FICHE TECHNIQUE
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Haut-Montravel »

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 01/12/2011 18:01 par w0153198

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Haut-Montravel (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

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

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1111381D CDC Haut-Montravel.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1182 du 23 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée

Haut Montravel publié au journal officiel de la République française du 27 septembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Haut-Montravel (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
Type d'indication géographique:	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 blancs tranquilles.
Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure à 85 grammes par litre.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.
Toute pratique d'enrichissement est interdite.
Les teneurs en acidité volatile (sauf dérogation) et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 17 %.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont des vins blancs fins et suaves, de très grande concentration. Leur caractère « doux » s'affirme lorsque les raisins sont atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea.* Avec une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 85 grammes par litre, ils possèdent une excellente aptitude au vieillissement.
Les vignerons lorsque les conditions climatiques d'humidité au petit matin et d'ensoleillement l'après-midi le permettent, récoltent en surmaturité et par tries successives des raisins atteints par le *botrytis cinerea*. D'un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 %, les vins sont obtenus en s'interdisant tout recours à

l'enrichissement.
Très riches en sucres fermentescibles et avec une certaine rondeur en bouche, ces vins blancs doux aux arômes de fruits compotés ou confits avec parfois des notes de miel démontrent la palette des potentialités de ce territoire.

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:

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à-5°C et toute utilisation de tunnels ou de chambre de passerillage sont interdits.
L'utilisation de morceaux de bois et l'addition de tanins sont interdites.
Toute pratique d'enrichissement est interdite.
Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à0,80 mètre.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 10 yeux fructifères.

Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité avec action ou non de la pourriture noble (botrytis cynerea).
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.
L'irrigation est interdite.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 25 hectolitres par hectare.
Le rendement butoir est fixé à 30 hectolitres par hectare.

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 : Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien et Vélines.

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

Ondenc B

Sauvignon Gris G

Sauvignon Blanc B

Sémillon B

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 de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel » est incluse dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel ». Limitée au sud par la vallée de la Dordogne et au nord par la forêt du Landais, elle se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne.
Cette zone géographique recouvre le territoire de 13 communes en totalité et correspond pratiquement à l'interfluve Dordogne –Lidoire.

Le substratum géologique correspond à l'extension maximale de la mer stampienne. Le calcaire à « astéries », caractéristique de cet étage géologique, est ici représenté par une sédimentation carbonatée à tendance récifale qui passe latéralement à l'est à une sédimentation plus terrigène et argileuse.
A l'Eocène, la formation fluvio-lacustre des molasses de « *l'agenais* »vient recouvrir l'ensemble du secteur. Elle est couronnée par le calcaire blanc de l'Aquitanien dont il ne reste que quelques buttes témoin à Puy-Servain, au Moulin de la Rouquette, aux Vignaux, à la Pouyade et au Moulin de Ponchapt.
Dans la vallée de la Dordogne, la reprise de l'érosion au Quaternaire a donné naissance à d'importantes terrasses graveleuses.
Les coteaux sont constitués par trois niveaux calcaires différents (Castillon, « astéries », Aquitanien) qui sont à l'origine de sols argilo-calcaires dans lesquels viennent s'intercaler des niveaux molassiques.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont intégrées dans l'aire parcellaire délimitée qui classe trois grands types de sols :
- des sols argilo-calcaires dont la profondeur, le pouvoir chlorosant et la réserve utile en eau varient en fonction du substratum : sur le calcaire de Castillon en position de plateau, les sols sont épais, basiques avec une réserve en eau et une matière organique élevée ; sur les calcaires à « astéries », les sols sont plutôt neutres avec peu de matière organique alors que sur le calcaire Aquitanien, les sols sont peu épais, très chlorosants et séchants,
- des boulbènes argilo-limoneuses sur les molasses : ce sont des sols lessivés, acides présentant parfois une hydromorphie temporaire.
- des sols de vallée, sablo-argileux, lessivés, parfois hydromorphes, avec des affleurements de graves dans certains secteurs.

Géomorphologiquement, la zone géographique du « Haut-Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief tabulaire assez étroit, encadré par les vallées de La Lidoire et de la Dordogne.

La zone géographique, qui se situe à une centaine de kilomètres à vol d'oiseau de l'océan atlantique, bénéficie pleinement d'un climat océanique. La douceur des températures au printemps et en automne permet un déroulement optimal du cycle végétatif de la vigne avec un débourrement précoce et une chute tardive des feuilles. La pluviométrie bien présente en mai, plus aléatoire en été avec parfois des phénomènes de pluies d'équinoxe, favorise une alimentation hydrique régulière de la plante.
La présence de la forêt du Landais, au nord, et de la vallée de la Dordogne, au sud, favorise à l'automne un degré hygrométrique élevé, surtout au petit matin.

La vigne est omniprésente dans le paysage, installée sur les coteaux qui se développent au-dessus du calcaire à « astéries ». Les sommets sont parfois couronnés de petits îlots incultes ou boisés. Les versants sud sont aussi largement colonisés par la vigne, lorsque la pente n'est pas trop forte, mais le développement urbain y est parfois important. Les versants nord et les vallons sont destinés à des prairies permanentes pour l'élevage.
Au nord de la zone géographique, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien
Les dix-huit paroisses du canton de Vélines, ainsi que la commune de Montpeyroux, constituent une châtellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de la région de Montravel sont acheminés, vendus et appréciés en Angleterre et en Hollande.

