

# Le pays Briard

actu le pays briard

Tél. 01.64.75.38.00 • [lopaysbriard@lopaysbriard.com](mailto:lopaysbriard@lopaysbriard.com) • 1,30€ • 73<sup>e</sup> année - Mardi 25 février 2020 - N° 7137

Guérard

## Une IGP protège les vins d'ici



**L'indication géographique des vins franciliens sera protégée par une IGP et le vin guérardais a obtenu une dénomination géographique complémentaire. p.2**

# VITICULTURE. Le vin de Guérard et de l'Île-de-France reconnu pour sa qualité

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a validé l'Indication géographique protégée (IGP) pour les vins franciliens. Le vin guérardais a obtenu en plus une dénomination géographique complémentaire (DGC).

« C'est une bonne nouvelle pour nous. C'est une reconnaissance de l'histoire du vignoble francilien et du territoire de Guérard qui était historiquement le plus grand territoire viticole à l'est parisien », se félicite Daniel Kizsel, viticulteur du Domaine Bois brillant à Guérard.

## Indication géographique protégée

Son vin peut porter désormais le label européen IGP, l'indication géographique qui protège les vins d'Île-de-France qui répondent à un cahier des charges spécifique. L'IGP remplace à l'échelle européenne depuis 2009 la dénomination de « vin de pays » plus connu en France. Elle permet d'identifier un produit agricole, qu'il soit brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Dans la pyramide des origines contrôlées, l'IGP se situe au-dessus des vins sans indication géographique (VSIG), plus généralement connus sous le nom de « vin de table », et en dessous des prestigieuses AOP/AOC, les appellations d'origine protégée/contrôlée.

Le dossier pour la nouvelle appellation a été porté par le syndicat des vigneronniers d'Île-de-France (SYVF), présidé par Patrice Bersac. Cela fait vingt ans, depuis 1999, qu'il se bat pour l'obtention d'une protection géographique pour les vins franciliens. En juillet 2012, il lance le projet pour l'IGP, qui passe depuis par de nombreuses étapes administratives jusqu'au 22 janvier dernier, où l'homologation est accordée pour inscrire l'Indication géographique protégée pour les vins d'Île-de-France au niveau national.

Le dossier est prochainement étudié par la Commission européenne et sera, s'il n'y a pas d'opposition au niveau européen, validé et l'appellation inscrite au journal officiel européen.

## Un cahier des charges à respecter

Afin de pouvoir porter cette dénomination, un cahier des charges spécifique doit être rempli par les viticulteurs franciliens qui s'engagent par ailleurs à ne pas produire de vin effervescent.

Par ailleurs, le SYVF a inscrit dans le cahier des charges qu'elle utilisera des pieds de vigne PIM (de l'allemand *pitzwiderstandsfähig*, ce qui désigne que le pied est résistant aux champignons), rendant l'Île-de-France pionnière en la matière. « Ce sont des pieds de vigne utilisés en Alle-

magne depuis une vingtaine d'années environ. Ils sont plus résistants aux intempéries et résistent mieux aux champignons. Ils nécessitent moins de traitement cryptogamique », explique Daniel Kizsel. Dans son cahier des charges, les vins IGP IDF respectent par ailleurs des qualités gustatives définies et qui sont liées au sol et au climat de la région.

## Vin produit en Île-de-France égal IGP ?

En revanche, il ne faut pas se méprendre, l'appellation IGP n'est pas automatiquement attribuée à tout viticulteur en Île-de-France, certains viticulteurs pouvant prétendre à l'IGP IDF ne sont même pas situés dans la Région. L'IGP s'étend sur l'Île-de-France historique et comprend aussi des parcelles qui se trouvent dans l'Eure-et-Loir, dans l'Oise et dans l'Aisne.

Dans l'est de la Seine-et-Marne, un cordon sanitaire doit par ailleurs être respecté vis-à-vis des producteurs de champagne des départements voisins et du Département (la Seine-et-Marne compte trois communes productrices de champagne : Saâcy-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne, Citry).



Daniel Kizsel devant son domaine viticole.

Cinq territoires vont par ailleurs profiter d'une dénomination géographique complémentaire (DGC) : Paris, les coteaux de Suresnes Mont-Valérien, les coteaux de Provins, les coteaux de Blunay et Guérard. Pour cette dernière, les communes voisines Crècy-la-Chapelle et Tigeaux bénéficieront également de la dénomination géographique complémentaire. Les vins produits à Coulommiers, pourraient prétendre à l'appellation IGP s'ils suivaient le cahier des charges, mais sans la DGC.

## « Une source économique pour le village »

Selon Daniel Kizsel, les deux siges sont « une source économique pour le village, ce qui va permettre de développer des axes touristiques avec des chambres d'hôtes et de la

restauration. » L'entrepreneur s'est lancé il y a une quinzaine d'années dans la renaissance de la vigne à Guérard, qui était historiquement le plus grand territoire viticole à l'est parisien : « en 1845, alors que les maladies comme le mildiou et l'oïdium ont ravagé les vignes, il restait encore plus de 400 ha », explique Daniel Kizsel. Ce qui a commencé comme une passion pour la vigne s'est développé en véritable entreprise. En 2018, Daniel Kizsel a obtenu l'autorisation de commercialiser son vin du Domaine Bois brillant. Pour les vins rouges, il utilise un cépage Pinot noir.

Le millésime 2018 de son blanc est composé à 92 % de Chardonnay et de 8 % de Pinot Gris. À la bouche, ce sont les notes agrumes, ananas et coing qui dominent. Pour produire son vin, Daniel Kizsel a une approche biologique et respectueuse envers la nature, mais n'a pas (encore) le label bio officiel. Dans le traitement, il utilise de

la bouillie bordelaise, mais aussi sa « tisane » : un mélange de purée d'orties, de la consoude, de la prêle, des huiles essentielles de zeste d'orange et de lait. La production annuelle du Domaine Bois brillant s'élève actuellement à 500 bouteilles. Pour en faire davantage, Daniel Kizsel est en train d'agrandir le domaine de 80 ares, afin d'arriver à 2,1 ha de terre viticole.

Pour délimiter les terrains, Daniel Kizsel a construit des murs en pierre sèche, qui permet « de filtrer l'eau et d'avoir des sols moins lourds », explique le viticulteur.

Cette récente nouvelle de l'homologation est un véritable coup de pouce pour sa production viticole. Vendredi 28 février, Daniel Kizsel va présenter son vin au salon de l'agriculture sur le stand d'Île-de-France terre de saveurs.

Ann-Marie KORNEK



Le beau ciel ensoleillé de février surplombant les vignes à Guérard.