CHASSELAS de MOISSAC

AOP

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Irrésistible

Appellation d'Origine depuis 1971

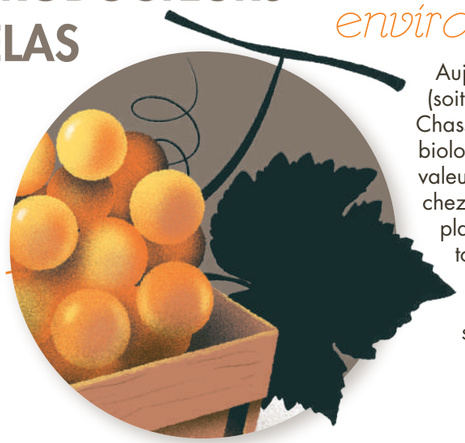
L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT

UNION EUROPÉENNE

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

DU *nouveau* CHEZ LES PRODUCTEURS DE CHASSELAS



DES PRODUCTEURS *engagés dans des démarches environnementales*

Aujourd'hui, une trentaine de producteurs (soit 9% de la production) produisent du Chasselas de Moissac AOP en agriculture biologique. Des démarches comme HVE (Haute valeur environnementale) sont également engagées chez de nombreux producteurs. La vigne est une plante rustique et le chasselas étant relativement tolérant aux maladies fongiques principales (mildiou et oïdium), des méthodes modernes de lutte biologique sont associées (confusion sexuelle, piégeage, observation météo…).

DES PRODUCTEURS *qui gagnent chaque jour en qualité*

Près de 1200 heures de travail par an et par hectare sont nécessaires à la conduite de la vigne. Cultivé selon des méthodes traditionnelles par des exploitations à caractère familial, le Chasselas de Moissac AOP requiert tout au long de l'année des soins attentifs et méticuleux avant d'atteindre sa pleine maturité. Il est cueilli minutieusement, ciselé comme une œuvre d'art puis emballé avec délicatesse. Soucieux d'améliorer la conduite de la vigne tout en maintenant et garantissant une qualité irréprochable au Chasselas de Moissac AOP, le Syndicat de Défense est en permanence à la recherche de nouvelles techniques de production.

C'est ainsi que désormais 1 nouvelle plantation de Chasselas de Moissac AOP sur 2 se fait en T Bord (nouveau mode de conduite qui permet de faciliter le travail des chasselatiers en montant la vigne à une hauteur de 1,40 à 1,70m). De même, afin de pallier aux aléas climatiques, 50% des parcelles de Chasselas de Moissac AOP sont désormais équipées de filet paragrêle et 70% des exploitations ont mis en place un système d'irrigation goutte à goutte qui permet, en période automnale, de conserver la turgescence du grain de chasselas.

— CHASSELAS de MOISSAC AOP

POUR QUOI EST-IL *Irrésistible ?*

1 UN RAISIN *gourmand*

Sa grappe souple, son grain sphérique, doré et gorgé de soleil, sa peau fine, son jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation font toute la délicatesse de ce produit.

2 UN RAISIN *«fait main»*

L'hiver, le chasselatier taille sa vigne et sélectionne la flèche qui portera la future récolte. Dès le printemps, tour à tour, il épampre (enlever les bourgeons sur le cep), ébourgeonne (sélectionner les bourgeons les mieux placés), palisse (tissage végétal) et effectue la mise en place des grappes. En juin, les producteurs s'activent à l'écimage (couper les sarments 30 à 40 cm au dessus du fil de fer afin de faciliter le passage dans la vigne) puis à l'éclaircissage des grappes.

La cueillette, fractionnée en trois passages, débute fin août et se poursuit jusqu'aux premières gelées. Seules sont choisies les grappes à pleine maturité. Les grappes sont cueillies une à une afin de leur laisser le temps de prendre la teinte dorée caractéristique du Chasselas de Moissac AOP.

Chacune d'elles fait ensuite l'objet d'un ciselage à la main, véritable travail d'orfèvre. À l'aide de ciseaux spécifiques très pointus, les ciseleuses enlèvent les grains indésirables. C'est à ce stade qu'est également décidé le conditionnement du chasselas.

