inclut également les catégories Vin Nouveau (uniquement pour les vins rouges) et Pétillant, et comprend des indications éventuelles de cépage. Les vins doivent dans ce cas posséder les caractéristiques spécifiées pour les types de couleur et les qualités organoleptiques du cépage concerné.



Vermentino di Gallura DOCG

Cette dénomination est réservée aux vins blancs, y compris de type Supérieur, Pétillant, Mousseux, Sec et Vendange Tardive, qui contiennent au moins 95% de Vermentino provenant de la Gallura et cultivé dans une zone délimitée des provinces d'Olbia-Tempio et de Sassari. Sa couleur varie du jaune paille aux reflets verdâtres, pour les catégories Blanc et Vendange Tardive, au jaune paille du Mousseux, ou jaune d'or pour le Blanc Sec. Il offre des parfums et des arômes fruités qui s'intensifient au fil du temps et se différencient selon les types de vin et le degré de maturation du raisin.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VERMENTINO
DI GALLURA DOCG
via S. Paolo n. 2, 07020 Monti (OT)
tel. 3311468581



Vermentino di Sardegna DOC

Cette dénomination regroupe des vins blancs (y compris en versions Pétilillant et Mousseux) contenant au moins 85% de Vermentino. La zone de production s'étend sur l'ensemble du territoire de la Sardaigne. Le vin Blanc présente une robe de couleur jaune paille et se caractérise par des notes florales intenses et des senteurs de pomme et d'herbe fraîchement coupée. En bouche, il dégage une saveur fruitée typique et une légère touche d'amertume. Le vin Mousseux se distingue par une couleur jaune paille et une mousse fine et intense, des parfums évoquant le maquis méditerranéen et les fruits à pulpe blanche. En bouche, il oscille entre le brut nature et le demi-sec et offre un goût savoureux et frais.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari,
L.go Carlo Felice n. 72 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Vernaccia di Oristano DOC

Cette classification regroupe des vins blancs qui sont produits exclusivement à partir de Vernaccia di Oristano, y compris pour les catégories Supérieur, Réserve et Liqueux. La zone de production s'étend sur diverses communes de la région. Le vin Blanc présente une robe jaune dorée ambrée, un bouquet aux senteurs d'abricot sec, de prune, de noisettes grillées et de miel, un goût intense et enrobant, et un bon équilibre au niveau de l'alcool et de la fraîcheur. La mention Supérieur peut lui être attribuée après un vieillissement minimum de trois ans, et la mention Réserve au bout de quatre ans. Le vin de catégorie Liqueux se caractérise par une robe jaune dorée agrémentée de notes ambrées,

un bouquet aux parfums intenses de fruits secs et de miel. En bouche, il offre un goût intense, équilibré, robuste et structuré.

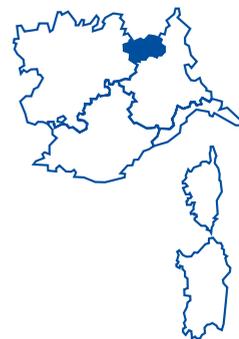
CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
L.go Carlo Felice n. 72, 09124 Cagliari
tel. 070 560224



Zafferano di Sardegna DOP

Cette plante herbacée de la famille des Iridaceae est caractérisée par des stigmates de couleur rouge écarlate, qui sont soumis à dessiccation. Cette dénomination s'applique exclusivement aux cultures situées dans les communes de Turri, Villanovafranca et S. Gavino Monreale, dans la province de Medio Campidano. Les caractéristiques de ces terres ainsi que les techniques traditionnelles de culture et de traitement permettent d'obtenir un produit au pouvoir colorant et aux propriétés aromatiques uniques. Pour être commercialisé sous l'appellation Zafferano di Sardegna D.O.P., il doit être classé dans la catégorie "safran en stigmates ou en fils".

CONSORZIO PER LA TUTELA
DELLO ZAFFERANO DI SARDEGNA DOP
c/o Comune, Via Trento n. 2
09037 San Gavino Monreale (VS)
tel. 070 937491



La plus petite des régions d'Italie, la Région Autonome de la Vallée d'Aoste est située au coeur des Alpes, entourée des quatres géants européens: le Mont Blanc, le Mont Cervin, le Mont Rose et le Grand Paradis. Faisant frontière avec la Suisse et la France, elle est un véritable paradis pour tous ceux qui aiment la montagne. En hiver, elle offre ses nombreuses renommées stations de ski et en été elle ravit les amateurs des randonnées et des activités de plein air. Douée d'une grande richesse culturelle et historique, avec ses monuments romains et ses châteaux médiévaux, la Vallée d'Aoste est aussi un lieu qui fait le bonheur des visiteurs en quête de détente et de paysages à couper le souffle.





