

**FICHE TECHNIQUE
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Côtes de 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 18:05 par w0153198

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes de 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>	AGRT1111376D CDC Côtes de Bergerac.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1260 du 7 octobre 2011 relatif
--------------------------	--



à l'appellation d'origine contrôlée Côtes de Bergerac publié au journal officiel de la République française du 11 octobre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Côtes de 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 rouges sont des vins secs tranquilles et les vins blancs tranquilles se déclinent en demi-sec, moelleux ou doux pour les 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 présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Les vins blancs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre et inférieure ou égale à 54 grammes par litre.

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique minimum de 11 % vol.

Les vins rouges et blancs ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5%.

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 11,5% pour les vins blancs et rouges.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages. Pour les vins

blancs, la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage. A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Produits sur la même zone géographique que les vins à appellation d'origine contrôlée «Bergerac », les vins rouges proviennent de vignes à faible production avec des raisins à maturité optimale.

Avec un bouquet plus évolué et notamment des arômes d'épices ou de vanille, les vins présentent généralement des tanins fermes, mais sans agressivité, qui se fondent avec l'âge, et une finale avec une légère sensation de fraîcheur.

Les vins blancs sont majoritairement des vins «moelleux », éventuellement «demi-secs » ou «doux », avec une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 54 grammes par litre.

Ils présentent notamment des arômes de fruits frais ou de fruits confits, avec un équilibre subtil entre la sucrosité et l'acidité qui leur permet de conserver une certaine fraîcheur.

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:

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 % vol.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

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.

Type de pratique
œnologique:

Pratique culturelle

Description de la pratique:

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille courte (conduite en cordon de Royat) ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 16 yeux francs pour les cépages blancs et gris et 12 yeux francs pour les cépages rouges.

L'irrigation est interdite.

b. Rendements maximaux:**Rendement maximal:**

Le rendement est fixé à 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges et 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

Le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges et 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement des vins sont assurés 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, Fleix (Le), Fonroque, Force (La), Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Lèches (Les), 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-Capraine-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

Nombre de cartes jointes

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

Sauvignon Blanc B

Ugni Blanc B

Cabernet-Sauvignon N

Merlot 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. Avec la vallée et les coteaux, la zone géographique recouvre le territoire de 90 communes.

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.

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

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 XII^e 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^e 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 XXe 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.

Au niveau de chaque exploitation, la production de vins «Côtes de Bergerac »représente un choix délibéré et une volonté d'élaborer un produit qui se démarque par sa tannicité pour les vins rouges ou sa sucrosité pour les vins blancs. Ainsi chaque producteur identifie dans son vignoble les parcelles à forte potentialités sur les critères tels que la vigueur, c'est-à-dire la faible fertilité du sol, l'exposition pour une maturité optimale ou l'âge de la vigne pour un rendement maîtrisé.

Informations détaillées sur le produit:

Produits sur la même zone géographique que les vins à appellation d'origine contrôlée «Bergerac », les vins rouges proviennent de vignes à faible production avec des raisins bien mûrs.

Avec un bouquet plus évolué et notamment des arômes d'épices ou de vanille, les vins présentent généralement des tanins fermes mais sans agressivité qui se fondent avec l'âge et une finale avec une légère sensation de fraîcheur.

Les vins blancs sont majoritairement des vins moelleux, éventuellement demi-secs ou doux, avec une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 54 grammes par litre.

Ils présentent notamment des arômes de fruits frais ou de fruits confits, avec un équilibre subtil entre la sucrosité et l'acidité qui leur permet de conserver une certaine fraîcheur.

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 ce sont les difficultés de navigation qui expliquent l'implantation actuelle du vignoble en aval de Bergerac.

Jouant un rôle économique majeur du Moyen-âge jusqu'aux crises du XIXème siècle, le négoce Bergeracois a toujours tissé des liens commerciaux avec l'Europe du Nord. L'expédition vers ces pays lointains nécessitait aussi un savoir-faire particulier en matière d'assemblage et de conservation des vins.

Dans ce contexte géo-pédologique et climatique, les cépages noirs peu sensibles à la pourriture grise se sont développés : cabernet Franc N, merlot N, cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure le cot N.

Associant le bon régime hydrique des sols, la maîtrise de la production, les conditions favorables de maturité et les exigences historiques d'aptitudes au transport, les vins rouges se doivent de posséder une structure tannique leur permettant un élevage long et, de fait, de présenter une aptitude au vieillissement. Afin d'éviter une mauvaise extraction de tanins, les pressoirs continus ainsi que les bennes autovidantes munies de pompe à palette sont interdits.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1 fois et demi le volume de production, et de locaux d'élevage sans fortes variations de température. Une attention particulière est portée sur le lieu de stockage des bouchons.

Le transport des vins rouges est limité au sein de la zone géographique délimitée, évitant ainsi tout risque de détérioration de la qualité et des caractéristiques des vins. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage d'au moins 12 mois, dont au moins 2 mois en bouteilles, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins blancs, muscadelle B et sémillon B, mais surtout sauvignon B et plus récemment sauvignon gris G doivent représenter au minimum 75% de l'encépagement de l'exploitation. En cépage complémentaire le cépage ugni blanc B et en cépages accessoires les cépages chenin B et ondenc B sont acceptés. Sur les formations lessivées du Tertiaire, les vins tirent des sols leur fraîcheur et leurs caractéristiques florales ou fruités, caractéristiques dues à l'assemblage des cépages. La vallée de la Dordogne qui permet la remontée des influences atlantiques favorise l'élaboration de vins blancs «moelleux »issus de raisins récoltés à surmaturité après action de Botrytis cinerea.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles présentant des sols pauvres, situées sur les coteaux et croupes de la vallée de la Dordogne et de son réseau hydrographique secondaire. Elle exclue les parcelles présentant des sols trop argileux et profonds de plaine ou de plateaux. Les parcelles sélectionnées pour la récolte des 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.

Dans le Traité sur la nature et la culture de la vigne, publié par Bidet en 1759, il est écrit que : «Les vins blancs de la Dordogne, comme ceux de Sainte-Foy, Bergerac sont des vins de primeur que les Hollandais y vont chercher (...). Ce sont des vins véritablement doux, d'un goût suave, relevé et parfumé, ce sont des vins de côte. »

La communauté humaine s'est ainsi organisée très tôt pour préserver l'histoire et les savoir-faire du vignoble des «Côtes de Bergerac »qui compte en 2010, 1600 hectares de vignes destinées à élaborer des vins blancs et rouges. Après la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Bergerac »en 1936, l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Bergerac »a été reconnue le 15 juillet 1955.

Les liens historiques commerciaux, la qualité et la réputation des vins de Bergerac sont confirmés en 2010, par l'expédition hors du territoire national de plus de 15 % de la production vers l'Europe du Nord.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et pour l'élaboration des vins blancs, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps ;
- Département de la Gironde : Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion ;
- Département de Lot-et-Garonne : Duras et Loubès-Bernac.

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire

Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Bergerac» peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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.

Pour les vins blancs, les termes «demi-sec », «moelleux »et «doux »sont obligatoires figurent obligatoirement sur l'étiquetage en fonction de la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) du vin.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<div data-bbox="81 539 1517 577" style="border: 1px solid black; height: 17px;"></div>
--

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>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SO_MM41.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côtes de Bergerac
