

**FICHE TECHNIQUE  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
«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.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

**Dénominations de vins existantes – fiche technique**

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 18:19 par w0153198

**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Montravel (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>	AGRT1111378D CDC Montravel.pdf

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

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1277 du 11 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée
--------------------------	---



Montravel publié au journal officiel de la  
République française du 13 octobre 2011

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Montravel (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 blancs et rouges.

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

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

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

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 blancs.

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

***Caractéristiques organoleptiques***

Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

Ces cépages blancs s'expriment généralement, dans la diversité des assemblages, par des arômes exotiques, de la vivacité, de la minéralité et une belle longueur en bouche. Elevés sur lies fines, parfois en fûts de chêne, ces

vins blancs secs sont très appréciés pour leur puissance, leur rondeur et surtout pour la grande fraîcheur minérale qu'ils conservent de nombreuses années.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages dont un cépage principal.

Pour les vins rouges, la pratique de l'assemblage est nécessaire bien que le merlot N reste le cépage largement majoritaire.

Leur couleur est soutenue, très profonde. Le nez, avec ses notes de fruits noirs, très discrètement torréfié, évolue avec le temps vers des notes végétales et épicées. La bouche est en général à la fois puissante et élégante, les tanins sont bien mûrs et leurs finesse est remarquable. Si ces vins rouges peuvent se déguster dès les premières années grâce à leur fraîcheur et leur fruité, ce sont des vins racés, et de belle expression après quelques années de garde.

### 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 supérieure à 40°C est interdit.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite pour l'élevage des vins.

L'addition de tanins est interdite.

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 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.

Type de pratique  
œnologique:

Pratique culturelle

**Description de la pratique:**

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un espacement entre les pieds sur le même rang inférieur à 0,80 mètre. Les vignes sont taillées en taille Guyot, en taille cordon de Royat ou en taille à « cots », avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

L'irrigation est interdite.

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

Le rendement est fixé à 58 hectolitres par hectare pour les vins blancs et à 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

Le rendement butoir est fixé à 70 hectolitres par hectare pour les vins blancs et à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

**5. ZONE DÉLIMITÉE**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, **Le Fleix**, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, **Monfaucon**, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, **Saint-Méard-de-Gurçon**, Saint-Michel-de-Montaigne, ~~Saint-Seurin-de-Prats~~, Saint-Vivien **et** Vélines ~~et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 de Le Fleix à 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
Sauvignon Gris G
Sauvignon 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 se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne. Limitée par la vallée de la Dordogne au sud et la forêt du Landais au nord et à l'est, cette zone repose sur un plateau découpé par les vallées de l'Estrop et de la Lidoire et se répartit ainsi sur le territoire de 14 communes.

Le substratum géologique correspond à l'extension maximale de la mer à l'Oligocène avec, le dépôt de calcaire à « astéries », à l'ouest, et d'un faciès plus argileux à l'est.

L'ensemble de ce substratum est recouvert par les molasses de « l'agenais », formation fluvio-lacustre.

Au nord, cette assise disparaît, au profit d'un système détritique dénommé « Sables et graviers du Périgord », issu du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central, et constitué de dépôts lenticulaires caractérisés par une alternance de sables grossiers ou de graviers avec des intercalations d'argiles silteuses. Enfin, dans la vallée de la Dordogne, des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. L'aire parcellaire délimitée repose sur trois grands types de sols développés sur les coteaux en fonction du substratum :

- Sur les molasses se développent des sols généralement argilo-siliceux, légèrement battants avec une acidité nette et une carence en potasse marquée,

- Sur le calcaire à « astéries » se développent des sols argilo-calcaires caractéristiques, avec un fort pouvoir chlorosant,

- Sur les « Sables et graviers du Périgord » se développent des sols acides argilo-limono-sableux battants.

La zone géographique, qui se situe à environ une centaine de kilomètres 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. Les pluies, abondantes en mai et plus faibles en été, suffisent pour assurer une alimentation hydrique

régulière de la plante.

La zone géographique de « Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief de coteaux dont la limite est nettement marquée à l'est par un important méandre de la Dordogne qui vient buter contre l'éperon rocheux de la commune du Fleix.

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, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

« *In monte revelationem* » : « *en montant j'ai eu la révélation* », telle serait l'origine du nom de « Montravel ». Montravel est le nom d'un petit village fortifié dominant la vallée de la Dordogne, rasé sur ordre de Louis XIII lors des guerres de religion.

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 « 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 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 limite pour les vins blancs l'appellation d'origine « Montravel » au territoire de la châtellenie de Montravel, la production étant majoritairement constituée de vins blancs à cette époque là, sans grandes précisions sur le caractère sec ou sucré.