En application de la loi de 1919 sur les délimitations judiciaires, le tribunal de Bergerac tranche, en 1922, un litige entre les viticulteurs de Lamothe-Montravel d'une part, et ceux des cantons de Vélines et de Villefranche-de-Lonchat, d'autre part. Le tribunal entérine un accord conclu entre les divers syndicats du canton de Vélines qui réserve, pour les vins blancs, l'appellation d'origine « Côtes de Montravel » aux communes de la rive droite de l'Estrop et l'appellation d'origine « Haut-Montravel » à celles de la rive gauche. La partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon n'est incluse que par un jugement de 1948. Ces tensions fortes entre les vignerons qui n'hésitent pas à se tourner vers les tribunaux pour faire valoir leurs droits, témoignent d'un engagement certain pour la défense du territoire.

En 1937, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel » est délimitée à l'identique de celle définie par le tribunal.
La production qui a culminé à 25000 hectolitres dans les années 1950-1960, a lentement chuté pour s'établir en moyenne à 2 000 hectolitres au cours de la décennie 2000-2010, commercialisés en bouteille dans leur totalité par une vingtaine de vignerons indépendants.
Depuis une quinzaine d'années, un groupe de vignerons s'attache à produire des vins blancs à fort reste de sucres par tries successives manuelles. L'homogénéité des conditions édaphiques et climatologiques sur l'ensemble du territoire compris entre la Lidoire et la Dordogne, a permis la reconnaissance de ce savoir-faire à particulier à l'ensemble de la zone initialement divisée par les jugements.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont des vins blancs fins et suaves, de très grande concentration. Leur caractère « doux » s'affirme lorsque les raisins sont atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea.* Avec une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 85 grammes par litre, ils possèdent une excellente aptitude au vieillissement.

Les vignerons lorsque les conditions climatiques d'humidité au petit matin et d'ensoleillement l'après-midi le permettent, récoltent en surmaturité et par tries successives des raisins atteints par le *botrytis cinerea*. D'un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 %, les vins sont obtenus en s'interdisant tout recours à l'enrichissement.
Très riches en sucres fermentescibles et avec une certaine rondeur en bouche, ces vins blancs doux aux arômes de fruits compotés ou confits avec parfois des notes de miel démontrent la palette des potentialités de ce territoire.

Lien causal:

Soigneusement sélectionnées pour obtenir une qualité de raisins optimale, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud. Ces parcelles de vignes présentent, de surcroît, des sols maigres et lessivés mais avec une teneur en argile suffisante pour ne pas craindre les effets de la sécheresse en été.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse des modes de conduite, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, et par un poids de récolte faible par pied. Cette gestion rigoureuse assure une maturité suffisante et précoce des raisins pour permettre une bonne concentration de ceux-ci et plus particulièrement pour les cépages locaux de la région tels que la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G, accessoirement l'ondenc B, mais surtout le cépage sémillon B, souvent majoritaire qui présente de grandes aptitudes à la surmaturation sous le climat océanique.
La concentration des raisins doit être obtenue naturellement et les techniques de concentration par le froid ou les tunnels de passerillage sont interdites. De même, afin de préserver le raisin avant son pressurage, toute utilisation de pressoirs continus et de bennes auto-vidantes à pompe à palettes est interdite.

D'autre part, les conditions climatiques particulières liées à la vallée de la Dordogne et au massif forestier du Landais, favorisent, en automne, l'apparition de brumes matinales suivies d'après-midi ensoleillées, pouvant permettre l'élaboration de produits particuliers issus de raisins très riches en sucre atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea.*
Enfin le savoir-faire des vignerons se traduit par une tradition ancienne de vinification de vins avec reste de sucres et de conservation de ces vins qui étaient consommés parfois très loin de leur lieu d'origine (Europe du nord en particulier).

Avant le phylloxéra, l'histoire est peu loquace sur les vins de « Haut-Montravel » et ne fait référence qu'aux vins de « Montravel » en général, sans préciser s'il s'agit de vins secs ou de vins avec sucres fermentescibles.

En 1903, Edouard FERET fait un inventaire complet de la viticulture bergeracoise dans un ouvrage « Bergerac et ses vins ». Il note que : « dans les communes de Fougueyrolles, Nastringues, Saint-Antoine-de-Breuilh (entre autres), les meilleurs crus rivalisent avec les vins de Sainte-Foy. Ils ont beaucoup de finesse, du moelleux, de la douceur et souvent un bouquet agréable ».
A. GRENIER, dans son ouvrage paru en 1909 et intitulé : « Le Fleix, pays de Nouvelle conquête », parle des coteaux de Montravel, de Fougueyrolles, de Ponchapt et du Fleix qui, pour lui, ont un caractère à part et une spécialité toute particulière.
Avec une production confidentielle commercialisée exclusivement en bouteilles, les vignerons démontrent au fil du temps qu'ils maîtrisent parfaitement la conduite de leur vignoble et la vinification pour obtenir, malgré les aléas climatiques, des vins blancs doux de grande qualité.
Dans de nombreuses manifestations locales (comice agricole et autres), le terme « Montravel » est de plus en plus mis en avant afin d'entretenir la notoriété de ce territoire particulier du Bergeracois.

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, est constituée par le territoire des communes suivantes :
-Département de la Dordogne *:* Bergerac, Le Fleix, Monfaucon, Saint-Laurent-des-Vignes.
-Département de la Gironde : Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

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 «Haut-Montravel »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, àcelles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	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?
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	Néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_somme39.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Haut-Montravel