

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Bergerac’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0190-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Bergerac’

2. Type d’indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l’article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013

1. Vin

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs sont des vins blancs secs. Ils sont issus des cépages principaux suivants: muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

Arôme/Nez

Les vins blancs développent généralement des arômes à la fois floraux et fruités

Goût/Bouche

Les vins blancs développent 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.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins blancs sont des vins secs tranquilles et ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13%. Ils présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l. Leur TAVNM est de 10,5%.

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne
vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges sont des vins tranquilles secs issus des cépages principaux suivants cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N .

Arôme/Nez

Ces vins sont souvent marqués par des arômes de fruits.

Goût/Bouche

Ces vins ont une structure tannique alliant la souplesse et la rondeur du cépage merlot N à la fermeté des tanins du cabernet franc N et du cabernet-sauvignon N. Afin d'éviter une trop forte extraction de tannins, 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.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Il s'agit de vins secs tranquilles ne dépassant pas après enrichissement un TAVT de 13,5%. Ils présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l. Leur TAVNM est de 11%.

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

vin rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés se déclinent en vins secs et demi-secs majoritairement à base de cépage cabernet franc N et de cépage cabernet-sauvignon N. Les vins rosés ont souvent une couleur pouvant aller du vin « gris » jusqu'aux vins de type « claret ».

Arôme/Nez

Ils sont marqués par la fraîcheur.

Goût/Bouche

Ils sont soit secs, soit tendres avec une fraîcheur toujours présente.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins rosés se déclinent en secs et demi-secs. Ils ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13%.

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5%.

Ils sont soit secs, soit tendres avec une teneur maximale en sucres fermentescibles de 10 grammes par litre.

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. Pratiques vitivinicoles

7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration

Pratique vitivinicole

Utilisation de charbon à usage œnologique

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

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.

Pratique vitivinicole

Densité

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare. 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.

Pratique vitivinicole

irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots. - pour les vignes présentant une densité de plantation > 4000 pieds/ha , le nombre maximum d'yeux francs par hectare est 60000 et de 16 par pied. - pour les vignes présentant une densité de plantation < 4000 pieds/ha , le nombre maximum d'yeux francs par hectare est 60000 et de 20 par pied.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type
vin blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	77
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type
vin rouge

Rendement maximal:

Rendement maximal:	68
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type
vin rosé

Rendement maximal:

Rendement maximal:	72
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus

- Cabernet franc N
- Cabernet-Sauvignon N
- Chenin B
- Cot N - Malbec
- Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc
- Merlot N
- Muscadelle B
- Mérille N
- Ondenc B
- Sauvignon B
- Sauvignon Gris G
- Semillon B
- Ugni blanc B

9. Description succincte de l'aire géographique 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 (sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2026):

Communes retenues en entier :

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, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, 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-Innocence-Eulalie, 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, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

Communes retenues en partie :

Beaumontois en Périgord pour le seul territoire de l'ancienne commune de Nojals-et-Clotte devenue commune déléguée au sein de Beaumontois en Périgord au 1er janvier 2016, Eyraud-Crempse-Maurens pour le seul territoire de l'ancienne commune de Maurens devenue commune déléguée au sein de Eyraud-Crempse-Maurens au 1er janvier 2019.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

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 kilomètres 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 roches détritiques dénommées « *Sables, argiles et 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. A 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^{ème} 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^{ème} 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'attachent à prix d'or ces vins blancs et ces vins « clarets ».

Le commerce des vins est étroitement lié aux conditions de navigation sur la Dordogne. Ainsi le vignoble en amont de Bergerac disparaît en raison de la présence d'une succession de rapides connus sous le nom de « Pas de la Gratusse » qui rendent 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^{ème} siècle favorisent la création de 10 caves-coopératives regroupées, en 2009, en quatre pôles. La viticulture regroupe un peu plus de 1000 vignerons, dont les deux tiers sont des vignerons coopérateurs (pour un tiers de la production). La communauté humaine de cette appellation d'origine contrôlée 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 des cépages merlot N et sémillon B.

Les conditions climatiques à la maturité ont permis la conservation d'un pourcentage important de cabernet franc N et de muscadelle B.

3°- Interactions causales

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^{ème} 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.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate est constituée par le territoire des communes suivantes (sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2026) :

-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, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.

-Département de Lot-et-Garonne : Duras, Loubès-Bernac et Saint-Jean-de-Duras.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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. 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. Le terme "sec" figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs. 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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges