

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Côtes de Duras’

Numéro de référence UE:

1. Dénomination(s)

‘Côtes de Duras’

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 rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine protégée « Côtes de Duras » est réservée aux vins tranquilles rouges issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N.

Arôme/Nez

Les vins rouges sont généralement caractérisés par la souplesse et la rondeur du cépage merlot N et accessoirement du cépage cot N, conjuguées à la puissance tannique des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N.

Goût/Bouche

Pour les vins rouges, afin de limiter leur acidité naturelle, la fermentation malo-lactique doit être réalisée avant le conditionnement.

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:	-
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 rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum 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 rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine protégée « Côtes de Duras » est réservée aux vins tranquilles rosés secs issus de cépages blancs et noirs.

Arôme/Nez

Les vins rosés, généralement issus d'assemblages, présentent un fruité agréable.

Goût/Bouche

Les vins rosés, généralement issus d'assemblages, sont secs et présentent un fruité agréable et une fraîcheur intéressante

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:	-
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 présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum 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 blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine protégée « Côtes de Duras » est réservée aux vins tranquilles blancs, ils peuvent être secs ou moelleux.

Arôme/Nez

Pour les vins blancs secs, la diversité des cépages et les règles d'assemblage favorisent l'émergence de deux styles de vins : un aux arômes dominants de buis ou de bourgeon de cassis, généralement produit à partir du sauvignon B et un blanc sec plus complexe avec de la muscadelle B et le sémillon B.

Les vins blancs moelleux sont produits en grande majorité à partir du sémillon B et accessoirement de la muscadelle B. Ils présentent des arômes de fruits mûrs, parfois de fruits confits.

Goût/Bouche

Pour les vins blancs secs, la diversité des cépages et les règles d'assemblage favorisent l'émergence de deux styles de vins : un blanc sec très fruité et frais généralement produit à partir du sauvignon B et un blanc sec plus complexe, plus charnu dans lequel des cépages comme la muscadelle B et le sémillon B vont apporter un peu de rondeur et de charnu.

Les vins blancs moelleux sont produits en grande majorité à partir du cépage sémillon B et accessoirement du cépage muscadelle B. Ils sont généralement gras et concentrés sans excès. Les autres cépages apportent, dans l'assemblage, de la fraîcheur en bouche et ainsi une meilleure tenue au 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:	-
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 tranquilles se déclinent en sec, moelleux ou doux. Les vins blancs secs présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 g/l. Les autres vins blancs présentent une teneur en sucres fermentescibles supérieure 12 g/l et un TAV acquis minimum de 10,5% vol.

Les vins blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, un TAV total de 13 % et de 14 % pour les autres blancs.

Les vins présentent un TAV naturel minimum de 10,5% pour les vins blancs secs et de 11,5% pour les autres vins blancs.

☒ 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 mouls, 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% vol.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges, rosés et blancs secs et 14 % pour les autres vins blancs.

Pratique vitivinicole

Densité

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds à l'hectare par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur est inférieur ou égal à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Cette densité de plantation peut être réduite à 3300 pieds par hectare pour les plantations de vignes destinées à la production de vin blanc de type sec. Dans ce cas, les vignes ne peuvent doivent présenter un écartement entre les rangs supérieur inférieur ou égal à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur supérieur à 0,85 mètre.

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Après ébourgeonnage, chaque pied porte au maximum, 15 yeux francs pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G, et 13 yeux francs pour les autres cépages.

Pour les vignes conduites à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare, chaque pied porte, après ébourgeonnage, au maximum, 18 yeux francs par pieds pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G et 15 yeux francs pour les autres cépages.

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.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/varieté/type

vins rouges et rosés

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/varieté/type

vins blancs secs

Rendement maximal:

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

Tous les vins/catégorie/variété/type
vins blancs autres que secs

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
- Cot N
- Chenin B
- Colombard B
- Mauzac B
- 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 sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne (sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2026) : Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardaillan, Saint-Astier, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, Sainte-Colombe-de-Duras, Sauvetat-du-Dropt (La), Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.

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

Limitée au sud par la vallée du Dropt, la zone géographique constitue un prolongement du plateau de « l'Entre-Deux-Mers » à 70 kilomètres à l'est de Bordeaux et à mi-chemin entre les vallées de la Garonne et de la Dordogne.

