



## Thézac-Perricard blanc

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Les vins rouges sont souples et ronds, avec des arômes de fruits rouges et d'épices. 

Les rosés secs ont des arômes de petits fruits rouges et une belle fraicheur, et les moelleux, un sucré expressif. 

Les vins blancs ont une richesse aromatique variée et beaucoup de fraicheur. 

Certaines cuvées de vins rouges, plus charpentées, offrent en bouche des notes vanillées liées à l'élevage en fût de chêne.

### ARÔMES ET SAVEURS

En fonction des cépages utilisés, les vins rouges vont révéler les arômes épicés du cot ou les arômes puissants et fruités du merlot. Les rosés révèlent soit des notes de petits fruits rouges, soit une belle sucrosité de fruits mûrs pour les moelleux. Du côté des blancs secs, ils sont minéraux et floraux, alors que les moelleux évoquent les fruits confits.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La région de production constitue la pointe occidentale du causse quercynois. Le paysage est tranché avec des vallées très encaissées et un plateau souligné par des falaises et par une couronne boisée. La vigne est implantée sur des terrains maigres, pierreux tout en évitant les bords de talus où la roche est à nu.

### UN PRODUIT RECONNU

Lors de visites d'illustres personnages, on offrait un tonneau de vin de Thézac. Ce fut le cas lors de la venue de Philippe d'Orléans, le frère de Louis XVI, ainsi que pour les jurats de Bordeaux qui venaient à Agen chaque année. Des archives d'un négociant bordelais révèlent que, de 1751 à 1783, 1 343 tonneaux de vin ont été embarqués sur le Lot vers Bordeaux. 

Ces vins ont obtenu l'appellation Vin de Pays (ancêtre de l'IGP) en 1988.

### Le saviez-vous

En 1909, le président de la République, Armand Fallières, originaire du Lot-et-Garonne et fervent défenseur de la gastronomie locale aurait offert au tsar de Russie Nicolas II, du vin de Thézac au cours d'un repas officiel. 

Le tsar aurait alors passé une commande importante de 1 000 bouteilles. On raconte que la Cour de Russie ne fut jamais livrée, pour cause de rupture de stock.

# Informations techniques

Cahier des charges Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires Contenu Textes réglementaires

Aire géographique Situation 5 SUD-OUEST

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

#### Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG) Fédération Régionale des Vins IGP du Sud-Ouest

Avenue de l'Agrobiopôle 31322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX BP 82256 Auzeville

N°SIRET: 52342841500021

Contact: Sandrine ARENES DABAN

**Tél.:** 05 61 75 42 82 **Fax:** 05 61 75 42 80

Mél.: s.arenes@coopoccitanie.fr

# Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Gaillac

Centre Technique du Vin 52 Place Jean Moulin 81600 GAILLAC

**N°SIRET:** 13000270200152

**Tél.**: 05 63 57 14 82 **Fax**: 05 63 57 51 40

Mél.: Inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr

## Organismes de contrôle (OC)

### **QUALISUD**

31322 Castanet-Tolosan Cedex BP 82256

Contact: François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

Mél.: contact@quallsud.fr

### **QUALISUD**

Parc d'activité Imhotep Lot C rue Marcel Deprez 87000 Limoges

**Tél.:** 05 55 36 07 78

Mél.: contact@qualisud.fr

### **QUALISUD**

Siège

1017 Route de Pau 40800 Aire sur l'Adour

**Contact:** François LUQUET

**Tél.:** 05 58 06 15 21

Mél.: contact@quallsud.fr

### **QUALISUD**

Espace Entreprise 12 rue Alfred Kastler 71530 Fragnes

**Tél.:** 03 85 90 94 14

Mél.: contact@qualisud.fr

### **QUALISUD**

Maison des agriculteurs Bâtiment Ste Victoire - Porte 4 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél.:** 04 42 63 36 30

Mél.: contact@quallsud.fr

**QUALISUD** 

6 rue Georges Bizet 47200 Marmande

**Tél.:** 05 53 20 93 04

Mél.: contact@qualisud.fr

**Source URL:** https://www.inao.gouv.fr/produit/thezac-perricard-blanc-7862

### List of links present in page

- 1. mailto:s.arenes@coopoccitanie.fr
- 2. mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr
- 3. mailto:contact@qualisud.fr
- 4. mailto:contact@qualisud.fr
- 5. mailto:contact@qualisud.fr
- 6. mailto:contact@qualisud.fr
- 7. mailto:contact@qualisud.fr
- 8. mailto:contact@qualisud.fr