Publié au BO du MAA le 15 octobre 2020

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« PAYS DE BRIVE »
Homologué par arrêté du 25 septembre 2020 publié au JORF du 13 octobre 2020

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Pays de Brive » les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Pays de Brive » peut être complétée par la mention « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Pays de Brive » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, ainsi qu'aux vins de raisins surmûris sur souche rouges et blancs.

L'indication géographique protégée « Pays de Brive » pour les vins tranquilles peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Pays de Brive » pour les vins tranquilles peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays de Brive » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol.

Les vins de raisins surmûris sur souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays de Brive », présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %, titre alcoométrique volumique total minimum de 15 %, et teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 51 g/l.

3-3 – Descriptif organoleptique

Les vins blancs secs de couleur jaune pâle avec des reflets verts sont caractérisés par des arômes de fruits et floraux. En bouche, ils sont fruités et minéraux, puissants et vifs.

Les vins blancs demi-secs, légèrement sucrés, ont une robe jaune paille nuancée de reflets verts. Le nez est caractérisé par des arômes de fruits jaunes et d'agrumes. Ils sont fruités et tendres mais gardent une certaine vivacité.
Les vins blancs moelleux et doux (vin surmûri sur souche) sont caractérisés par une robe jaune soutenue, brillante avec des reflets dorés ainsi qu'une richesse aromatique basée sur des notes fruitées (coing, pêche), florales avec des notes mielleuses et beurrées. La bouche ronde et généreuse est modulée par une sucrosité variable.

Les vins rouges sont souvent caractérisés par une couleur allant de rubis à grenat avec des reflets violets plus ou moins soutenus. Les vins rouges produits sur les schistes sont puissants et vifs avec des arômes de cassis et d'épices. Ceux produits sur les sols argilo-calcaires, sont des vins rouges souples et harmonieux avec des arômes de fruits confits.

Les vins rosés sont caractérisés par une robe de couleur allant de claire à soutenue. Ils présentent des arômes de fleurs et de fruits jaunes. En bouche, les vins présentent fraîcheur qui peut être modulée par une sucrosité variable.

4 – Zones géographiques

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Pays de Brive » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze sur la base du code officiel géographique 2019 :
Allassac, Altillac, Astaillac, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brignac la Plaine, Brive la Gaillarde, Chabrignac, La Chapelle-aux-Saints, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Cosnac, Cublac, Curemonte, Donzenac, Estivals, Jugeals-Nazareth, Juillac, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Louignac, Malemort, Mansac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Perpezac le Blanc, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Rosier de Juillac, Saillac, Saint Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint Bonnet la Riviere, Saint-Cernin-de-Larche, Saint Cyprien, Saint Cyr la Roche, Sainte-Féréole, Saint-Julien-Maumont, Saint Pantaléon de Larche, Saint Robert, Saint-Solve, Saint Viance, Ségonzac, Sioniac, Turenne, Ussac, Varetz, Vars sur Roseix, Végennes, Vignols, Voutezac, Yssandon.

5 – Encépagement

Les cépages utilisés pour la production de ces vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays de Brive » sont :

-pour les vins rouges et rosés : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, jurançon noir N, merlot N, ségalin N, gamay N, pinot noir N, tannat N.
-pour les vins blancs : chardonnay B, chenin B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, muscat à petits grains blancs B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays de Brive » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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– Transformation

Pour les vins de raisins surmûris sur souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays de Brive » tout recours à l'enrichissement ou à des techniques de concentration telles que l'utilisation de fours ou de chambres de passerillage, la cryoconcentration ou l'osmose inverse, est interdit.

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée «Pays de Brive» doivent avoir achevé leur fermentation malolactique. Au stade de la mise en marché, tout lot de vin rouge présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0.4 gramme par litre.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département de la Corrèze se compose, du nord-est au sud-ouest, de trois grands ensembles structuraux : la montagne, les bas plateaux périphériques et le bassin sédimentaire de Brive.

Situé au sud-ouest du département, le bassin de Brive forme une boutonnière de 60 kilomètres de long sur 10 à 20 kilomètres de large, allongée selon un axe nord-ouest / sud-est. Leurs limites naturelles sont le Massif Central cristallin au nord et à l'est, le Périgord Blanc au sud-ouest et le Causse de Martel au sud.

Cette zone constitue une mosaïque où se côtoient des sols bruns acides sur grès ou sur schistes, des sols bruns calciques sur les calcaires marneux et des sols bruns calcaires peu épais sur le Causse. L'agriculture y est beaucoup plus diversifiée, avec l'apparition de nombreux vergers (pommiers, mais aussi poiriers, cerisiers, pêchers, pruniers et abricotiers) ainsi que le noyer et la truffe sur les sols calcaires, et la vigne.

Le climat du Bassin de Brive peut être considéré comme un climat océanique méridional proche du climat aquitain, avec des précipitations peu abondantes.