Le nord de la zone géographique marque la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Dordogne et de la Garonne. Le plateau, exposé plein sud, a été profondément entaillé par le réseau hydrographique constitué par les ruisseaux du Dousset à l'ouest, la Dourdèze au centre et le Malromé et l'Escourrou à l'est. La zone géographique correspond aux 15 communes du canton de Duras.

Le paysage est marqué par la succession de collines et de vallons plus ou moins encaissés. La topographie tourmentée est liée à la nature friable des molasses affleurantes et à la karstification des calcaires sous-jacents.

A mi-pente et aussi dans la partie la plus haute des coteaux, des affleurements calcaires durs forment des petites falaises nettement visibles dans le paysage.

Les formations géologiques les plus friables sont constituées par les molasses du « *fronsadais* » dans la partie inférieure des coteaux, et les molasses de « *l'agenais* » pour la partie sommitale des croupes.

A mi-pente apparaît le calcaire de « *Castillon* » qui est blanc, crayeux et plus ou moins fissuré.

Au sommet des molasses de « *l'agenais* », affleure, très localement, le calcaire blanc de « *l'agenais* ». Ce calcaire blanc, dur et caverneux, culmine, sous forme de plateau, sur les communes de Loubès-Bernac et Soumensac et porte des argiles de décalcification.

Les molasses du « *fronsadais* » ont donné des sols bruns argileux, parfois argilo-graveleux, et ne sont exploités en vigne que dans les secteurs non gélifs de la vallée du Dropt.

Le calcaire de « *Castillon* » porte, à l’affleurement, des rendzines très maigres sur lesquelles la culture est difficile. C’est surtout le domaine des « landes à genièvres ». Lorsque le sol devient un peu plus épais, la vigne va pouvoir bénéficier d’un sol maigre et parfaitement drainé.

Les molasses de « *l’agenais* » portent des sols décarbonatés et souvent très lessivés. Le recouvrement par les limons éoliens permet la formation de boubènes.

L’aire parcellaire délimitée, dont la surface est de 9871 hectares, couvre à peine la moitié de la zone géographique.

Le climat océanique apporte une pluviométrie étalée toute l’année, avec un pic hivernal et un pic au mois de mai. Les températures sont douces au printemps et favorisent un démarrage précoce de la vigne. Les arrière-saisons sont ensoleillées, après parfois un épisode pluvieux à l’équinoxe.

Les cépages traditionnels de l’Aquitaine se sont tout naturellement développés dans cette zone en raison de leur adaptation au milieu.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

A l’époque de la Guyenne anglaise du XI^{ème} au XIV^{ème} siècle, l’économie viticole duraquoise connaît un certain essor grâce aux expéditions en Angleterre des vins du « *Haut-Pays* », cette dénomination regroupant tous les vignobles situés en amont de Bordeaux et dont le commerce s’effectuait par la Dordogne et la Garonne.

Le protectionnisme mis en place par les Bordelais fait l’objet, sous l’Ancien Régime, de quelques assouplissements. Ainsi les vins du « *Haut-Pays* » payent un droit de « *double marque* » alors que ceux de la région de Duras n’acquittent qu’un droit de « *demi-marque* ».

Au XVII^{ème} siècle, le duc de Duras reçoit même l’autorisation de faire mettre, chaque année, 1000 tonneaux de vin de « Duras » en barriques bordelaises.

Au début du XX^{ème} siècle, la production des « Côtes de Duras » s’oriente essentiellement vers la production de vins blancs moelleux, comme celle de « Bergerac », dont la région parisienne est friande. Mais la désaffection du consommateur pour ce type produit après la seconde guerre mondiale, pousse la communauté humaine à faire évoluer sa production.

En 1924, le syndicat de défense des vins du canton de Duras est créé avec pour objectif la reconnaissance de l’appellation d’origine « Vin du canton de Duras ». Face à la contestation de cette dénomination par un courtier, l’affaire est tranchée par le tribunal civil d’Agen le 28 juin 1927. Le jugement précise que : « *Si le terroir des coteaux du canton de Duras ne donne pas à ses vins les bouquets particuliers aux grands crus, il permet tout au moins de faire des vins de premier ordre et*

unanimement appréciés par les consommateurs ». Le juge définit les vins de « Duras » comme « des vins fruités et corsés, ayant un cachet qui décèle leur origine ».

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras » est reconnue le 16 février 1937, pour les vins blancs et les vins rouges.

Au début des années 1960, la reconversion vers les cépages rouges et le cépage sauvignon B est bien engagée en bordelais, et l'économie duraquoise emboîte le pas, face à des perspectives économiques en plein développement.

