

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Cahors (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense du vin d'appellation d'origine contrôlée Cahors
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	- Pôle Vitivinicole - Anglars 46140 ANGLARS JUILLAC France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 65 20 81 80
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)5 65 20 81 78
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1123489D CDC Cahors.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1367 du 24 octobre 2011 relatif à l'AOC Cahors publié au Journal officiel de la République française le 27 octobre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Cahors (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS**Caractéristiques analytiques**

Les vins sont des vins rouges tranquilles.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Au stade du conditionnement, tout lot de vin rouge présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,40 gramme par litre.

Au stade du conditionnement, les vins présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.

- avant le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte, une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,32 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄). Au-delà de cette date et pour tous les vins sans millésime, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 18,35 milliéquivalents par litre (0,90

gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

- avant le 1^{er} octobre de la deuxième année qui suit celle de la récolte, une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 11 (somme des densités optiques à 420, 520 et 620 nanomètres). Au-delà de cette date et pour une période de deux ans, cette intensité colorante minimale est fixée à 10. Au-delà de quatre ans, l'intensité colorante est fixée à 9.

Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Le cépage cot N est très majoritairement présent dans ces vins.

Ce sont des vins présentant généralement, dans leur jeunesse, une forte intensité colorante. Les vins sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes de fruits rouges et/ou noirs accompagnés d'épices. Les tanins peuvent être particulièrement bien présents. De plaisants à fruités, les vins évoluent vers plus de structure selon les terroirs et les usages. Ils présentent une bonne aptitude au vieillissement et acquièrent alors des arômes plus évolués de fruits secs et de truffe, tandis que les tannins se bonifient et se fondent en donnant une structure dense et arrondie.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
------------------------------	--------------------------------

Description de la pratique:

Pratiques œnologiques : Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10%.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique

total de 13,5 %.

Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a)- Densité de plantation - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2, 50 mètres maximum. - L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0, 90 mètre et inférieur ou égal à 1, 30 mètre. b) - Règles de taille Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : - soit en taille courte (gobelet, éventail, ou cordon de Royat) : chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson ; - soit en taille longue (guyot simple ou double) : chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson et 8 yeux francs par long bois. Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 12. Le cépage tannat N, quelle que soit la technique de taille utilisée, est taillé avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 8. L'irrigation peut être autorisée.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Le rendement est fixé à 50 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Lot : Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Bagat-en-Quercy, Belaye, Le Boulvé, Cahors, Caillac,

Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cieurac, Crayssac, Douelle, Duravel, Fargues, Flaujac-Pujols, Floressas, Grézels, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lagardelle, Lamagdelaine, Luzech, Mauroux, Mercuès, Nuzéjous, Parnac, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Puy-l'Evêque, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Saux, Sauzet, Sérignac, Soturac, Touzac, Trespoux-Rassiels, Villesèque, Vire-sur-Lot.

a. Zone NUTS

FR625	Lot
FR62	Midi-Pyrénées
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Merlot N
Tannat N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » s'étend de part et d'autre du Lot, rivière qui a creusé sa vallée et déployé ses méandres dans

les plateaux calcaires des causses du Quercy.

Elle recouvre trois entités géomorphologiques distinctes :

- Les plateaux caussenards, constitués de calcaires jurassiques et crétacés, qui s'étendent de part et d'autre du Lot. Ces plateaux sont entaillés par des vallées et vallons secondaires, donnant naissance à un paysage de hautes collines, au sommet plan, culminant à environ 300 mètres d'altitude et aux versants à forte pente.
- Le plateau du Quercy « blanc » correspond aux affleurements de marnes et calcaires lacustres de l'Oligocène et du Miocène, situés dans la partie sud de la zone géographique.
- La vallée du Lot, encaissée dans le causse d'est en ouest, qui présente des terrasses alluviales étagées et d'amples méandres modelés par le fleuve au cours de l'ère Quaternaire.

Le climat est de type océanique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Les hivers sont froids alors que le printemps marque une nette élévation des températures. Les étés sont caractérisés par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle moyenne est de 700 millimètres. Elle est bien répartie tout au long de l'année, avec un pic de pluviométrie plus important au printemps.

Les vents dominants sont les vents d'ouest. Ces vents de type océaniques amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est. Il souffle par courtes périodes de quelques jours au printemps et en automne.

Un gradient d'influence atlantique entre les limites orientales et occidentales de la zone géographique engendre des écarts de précocité notables.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 45 communes du département du Lot.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est implantée dans le Quercy après la conquête romaine. Dès le VII^{ème} siècle, Saint-Paul, Evêque de Verdun, remercie Saint-Didier, Evêque de Cahors, d'un envoi fort apprécié de dix vases de vin du Quercy (J. Baudel, Le vin de Cahors, 1972).

