

# CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « AGENAIS »

## AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

## CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

### **1 – Nom de l'indication géographique protégée**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Agenais », initialement reconnue vin de pays de l'« Agenais » par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

### **3 – Description des produits**

#### **Couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques**

##### 3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Agenais » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, **aux vins mousseux rosés et blancs et aux vins blancs de raisins surmûris.**

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, **aux vins mousseux, rosés et blancs et aux vins blancs de raisins surmûris.**

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

##### 3.2 – Normes analytiques spécifiques

**Les vins tranquilles et mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » présentent les caractéristiques suivantes :**

**- Titre Alcoométrique Volumique acquis minimal de 9,5% pour les vins tranquilles blancs et rosés et pour les vins mousseux rosés et blancs et 10% pour les vins rouges,**

**- Teneur en acidité volatile maximale exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> de 0,80 gramme par litre (16,36 milli-équivalents par litre) pour les vins tranquilles rouges, de 0,60 grammes par litre (12,27 milli-équivalents par litre) pour les vins tranquilles blancs et rosés et de 0,40gramme par litre (8,18 milli-équivalents par litre) pour les vins mousseux rosés et blancs.**

**- Teneur en SO<sub>2</sub> total inférieure à 125 milligrammes par litre pour les vins mousseux rosés et blancs.**

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars et 6 avril 2011

Les vins tranquilles blancs, obtenus sans enrichissement, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble présentent les caractéristiques suivantes :

- teneur en sucres (glucose + fructose) sur vin fini supérieure ou égale à 45 grammes par litre,
- titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20%,
- teneur maximale en acidité volatile : 1,47 g/l en acide acétique (1,20 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

### 3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont fruités et plaisants en bouche. Les plus structurés sont complexes, puissants et charnus et acceptent quelques années de vieillissement.

Les vins blancs présentent aussi des caractères fruités avec une sensation de fraîcheur bien présente.

Les vins rosés aux arômes fruités présentent un équilibre orienté vers la fraîcheur.

## **4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

### Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Agenais » sont réalisées dans le département de Lot-et-Garonne à l'exclusion des communes de Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac, Tournon-d'Agenais.

### **Zone de proximité immédiate**

**La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » est constituée par les communes limitrophes suivantes de la zone géographique :**

- **dans le département de la Dordogne : Boisse,**
- **dans le département de la Gironde : Landerrouat.**

**Pour les vins mousseux la zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration comprend, en plus des communes citées au paragraphe précédent, les arrondissements de Bordeaux et Libourne du département de la Gironde.**

## **5 – Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « Agenais » sont :

Pour la production de vins rouges et rosés : abouriou N, alicante Henri Bouschet N, arinarnoa N, bouchalès N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, egiodola N,

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars et 6 avril 2011

fer N, gamay N, jurançon noir N, merlot N, *prunelard N*, ségalin N, sémébat N, syrah N et tannat N ;

Pour la production de vins blancs : arriloba B, baroque B, chardonnay B, chasan B, colombard B, gros manseng B, lilliorila B, listan B, mauzac B, muscadelle B, ondenc B, perdéa B, petit manseng B, sauvignon B, sémillon B et ugni blanc B.

## **6 – Rendement et entrée en production**

### **6.1 – Entrée en production des jeunes vignes**

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Agenais » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

### **6.2 – Rendement maximum de production**

**Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés (au lieu de 85) et blancs (au lieu de 90) et 60 hectolitres à l'hectare pour les vins blancs obtenus sans enrichissement et issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble.**

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

## **7 – Transformation**

**Les vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.**

## **8 – Lien avec la zone géographique**

### **8.1 – Spécificité de la zone géographique**

L'Agenais est une ancienne contrée française qui dépendait de la Guyenne et dont l'étendue était légèrement supérieure à celle de l'actuel département de Lot-et-Garonne. Ce territoire a été l'objet de disputes entre anglais et français pendant la guerre de cent ans. Pas moins de 30 villes fortifiées, appelées « bastides », ont été créées pendant cette période. Elles ont été ensuite partiellement détruites sur ordre de Louis XIII. Ce territoire a été aussi très divisé pendant les guerres de religion entre Agen la catholique et Nérac la protestante ou Henry de Navarre, le futur Henry IV, tenait sa cour. La révolution a aboli les anciennes provinces mais l'Agenais a quasiment conservé son territoire initial.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars et 6 avril 2011

Situé dans la moyenne vallée de la Garonne, à la limite du Périgord et de la Gascogne, mais aussi des Landes et du Quercy, l'Agenais se trouve à un véritable carrefour de voies routières, ferrées et navigables.

