

# DOCUMENT UNIQUE

## Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Floc de Gascogne’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0503-AMD-STD\_MSD - -

**1. Dénomination(s)**

‘Floc de Gascogne’

**2. Type d’indication géographique**

AOP

IGP

**3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

France

**4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l’article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

**5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

3. Vin de liqueur

**6. Description du ou des vins**

**Produit de la vigne**

Vin de liqueur

**Caractéristiques organoleptiques**

**Robe**

L'appellation d'origine protégée « Floc de Gascogne » est un vin de liqueur blanc, ou rosé.

#### **Arôme/Nez**

Elle est caractérisée par un équilibre entre les apports du moût et ceux de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Les arômes primaires du raisin sont privilégiés, en relation avec une consommation traditionnelle rapide.

Il s'agit essentiellement d'un produit jeune, frais et fruité. Les arômes d'évolution ne sont généralement pas recherchés. Le moût est muté pendant la période de vendange, au fur et à mesure de la récolte. Pour les vins de liqueur rosés, les moûts sont obtenus par égouttage ou par saignée.

#### **Goût/Bouche**

L'eau-de-vie apporte la nervosité et des arômes floraux, le moût, la saveur sucrée et des arômes fruités. Les arômes de fruits rouges dominent généralement dans les vins de liqueur rosés, alors que, dans les vins de liqueur blancs, les arômes de fleurs et de fruits blancs s'expriment.

#### **Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques**

-

#### **Caractéristiques analytiques**

<b>Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):</b>	14
<b>Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):</b>	-
<b>Acidité totale minimale:</b>	-
<b>Unité d'acidité totale minimale:</b>	-
<b>Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):</b>	-
<b>Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):</b>	-

#### **Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques**

Le titre alcoométrique volumique acquis soit compris entre 16 % et 18 %.

Les teneurs en acidité volatile, anhydride sulfureux, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins présentent :

- un TAVNM de 11,5%,
- un TAVT max. après enrichissement de 14%,
- une teneur en acide malique < ou = à 0.4g/L
- une teneur en sucres fermentescibles: < ou=3g/L si TAVNM < 14%
- une teneur en sucres fermentescibles: < ou=4g/L si TAVNM > 14%
- une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 6 à la fin de la période d'élevage

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

## 7. Pratiques vitivinicoles

### 7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration

#### Pratique vitivinicole

-

#### Type de pratique œnologique

Pratique culturale

#### Description

Densité de plantation Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3300 pieds par hectare. Règles de taille Les vignes sont taillées avec un maximum de 60 000 yeux francs par hectare et un maximum de 18 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple ou Guyot double, avec un maximum de 2 longs bois ou branches à fruits par pied ; - soit en taille courte à coursons (en cordon) avec un maximum de 2 yeux francs par courson. L'irrigation est interdite.

## **Pratique vitivinicole**

-

### **Type de pratique œnologique**

Pratique œnologique spécifique

### **Description**

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

## **7.2. Rendements maximaux**

### **Tous les vins/catégorie/variété/type**

Tous les vins

#### **Rendement maximal:**

<b>Rendement maximal:</b>	85
<b>Unité de rendement maximal:</b>	hectolitre par hectare

## **8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

- Baroque B
- Cabernet franc N
- Cabernet-Sauvignon N
- Colombard B
- Cot N - Malbec
- Fer N - Fer Servadou, Braucon, Mansois, Pinenc
- Folle blanche B
- Gros Manseng B
- Mauzac B
- Merlot N

- Petit Manseng B
- Sauvignon B
- Semillon B
- Tannat N
- Ugni blanc B

## 9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

### *1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la production des moûts, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur, sont assurés sur le territoire des communes et parties de communes suivantes (conformes au code officiel géographique 2026) :

- Département du Gers : Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnac, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Béraut, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan-Labarrère, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gzaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-

Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puységur, Ramouzens, Réans, Rejaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martind'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun,

Tourrenquets, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac et Viella ;

- Département des Landes : Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Sainte-Foy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux-Pau), Le Vignau et Villeneuve- de-Marsan (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux-Pau) ;

- Département de Lot-et-Garonne : Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

## **10. Lien avec l'aire géographique**

### **Catégorie de produit de la vigne**

#### **3. Vin de liqueur**

#### **Résumé du lien**

##### **1)- Facteurs naturels**

La zone géographique se situe en Gascogne, une province du Sud-Ouest de la France, située entre la Garonne au Nord, l'océan Atlantique à l'Ouest et la chaîne des Pyrénées au Sud.