Fontina DOP

La Fontina DOP est un fromage à pâte mi-cuite, produit de façon artisanale et affiné en haute montagne, selon une technique ancienne, à partir de lait entier cru provenant d'une seule traite exclusivement de vaches de race Valdôtaine, qui paissent dans les alpages de leur zone d'origine. Fromage symbole de la Vallée d'Aoste, la Fontina DOP présente une croûte compacte, fine, d'une couleur marron plus ou moins intense en fonction de la durée d'affinage, qui se produit pendant environ 3 mois à l'intérieur de grottes naturelles à température et humidité contrôlées. La pâte est moelleuse et souple, fondante en bouche. La saveur est douce et délicate. Ce fromage entre dans la composition de la fondue traditionnelle de la Vallée d'Aoste.

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

Regione Borgnalle, 10/L
11100 Aosta
tel. 0165 44091
www.consorzioproduttori-fontina.it

COOPERATIVA PRODUTTORI

LATTE E FONTINA S.C.R.L.
Loc. Croix Noire, 10
11020 Saint-Cristophe (Ao)
tel. 0165 35714
www.fontinacoop.it



Vallée d'Aoste DOC

Cette DOC s'applique à une zone de production délimitée située dans la vallée de la Dora Baltea, qui s'étend sur plus de 80 kilomètres et comporte de longues vallées bénéficiant de micro-climats particulièrement favorables. Cette dénomination englobe une vaste gamme de vins blancs, rouges et rosés aux qualités organoleptiques uniques et dont la diversité est due aux cépages utilisés, aux techniques de vinification et aux spécificités pédoclimatiques des différents territoires. Les indications de cépage sont les suivantes: Müller Thurgau, Gamay, Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc, Chardonnay, Mayolet, Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit rouge, Premetta, Muscat blanc, Gewürztraminer, Gamaret et Vuillermin. Le pourcentage minimum de ces cépages est de 85%. Le cahier des charges prévoit également des indications géographiques: Donnas, Arnad-Montjovet, Chambaue (y compris Chambaue Moscato), Nus (y compris Nus Malvoisie), Torrette, Enfer d'Arvier, Blanc de Morgex et de La Salle. La dénomination peut être suivie d'indications de couleur: bianco ou blanc, rosso ou rouge, rosato ou rosé, ou des types de vinification: novello ou nouveau, passito ou passerillé, vendemmia tardiva o vendange tardive. Le Valle d'Aoste DOC Blanc de Morgex et de la Salle est également produit en version spumante (mousseux). On parle souvent de viticulture héroïque: la plupart des vignobles valdôtains sont accrochés aux pentes, dominés par les rochers. A Morgex, localité située à 1200 mètres d'altitude, au pied du Mont Blanc, on trouve les vignobles les plus hauts d'Europe, où l'on produit, en conditions extrêmes, le Vin de Glace.

VIVAL - ASSOCIAZIONE VITICOLTORI

VALLE D'AOSTA
Regione La Rochere 1/a
11100 Aosta
vvaldotains@gmail.com
tel. 335 6613179



Vallée d'Aoste Fromadzo DOP

Les origines de ce fromage remontent au XVe siècle. Il s'agit d'un fromage à pâte mi-dure, produit à partir de lait de vache, et qui peut être maigre ou demi-gras. La croûte se caractérise par une couleur paille tirant sur le gris au fur et à mesure du vieillissement, qui dure entre 60 jours et 8 - 10 mois maximum. La pâte présente une structure compacte et une saveur caractéristique, douce pour le fromage jeune, plus prononcée et légèrement salée pour le fromage longuement affiné, qui devient plus piquant. En période d'affinage, des arômes supplémentaires peuvent être ajoutés, comme des baies de genièvre, des graines de cumin et du fenouil sauvage.

FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS SOC. COOP.