A l'échelle du département, la pluviométrie est très contrastée avec un gradient qui passe de 800 mm pour le Bassin de Brive à 1 500 mm sur le Plateau de Millevaches.

Cette région, de faible altitude et bien abritée, jouit d'un régime à caractéristiques méridionales, qui fait contraste avec celui plus continental du plateau du Limousin.

Les étés sont chauds et les hivers modérément froids. Mais le facteur limitant est lié aux gelées de printemps tardives et à celles d'automne précoces.

La zone viticole est localisée dans cette zone de piémont qui s'appuie sur sa frange est sur les contreforts du Massif Central, à l'ouest sur les collines du Périgord et sur le Causse de Martel. Son extrémité sud est bordée par la rivière Dordogne.

Les différents affleurements géologiques en place, permettent d'expliquer cette situation : au nord-est d'Argentat se situent des terrains métamorphiques, avec des schistes et des gneiss fortement perturbés par un jeu de failles bordières parallèle à la grande faille d'Argentat. Au centre de la zone, la grande faille de Meyssac subdivise le bassin de Brive en deux sous bassin avec :

En partie nord, le Bassin de Brive se situe sur des formations détritiques continentales permiennes : les grès rouges. Ces formations sont séparées du socle du Massif Central, par un jeu de failles ardoisières entre Donzenac et Juillac.

Cette zone est surtout formée de plateaux de faible altitude (100 à 200 m) où les grés triasiques, de faible épaisseur, coiffent les grés rouges du Permien qui affleurent sur les pentes. Ce bassin, drainé par la Vézère et ses affluents (la Loyre et la Corrèze), s'ouvre vers le Périgord. Les vallées sont occupées par des prairies et des cultures entourées de haies. La transition vers le plateau se fait par des versants abrupts.

Sur ce bassin, nous pouvons distinguer 3 grandes unités pédologiques. C'est sur l'une d'elles que l'on rencontre l'une des zones viticoles du département. Elle correspond aux coteaux reliant le plateau du Bas Limousin à la dépression permienne formant le Bassin de Brive. Cette zone est matérialisée par la faille ardoisière de Donzenac à Juillac. Sur ses versants, plus ou moins abrupts, on y rencontre des sols colluviaux formés sur des schistes cristallins, ainsi que des sols bruns acides sur schistes et quartzites. Malgré leurs pentes, mais du fait de leurs expositions, les hommes ont recherché à exploiter ces coteaux. Ils sont allés jusqu'à bâtir des murs pour exploiter les zones aux meilleures expositions. Le site des terrasses de la Bontat à Voutezac en est l'exemple le plus caractéristique.

Quant à la partie sud, elle est pour sa part, située sur des formations marines et lagunaires du Trias et du Lias. Enfin à l'ouest, le Causse de Martel est composé des dépôts calcaires du Jurassique.

On distingue quatre grandes unités dont trois d'entre elles constituent l'autre aire de production :
- La frange ouest du périmètre, qui correspond approximativement à la Vallée de la Tourmente, est la continuité du Causse de Martel. On y rencontre des sols bruns calcaires, mêlés à des argiles de décalcification sur les calcaires marneux et des sols brun calciques sur des calcaires durs. On peut y voir quelques buttes comme celle du village de Turenne.
- Au centre de la zone, entre les vallées de la Sourdoire et de la Ménoire, se situe une zone un peu plus escarpée dont le soubassement est dominé par des grès blancs et bigarrés. Ils portent des sols bruns acides, faiblement lessivés.
- Au sud, le plateau de Queyssac-Altaillac fortement découpé, présente un soubassement gréseux recouvert par endroits de limons et d'argiles sableuses à galets.
- Enfin à l'extrême est, vers Brivezac, on rencontre des roches métamorphiques de type « schistes » et « gneiss ».

Sur le plan climatique, la situation de ce bassin, exposé plein Sud et protégé au Nord par les premiers contreforts du Massif Central, présente quelques particularités locales :
- La moyenne annuelle des températures est supérieure d'un degré à celle des plateaux environnants.
- Une très faible sensibilité aux orages de grêle qui s'orientent au nord par la Vallée de la Vézère et au sud par celle de la Dordogne.
- Une atténuation des précipitations à l'automne qui ont auparavant traversé le Bordelais et le Bergeracois.
- L'effet de bassin qui induit des températures plus élevées l'été.

L'altitude joue enfin un rôle important et le vignoble se situe entre 150 et 250 mètres. Au-delà de 300 mètres, c'est-à-dire au nord de la Faille de Meyssac, il n'y a plus de production viticole sur le socle cristallin.

Entre les vallées de la Tourmente et de la Sourdoire, le paysage est celui d'un vaste plateau mollement ondulé, avec essentiellement de la céréaliculture, associée à des noyers et à la vigne et un peu d'élevage bovin.

Le fond des vallées est occupé par des prairies entourées de haies, et la transition vers le plateau se fait par un versant abrupt et boisé. On retrouve ce type d'espace ouvert dans la Plaine de Nonards à l'est, avec une implantation des vignes en Piémont.