La question des vins rouges est éludée par le tribunal. Cette question est posée de nouveau en 1943 par les experts nommés par le comité national des appellations d'origine et chargés de la délimitation de la zone mais aucune suite n'est donnée. Il faut l'opiniâtreté d'un groupe de vignerons pour réparer cet oubli de l'histoire en permettant la reconnaissance en 2001 de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » pour les vins rouges. La production viticole s'organise dès l'entre-deux-guerres avec quatre caves coopératives installées au sein du territoire et trois autres structures implantées sur des communes limitrophes.

Si le vignoble de « Montravel » représente le quart du vignoble bergeracois, la production de vin blanc sec n'est que de 15000 hectolitres en moyenne et la production de vin rouge d'environ de 1500 hectolitres.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins se déclinent en vins tranquilles blancs secs et rouges.

Les vins blancs sont obtenus à partir d'un assemblage de cépages dans lequel dominent les cépages principaux tels le sémillon B et le sauvignon B ou le sauvignon gris G.

Ces cépages blancs s'expriment généralement, dans la diversité des assemblages, par des arômes exotiques, de la vivacité, de la minéralité et une belle longueur en bouche. Elevés sur lies fines, parfois en fûts de chêne, ces vins blancs secs sont très appréciés pour leur puissance, leur rondeur et surtout pour la grande fraîcheur minérale qu'ils conservent de nombreuses années.

Pour les vins rouges, la pratique de l'assemblage est nécessaire bien que le merlot N reste le cépage largement majoritaire.

Leur couleur est soutenue, très profonde. Le nez, avec ses notes de fruits noirs, très discrètement torréfié, évolue avec le temps vers des notes végétales et épicées. La bouche est en général à la fois puissante et élégante, les tanins sont bien mûrs et leur finesse est remarquable. Si ces vins rouges peuvent se déguster dès les premières années grâce à leur fraîcheur et leur fruité, ce sont des vins racés, et de belle expression après quelques années de garde.

#### *Lien causal:*

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » se différencie du reste du Bergeracois



par la constitution géomorphologique de ses coteaux où affleure le calcaire à «astéries ». L'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud.

La volonté de la mise en valeur de ce patrimoine se concrétise pour les vins rouges par une densité de plantation plus élevée que dans les autres secteurs du Bergeracois, un assemblage spécifique où domine le cépage merlot N et une volonté d'élaborer des vins de garde avec un élevage long tout en s'interdisant les pratiques telles l'utilisation de morceaux de bois au cours de l'élevage des vins, l'addition de tanins, les traitements thermiques de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C, mais aussi l'utilisation de pressoirs continus ou de bennes munies de pompe à palettes.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage d'au moins dix huit mois dont une durée minimale de trois mois en bouteilles. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate, la communauté humaine se fixe 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 secs, le climat océanique avec une hygrométrie toujours élevée et la teneur en argile des sols permettent d'éviter le stress hydrique ou les coups de chaleur estivaux facilitant ainsi une maturité optimale du raisin.

La plus ancienne mention qui atteste d'une tradition viticole à «Montravel »remonte à 1080 lorsque les bénédictins du couvent de Saint-Florent de Saumur viennent s'installer à Montcaret, au Breuilh, à Bonneville et à Montravel. Ils y défrichent les terres incultes pour y cultiver la vigne et le blé, les deux espèces sacrées de la communion.

Le vigneron le plus célèbre de «Montravel »est sans nul doute le philosophe Michel Eyquem de Montaigne, maire de Bordeaux, dont le vignoble s'étendait au pied de la tour où il aimait se retirer pour écrire : «les vignes qui sont des jardins et des lieux de plaisir, de beauté singulière et là où j'ai appris combien l'art pouvait se servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal ».

En 1903, Edouard Féret, éditeur du livre «Bergerac et ses vins »fait les constations suivantes sur la zone géographique de «Montravel »: «les vins rouges sont corsés, colorés, droits de goût et se rapprochent beaucoup, dans certains crus, des excellents vins du Castillonnais. »

L'appellation d'origine contrôlée «Montravel »témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur un territoire dans lequel la communauté humaine a œuvré pour mettre en valeur, par ses savoir-faire, une production originale, confidentielle, bénéficiant d'une juste notoriété, commercialisée essentiellement conditionnée en bouteille, aussi bien pour les vins blancs que pour les vins rouges.

## 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, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Bergerac, Le Fleix, Monfauçon, Saint-Laurent-des-Vignes, **Saint-Seurin-de-Prats**.
- Département de la Gironde : Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Francs, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte dont au moins 3 mois en bouteille.</p> <p>En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate, la communauté humaine se fixe pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.</p>	

<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 «Montravel » 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>	

## 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_SO_MM41.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SO_MM41.pdf</a>
--------------	---

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:**

français
----------

**5. LIEN VERS E-BACCHUS**

Montravel
-----------