





Rivesaltes

Vin doux naturel

LE PRODUIT

L'AOP Rivesaltes est un Vin Doux Naturel produit dans 85 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. □ Le mutage, c'est à dire l'ajout de 10 % maximum d'alcool pur d'origine vinique, arrête la fermentation au cours de la vinification. Le vin conserve ainsi une partie des sucres naturels des raisins.

ARÔMES ET SAVEURS

Elevés à l'abri de l'air, les "grenat" sont des vins rouges à la robe profonde, aux notes de fruits rouges, et aux tanins enrobés. Les rosés, confidentiels, sont friands, sur les petits fruits. Les vins élevés en milieu oxydatif c'est-à-dire au contact de l'air, pendant au moins 3 ans, de rouge deviennent "tuilé", et de blanc "ambré". Ces vins, à la richesse aromatique exceptionnelle, défient alors le temps.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La grande richesse en sucre naturel des raisins, exigée pour l'élaboration des Rivesaltes, nécessite un climat sain, chaud et sec, et des sols peu fertiles. Tramontane, grande diversité géologique, amphithéâtre tourné vers l'Est sur fond de Méditerranée, sont les atouts géographiques qui ont fait du Roussillon le berceau historique des Vins Doux Naturels.

UN PRODUIT RECONNU

Avec plus de 2 500 ans d'histoire viticole, le Roussillon a très tôt développé la production de Vins Doux Naturels. C'est en effet au XIII^{ème} siècle que le principe d'élaboration par "mutage" (cf. le produit) a été défini. Fort de son histoire et de sa notoriété, le Rivesaltes fait partie des premières appellations reconnues en 1936.

Le saviez-vous

Le "grenat" est une véritable merveille gustative avec le chocolat noir! Quant aux "ambré" et "tuilé", vous pouvez trouver des vins élevés 5, 10, 20, 30, ou 40 ans et plus, et pour les plus anciens, nés à la fin du XIX^{ème} siècle ! Ne passez

pas à côté d'un "rancio", dont le goût de noix et de fruits secs vous poursuivra agréablement pendant des heures...

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'appellation s'étend sur 85 communes des P.O et 9 communes de l'Aude limitrophes du département des P.O. Elle est limitée à l'est par la Méditerranée, au sud par l'Espagne et à l'ouest par les contreforts du Canigou.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'AOC Rivesaltes et Grand Roussillon

19, avenue de Grande-Bretagne

66000 PERPIGNAN

N°SIRET : 51023821500014

Contact : Serge GUILLET - AGNES JAUBERT

Tél. : 04 68 34 62 63

Fax : 04 68 35 49 09

Mél. : mv@malsondesvignerons66.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir

11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/rivesaltes-17223>

List of links present in page

1. <mailto:mv@maisondesvignerons66.fr>
2. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>