

Thézac-Perricard surmûri blanc

Vin de raisins surmûris

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 fraîcheur, et les moelleux, un sucré expressif. □ Les vins blancs ont une richesse aromatique variée et beaucoup de fraîcheur. 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.arenas@coopocdtanle.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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.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-surmuri-blanc-11142>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_ThezacPerricard_A_201203.pdf
2. <mailto:s.arenas@coopoccitanie.fr>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@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>