Publié au BO du MAAF n° 48 du 29 novembre 2013

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« THÉZAC-PERRICARD »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 publié au *JORF* du 19 novembre 2013

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

3 – Description des produits

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 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 acquis minimal de 9,5 % vol, acidité volatile inférieure à 15,30 milliéquivalents par litre pour les vins rouges et inférieure à 12,24 milliéquivalents par litre pour les vins rosés et blancs.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont souples et ronds, caractérisés par des arômes de fruits rouges et d'épices. Certaines cuvées plus charpentées offrent en bouche des notes vanillées 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.

Les vins blancs, secs ou issus de raisins surmûris, sont généralement constitués par un assemblage de cépages dans lequel le producteur va rechercher à la fois la fraîcheur mais aussi l'expression aromatique.

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 « 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.

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 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 de raisins surmûris.

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 du rendement maximum de production.

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, entre les régions Midi-Pyrénées et Aquitaine situées au Sud-Ouest de la France.

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 Bourlens 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 pluvieux 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 :

1 - au nord une région de croupes à versants convexes ;

2 - 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 ou 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.

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, 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 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 structure plus charpentée et une fin de bouche vanillée lorsque l'élevage a été conduit en fûts de chêne.

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

Les plantations de vignes à raisins blancs, implantées sur sols calcaires typiques permettent l'obtention de raisins parfaitement mûrs avec une forte expression aromatique. Les vins blancs, secs ou issus de raisins surmûris, sont généralement élaborés à partir d'un assemblage de cépages et s'expriment avec une richesse aromatique variée et beaucoup de fraîcheur.

Aujourd'hui la totalité de la production est assurée par 2 chais indépendants et 5 vignerons 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, permettant la mise en valeur des sols particulièrement ingrats.

La particularité des sols sur lesquels est implantée l'IGP « Thézac-Perricard » confère aux vins une expression aromatique forte et caractéristique. Ces sols maigres, pierreux, de type calcaire, permettent de conserver le fruité caractéristique des vins, qu'ils soient vinifiés en vins tranquilles ou en vins de raisins surmûris.

L'opiniâtreté des vignerons, 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 niveau qualitatif.

Parallèlement, le développement d'une structure commerciale au travers de la cave coopérative, la création de caveaux chez les producteurs indépendants, la présence des vignerons sur les foires locales et les marchés campagnards l'été et l'obtention de médailles dans les concours nationaux, permettent de promouvoir la vente directe aux particuliers et assurent la promotion des vins de l'IGP « Thézac-Perricard » en profitant du tourisme estival lié à la vallée du Lot.

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 ».

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 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

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.