Publié au BO du MAA le 12 décembre 2019

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« AGENAIS »

homologué par arrêté du 6 décembre 2019 publié au JORF du 8 décembre 2019

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.

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

3 – Description des produits

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.

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

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

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 de 16,36 milliéquivalents par litre pour les vins tranquilles rouges, de 12,27 milliéquivalents par litre pour les vins tranquilles blancs et rosés et de 8,18 milliéquivalents par litre pour les vins mousseux rosés et blancs,
- Teneur en SO_2 total inférieure à 125 milligrammes par litre pour les vins mousseux rosés et blancs.

Les vins tranquilles blancs, obtenus sans enrichissement ayant un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20%, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble présentent les caractéristiques suivantes :

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont annulée par arrêt du Conseil d'État n°359014 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

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.

Les vins blancs de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

~~*Les vins mousseux présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles.*~~

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - 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.

4.2 - 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 la réglementation communautaire et nationale en vigueur.

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, 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, liliorila B, listan B, mauzac B, muscadelle B, ondenc B, perdéa B, petit manseng B, sauvignon B, sémillon B et ugni blanc B.

6 – 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 et blancs et 60 hectolitres à l'hectare pour les vins blancs issus de raisins surmûris ou obtenus sans enrichissement et issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble.

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~~

~~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~~.7-1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble de l'IGP « Agenais », qui fait référence à une ancienne contrée française du Sud-Ouest de la France qui dépendait de la Guyenne, s'étend sur le département du Lot-et-Garonne.

Au cœur de l'Aquitaine, en amont de Bordeaux, il est implanté sur les terroirs qui bordent les deux rives de la Garonne. Les terroirs sont variés, délimités par la Garonne, large et située au milieu d'une vaste plaine alluviale. De chaque côté, s'étendent des collines dont l'orientation dépend de la rive : sud - sud-ouest pour la rive droite et nord - nord-est pour la rive gauche.

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.

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.

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 de l'IGP « Agenais ».

Au-delà de ces terroirs variés, le trait commun reste le climat équilibré de la Moyenne Garonne, à mi-chemin entre les tendances océaniques et le climat plus continental de la région toulousaine. 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 définitive, le département est soumis à une mosaïque de microclimats selon la topographie, la situation, la géologie, le couvert végétal et la dominance des vents. L'homme sait adapter ses pratiques viticoles (cépages, modes de conduites) pour tirer la meilleure partie de cette diversité.

~~8~~.7-2 – Spécificité du produit

Comme dans de nombreux vignobles, la vigne a été probablement introduite par les romains avant d'être développée par les ordres monastiques le long du chemin de Saint Jacques de Compostelle.

Tourné vers l'Aquitaine, la prospérité médiévale est liée à l'exportation de vin vers l'Angleterre, les Pays-Bas et la Scandinavie qui draine toute la production du haut pays vers le port de Bordeaux.

L'extension du vignoble au détriment des cultures céréalières est tel que l'intendant de Bordeaux interdit la plantation de vignes en 1747. A côté de la production de vins tranquilles, une partie de la production est distillée et l'on trouve sur les coteaux calcaires de la Moyenne Garonne une production de vins blancs liquoreux, récoltés très tardivement, que l'on appelle vins « pourris ».

La vigne n'est cependant pas présente sur tout le département ; les principaux noyaux viticoles au XVIIIème 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. A l'inverse, 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.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra viendra mettre un terme à cette période de développement.

Grâce aux savoir faire viticole et commercial ambiant, mais aussi au dynamisme économique du secteur agricole de la région structuré autour de coopératives ou de grands groupes alimentaires ouverts sur toute l'Europe, la viticulture se développe à nouveau à partir de la moitié du XXème siècle. Le vin de pays de l'« Agenais » est reconnu par le décret du 25 janvier 1982.

Les vins IGP « Agenais » sont souvent 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. Les vins rouges et rosés sont légèrement fruités, avec des tanins bien structurés et plaisants en bouche. Les plus puissants, vieillis en fûts de chêne, sont plus riches, complexes, charnus et acceptent quelques années de vieillissement.

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 colombard et le gros manseng ainsi que le chardonnay. Ils sont assez fruités avec une sensation de fraîcheur toujours présente.

Ce vignoble et les cépages qui le caractérisent sont également propices à l'élaboration de vins de raisins surmûris ~~*ainsi que de vins mousseux vifs et fruités vinifiés aussi bien en blanc qu'en rosé*~~.

En dehors des zones d'appellation qui produisent un peu de vins IGP 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 Mézinais au sud-ouest où les 425 hectares de vignes ont produit 37 000 hectolitres de vin.

~~*8.*~~7-3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

De part sa situation entre Atlantique et Languedoc, entre Pyrénées et Massif Central, l'Agenais est un territoire de longue tradition viticole qui a su commercialement profiter de sa position de carrefour et des axes de transport majeurs qui le traversent, dont au premier titre la Garonne.

Après un épanouissement important, stoppé à la fin du XIXème siècle par le Phylloxera, les vignerons ont fait le choix d'implanter le vignoble sur les terrains présentant les meilleures potentialités en termes de nature de sol (calcaire et molasse), de climat et d'exposition. L'adaptation entre cépages et facteurs naturels, favorisent l'expression aromatique des cépages conférant aux vins et aux vins mousseux qui en sont issus, une bonne structure et un caractère frais et fruité.

Le climat équilibré de la Moyenne Garonne, à la fois océanique et méridional est également propice à la surmaturité de cépages tels que sémillon, colombard, muscadelle et gros manseng, mais permet le maintien d'une acidité suffisante qui confèrent aux vins de raisins surmuris leur fraîcheur caractéristique.

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.

Sur les coteaux calcaires de part et d'autre de la vallée du Lot dont la réputation touristique n'est plus à faire, la viticulture, en association avec la pruniculture et l'élevage de canards gras, contribue à la beauté des paysages et à l'aménagement durable du territoire.

L'oenotourisme ainsi que de nombreuses animations locales tels que les marchés fermiers de l'été, permettent le développement de la vente directe et assurent ainsi la notoriété et la bonne valorisation des produits favorisant le retour sur investissements tant au vignoble qu'au chai.

Si une grande part de la consommation des vins reste régionale, en Aquitaine et dans le Midi-Pyrénées, des réussites à l'exportation contribuent à développer la réputation des vins de l'IGP « Agenais » hors des frontières régionales et nationales.

~~*9*~~ 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 « 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 plus grande « 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 ».

Publié au BO du MAA le 12 décembre 2019

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

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 QB Vérification

2, Avenue des Tabernottes – 33370 Artigues-près-Bordeaux

QB Vérification est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 17065.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par QB Vérification, 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.

Publié au BO du MAA le 12 décembre 2019

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.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont annulée par arrêt du Conseil d'État n°359014 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.