

**Demande d'une nouvelle modification****I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Agenais (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des vins sous indication géographique protégée Agenais et Thézac-Perricard
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	271 rue de Péchabout - BP 80349 47008 Agen cedex France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 53 77 83 83
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	Neant@neant.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC IGP Agenais 22112013.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP « Agenais » publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011
<i>Référence légale:</i>	Arrêté du 8 novembre 2013, publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2013, portant modification de l'arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Agenais

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Agenais (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Type de modification</i>	Mis en conformité avec les règles UE (Article 73, paragraphe 2 du R.(CE) 607/2009)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	IGP – Indication géographique protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin
4. Vin mousseux
16. Vin issu de raisins surmûris

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS**

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>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.</p> <p>Les vins tranquilles et mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » présentent les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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,</li> <li>- 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,</li> <li>- Teneur en SO<sub>2</sub> total inférieure à 125 milligrammes par litre pour les vins mousseux rosés et blancs.</li> </ul>

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.

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total maximum, sont fixés par la réglementation communautaire.

Pour les vins mousseux, les teneurs minimales en acidité totale, en anhydride carbonique, le titre alcoométrique volumique total minimum, sont fixés par la réglementation communautaire.

Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques volumiques total, acquis et naturel, sont fixés par la réglementation communautaire.

#### *Caractéristiques organoleptiques*

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.

### **3. MENTIONS TRADITIONNELLES:**

#### **a. Point a)**

Vin de pays

#### **b. Point b)**

Primeur

### **4. PRATIQUES VITIVINICOLES**

#### **a. Pratiques œnologiques:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.</p> <p>Outre la disposition précédente, 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.</p>	

#### b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
<p>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.</p> <p>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.</p>

## 5. ZONE DÉLIMITÉE

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.

#### a. Zone NUTS

FR614	Lot-et-Garonne
FR61	Aquitaine
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:

Muscadelle B
Cot N
Perdea B
Bouchalès N
Ondenc B
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chasan B
Gros Manseng B
Arriloba B
Segalin N
Jurançon Noir N
Gamay N
Fer N
Abouriou N
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Semebat N
Egiodola N
Mauzac B
Tannat N
Prunelard N

Liliorila B
-------------

Listán
--------

### c. Autres variétés

--

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur 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.

### *Informations détaillées sur le 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**, vieillies 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.

#### *Lien causal:*

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 vigneron 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 surmûris 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.

## 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>	
<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dans le département de la Dordogne : Boisse,</li> <li>- dans le département de la Gironde : Landerrouat.</li> </ul> <p>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.</p>	

<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>	
<p>L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.</p> <p>L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée pour les vins tranquilles, par les mentions « primeur » ou « nouveau ».</p> <p>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 ».</p> <p>L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».</p> <p>Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande « 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 « Agenais ».</p>	

## 9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

### a. Autre(s) document(s):

*Description:*

Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

*Description:*

Annexe normes analytiques

*Description:*

Note à la Commission sur les modalités de renseignement des raisins de cuve

*Description:*

Note relative à la modification du lien avec la zone géographique

## VI. AUTRES INFORMATIONS

### 1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue 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-igp- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### 2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

### 3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AGRT1319630A_agenais_CDC_publication_BO_cle81e515.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AGRT1319630A_agenais_CDC_publication_BO_cle81e515.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE: