

**FICHE TECHNIQUE  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« Bergerac »**

**AVERTISSEMENT**

La fiche technique ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

**Dénominations de vins existantes – fiche technique**

Projet - Dernier enregistrement le 02/12/2011 18:04 par w0153198

**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Bergerac (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération des Vins du Bergeracois
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.?
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	- Pôle viticole - Z.A. Vallade sud 24112 Bergerac cedex France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 53 24 71 77
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)5 53 24 98 48
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	fv.bergerac@wanadoo.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1111392D CDC Bergerac.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1184 du 23 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine
--------------------------	---



contrôlée "Bergerac" publié au Journal  
Officiel de la République Française du 27  
septembre 2011

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Bergerac (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS*****Caractéristiques analytiques***

Les vins sont des vins secs tranquilles pour les vins blancs et les vins rouges et se déclinent en secs et demi-secs pour les vins rosés.

Les vins ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5% pour les vins rouges et de 13% pour les vins rosés et les vins blancs.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Les vins rouges et blancs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 10 grammes par litre.

Les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5% pour les vins blancs et rosés et de 11% pour les vins rouges.

***Caractéristiques organoleptiques***

Les vins blancs développent généralement des arômes à la fois floraux et fruités, avec une certaine acidité en

bouche, et l'on y devine parfois la présence du cépage sauvignon B. Ils peuvent présenter une bonne aptitude à une consommation rapide. Quelques cuvées plus charnues à base de cépage sémillon B ou de cépage muscadelle B atteignent leur complexité aromatique au bout de quelques années de vieillissement. Les vins rouges sont des vins souvent marqués par des arômes de fruits, avec une structure tannique parfois riche, alliant la souplesse et la rondeur du cépage merlot N à la fermeté des tanins du cépage cabernet franc N et du cépage cabernet-sauvignon N. Afin d'éviter une trop forte extraction de tanins, les pressoirs continus ainsi que les bennes autovidantes munies de pompe à palette sont interdits. Un peu austères les premières années, ils gagnent à vieillir afin que les tanins se fondent. Majoritairement à base de cépage cabernet franc N et de cépage cabernet-sauvignon N, les vins rosés ont souvent une couleur soutenue, pouvant aller jusqu'aux vins de type « claret ». Pour préserver l'identité de ces vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite. Ils sont soit secs, soit tendres avec une teneur maximale en sucres fermentescibles de 10 grammes par litre et une fraîcheur toujours présente.

### 3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

#### a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

#### b. Point b)

Clos

Château

### 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

#### a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique  
œnologique:

Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1%.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5% pour les vins rouges et 13% pour les vins rosés et les vins blancs.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale	
<i>Description de la pratique:</i>		
<p>Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare.</p> <p>L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre. Il est toutefois admis que cette densité puisse être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.</p> <p>Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.</p> <p>Pour l'ensemble des cépages, le nombre d'yeux francs est le suivant :</p> <p>Densité de plantation</p>	Nombre d'yeux francs maximum par hectare	Nombre d'yeux francs maximum par pied
Vignes présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare	60000	16
Vignes présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare	60000	20

L'irrigation est interdite.

#### **b. Rendements maximaux:**

##### *Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges, à 62 hectolitres par hectare pour les vins rosés et à 67 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

Le rendement butoir est fixé à 68 hectolitres par hectare pour les vins rouges, à 72 hectolitres par hectare pour les vins rosés et à 77 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

Le rendement butoir pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare est fixé à 64 hectolitres par hectare pour les vins rouges, à 70 hectolitres par hectare pour les vins rosés et à 75 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

## **5. ZONE DÉLIMITÉE**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, Flaugeac, Le Fleix, Fonroque, La Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Les Lèches, Lembras, Lunas, Maurens, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-d'Eymet, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Innocence, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

### a. Zone NUTS

FR611	Dordogne
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

### b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

## 6. RAISINS DE CUVE

### a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

### b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N
Ondenc B
Chenin B
Sauvignon Gris G
Fer N

Sauvignon Blanc B

Ugni Blanc B

Cabernet-Sauvignon N

Merlot N

Merille N

Sémillon B

Cabernet Franc N

### c. Autres variétés

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur la zone géographique:*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend de part et d'autre de la vallée de la Dordogne sur un ensemble de coteaux situés au sud-ouest du Périgord. La rivière occupe une vallée, étroite et encaissée en amont de Bergerac, qui s'évase en aval pour atteindre une largeur de 7 à 8 kilomètres.

