Publié au BO du MAA le 10 décembre 2020

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE « PÉRIGORD »

homologué par l'arrêté du 9 novembre 2020,
publié au *JORF* du 21 novembre 2020

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Périgord », initialement reconnue vin de pays du « Périgord », par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes « Dordogne », « Vin de Domme », selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Périgord » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5% vol.

3.3 - Description organoleptique des vins

De la complémentarité des cépages aquitains et locaux, les vins rouges tirent souplesse et rondeur avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.

Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.

Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.

Les vins rouges bénéficiant de la mention « Vin de Domme » sont des vins fruités et souples. Les vins élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.

Les vins rosés bénéficiant de la mention « Vin de Domme », d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Périgord » sont réalisées sur la base du code officiel géographique 2019 :

1. dans le département de Dordogne,

2. sur le territoire de la commune suivante du département du Lot : Salviac.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » complétée du nom de l'unité géographique « Dordogne » sont réalisées dans le département de la Dordogne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » complétée du nom de l'unité géographique « Vin de Domme » sont réalisées sur la base du code officiel géographique 2019 :

a) sur le territoire des communes suivantes du département de Dordogne : Bouzic, Campagnac-lès-Quercy, Castelnaud-la-Chapelle, Cénac-et-Saint-Julien, Daglan, Domme, Florimont-Gaumier, Groléjac, Nabirat, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Cybranet, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Pompont, Veyrines-de-Domme,

b) sur le territoire de la commune suivante du département du Lot : Salviac.

5 – Encépagement

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

Abouriou N, Abondant B, Aléatico N, Aligoté B, Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arbane B, Arinarnoa N, Arriloba B, Arrouya N, Arrufiac B, Artaban N, Aubin B, Aubin vert B, Aubun N, Auxerrois B, Bachet N, Barbaroux Rs, Baroque B, Béclan N, Béquignol N, Biancu Gentile B, Blanc Dame B, Bouchalès N, Bouillet N, Bouquettraube B, Bourboulenc B, Bouteillan B, Brachet N, Brun argenté N, Brun Fourca N, Cabernet blanc B, Cabernet Cortis N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Calitor N, Camaralet B, Carcajolo blanc B, Carcajolo N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Castets N, César N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chatus N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Claverie B, Codivarta B, Colombard B, Corbeau N, Cot N, Counoise N, Courbu B, Courbu noir N, Crouchen B, Danlas B, Duras N, Durif N, Egiodola N, Ekigaïna N, Elbling B, Etraire de la Dui N, Fer N, Feunate N, Floréal B, Folignan B, Folle blanche B, Franc noir de Haute-Saône N, Fuella nera N, Furmint B, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Ganson N, Gascon N, Genovèse B, Goldriesling B, Gouget N, Graisse B, Gramon N, Grassen N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gringet B, Grolleau gris G, Grolleau N, Gros Manseng B, Gros vert B, Jacquère B, Joubertin N, Jurançon blanc B, Jurançon noir N, Knipperlé B, Lauzet B, Len de l'El B, Liliorila B, Listan B, Lival N, Macabeu B, Mancin N, Manseng noir N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Mayorquin B, Melon B, Mérille N, Merlot blanc B, Merlot N, Meslier Saint-François B, Meunier N, Milgranet N, Mollard N, Monarch N, Molette B, Mondeuse blanche B, Mondeuse N, Monerac N, Montils B, Morrastel N, Mourvaison N, Mourvèdre N, Mouyssaguès N, Müller-Thurgau B, Muresconu N, Muscadelle B, Muscardin N, Muscaris B, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rs,

Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B, Muscat de Hambourg N, Muscat Ottonel B, Négret de Banhars N, Négrette N, Nielluccio N, Noir Fleurien N, Ondenc B, Orbois B, Pagadebiti B, Pascal B, Perdea B, Persan N, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Meslier B, Petit Verdot N, Picardan B, Pineau d'Aunis N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Plant droit N, Portan N, Poulsard N, Précoce Bousquet B, Précoce de Malingre B, Prunelard N, Raffiat de Moncade B, Ribol N, Riminèse B, Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Rivairenc N, Romorantin B, Rosé du Var Rs, Roublot B, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sacy B, Saint Côme B, Saint-Macaire N, Saint-Pierre doré B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Segalin N, Select B, Semebat N, Sémillon B, Servanin N, Servant B, Solaris B , Souvignier gris B, Soreli B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Téoulier N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tibouren N, Tourbat B, Touriga nacional N, Tressot N, Trousseau N, Ugni blanc B, Valdiguié N, Velteliner rouge précoce Rs, Verdejo B, Verdesse B, Vermentino B, Vidoc N, Viognier B

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le Périgord, que l'on assimile au département de la Dordogne, se situe au sud-ouest de la France. C'est un pays de transition entre le massif central érodé, et le vaste bassin sédimentaire aquitain.

Il est traversé du nord-est au sud-ouest par un réseau hydrographique composé entre autres de l'Isle, de la Vézère et de leurs affluents mais surtout au sud du département de la Dordogne.

Le Périgord bénéficie pleinement des influences atlantiques tant au niveau des températures que de la pluviométrie. Le gradient de température diminue du sud-ouest vers le nord-est au fur et à mesure que l'altitude s'élève. Pour la pluviométrie, c'est le phénomène inverse.

Le climat est un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain. Le printemps est généralement plus humide que l'hiver et les vents dominants sont de secteur ouest.

Géomorphologiquement, la zone de production est un causse aride avec de nombreux phénomènes karstiques (grottes, gouffres, dolines, pertes et résurgences) traversée par la vallée très encaissée du Céou.

Le paysage est très tranché avec quelques zones de céréaliculture dans les fonds de vallon, des versants abrupts et des bords de plateau où le calcaire affleure et où ne pousse qu'une végétation de taillis de chênes verts et de genévriers.

Les zones de culture se trouvent sur les parties sommitales des plateaux et des croupes lorsque le calcaire a suffisamment été érodé pour porter un sol.

Si la forêt est dominante dans les zones calcaires incultes, l'agriculture est présente sur les altérites avec un peu de céréale, de l'élevage ovin, mais aussi des noyers et une production

de fraises dans le secteur de Nabirat et quelques cultures de tabac dans la vallée de la Dordogne.

La vigne trouve tout naturellement sa place sur les plateaux calcaires bien exposés et bien aérés.

Les cartographes du XVIIIème siècle (Belleyme en particulier) montrent que le vignoble se situait tout le long de la vallée de la Dordogne avec deux pôles importants autour de Bergerac et de Domme et en écharpe au nord-est du département au pied des premiers contreforts du massif central à la limite des schistes et des calcaires.

Aujourd'hui le vignoble se concentre en Bergeracois et sur le canton de Domme qui connaît un certain renouveau.

Pour le canton de Domme, l'anticlinal de Campagnac-les-Quercy constitue une pointe qui est venue s'insérer dans les calcaires crétacés.

Les formations jurassiques du Portlandien et du Kimméridgien portent des calcaires qui se délitent en plaques pour donner des pierres plates appelées lauzes. Ces plaques de calcaire ont d'ailleurs été enlevées par les vignerons des parcelles, pour former tout autour des murs ainsi que des cabanes en pierres sèches dont les plus célèbres, sur le causse de Daglan, sont classées à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

C'est cette particularité géologique qui a fait que le vignoble s'est maintenu et développé sur ce territoire.

7.2 – Spécificité du produit

Comme dans tout le Sud-Ouest, la vigne s'est implantée en Périgord à l'époque romaine.

Depuis l'origine, c'est la rivière Dordogne, seul vecteur de transport par l'intermédiaire des gabares, qui a joué un rôle déterminant sur le commerce des vins dits du haut pays.

Les vins qui descendaient de la Dordogne, mais aussi de la Garonne, du Lot et du Tarn ont pu se maintenir et se développer jusqu'aux ravages du phylloxéra, apparu vers 1880. Le vignoble a continué à régresser suite au deuxième coup fatal porté par la Première Guerre Mondiale qui a privé les vignobles d'une génération d'hommes. Il s'est maintenu essentiellement en Bergeracois.

