

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Côtes de Bergerac’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0191-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Côtes de 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 tranquilles blancs sont majoritairement des vins « moelleux », éventuellement « demi-secs » ou « doux ». Ils sont issus des cépages principaux suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B. La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

Arôme/Nez

Ils présentent notamment des arômes de fruits frais ou de fruits confits,

Goût/Bouche

Ils se caractérisent par un équilibre subtil entre la sucrosité et l'acidité qui leur permet de conserver une certaine fraîcheur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
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 présentent un TAVNM de 11,5% et TAV acquis minimum de 11 %.

Les vins blancs qui présentent une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 4 g/l ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5%

Les vins blancs qui présentent une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 54 grammes par litre ont, à titre dérogatoire, une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture. Ils sont élaborés sans enrichissement.

☒ 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. Ils proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages.

Arôme/Nez

Les vins rouges présentent un bouquet plus évolué et notamment des arômes d'épices ou de vanille.

Goût/Bouche

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.

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 14,5%. Ils présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l. Leur TAVNM est de 11,5%.

☒ 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

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les TSE sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. L'augmentation du TAV naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un TAV total de 14,5 %. Les vins blancs qui présentent une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 54 g/l sont élaborés sans enrichissement.

Pratique vitivinicole

Pratiques culturelles

Type de pratique œnologique

Pratique culturelle

Description

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.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type
vin rouge

Rendement maximal:

Rendement maximal:	60
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type
vin blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
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
- Merlot N
- Muscadelle B

- 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 blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins rouges sont assurés 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, Mescoles, 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-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-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.

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 du 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 méridionale du département.

Sur cette rive affluent 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 boulbènes 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. 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 noirs 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 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 rendait 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 ont favorisé la création de 10 caves-coopératives regroupées actuellement 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.

Au niveau de chaque exploitation, la production de vins « *Côtes de Bergerac* » représente un choix et une volonté d'élaborer un produit qui se démarque par sa concentration tannique pour les vins rouges ou sa sucrosité pour les vins blancs. Ainsi chaque producteur identifie dans son vignoble les parcelles à fortes potentialités sur des 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.

c) 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 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 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 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.

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

Liste des communes (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, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion

Département de Lot-et-Garonne : Duras et Loubès-Bernac.

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 «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.

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

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.

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