

# L'APPELLATION "CASSIS"

Gérard TELLET-LARENTE

Cassis et ses célèbres calanques (Port Miou, En Vau..) est un charmant petit port situé au bord de la grande bleue à 25 km de marseille. Village chanté par Frédéric Mistral, son vignoble s'étage en gradins (restancos) dans un cirque de roche calcaire exposé plein sud. L'appellation accède à l'A.O.C par décret du 15 mai 1936.



La réputation des vins de Cassis est fort ancienne, le duc de Guise exonérait la ville d'une réquisition de rameurs en échange de flacons de vin (archives de la commune) et ils figuraient sur la table du roi Louis XIV.



Si elle produit des rouge, blanc et rosé, l'appellation est surtout réputée pour ses vins blancs

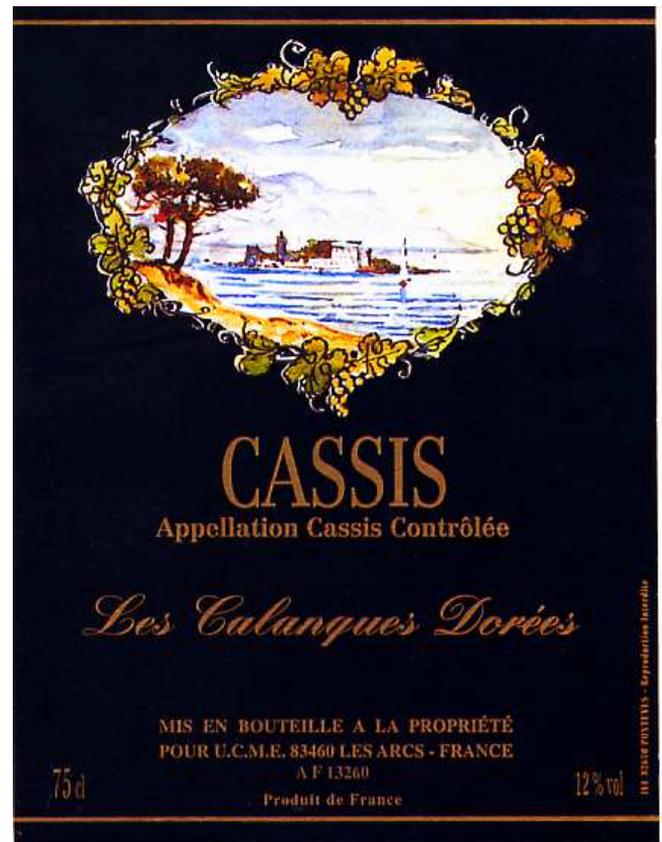
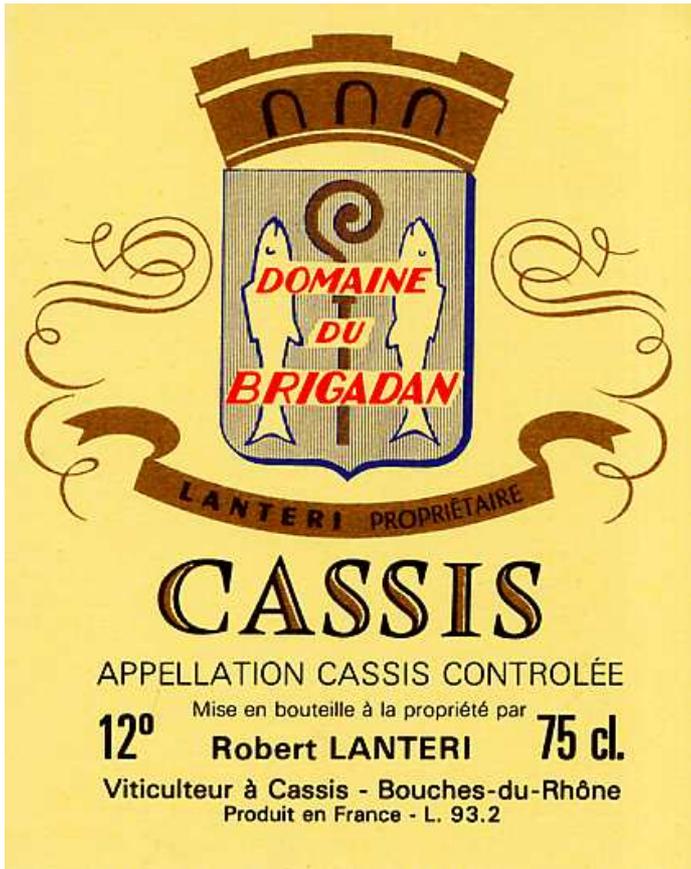
## L'APPELATION "CASSIS" (suite)

Le vin blanc est issu des cépages Ugni blanc, Clairette, Doucillon, Marsanne, Sauvignon, Terret et Pascal blanc.

Les vins rouges et rosés doivent provenir des cépages suivants : Grenache, Mourvèdre, Terret, Carignan, Cinsault et Barbaroux.

Tous les vins ayant droit à l'A.O.C doivent titrer 11° avec un rendement butoir à l'hectare de 45 hectolitres. Ils sont produits uniquement sur le territoire de la commune.

Le Cassis blanc, et à un degré moindre le rosé, est réputé pour être le vin de la bouillabaisse.



Vous avez dit bouillabaisse ? Hum !!!! Ça sent bon les vacances, le soleil et la mer. Et puis, il me vient une idée ! Et si, dans l'Echo, on mettait des recettes simples de cuisine tournant autour du vin ???