Rue Trois Villages 1
11022 Brusson (AO)
tel. 0125 301117
www.fromagerie.it

INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL REGIONE LA ROCHÈRE 1/A

11100 Aosta
tel. 0165 215811
www.iaaosta.it

ANSELMET CORRADO

Fraz. Colière
11010 Gignod (AO)
tel. 348 2204142



Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP

Ce jambon cru est obtenu à partir des meilleures cuisses de porcs issus des races Italienne. Il est produit dans la commune de Saint-Rhémy-en-Bosses, perchée à 1600 mètres d'altitude. La forme est mi-pressée et conserve le pied. Les cuisses sont salées à sec et assaisonnées à l'aide d'arômes

et d'herbes de la montagne. L'affinage, à contact avec foin local, a une durée comprise entre 12 et 30 mois. A la coupe, la tranche présente une couleur rouge vin et un lard ferme et brillant. Ce jambon offre une saveur délicate, légèrement salée, et un arrière-goût aromatique enrichi de subtiles senteurs sauvages.

COMITATO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL VALLÉE D'AOSTE JAMBON DE BOSSES DOP

Hameau de Saint-Léonard, 10
11010 Saint Rhémy en Bosses (AO)
tel. 0165 780842
www.jambondebosses.it



Vallée d'Aoste Lardo d'Arnad DOP

Le Lardo d'Arnad est un produit de charcuterie obtenu à partir de l'épaule et le dos de porcs âgés au moins de neuf mois, provenant des cinq régions du nord de l'Italie et nourris sans alimentation intégrée mais avec des aliments tels que châtaignes et légumes. Le traitement de la matière première et l'assaisonnement se produisent dans le village d'Arnad, utilisant des herbes aromatiques locales et à l'intérieur des "doils", conteneurs en bois de châtaignier, chêne ou mélèze. Ce produit traditionnel, qui remonte au 16e siècle, est utilisé depuis toujours dans les plats typiques locaux. A la coupe, la tranche présente une couenne blanche et un cœur rose clair. La consistance est compacte et fondante. Au palais, les saveurs rappellent les plantes utilisées dans le mélange pour la saumure.

ASSOCIAZIONE LO DOIL

Fraz. Closé 1
11020 Arnad (AO)
tel. 0125 966351
www.festalarlo.it

Index

CORSE		PIÉMONT		Gattinara DOCG	26
Ajaccio-Corse AOC	5	Alba DOC	16	Gavi DOCG	26
Brocciu de Corse AOP	5	Albugnano DOC	16	Ghemme DOCG	26
Clémentine de Corse IGP	5	Alta Langa DOCG	16	Gorgonzola DOP	27
Coppa de Corse AOC	5	Asti DOCG	16	Grana Padano DOP	27
Corse-Calvi AOC	6	Barbaresco DOCG	17	Grignolino d'Asti DOC	27
Corse-Coteaux du Cap Corse AOC	6	Barbera d'Alba DOC	17	Grignolino del Monferrato Casalese DOC	27
Corse-Figari AOC	6	Barbera d'Asti DOCG	17	Langhe DOC	28
Corse-Porto Vecchio AOC	6	Barbera del Monferrato DOC	17	Lessona DOC	28
Corse-Sartène AOC	7	Barbera del Monferrato Superiore DOCG	18	Loazzolo DOC	28
Farine de Châtaigne Corse AOP	7	Barolo DOCG	18	Malvasia di Casorzo d'Asti DOC	28
Huile d'Olive de Corse AOC	7	Boca DOC	18	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC	29
Jambon sec de Corse AOC	7	Bra DOP	18	Marrone della Valle di Susa IGP	29
Lonzu de Corse AOC	8	Brachetto d'Aqui DOCG	19	Mela Rossa di Cuneo IGP	29
Miel de Corse AOC	8	Bramaterra DOC	19	Monferrato DOC	29
Muscat du Cap Corse AOC	8	Calosso DOC	19	Mortadella di Bologna IGP	30
Patrimoine AOC	8	Canavese DOC	19	Murazzano DOP	30
Vin de Corse AOC	9	Carema DOC	20	Nebbiolo d'Alba DOC	30
Vins de l'Île de Beauté IGP	9	Castagna di Cuneo IGP	20	Nocciola del Piemonte IGP	30
		Castelmagno DOP	20	Piemonte	31
		Ciliegia di Garbagna IGP	20	Pinerolese DOC	31
LIGURIE		Cisterna d'Asti DOC	21	Raschera DOP	31
Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP	11	Colli Tortonesi DOC	21	Riso di Baraggia biellese e vercellese DOP	31
Basilico Genovese DOP	11	Collina Torinese DOC	21	Robiola di Roccaverano DOP	32
Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà DOC	11	Colline Nuvoaresi DOC	21	Roero	32
Colli di Luni DOC	11	Colline Saluzzesi DOC	22	Rubino di Cantavenna DOC	32
Colline del Genovesato IGT	12	Cortese dell'Alto Monferrato DOC	22	Ruché di Castagnole Monferrato DOCG	32
Colline di Levante DOC	12	Coste della Sesia DOC	22	Salame di Cremona IGP	33
Colline Savonesi IGT	12	Crudo di Cuneo DOP	22	Salamini alla Cacciatora DOP	33
Focaccia di Recco col formaggio IGP	12	Dogliani DOCG	23	Sizzano DOC	33
Golfo del Tigullio DOC	13	Dolcetto d'Acqui DOC	23	Strevi DOC	33
Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP	13	Dolcetto d'Alba DOC	23	Taleggio DOP	34
Pornassio o Ormeasco di Pornassio DOC	13	Dolcetto d'Asti DOC	23	Terre Alfieri DOC	34
Riviera di Levante IGT	13	Dolcetto d'Ovada DOC	24	Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP	34
Riviera Ligure di Ponente DOC	14	Dolcetto di Diano d'Alba DOCG	24	Toma Piemontese DOP	34
Rossese di Dolceacqua DOC	14	Dolcetto di Ovada Superiore DOCG	24	Valli Ossolane DOC	35
Terrazze dell'Imperiese IGT	14	Erbaluce di Caluso DOCG	24	Valsusa DOC	35
Val Polcevera DOC	14	Fagiolo di Cuneo IGP	25	Verduno Pelaverga DOC	35
		Fara DOC	25		
		Freisa d'Asti DOC	25		
		Freisa di Chieri DOC	25		
		Gabiano DOC	26		