Sur la rive droite, la zone géographique se limite aux premiers coteaux qui dominent la vallée de la Dordogne, bordés au nord par la forêt du Landais.

D'est en ouest, les formations géologiques affleurantes sont constituées :

- en amont de Bergerac, par les calcaires marins du Crétacé déposés au Secondaire,
- de Bergerac au Fleix, par les sables et argiles à graviers du Périgord qui proviennent du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central,
- de la commune de Le Fleix jusqu'au département de la Gironde, par un substratum argilo-calcaire tertiaire qui correspond à la limite d'extension de la mer stampienne dans laquelle s'est déposé le calcaire à astéries au Tertiaire. Les niveaux de calcaires durs apparaissent nettement dans ce paysage en formant des corniches ou des cuestas souvent couronnées par des taillis ou des bois de chêne.

Sur la rive gauche, la zone géographique s'étend sur l'interfluve Dordogne – Dropt, cette vallée constituant la limite sud du département.

Sur cette rive affleurent uniquement des formations tertiaires avec des calcaires lacustres (Castillon, Monbazillac, Issigeac) intercalés dans des niveaux plus molassiques.

Ainsi l'ensemble de la zone géographique entre la vallée et les coteaux, s'étend sur un territoire de 90 communes.

Le paysage est constitué par une succession de coteaux aux expositions variées nettement ciselés par le réseau hydrographique.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. Les sols les plus caractéristiques sont :

- les rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais en fonction de l'origine du substrat (marin ou lacustre) et de leur position topographique,
- les sols lessivés de bouldiers sur les sables et argiles à graviers du Périgord et sur les molasses tertiaires,
- les sols alluviaux argilo-graveleux des terrasses de la Dordogne.

Ces sols pauvres assurent une bonne maîtrise de la production des raisins et un bon régime hydrique. Le climat est un climat océanique atténué, moins pluvieux et un peu plus froid que sur la façade atlantique. L'éloignement de la côte atlantique crée quelques nuances dans le climat océanique avec des températures plus élevées l'été et plus froides l'hiver. La configuration particulière de la vallée de la Dordogne, ouverte tel un entonnoir vers l'océan à l'ouest, permet à la douceur atlantique de remonter jusqu'à près de 100 kilomètres à l'intérieur des terres amenant l'humidité et la douceur au printemps et en automne.

Les mois les plus pluvieux sont décembre, janvier et mai alors que les précipitations sont faibles en mars et de juillet à septembre.

Cette région agricole, appelée Périgord pourpre en raison de la présence du vignoble, présente une mosaïque de paysages. Tout au nord, la forêt marque l'horizon, entrecoupée de clairières sur les croupes où l'élevage et la viticulture sont présents. La vallée de la Dordogne est entretenue comme un jardin avec une imbrication de parcelles destinées à la culture céréalière, au maraîchage, au tabac, aux vergers et à la vigne. À l'ouest vers Montravel et sur les coteaux sud, les calcaires marquent le paysage avec une forte présence de la vigne mais aussi des vergers, des céréales et des prairies. Plus on se rapproche de la vallée du Dropt et plus le paysage s'ouvre sur de grands espaces céréaliers.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le berceau originel du vignoble est la « Vinée », territoire correspondant aux sept paroisses situées au nord de la ville de Bergerac. Après la guerre de cent ans, cette « Vinée » devenue trop petite, s'étend et gagne les coteaux de la rive droite de la Dordogne.