3 UN RAISIN *pionnier*

En 1971, c'est l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui couronne les grappes aux grains juteux en lui attribuant l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Il devient le 1er fruit frais à obtenir le label AOC. 25 ans après, en 1996, c'est l'Europe qui reconnaît les qualités du Chasselas de Moissac en lui attribuant l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

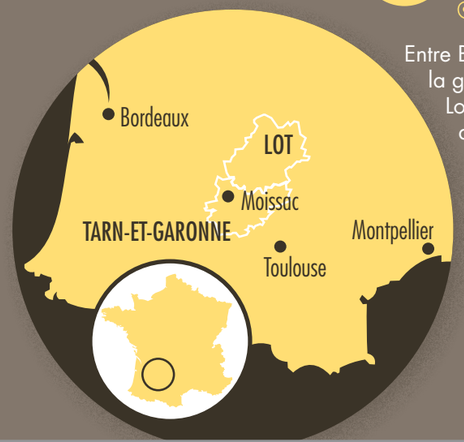
En 2017, la culture du Chasselas de Moissac est inscrite à l'inventaire du patrimoine immatériel de la France.

4 UN RAISIN QUI SE DÉCLINE *en toutes saisons*

Même si le Chasselas est un produit saisonnier (septembre à décembre), vous pouvez retrouver toute l'année son goût irrésistible en jus frais ou gazéifié, apéritif, confiture et pâte de fruit, pâtisserie, glace, bonbon au chocolat…

5 UN RAISIN *made in Sud-Ouest*

Entre Bordeaux et Toulouse, c'est un produit phare de la gastronomie régionale. Du Sud du département du Lot au Nord du Tarn et Garonne, cultivé en pente douce sur les coteaux exposés Sud/Sud-Ouest, le Chasselas profite pleinement du soleil.



CONDITIONNEMENT

Emballé couché pour garantir une hygiène et une conservation irréprochables des grappes :

Barquette de 750 g

Plateau bois 60 x 40 avec séparateur : 8 kg

Plateau bois ou carton 40 x 30 : 4 kg

CHIFFRES CLÉS

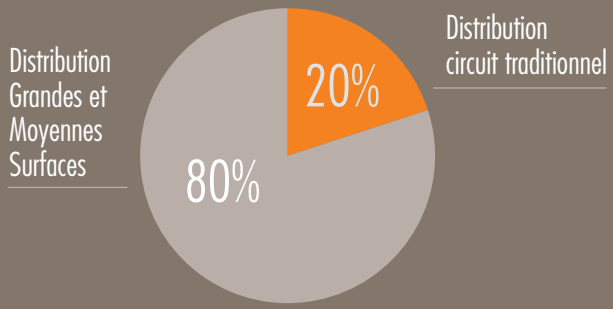
232 producteurs

465 hectares AOP sur **76** communes

1 hectare demande environ **1 200** h de travail/an

Taille des exploitations : de **1** à **8** hectares

De **3** à **4 000** tonnes sous AOP en moyenne/an



PARTEZ À *la découverte* DU PAYS DU CHASSELAS !

Né de la volonté d'une poignée de chasselatiers de valoriser la synergie entre Chasselas, tradition, patrimoine et territoire, de leur enthousiasme à accueillir, à raconter, à tisser le lien entre savoir-faire et faire-savoir, ce carnet de découverte va vous faire découvrir la richesse du pays du Chasselas. Producteurs, restaurateurs, hébergeurs, artisans, en sont les ambassadeurs.

SITE REMARQUABLE DU GOUT

CHASSELAS de MOISSAC AOP

Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP
1, promenade Sancert • 82200 Moissac • Tél. 05 63 04 01 78
Mail : animation.chasselas@wanadoo.fr

www.chasselas-de-moissac.com

Soleïado Communication - © Thomas Baas/costume3pieces.com.
Crédits photos : Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP, Jean-Jacques Ader.