PROVENCE		Miel de Provence IGP	45	Chiroubles AOC	56
ALPES-CÔTE D'AZUR		Mont Caume IGP	46	Clairette de Die AOC	56
Agneau de Sisteron IGP	37	Muscat de Beaugues de Venise AOC	46	Collines Rhodaniennes IGP	56
Alpes de Haute Provence IGP	37	Muscat du Ventoux AOC	46	Comté AOC	57
Alpes Maritimes IGP	37	Olive noire de Nyons AOC	46	Comtés Rhodaniens IGP	57
Alpilles IGP	37	Oliues Cassès de la Vallée des Baux de Provence AOC	47	Condrieu AOC	57
Ardèche IGP	38	Oliues et Pate d'Olive de Nice AOC	47	Cornas AOC	57
Bandol AOC	38	Oliues Noires de la Vallée de Baux de Provence AOC	47	Côte de Brouilly AOC	58
Banon AOC	38	Palette AOC	47	Côte Roannaise AOC	58
Beaugues de Venise AOC	38	Petit Épeautre de Haute Provence IGP	48	Côte Rôtie AOC	58
Bellet AOC	39	Pierrevert AOC	48	Coteaux d'Ardèche IGP	58
Bouches-du-Rhône IGP	39	Pommes des Alpes de Haute Durance IGP	48	Coteaux de Die AOC	59
Cassis AOC	39	Rasteau AOC	48	Coteaux de l'Ain IGP	59
Châteauneuf du Pape AOC	39	Riz de Camargue IGP	49	Coteaux des Baronnies IGP	59
Comtés Rhodaniens IGP	40	Sable de Camargue IGP	49	Coteaux du Lyonnais AOC	59
Coteaux d'Aix en Provence AOC	40	Taureau de Camargue AOC	49	Côtes du Forez AOC	60
Coteaux des Baronnies IGP	40	Vacqueyras AOC	49	Côtes du Rhône AOC	60
Coteaux Varois en Provence AOC	40	Var IGP	50	Côtes du Rhône Villages AOC	60
Cotes de Provence AOC	41	Vaucluse IGP	50	Côtes du Vivarais AOC	60
Cotes du Rhône AOC	41	Ventoux AOC	50	Crémant de Die AOC	61
Drôme IGP	41			Crème de Bresse AOC	61
Farine de Petit Épeautre de Haute-Provence IGP	41	RHÔNE-ALPES		Crozes Hermitage AOC	61
Figes de Solliès AOC	42	Abondance AOC	52	Emmental de Savoie IGP	61
Foin de Crau AOC	42	Agneau de l'Adret Label Rouge	52	Emmental français Est Central IGP	62
Gigondas AOC	42	Ail de la Drôme IGP	52	Fins Gras du Mézenc AOC	62
Hautes Alpes IGP	42	Banon AOC	52	Fleurie	62
Huile d'Olive d'Aix en Provence AOC	43	Beaufort AOC	53	Fourme de Montbrison AOC	62
Huile d'Olive de Haute Provence AOC	43	Beaujolais AOC	53	Grignan les Adhémar/Coteaux du Tricastin	63
Huile d'Olive de la Vallée de Baux de Provence AOC	43	Beurre de Bresse AOC	52	Hermitage AOC	63
Huile d'Olive de Nice AOC	43	Bleu de Gex du Haut Jura AOP	53	Huile d'olive de Nyons AOC	63
Huile d'olive de Nyons AOC	44	Bleu du Vercors Sassenage AOP	54	Isère: Coteaux du Grésivaudan, Balmes dauphinoises IGP	63
Huile d'Olive de Provence AOC	44	Brouilly AOC	54	Jambon de l'Ardèche IGP	64
Les Baux de Provence AOC	44	Bugey AOC	54	Juliéas AOC	64
Luberon AOC	45	Charolais AOC	54	Méditerranée IGP	64
Maures IGP	45	Châteauneuf d'Ardèche AOC	55	Morbier AOP	64
Méditerranée IGP	45	Château Grillet AOC	55	Morgon AOC	65
		Chatillon en Diois AOC	55	Moulin à Vent AOC	65
		Chénas AOC	55	Noix de Grenoble AOC	65
		Chevrotin AOC	56	Olive noire de Nyons AOC	65
				Picodon AOP	66