Du XIII<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin de la guerre de cent ans, l'histoire du vignoble de Bergerac est intimement liée à celle des rois d'Angleterre, l'Aquitaine ayant été apportée en dot par Aliénor à Henri II Plantagenêt.

En 1254, Henri III permettra aux vins de Bergerac embarqués à Libourne ou Bordeaux vers les ports de l'Europe du nord, de s'exporter en toute saison sans la moindre entrave du Bordelais. En effet, tous les vins du Haut Pays (via la Dordogne et la Garonne) ne pouvaient descendre à Bordeaux avant la Saint Martin (11 novembre) ou Noël. La région de Bergerac doit ainsi une part de sa notoriété aux vins rouges qui s'exportaient vers l'Angleterre mais surtout jusqu'à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle aux vins « clarets » issus indistinctement de raisins rouges et blancs.

Le Bergeracois étant converti au protestantisme, la révocation de l'Edit de Nantes en 1685 aura pour conséquence l'exil des huguenots vers la Hollande, l'Allemagne et la Suisse tout en permettant le développement d'un commerce florissant avec toute l'Europe du Nord. Les protestants exilés en Hollande s'arrachaient à prix d'or ces vins blancs et ces vins « clarets ».

Le commerce des vins était étroitement lié aux conditions de navigation sur la Dordogne. Ainsi le vignoble en amont de Bergerac a disparu en raison de la présence d'une succession de rapides connus sous le nom de « Pas de la Gratusse » qui rendaient très difficiles la montée et la descente des barques fluviales appelées « gabarres ».

Les viticulteurs et les négociants se sont regroupés depuis plus de 50 ans dans une structure interprofessionnelle chargée du développement et de la promotion de la production locale.

Les crises du XX<sup>e</sup> siècle ont favorisé la création de 10 caves-coopératives regroupées aujourd'hui en quatre pôles. La viticulture regroupe un peu plus de 1000 vigneron, dont les deux tiers sont des vignerons coopérateurs (pour un tiers de la production). La communauté humaine de cette appellation s'est ainsi organisée pour préserver l'histoire et les savoir-faire.

Le vignoble initialement adapté à la traction animale, était planté à 1,80 mètre entre rangs et 1,10 mètre entre pieds. Les gelées de l'hiver 1956, le développement du machinisme agricole et le souci de polyvalence des matériels ont entraîné une évolution vers des vignes plus larges, présentant des plans de palissage élevés afin de maintenir une surface foliaire optimale. L'encépagement a pour sa part peu évolué avec la prédominance du merlot N et du sémillon B. Les conditions climatiques à la maturité ont permis la conservation d'un pourcentage important de cabernet franc N et de muscadelle B.

### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins sont des vins secs et tranquilles pour les vins blancs et les vins rouges et se déclinent en secs et demi-secs pour les vins rosés.

L'assemblage des vins est obligatoire et doit provenir d'au moins 2 cépages principaux dans la proportion minimale de 50%.

Les vins blancs développent généralement des arômes à la fois floraux et fruités, avec une certaine acidité en bouche, et l'on y devine parfois la présence du cépage sauvignon B. Ils peuvent présenter une bonne aptitude à une consommation rapide. Quelques cuvées plus charnues à base de cépage sémillon B ou de cépage muscadelle B atteignent leur complexité aromatique au bout de quelques années de vieillissement.

Les vins rouges sont des vins souvent marqués par des arômes de fruits, avec une structure tannique parfois riche, alliant la souplesse et la rondeur du cépage merlot N à la fermeté des tanins du cépage cabernet franc N et du cépage cabernet-sauvignon N. Afin d'éviter une trop forte extraction de tanins, les pressoirs continus ainsi que les bennes autovidantes munies de pompe à palette sont interdits.

Un peu austères les premières années, ils gagnent à vieillir afin que les tanins se fondent.

