

# Cassis de Saintonge

Crème de cassis

## LE PRODUIT

Cette liqueur est élaborée en Saintonge, une ancienne province des Charentes, à partir de baies de cassis, d'alcool et de sucre. ☐ Elle est reconnue pour sa grande qualité aromatique et sa forte concentration en fruits.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le Cassis de Saintonge présente des arômes concentrés et denses de cassis combinés à des notes de fruits rouges, de menthe fraîche, de coriandre ou d'épices. ☐ En bouche, l'acidité naturelle des fruits et les tannins soyeux confèrent du relief, de la profondeur et de la longueur. ☐ Le Cassis de Saintonge peut être également utilisé pour parfumer des glaces, des sorbets et autres desserts.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production du Cassis de Saintonge correspond à l'ensemble de la Saintonge historique. Elle concerne une grande partie de la Charente-Maritime et quelques communes de la Charente. ☐ L'ensoleillement important de cette région permet d'obtenir des baies dont la pulpe est riche en sucre et dont les pellicules sont plus épaisses.

## UN PRODUIT RECONNNU

C'est en 1977 qu'un producteur de Cognac se lance dans la culture du cassis dans un souci de diversification agricole lié au contexte économique difficile. ☐ Cette plante des pays du Nord a trouvé en Saintonge des conditions originales adaptées à la production d'une liqueur de qualité, qui fut rapidement reconnue lors des concours internationaux de vins et de spiritueux.

### Le saviez-vous

Dans un litre de Crème de Cassis de Saintonge, il y a au minimum 350 g de fruits, mais aussi 450 g de sucre cristallisé ! ☐ L'ajout de framboises en petite quantité apporte à la crème encore plus de velouté.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[\*\*Aire géographique\*\*](#)

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat de défense du Cassis de Saintonge

---

Distillerie Merlet et Fils

Chevessac

17610 Saint Sauvant

**Contact :** Manon Zanuto

**Tél. :** 06 47 73 07 16

**Mél. :** [odg@vindepayscharentais.fr](mailto:odg@vindepayscharentais.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Cognac

---

3 rue Samuel Champlain

16100 CHÂTEAUBERNARD

**N°SIRET :** 13000270200111

**Tél. :** 05 45 35 30 00

**Fax :** 05 45 35 25 11

**Mél. :** [INAO-COGNAC@inao.gouv.fr](mailto:INAO-COGNAC@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@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

QUALISUD

---

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

**Tél.** : 05 55 36 07 78  
**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

#### QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact** : François LUQUET  
**Tél.** : 05 58 06 15 21  
**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

#### QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél.** : 03 85 90 94 14  
**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.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@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

#### QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél.** : 05 53 20 93 04  
**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/cassis-de-saintonge-20972>

#### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG\\_CassisdeSaintonge-20972.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_CassisdeSaintonge-20972.pdf)

e\_A\_202111.pdf

2. mailto:odg@vindepayscharentais.fr
3. mailto:INAO-COGNAC@inao.gouv.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
9. mailto:contact@qualisud.fr