

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « THEZAC-PERRICARD »

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 « Thézac-Perricard », initialement reconnue vin de pays de « Thézac-Perricard » par le décret du 14 avril 1988, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » 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 « Thézac-Perricard » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

Couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » est réservée aux vins tranquilles, *rouges, 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 et aux vins blancs de raisins surmûris.**

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins rouges, rosés et blancs ayant un titre alcoométrique volumique total inférieur à 15% présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique naturel minimal de 9,5 % vol, acidité volatile inférieure à 15,30 meq/l (0,75 g/l en H₂SO₄) pour les vins rouges et inférieure à 12,24 meq/l (0,60 g/l en H₂SO₄) pour les vins rosés et blancs.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges présentent des arômes épicés et une bouche gouleyante et ronde avec de puissants arômes fruités. Certaines cuvées plus charpentées ont une bouche vanillée lorsque l'élevage a été conduit en fûts de chêne.

Les vins rosés sont soit secs avec des arômes de petits fruits rouges et une belle fraîcheur, soit moelleux avec un sucré et un fruité fins et expressifs.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

Zone géographique

La récolte des raisins destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de l'indication géographique « Thézac-Perricard » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- du département de Lot-et-Garonne : Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac et Tournon-d'agenais.

- du département du Lot : Mauroux, Saux et Sérignac.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Thézac-Perricard » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac et Tournon-d'agenais.

~~La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.~~

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges et rosés : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, Gamay N, merlot N et tannat N.

- pour les vins blancs : chardonnay B, chenin B, colombard B, gros manseng B, muscadelle B, petit manseng B, sauvignon blanc B, sémillon B, ugni blanc B et viognier B.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » 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 « Thézac-Perricard » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs **et 55 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

A l'extrémité nord-est du département du Lot-et-Garonne et sur la rive gauche du Lot, cette petite région agricole constitue une zone de transition entre le causse quercynois et les coteaux argilo-calcaires de la moyenne vallée de la Garonne.

La zone géographique forme un véritable coin du causse dont elle est la limite occidentale, insérée entre le Pays au Bois et la Bouriane qui sont des secteurs boisés au nord sur les départements voisins de la Dordogne et du Lot et le pays de Serres au sud qui s'étend jusqu'à la vallée de la Garonne et Agen.

La partie centrale de la zone géographique se situe sur les formations jurassiques du Kimméridgien : elles sont constituées d'une alternance de marnes grises et de calcaires en bancs bien réglés.

Au nord de la zone, essentiellement sur la commune de Montayral, apparaissent les derniers affleurements calcaires crétacés du Turonien.

Au sud et à l'est sur les communes de Courbiac en totalité et sur Masquières, Tournon d'Agenais et Boulens apparaissent les formations molassiques du Tertiaire avec à la base des coteaux les molasses de l'Agenais surmontées par le calcaire de l'Agenais qui forme une butte témoin remarquable au village de Tournon d'Agenais.

Ces formations géologiques vont donner deux grands types de sols : les rendzines sur les calcaires tertiaires et des sols brunifiés calciques sur les formations molassiques.

Au niveau climatique, la zone de production bénéficie d'un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain.

De plus à la différence du littoral, le printemps (surtout à sa fin) y est plus arrosé que l'hiver. Les vents dominants sont d'ouest sans être exclusifs, les vents d'autan soufflent souvent pendant la période automnale.

Drainée au nord par la vallée du Lot, le territoire est profondément entaillé par la vallée de 2 petits ruisseaux (le Dor et le Boudouyssou).

Géomorphologiquement, la zone de production est constituée de 2 sous-ensembles :

- au nord une région de croupes à versants convexes ;
- au sud une zone de coteaux orientés au sud-ouest vers la Garonne et présentant des plateaux calcaires en lanières étroites et ramifiées appelées « serres ».

Le paysage est très tranché avec un talus très pentu entre les vallées et les coteaux ou les plateaux, soulignés par une couronne boisée et des taillis et des friches là où les bancs calcaires affleurent. Les vallées sont vouées à la céréaliculture. Les plateaux et coteaux portent des cultures céréalières mais aussi des pâturages et des vergers de pruniers.

La vigne, qui représente un peu plus de 50 hectares sur les 6 communes, forme des îlots bien structurés, souvent de plusieurs hectares.

Le vignoble est toujours implanté sur des terrains maigres, pierreux tout en évitant les bords de talus où la roche est à nu.

Les croupes du Jurassique présentent des orientations diverses et le vignoble est présent dans toutes les configurations.

Au-delà de l'exposition, ce type de paysage très ouvert et de ce fait exposé à tous les vents permet une bonne maîtrise phytosanitaire en limitant le recours aux traitements.

7.2 – Spécificité du produit

L'histoire veut qu'à chaque visite d'un grand personnage, on offrait un tonneau de vin de Thézac-Perricard. Ce fut le cas lors de la venue de Monsieur, le frère du roi Louis XVI ainsi que pour les jurats de Bordeaux qui venaient à Agen chaque année et repartaient avec le même cadeau.

L'histoire viticole du Haut Pays est intimement liée à celle de la capitale de l'Aquitaine. Les archives d'un négociant bordelais révèlent que, de 1751 à 1783, 1343 tonneaux de vin embarqués sur le Lot à Fumel-Libos ont rejoint le port de la lune.

Une autre tradition locale bien implantée est celle du vin perpétuel : le premier vin mis en tonneau serait daté de 1820 et toutes les grandes années, le vin était soutiré et remplacé par la cuvée nouvelle.

En fait c'est au tsar Nicolas II que l'on doit la notoriété et la réputation du vin de Thézac-Perricard sous le nom de « vin du Tsar ».

Et c'est le président de la république, Armand Fallières, originaire du sud du département et fervent défenseur de la gastronomie régionale, qui en aurait offert à ses invités et en particulier au tsar de Russie lequel se serait empressé de passer une importante commande.

Suite à la première guerre mondiale et aux crises viticoles et en l'absence de rapprochement avec le vignoble voisin de Cahors, le vignoble a périclité pour renaître dans les années 1980 sous l'impulsion d'un technicien de la chambre d'agriculture. Une cave coopérative est rapidement créée et les premières bouteilles portent le millésime 1985.

Les vins sont des vins rouges et rosés élaborés en grande partie à base de cot N et de merlot N auxquels peuvent se rajouter le tannat N, le gamay N, le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N.

Plusieurs cuvées existent en rouge dans lesquelles se révèlent, en fonction de l'assemblage, les arômes épicés du cot N ainsi que sa bouche gouleyante et ronde ou les arômes puissants et fruités du merlot N avec une bouche plus charpentée et une fin de bouche vanillée lorsque l'élevage a été conduit en fûts de chêne.

Il existe 2 types de rosés : un rosé sec, typé, expressif, d'une belle robe pastel aux arômes de petits fruits rouges, et un rosé moelleux issu de raisins surmûris pour les amateurs friands de sucré et de fruité expressif et fin.

Aujourd'hui la totalité de la production qui représente en moyenne 1500 hectolitres de vins rouges et 1000 hectolitres de vins rosés, est assurée par 2 chais indépendants et 5 vigneron regroupés dans une structure coopérative.

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

Cette incursion du causse cadurcien dans le territoire lot-et-garonnais constitue la zone la plus filtrante et la plus séchante de l'ensemble du département.

Alors que le pays de Serres voisin est voué à la céréaliculture, la zone de Thézac-Perricard a su maintenir un vignoble, seul moyen, pour mettre en valeur des sols particulièrement ingrats.

La part prépondérante du cépage cot N prouve bien l'adaptation de ce cépage à ce type de sol et la continuité avec le vignoble voisin.

L'opiniâtreté des vigneron, qui ont su se regrouper autour d'un projet de renaissance d'un vignoble historique, et l'aide providentielle et imprévue du dernier tsar de Russie ont permis de développer une production originale, à la fois agréable et séduisante pour un excellent rapport qualité-prix.

8 – 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 « Thézac-Perricard » 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 doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

1. Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES EVALUATION
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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES EVALUATION
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 – AUTORITE CHARGEE 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 acquis	Zone C : 9 % vol.	
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 ₂) 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

2. 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 ₂) total		Blancs : 250 mg/l Vins blancs(1) 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 ₂ SO ₄		Blancs : 0,88 g/l (18 meq/l)