Index

Pintadeau de la Drôme IGP	66	Mandrolisai DOC	77
Pommes et Poires de Savoie IGP	66	Marmilla IGT	77
Ravioles du Dauphiné IGP	66	Monica di Sardegna DOC	77
Reblochon de Savoie AOC	67	Moscato di Sardegna DOC	78
Régnié AOC	67	Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori DOC	78
Rigotte de Condrieu AOC	67	Nasco di Cagliari DOC	78
Roussette de Savoie AOC	67	Nuragus di Cagliari DOC	78
Roussette du Bugey AOC	68	Nurra IGT	79
Saint Joseph AOC	68	Ogliastra IGT	79
Saint Péray AOC	68	Olio Extravergine di oliva Sardegna DOP	79
Seysssel AOC	68	Parteolla IGT	79
Tome des Bauges AOC	69	Pecorino Romano DOP	79
Tomme de Savoie IGP	69	Pecorino Sardo DOP	80
Urfé IGP	69	Planargia IGT	80
Vin de Savoie AOC	69	Provincia di Nuoro IGT	80
Vin des Allobroges IGP	70	Romangia IGT	80
Vins de pays de la Drôme IGP	70	Sardegna Semidano DOC	80
Vinsobres AOC	70	Sibiola IGT	81
Volailles de Bresse AOC	70	Tharros IGT	81
Volailles de l'Ain IGP	71	Trexenta IGT	81
Volailles de la Drôme IGP	71	Valle del Tirso IGT	81
Volailles du Forez IGP	71	Valli di Porto Pino IGT	81
Volailles du Languedoc IGP	7	Vermentino di Gallura DOCG	81
		Vermentino di Sardegna DOC	82
SARDAIGNE		Vernaccia di Oristano DOC	82
Agnello di Sardegna IGP	74	Zafferano di Sardegna DOP	82
Alghero DOC	74		
Arborea DOC	74	VALLÉE D'AOSTE	
Barbagia IGT	74	Fontina DOP	84
Cagliari DOC	74	Vallée d'Aoste DOC	84
Campidano di Terralba o Terralba DOC	75	Vallée d'Aoste Fromadzo DOP	85
Cannonau di Sardegna DOC	75	Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP	85
Carciofo Spinoso di Sardegna DOP	75	Vallée d'Aoste Lardo d'Arnad DOP	85
Carignano del Sulcis DOC	75		
Colli del Limbara IGT	76		
Fiore Sardo DOP	76		
Girò di Cagliari DOC	76		
Isola dei Nuraghi IGT	76		
Malvasia di Bosa DOC	77		