Majoritairement à base de cépage cabernet franc N et de cépage cabernet-sauvignon N, les vins rosés ont souvent une couleur soutenue, pouvant aller jusqu'aux vins de type « clairnet ». Pour préserver l'identité de ces vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite. Ils sont soit secs, soit tendres avec une teneur maximale en sucres fermentescibles de 10 grammes par litre et une fraîcheur toujours présente.

### *Lien causal:*

Le vignoble de Bergerac est un exemple de vignoble commercial du Moyen-Âge dont le développement est lié à la présence d'un port fluvial et les difficultés de navigation expliquent l'implantation actuelle du vignoble en aval de Bergerac.

Jouant un rôle économique majeur du Moyen-Âge jusqu'aux crises du XIX<sup>ème</sup> siècle, le négoce Bergeracois a toujours su tisser des liens commerciaux avec l'Europe du Nord. L'expédition vers ces pays lointains nécessitait le développement d'un savoir-faire particulier en matière d'assemblage et de conservation des vins.

Les viticulteurs ont su développer dans un contexte géo-pédologique et climatique particulier, les cépages noirs peu sensibles à la pourriture grise: cabernet franc N, merlot N, cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure le cépage cot N et accessoirement, le cépage fer N et le cépage mérille N dénommé localement périgord N.

Le bon régime hydrique des sols, associé au climat océanique atténué, assure une bonne maturité phénolique des raisins qui se traduit notamment dans la structure tannique des vins rouges.

Pour les cépages blancs les viticulteurs ont choisi, les cépages muscadelle B et sémillon B, mais surtout le cépage sauvignon B et plus récemment le cépage sauvignon gris G, cépages adaptés aux formations lessivées du Tertiaire. En cépage complémentaire l'ugni blanc B et en cépages accessoires le chenin B et l'ondenc B sont acceptés. Les vins tirent des sols leur acidité et leurs caractéristiques florales et/ou fruités, caractéristiques dues à l'assemblage des cépages.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée privilégie les sols pauvres des coteaux et croupes de la vallée de la Dordogne et de son réseau hydrographique secondaire. Elle exclue les terrains trop argileux et profonds de plaine ou de plateaux. Les parcelles sélectionnées pour la production de raisins s'inscrivent ainsi généralement dans les coteaux où la topographie permet de dégager des expositions et des potentialités de drainage naturel intéressantes. De même, dans la vallée de la Dordogne, seuls les îlots au soubassement graveleux sont retenus.

La communauté humaine s'est ainsi organisée très tôt pour préserver l'histoire et les savoir-faire du vignoble bergeracois qui compte en 2010, 1300 hectares de vignes destinées à élaborer des vins blancs et 7200 hectares de vigne destinées à produire des vins rouges et rosés. La production moyenne de ce vignoble est de 70000 hectolitres de vins blancs secs, 300000 hectolitres de vins rouges et 50000 hectolitres de vins rosés.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » est une des toutes premières appellations d'origine contrôlées reconnue pour les vins rouges et blancs par le comité national des appellations d'origine des vins et eaux de vie, le 11 septembre 1936.

Les liens historiques commerciaux, la qualité et la réputation des vins de Bergerac sont confirmés aujourd'hui par la commercialisation de plus de 15 % de la production vers l'Europe du Nord.

## **8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES**

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et pour l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Département de la Dordogne : Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps.</li> <li>- Département de la Gironde : Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin-Saint-Emilion, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.</li> <li>- Département de Lot-et-Garonne : Duras et Loubès-Bernac.</li> </ul>	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Bergerac » peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.</p> <p>Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>Le terme "sec" figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs.</p> <p>Le terme "demi-sec" figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins rosés dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose+ fructose) est comprise entre 4 et 10 grammes par litre.</p>	

## 9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

### a. Autre(s) document(s):

--

**VI. AUTRES INFORMATIONS****1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire? Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires?
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	Néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

**2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:**

--

**3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_somme39.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_somme39.pdf</a>
--------------	---

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:**

français
----------

**5. LIEN VERS E-BACCHUS**

Bergerac suivie ou non de 'sec'
---------------------------------