8.2 – Spécificité du produit

Apparu au VIème siècle, le vignoble de la Corrèze a atteint son apogée au XIXème siècle, avant d'être complètement anéanti par le Phylloxéra à partir de 1885.

La notoriété des vins produits sur les terrasses qui dominent la Vallée de la Vézère, sur les communes d'Allassac et de Voutezac, était telle que dès le Moyen-Age, les moines de l'Abbaye de Cluny, en Bourgogne, venaient régulièrement s'y approvisionner.

L'histoire locale rapporte même que les papes corréziens (Clément VI, Innocent VI et Grégoire XI), installés en Avignon, auraient apporté et planté des ceps de vigne de Vertougit, lieu-dit de la commune de Voutezac.

A la Mégénie, tout près de Vertougit, la Commanderie de l'Ordre de Malte a fait bâtir au XIII^{ème} siècle, une maison ainsi qu'un pressoir.
Un vin de Branceilles, commune du Bassin de Meyssac, a même obtenu une Médaille de Bronze lors de l'exposition universelle de 1878 à Paris.

Ces zones de production élaborent des produits spécifiques : au nord du pays de Brive, le vignoble produit des vins blancs secs à base de chenin, de chardonnay et de sauvignon, fruités et minéraux, puissants et vifs. Les demi-secs, avec le même encépagement, sont légèrement sucrés, fruités, vifs et tendres et gardent une certaine vivacité. Les moelleux à base de Chenin, présentent des notes mielleuses et beurrées. Toujours en blanc, le muscat à petits grains donne des vins blancs doux, très aromatiques.
La gamme est complétée par un vin rouge de merlot et de cabernet franc, puissant et vif, aux arômes de cassis, ainsi qu'un rosé frais et aromatique.

Dans sa partie sud, autour de Collonges la Rouge, célèbre pour ses bâtisses de grès rouge, les viticulteurs ont planté depuis 1990, des cépages comme le Cabernet Franc, le Gamay et le Merlot.
Les vins rosés présentent fraîcheur et rondeur, avec des arômes floraux de rose et de fruits jaunes (pêche).
Les rouges classiques sont souples et harmonieux, avec des arômes de fruits confits. Lorsqu'ils sont élevés sous bois, ils présentent des tanins soyeux, avec des arômes vanillés et truffés.
Pour les vins blancs, le chardonnay et le sauvignon donnent des vins frais et fruités

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

La géomorphologie et le climat du département de la Corrèze limitent considérablement les possibilités d'implantation du vignoble. Seuls les bassins de Brive et de Meyssac présentent des situations (exposition, topographie, altitude) intéressantes pour la culture de la vigne. De même au

niveau pédologique, seuls les sols bruns sur calcaire marneux ou grès au Sud du Bassin de Meyssac et ceux sur schiste au Nord du Bassin de Brive sont favorables à la viticulture.

Si les traditions viticoles se sont quasiment interrompues pendant un siècle après le Phylloxéra, il est remarquable de constater que dans chacun des îlots viticoles corréziens, un groupe d'hommes passionnés a su se réunir autour d'un projet commun, afin de faire revivre un passé glorieux. En adaptant les cépages aux terroirs, les vignerons ont élaboré des produits complémentaires, de grande qualité permettant de renouer avec l'ancienne notoriété de cette région. Les Vins du Pays de Brive offrent une grande diversité de produits.

Pour les différents produits qui constituent la gamme de l'IGP, le lien causal repose sur la relation entre les caractéristiques des sols et l'expression des vins.

Que ce soient les sols truffiers argilo-calcaires, les schistes ardoisiers ou les terrains sédimentaires au pied du massif cristallin, ces sols permettent tous d'obtenir des vins expressifs et particuliers :

-des vins rouges puissants et vifs avec des arômes de cassis lorsqu'ils sont issus de terroirs schisteux, ou souples et harmonieux avec des arômes de fruits confits lorsqu'ils sont produits sur les sols argilo-calcaires,

- des rosés frais et aromatiques aux arômes de fleurs et de fruits jaunes.
-des vins blancs vifs et fruités lorsqu'ils sont secs, fruités et tendres pour les demi-secs
-des vins de raisins surmûris sur souche, moelleux et très aromatiques.

Bien que d'apparence modeste, ces zones viticoles du Sud-ouest de la Corrèze jouent un rôle moteur important dans le maintien de l'agriculture, et le développement local au travers de l'œno-tourisme en particulier.

La qualité des vins et la pérennité des vignobles dont ils sont issus sont assurés par le savoir faire et l'engagement d'hommes passionnés qui savent valoriser les difficultés du milieu en adaptant leurs techniques tout en préservant les caractéristiques traditionnelles des vins.

9 – 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 du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « Pays de Brive » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Pays de Brive ».

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
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	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 - 1017 route de Pau 40800 AIRE SUR L'ADOUR
Qualisud est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme ISO/CEI 17065

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.