L'encépagement, à base de cépages aquitains et locaux, est largement dominé par le merlot et les cabernets en rouge et le sauvignon et le sémillon en blanc avec parfois un peu de chardonnay.

De cette complémentarité, les vins rouges vont tirer souplesse et moelleux avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.

Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.

Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.

La région de Domme du fait de son éloignement de Bordeaux a moins souffert de la guerre de cent ans. Pendant toute la période qui a suivi la guerre de cent ans, on s'efforce de restaurer le vignoble et de planter de nouvelles vignes comme l'attestent de nombreux documents notariés.

Vers 1260, le Comte de Toulouse percevait la Vinée sur certains territoires dans la région de Domme. La vente de vin à Sarlat est réglementée par les anciens statuts de 1288 confirmés par les lettres patentes de 1299.

Le 12 septembre 1784, la communauté de Domme instaure le principe du ban des vendanges « afin de conserver la réputation des vins du pays qui ne peut que se perdre si les vendanges se font avant que les raisins aient acquis leur parfaite maturité ».

Les chais se trouvent principalement à proximité immédiate des ports d'embarquement à savoir ceux de Domme et de Castelnaud afin de permettre la descente des vins sur des gabarres.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra porte un premier coup fatal au vignoble qui comptait alors plus de 2 800 hectares de vigne

Il faudra attendre 1993 pour qu'une association composée d'agriculteurs, de techniciens agricoles et d'élus locaux se créée et permette la reconstitution du vignoble.

La production actuelle dans la région de Domme se décline en vins rouges et rosés. Les vins rouges sont des vins fruités et souples. Ceux élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.

Les vins rosés bénéficiant de la mention « Vin de Domme », d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins.

Le vin de Domme revendique son appartenance au vignoble aquitain avec un encépagement dominé par le merlot N et le cabernet franc N. alors que le cot N, très présent dans le département voisin du Lot est ici peu développé.

Avec l'association des amis du vin de Domme qui regroupe plus de 2 000 adhérents dont les 15 producteurs vignerons, c'est la totalité d'une petite région rurale qui a su se regrouper et unir ses efforts pour maintenir ce vignoble prestigieux et dont la notoriété se développe autour de structures coopératives dynamiques.

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

Les liens historiques et culturels avec le grand voisin bordelais ont marqué le vignoble du Périgord. S'il y a une continuité géomorphologique et climatique, il y a aussi une continuité culturale et l'encépagement est constitué par les mêmes cépages aquitains.

Les liens commerciaux ont permis de maintenir un dialogue et un échange de savoir-faire entre les deux communautés viticoles voisines.

La production totale des vins de pays du département de la Dordogne est réalisée par 25 producteurs dont 6 caves-coopératives et elle représente en moyenne 8500 hectolitres de vins rouges et rosés et 2500 hectolitres de vins blancs.

Les vins du Périgord tirent leur expression des plateaux calcaires où les vignes sont majoritairement implantées. Ces sols bénéficient de capacités drainantes qui favorisent l'expression de vins blancs et rosés, frais, dotés d'un bon degré d'acidité. Le bon régime hydrique des sols associé aux influences océaniques permettent une bonne maturité phénolique des raisins et ainsi, l'expression de vins rouges marqués par leurs tanins.

L'influence de la Vallée de la Dordogne ouverte sur une influence océanique plus marquée confère aux vins bénéficiant de la mention « vin de Domme » plus de souplesse et de fruité.

Jouissant d'une réputation ancienne, les vins du Périgord et de Domme bénéficient également de l'activité touristique qui gravite autour du site exceptionnel tout proche de la bastide médiévale de Sarlat, accueillant près de 2 millions de visiteurs par an et dans laquelle sont tournés de nombreux films historiques.

Aux côtés des autres produits de la gastronomie locale : la noix, la fraise, la châtaigne mais aussi le cabécou et l'agneau sans oublier la truffe et les cèpes, les vins du Périgord contribuent à la renommée de cette région touristique.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

Les dimensions des caractères des noms des unités géographiques « Dordogne » et « Vin de Domme » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Périgord ».

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 D'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 D'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

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555- MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.