Le climat est océanique tempéré et présente un gradient très progressif d'Ouest en Est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante au cours de l'année dans la moitié occidentale de la zone géographique, sans période vraiment sèche en été. En

revanche, la moitié orientale de la zone géographique subit une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est également contrasté et présente le même gradient progressif d'ouest en est. A l'ouest, les « *Sables Fauves* » dominent. Cette formation marine, en partie recouverte par des limons lœssiques porte des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement « *boulbènes* ». Elle est progressivement remplacée vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, avec des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont, soit argileux et profonds et dénommés « *terreforts* », soit superficiels, caillouteux et calcaires et dénommés localement « *peyrusquets* ». Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de l'aire.

La capacité des sols à retenir l'eau, en fonction de leur teneur en argile, augmente alors d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les « *terreforts* », sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines arrondies à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les cours d'eau y ont creusé des vallées dissymétriques caractéristiques du paysage de la Gascogne. Les versants orientés vers l'est présentent une pente douce, alors que ceux orientés vers l'ouest présentent des pentes plus fortes et sont souvent boisés. Les bois occupent d'ailleurs une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée de polyculture-élevage, au sein de laquelle la vigne est souvent minoritaire.

#### b) Facteurs humains

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge.

Au XIV<sup>ème</sup> siècle, de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important.

En 1373, le « *Privilège de Bordeaux* » décidé par EDOUARD III, interdit aux vins du « *Haut-Pays* », dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. A cette époque, la distillation des vins blancs se développe et permet la conservation de ces vins tout en réduisant les coûts de transport. Le commerce avec les Hollandais, amateurs de ces eaux-de-vie, favorise l'augmentation de la production au XVII<sup>ème</sup> siècle et au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

La coexistence d'un vignoble de distillation et d'une production de vins de bouche (blancs et rouges) est propice à l'apparition d'un vin de liqueur, obtenu par le mutage de moûts de raisin avec une eau-de-vie jeune. Une recette gasconne d'élaboration, datant du XVI<sup>ème</sup> siècle, atteste de l'existence de ce produit dès cette époque. Dans

les chais, il est alors traditionnel de conserver un fût de moût muté à l'eau-de-vie et de le consommer lors des repas de fin de vendanges et pendant les mois qui suivent.

Le terme « *Floc* » signifie « *bouquet de fleurs* » en Gascon. Le nom de « Floc d'Armagnac » apparaît d'abord comme marque, au cours des années 1954 et 1955.

En 1976, les producteurs se réunissent au sein du « Syndicat de défense du Floc de Gascogne ». L'appellation d'origine protégée est reconnue en 1990, pour les vins de liqueur blancs et rosés.

Au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, l'encépagement destiné à la distillation s'est orienté vers quelques cépages traditionnels comme les cépages Ugni blanc B, Baco blanc B et Folle Blanche B, essentiellement utilisés maintenant pour la production d'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Parallèlement, des cépages locaux ou régionaux destinés à l'élaboration de vins de bouche ont été plantés pour la production de vins de liqueur, comme les cépages colombar B, gros manseng B, sauvignon B. Pour les cépages noirs, les plantations ont privilégié les cépages locaux et régionaux, comme les cépages merlot N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N et tannat N.

Les vins de liqueur à appellation d'origine protégée « Floc de Gascogne » sont obligatoirement élaborés à partir d'un moût et d'une eau-de-vie à appellation d'origine protégée « Armagnac » issus de la même exploitation ou par l'unité collective de vinification dont les apporteurs récoltent le raisin conformément aux usages locaux, loyaux et constants. Le choix de l'eau-de-vie est fondamental. Elle est souvent distillée de façon spécifique à haut degré afin de ne pas déséquilibrer le produit final par des arômes lourds ou trop puissants.

Les progrès réalisés dans les pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permettent maintenant une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent ainsi être plus présents dans le produit fini.

## 2°- *Spécificité du produit*

L'appellation d'origine protégée « Floc de Gascogne » est un vin de liqueur blanc, ou rosé. Elle est caractérisée par un équilibre entre les apports du moût et ceux de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Les arômes primaires du raisin sont privilégiés, en relation avec une consommation traditionnelle rapide.

L'eau-de-vie apporte la nervosité et des arômes floraux, le moût, la saveur sucrée et des arômes fruités. Les arômes de fruits rouges dominent généralement dans les vins de liqueur rosés, alors que, dans les vins de liqueur blancs, les arômes de fleurs et de fruits blancs s'expriment.

Il s'agit essentiellement d'un produit jeune, frais et fruité. Les arômes d'évolution ne sont généralement pas recherchés. Le moût est muté pendant la période de

vendange, au fur et à mesure de la récolte. Pour les vins de liqueur rosés, les moûts sont obtenus par égouttage ou par saignée.