La Garonne descendant des Pyrénées et le Lot du Massif Central ont délimité de grandes régions naturelles aux paysages variés :

- A l'ouest et au sud de la Garonne : les sables des Landes recouvrent la pointe du plateau landais pour former la forêt de résineux des landes de Gascogne.

Entre la forêt et le Garonne s'ouvre un espace de transition marqué par une agriculture plus intensive.

Au sud, le Néracais est la continuité des coteaux molassiques du Gers et porte une agriculture céréalière et viticole.

- Au nord de la Garonne : c'est globalement une zone de collines calcaires aux formes vallonnées. Le paysage y est ouvert avec de grands champs céréaliers et des prairies. Au nord-est le Duraquois est la continuité des plateaux girondins et porte la vigne et le prunier. Au nord-ouest, la Lémance est la continuité du Périgord noir avec d'importants boisements de feuillus.

- Enfin entre Lot et Garonne s'étend le pays de Serres, vaste plateau très découpé qui porte des cultures céréalières, des prairies et des vergers de pruniers. La pointe occidentale du causse cadurcien qui pénètre dans le canton de Tournon-d'Agenais est exclue de la zone de production du vin de pays de l'Agenais.

Au niveau climatologique, le département se situe entre les deux influences fondamentales : océaniques et méditerranéennes. Les hivers sont doux et humides et les étés propices à de lourdes chaleurs avec des orages de grêle parfois dévastateurs. Les maxima de pluviométrie se situent à l'automne et au printemps. Les brouillards sont fréquents dans les vallées une bonne partie de l'année.

En fait le département est soumis à une mosaïque de microclimats selon la topographie, la situation, la géologie, le couvert végétal et la dominance des vents.

## 8.2 – Spécificité du produit

Au XIV<sup>ème</sup> siècle, l'exportation de vin vers l'Angleterre draine toute la production du haut pays vers le port de Bordeaux.

Mais afin d'échapper aux mesures protectionnistes bordelaises, une partie de plus en plus importante de la production est distillée en eau-de-vie.

L'extension du vignoble au détriment des cultures céréalières est tel que l'intendant de Bordeaux interdit la plantation de vignes en 1747. Plus les villages étaient loin des rivières et plus ils transformaient leur vin en eau-de-vie. Ainsi les vins de la première côte ne se distillaient pas, pour les vins de seconde côte on commençait à distiller alors que pour les vins de la troisième côte, la distillation était totale.

A côté de ces vins médiocres que l'on distillait les coteaux calcaires de la Moyenne Garonne produisaient des vins blancs liquoreux, récoltés très tardivement, et que l'on appelait vins pourris.

La vigne n'est cependant pas présente sur tout le département ; les principaux noyaux viticoles au XVIII<sup>ème</sup> siècle sont : les coteaux de part et d'autre du confluent, le Mézinais au sud-ouest du Néracais, l'ensemble du Marmandais jusqu'à Duras et les coteaux du Lot dans le secteur de Villeneuve-sur-Lot et Monflanquin.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars et 6 avril 2011

Le phylloxéra viendra mettre un terme à cette période euphorique et le vignoble mettra plus d'un siècle à se reconstituer sur les meilleurs territoires.

Le plateau Landais, la Lémance, le pays de serres en particulier n'ont jamais porté de vignobles conséquents, les produits élaborés étant plutôt destinés à une consommation locale.

Le vin de pays de l'Agenais se décline en 3 couleurs : rouge, rosé et blanc.

Il est toujours issu d'un assemblage de cépages présentant une forte proportion de cépages aquitains avec des cépages locaux bien présents.

La production moyenne sur le département, tous vins de pays confondus, s'élève à 37 000 hl pour les vins blancs et 25 000 hl pour les vins rouges et rosés.

Les vins rouges et rosés sont à base de merlot et de cabernets et acceptent dans leur assemblage une palette resserrée de cépages locaux tels l'abouriou ou le bouchalès ou de cépages voisins tels le cot, le tannat, la syrah et le gamay. De même pour les vins blancs, les cépages aquitains sont bien présents tels le sauvignon, le sémillon et la muscadelle en association avec l'ugni blanc, le colombar et le gros manseng ainsi que le chardonnay. Les vins rouges sont légèrement fruités et plaisants en bouche. Les plus structurés, vieillis en fûts de chêne, sont plus riches, complexes, puissants et charnus et acceptent quelques années de vieillissement. Les vins blancs sont assez fruités avec une sensation de fraîcheur toujours présente.