Le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II, roi d'Angleterre, en 1152, est à l'origine d'un important développement du vignoble bordelais, et de tous les vignobles du « haut-pays ». En 1219, un premier acte est signé entre l'Evêque et les consuls de Cahors pour que « le chemin de l'eau entre Cahors et Fumel soit de tout temps ouvert et libre ». La rivière est alors aménagée, des chemins de halage sont tracés, des écluses sont construites. Les vins sont embarqués dans les différents ports ponctuant la vallée du Lot, à Cahors, Douelle, Albas, Castelfranc, Puy l'Evêque... et acheminés jusqu'à Bordeaux, pour ensuite pénétrer dans les provinces du Nord de la France et dans les pays étrangers, notamment en Hollande, en Allemagne et en Russie. Ainsi, dès le XIII^{ème} siècle, le Tsar Pierre

Le Grand officialise les vins de Cahors comme vin de la Cour des Tsars et vin de messe de Eglise Orthodoxe. Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les jurats de Bordeaux qui règlementent le commerce fluvial des vins du « haut-pays ».

Au milieu du XIXème siècle, le Quercy supporte un des plus grands vignobles de France (40000 hectares). Le phylloxéra fait son apparition dans le vignoble en 1876 et le détruit quasi-totalement. La culture de la vigne se perpétue tant bien que mal. Néanmoins, dans le marasme post-phylloxérique où se développent fraudes et trafics sur l'origine des vins, le syndicat des viticulteurs du Lot est créé en 1929. L'appellation d'origine « Vins de Cahors » est reconnue par jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930.

Puis le vignoble est reconnu en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par un premier arrêté du 10 septembre 1946. Les gels de l'hiver 1956 et du printemps 1957 causent de graves dégâts au vignoble. Les quelques vigneronns attachés à leur patrimoine collectif relancent la production, puis la commercialisation en vendant le vin, jusqu'alors commercialisé en barriques, directement conditionné en bouteilles. Le savoir-faire et le dynamisme des vigneronns conduisent à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » le 15 avril 1971.

En 2008, une superficie de 4000 hectares est exploitée par près de 350 producteurs, répartis en 226 chais de vigneronns, 1 cave coopérative et 2 négociants-vinificateurs.

Informations détaillées sur le produit:

L'appellation d'origine contrôlée « Cahors » est un vin rouge tranquille dans lequel le cépage cot N est très majoritairement présent.

Ce sont des vins présentant généralement, dans leur jeunesse, une forte intensité colorante. Les vins sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes de fruits rouges et/ou noirs accompagnés d'épices. Les tanins peuvent être particulièrement bien présents. De plaisants à fruités, les vins évoluent vers plus de structure selon les terroirs et les usages. Ils présentent une bonne aptitude au vieillissement et acquièrent alors des arômes plus évolués de fruits secs et de truffe, tandis que les tannins se bonifient et se fondent en donnant une structure dense et arrondie.

Afin d'extraire les arômes les plus fins, l'éraflage de la vendange est obligatoire. Les vins font l'objet d'un élevage minimum avant commercialisation.

Lien causal:

Le vignoble de Cahors s'est maintenu dans la vallée du Lot et sur les causses environnants, secteur géographique présentant des conditions pédo-climatiques qui lui sont particulièrement favorables.

Le climat océanique amène une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps. L'influence méditerranéenne amène une chaleur sèche

estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

La vallée du Lot joue un rôle essentiel sur le climat de la zone géographique en réchauffant l'atmosphère et en éliminant les courants d'air froid provenant des causses, notamment au printemps et à l'automne.

Le cépage cot N (ou malbec) trouve dans ce milieu une véritable niche écologique. Les sols lui confèrent une vigueur moyenne, ce qui facilite une régulation naturelle des rendements. Le climat permet d'atteindre une bonne maturité des raisins. Ce contexte naturel favorable a permis le développement de savoir-faire au sein de la communauté de producteurs avec pour objectif une gestion optimale de la plante et une maîtrise du potentiel de production. Ceci se traduit par des pratiques de rendements maîtrisés liés à des règles de taille rigoureuses.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire de production des raisins a été très précisément délimitée, à l'échelle de la parcelle. Cette délimitation, adaptée aux caractéristiques de chaque unité géo-morphologique, privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives, les terrains les plus fertiles et les sols trop superficiels.

Déjà vin des tsars et du Président Georges Pompidou, à la notoriété avérée, citée lors du jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930 « depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours, la région de Cahors a toujours été un pays de vignobles qui a donné un vin ayant ses propriétés particulières et son originalité », le vin de « Cahors » réunit autour du cépage emblématique cot N, une communauté humaine qui poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
Aire de proximité immédiate L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes	

suivantes du département du Lot : Labastide-Marnhac, Le Montat, Saint-Géry, Saint-Martin-le-Redon, Valroufié

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques. Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 sp France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

--

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M43.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Cahors