### *3°- Lien causal*

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Ainsi, les moûts produits conservent de la fraîcheur et une acidité qui équilibre la chaleur de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».

Les caractéristiques de ce milieu permettent également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés. La procédure d'identification parcellaire formalise le choix des parcelles identifiées pour la production du « Floc de Gascogne », en fonction de critères de lieu d'implantation précis.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » réservée pour le mutage est issue de raisins provenant de parcelles de vigne sélectionnées pour produire des vins adaptés à la distillation, avec une acidité élevée, un titre alcoométrique volumique naturel faible, un très bon état sanitaire de la vendange. Le bon état sanitaire est indispensable car l'emploi d'anhydride sulfureux est interdit sur les vendanges, moûts et vins destinés à la distillation. Tout ceci est obtenu notamment par le choix des cépages, des rendements assez élevés et une vendange précoce. La sélection des vins destinés, après distillation, à l'élaboration du « Floc de Gascogne », et la conduite de la distillation nécessitent également des savoir-faire maîtrisés, notamment pour la conduite des alambics et le degré de distillation.

Le « Floc de Gascogne » est commercialisé majoritairement dans la zone géographique, grâce notamment à l'attrait touristique suscité par cette petite région. Cette notoriété régionale se développe cependant au niveau national et les ventes hors des frontières du territoire national croissent, vers la Belgique en particulier.

Le « Floc de Gascogne » est un produit caractérisé par sa fraîcheur et les arômes primaires des moûts de raisin et de l'eau-de-vie, jeune, à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Ainsi le savoir-faire des producteurs s'exprime par :

- des conditionnements en bouteilles de verre, qui permettent de préserver les caractéristiques intrinsèques du produit dont notamment sa teneur élevée en alcool ;

- la gestion (inscrite dans le cahier des charges) d'un élevage court, jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte, correspondant juste à une « mise au repos » des vins de liqueur, afin que l'assemblage moût/eau-de-vie « se fonde » ;

-le respect (inscrit dans le cahier des charges) d'un délai d'au moins 15 jours entre le conditionnement et la mise en marché à destination du consommateur, afin que le produit offert au consommateur s'exprime totalement.

En conséquence, avec la limitation du conditionnement dans la zone géographique, les producteurs se fixent pour objectif—de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse avec des arômes primaires et pour lequel tout phénomène d'oxydation doit être évité ; une déclaration de conditionnement est définie dans le cahier des charges ; les contrôles par examens analytique et organoleptique sont réalisés sur les vins conditionnés et non conditionnés, de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits par les contrôles effectués dans la région de production, et ainsi la réputation de l'appellation d'origine protégée.

Le « Floc de Gascogne », produit emblématique de la Gascogne participe à la grande diversité et à la richesse de la gastronomie de cette région. Il allie une tradition séculaire et des savoir-faire modernes, permettant ainsi de maintenir le dynamisme d'une région essentiellement rurale.

## **11. Exigences applicables supplémentaires**

### **Intitulé de l'exigence/de la dérogation**

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

### **Cadre juridique:**

Législation nationale

### **Type d'exigence/de dérogation supplémentaire**

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

### **Description de l'exigence/de la dérogation**

Après mutage, les vins de liqueur sont élevés au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins de liqueur sont mis en marché à destination des consommateurs en bouteilles de verre.

Le « Floc de Gascogne » est commercialisé majoritairement dans la zone géographique, grâce notamment à l'attrait touristique suscité par cette petite région.

Le « Floc de Gascogne » est un produit caractérisé par sa fraîcheur et les arômes primaires des moûts de raisin et de l'eau-de-vie, jeune, à appellation d'origine protégée « Armagnac ». Ainsi le savoir-faire des producteurs s'exprime par : - des

conditionnements en bouteilles de verre, précoces et successifs, qui permettent de préserver ces caractéristiques intrinsèques du produit dont notamment sa teneur élevée en alcool ;

- la gestion (inscrite dans le cahier des charges) d'un élevage court, jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte, correspondant juste à une « mise au repos » des vins de liqueur, afin que l'assemblage moût/eau-de-vie « se fonde » ;

- le respect (inscrit dans le cahier des charges) d'un délai d'au moins 15 jours entre le conditionnement et la mise en marché à destination du consommateur, afin que le produit offert au consommateur s'exprime totalement.

**Intitulé de l'exigence/de la dérogation**

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

**Cadre juridique:**

Législation nationale

**Type d'exigence/de dérogation supplémentaire**

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

**Description de l'exigence/de la dérogation**

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest », dans les conditions fixées par le cahier des charges.

---

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**