A partir de 1970, les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B deviennent les produits phares de la région. Le développement de la maîtrise des températures de vinification, notamment grâce aux investissements coopératifs, permet l'élaboration de vins issus du cépage sauvignon B, aux arômes si caractéristiques et facilement identifiés par le consommateur.

La cave-coopérative de Duras est créée à cette époque tandis qu'une cave voisine, située en Gironde produit déjà 20 % des vins de l'appellation d'origine contrôlée. En 1985, l'Union interprofessionnelle assure la promotion des vins et les deux caves fusionnent en 1998.

Dans le même temps, la maîtrise des vinifications en rouge par les œnologues bordelais profite bénéficie aux opérateurs voisins de la région de Duras et la production de vins rosés se développe naturellement.

En 2009, la production moyenne de vins rouges est de 65000 hectolitres et celle de vins rosés de 5000 hectolitres. La production de vins blancs secs est de 40000 hectolitres alors que celle de vins blancs moelleux se limite à moins de 2000 hectolitres, commercialisés directement en bouteilles.

c) Interactions causales

Le Dropt et ses vallées affluentes ont découpé des croupes et mis en valeur des versants bien exposés. L'aire parcellaire délimitée prend ainsi en compte les critères topographiques et les meilleures parcelles sont souvent en concurrence avec une arboriculture bien présente. La production de vin blanc moelleux se justifie par la culture du cépage sémillon B sous un climat océanique dont l'humidité automnale du petit matin et les après-midi ensoleillés sont propices à la surmaturité et au développement éventuel de la pourriture noble sous l'action de *botrytis cinerea*.

Les différents niveaux molassiques plus ou moins lessivés et à la teneur en argile variable présente dans les boubènes, sont favorables à la culture du cépage sauvignon B, lequel y développe son potentiel aromatique indispensable à la production de vins blancs secs expressifs.

Les argiles de décalcification, et les conditions favorables des arrière-saisons ensoleillées sont propices à la maturité des cépages noirs qui apportent ainsi aux vins rouges une bonne assise tannique.

Les producteurs ont su mettre en valeur les potentialités de leur territoire en sélectionnant les parcelles les plus propices à la culture de la vigne et en développant les techniques de maîtrise des températures de fermentation pour les vins blancs et les techniques d'extraction des tanins pour les vins rouges.

Au début du XVIème siècle, les vins dits de « Bordeaux englobent tout à la fois, les vins de « Graves », du « Médoc », du « Blayais », etc... et ceux du « pays de nouvelle conquête ». Cette « conquête » concerne la conversion des âmes avilies et repose sur plusieurs paroisses et juridictions influentes, telles les juridictions de Montravel, de Sainte-Foy ou bien du Duché de Duras. François Ier encourage la plantation de vigne sur les coteaux de la région de Duras et la cour des Valois s'en régale comme d'un « nectar ».

Les crises successives n'épargnent pas la région de Duras (guerres, entraves à la commercialisation, phylloxéra, exclusion du « Haut-Pays »), mais la viticulture a résisté et a su s'adapter. La production se partage pratiquement à parts égales entre la coopération et les chais indépendants. Le développement de l'agro-tourisme permet à la vente directe de devenir le mode de commercialisation prépondérant puisqu'elle représente 60% des volumes commercialisés. Avec 15% des volumes commercialisés en Europe du Nord, la notoriété dépasse largement le cadre régional aquitain et celui de l'Ile-de-France, sur lesquels s'est bâtie la réputation des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Duras ».

11. Exigences applicables supplémentaires

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 Duras » 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

Le terme "sec" figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

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, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes (sur la base du code officiel géographique en date du 1^{er} janvier 2026) :

-Département de la Dordogne : Communes entières : Sadillac, Thénac. Commune en partie : Saint-Julien-Innocence-Eulalie pour le seul territoire de l'ancienne commune de Sainte-Eulalie-d'Eymet devenue commune déléguée au sein de Saint-Julien-Innocence-Eulalie au 1er janvier 2019.

-Département de la Gironde : Dieulivol, Landerrouat, Lèves-et-Thoumeyragues (Les), Margueron, Monségur, Pellegrue, Riocaud, Saint-Avit-Saint-Nazaire.

-Département de Lot-et-Garonne : Lévignac-de-Guyenne, Mauvezin-sur-Gupie, Monteton, Roumagne.

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