En dehors des zones d'appellation qui produisent un peu de vin de pays pour compléter leur gamme, l'essentiel de la production en 2009 se situe dans la région de Monflanquin au nord-est où le vignoble de 250 hectares a produit 17 000 hectolitres et dans le Mézinis au sud-ouest où les 425 hectares de vignes ont produit 37 000 hectolitres de vin.

La production moyenne sur le département, tous vins de pays confondus, s'élève à 37 000 hl pour les vins blancs et 25 000 hl pour les vins rouges et rosés.

### 8.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

De part sa situation équilibrée entre Atlantique et Méditerranée, entre Pyrénées et Massif Central, l'Agenais est un territoire de longue tradition viticole.

Les difficultés liées à l'histoire, à l'économie ou tout simplement à la nature, n'ont jamais pu venir à bout du vignoble de l'Agenais.

Le vignoble s'est replié sur les terrains présentant les meilleures potentialités en termes de nature de sol (calcaire et molasse), drainage et d'exposition.

Les cépages aquitains sont à la base du vignoble mais on ressent les influences des vignobles voisins tels que Cahors avec le cot, Gaillac avec le gamay et la syrah, la Gascogne avec le colombar et le manseng sans oublier les cépages locaux tels l'abouriou.

Une des grandes forces de la viticulture de l'Agenais est d'avoir su s'organiser autour de structures coopératives qui permettent le maintien des savoir-faire de vinification et l'optimisation des coûts de production.

Avec le développement de l'oeno-tourisme, la viticulture contribue au maintien de l'agriculture et à l'aménagement du territoire dans de nombreux secteurs du département.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars et 6 avril 2011

## **9 – Conditions de présentation et d'étiquetage**

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Sud-Ouest » ne doit pas être supérieure aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Agenais ».

## **CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES**

### **1. Obligations déclaratives**

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

#### **Déclaration préalable d'affectation parcellaire**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire. Il s'agit d'une déclaration annuelle renouvelable par tacite reconduction sauf dans le cas de modifications, qui devra contenir les informations suivantes : le nom et l'adresse du déclarant, les numéros de l'exploitation au casier viticole informatisé (CVI), le numéro SIRET ou SIREN, la liste des parcelles retenues avec leurs références cadastrales, leur superficie, leur encépagement et la superficie totale de toutes les parcelles engagées. La déclaration est envoyée par le récoltant ou par délégation par son organisation de producteurs avant le 30 avril de chaque année au siège de l'organisme de défense et de gestion en charge de leur indication géographique protégée.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars et 6 avril 2011

## **2 – Principaux points à contrôler**

<b>DISPOSITIONS STRUCTURELLES</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Zone de récolte du raisin	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	contrôle documentaire
Rendement	contrôle documentaire

<b>DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

## **CHAPITRE 3 – AUTORITES CHARGEES DU CONTROLE**

L'autorité chargée du contrôle est Qualisud  
15, Avenue de Bayonne - 40500 Saint-Sever

Qualisud est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Qualisud, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

**Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES**

1. Vins tranquilles

	Min	Max
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis « Vin de pays de Franche-Comté » et « Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l Vins blancs <sup>1</sup> ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l

2. Vins mousseux

	Min	Max
TAV total	Vin de base : 8,5 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3 bars	

<sup>1</sup> IGP Franche-Comté, Coteaux de l'Auxois, Saône-et-Loire, Coteaux de l'Ardèche, Collines rhodaniennes, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Gers, Lot, Côtes du Tarn, Corrèze, Île de Beauté, Pays d'Oc, Côtes de Thau, Coteaux de Murviel, Val de Loire, Méditerranée, Comtés rhodaniens, Côtes de Thongue, Côte Vermeille + Agenais, Allobrogie, Landes, Terroirs landais, Var.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars et 6 avril 2011

3. Vins de raisins surmûris (obligatoirement obtenus sans aucun enrichissement)

	Min	Max
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l  Vins blancs <sup>2</sup> ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)

<sup>2</sup> IGP Franche-Comté, Coteaux de l'Auxois, Saône-et-Loire, Coteaux de l'Ardèche, Collines rhodaniennes, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Gers, Lot, Côtes du Tarn, Corrèze, Île de Beauté, Pays d'Oc, Côtes de Thau, Coteaux de Murviel, Val de Loire, Méditerranée, Comtés rhodaniens, Côtes de Thongue, Côte Vermeille+ Agenais, Allobrogie, Landes, Terroirs landais, Var.