

## Document unique

<i>Dénomination(s)</i>	Sainte-Foy-Bordeaux (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 octodécies du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 20 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

<i>Caractéristiques analytiques</i>		
Les vins sont des vins tranquilles rouges ou blancs. Les vins blancs sont des vins secs ou avec sucres fermentescibles. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de :		
	TAV naturel minimum	TAV acquis minimum
Vins rouges	11,5 %	
Vins blancs secs	10,5 %	
Vins blancs moelleux	13,5 %	11,5 %
Vins blancs liquoreux	15 %	12 %

- Les vins blancs doux dits "liquoreux" ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins secs et 15 % pour les vins moelleux.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

**Vins avant conditionnement (vins en vrac) :**

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	Vins rouges	Vins blancs secs	Vins blancs moelleux	Vins blancs liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte 13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	16, 30 ou 0, 97 (0, 80 g / l exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	25 ou 1, 50 (1, 225 g / l exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Teneur maximale en SO <sub>2</sub> total (milligrammes par litre)	140	180	300	
Teneur maximale en acide malique (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 0, 3			

**Vins après conditionnement :**

Paramètres analytiques	Vins rouges	Vins blancs secs	Vins blancs moelleux	Vins blancs liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en Acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)				25 ou 1,50 (1, 225 g / l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )

Paramètres analytiques	Vins rouges	Vins blancs secs	Vins blancs moelleux	Vins blancs liquoreux
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)			300	
Teneur maximale en acide malique (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 0,3			

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

#### *Caractéristiques organoleptiques*

Les vins rouges présentent une forte intensité colorante avec une composante aromatique dominée par les fruits rouges apportée par le merlot N. Le vin en bouche est globalement équilibré avec un peu de fraîcheur en attaque et d'astringence en finale. L'assemblage avec le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N confère aux vins complexité et structure. Dans certains cas et dans la limite de 25 %, les cépages accessoires (carmenère N et petit verdot N) permettent d'apporter du corps et de renforcer la structure tannique.

Les vins blancs secs, d'une teinte pâle, développent souvent des arômes légers de fleurs blanches et de fruits frais lorsque le sémillon B est associé à la muscadelle B. Leur rondeur, alliée à une légère acidité est agréable au palais. Longs en bouche, ils sont savoureux et gras et, grâce au sauvignon B, finissent sur des notes de fruits exotiques. Cépages accessoires apportant fraîcheur et vivacité, le colombar B et l'ugni blanc B ne peuvent excéder 25 % de l'assemblage.

Les vins avec sucres résiduels sont moelleux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 221 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 13,5 % vol et proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Ils sont liquoreux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 255 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 15 % vol. Ils proviennent de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble et/ou par passerillage, et sont récoltés par tries successives manuelles. Ces vins présentent beaucoup de moelleux, de douceur et de finesse.

### **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:	
<p>- L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins rouges est autorisé dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis.</p> <p>- Les vins blancs liquoreux ne font l'objet d'aucun enrichissement.</p> <p>- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.</p> <p>- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins secs et 15 % pour les vins moelleux.</p> <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
<p>a) - <u>Densité de plantation.</u> Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.</p> <p>b) - <u>Règles de taille.</u> La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz). Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille à cots (coursons) ou taille à astes (longs bois), avec un maximum de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 12 yeux francs par pied pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B ;</li><li>- 15 yeux francs par pied pour les autres cépages.</li></ul> <p>c) - <u>Dispositions particulières de récolte.</u> Les vins doux dits "liquoreux" proviennent exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.</p>	

### b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
<p>Le rendement est fixé à:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 37 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;</li><li>- 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;</li><li>- 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;</li><li>- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.</li></ul> <p>Le rendement butoir est fixé à:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 40 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;</li><li>- 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;</li><li>- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;</li><li>- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.</li></ul>

## 5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Caplong, Eynesse, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Ligueux, Margueron, Massugas, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Pineuilh, Riocaud, La Roquille, Saint-André-et-Appelles, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong et Sainte-Foy-la-Grande.

### a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

### b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	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
Carmenere N
Sauvignon Gris G
Sauvignon B
Ugni Blanc B
Colombard B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Petit Verdot 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 de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est située dans le département de la Gironde, sur la rive gauche de la Dordogne autour de la commune de Sainte-Foy-la-Grande. La rivière est à l'origine d'un microclimat humide et doux, avec des

brouillards nocturnes à la fin de l'été. Située à l'est du département, cette zone géographique est limitée au nord par la rivière de la Dordogne et à l'est et au sud respectivement par les départements de la Dordogne et du Lot-et-Garonne. Elle s'étend sur 19 communes.

Deux ensembles principaux peuvent être distingués : les formations alluviales de la vallée de la Dordogne et les zones de plateaux.

Les formations alluviales du Quaternaire sont constituées d'anciennes terrasses graveleuses de la Dordogne surplombant de plusieurs mètres le cours actuel du fleuve. Sur le plan agronomique, ces terrasses graveleuses présentent une bonne aptitude viticole de par leur faible fertilité, leur excellent drainage et leur situation peu gélive.

Dans les zones de plateaux, les sols sont peu fertiles (caractère « lessivé » prononcé) et sont formés à partir de la molasse d'âge tertiaire et de ses remaniements. C'est ici une zone de transition originale avec le pays de Monbazillac et de Duras, car la formation des calcaires durs (calcaire à Astéries) sous-jacente à la molasse est réduite et les calcaires lacustres dits « calcaires de Castillon » se développent sur quelques mètres d'épaisseur. Ceux-ci reposent, à l'altitude de 40 à 50 m, sur des mollasses argileuses et sableuses qui ont favorisé l'encaissement du réseau hydrographique.

A la morphologie générale de croupes douces des plateaux molassiques, se juxtapose celle plus heurtée des phénomènes d'encastrement des vallées. En bordure de ces vallées, des réseaux karstiques se développent localement surtout dans la partie nord de l'aire géographique. L'ensemble des plateaux et des pentes supérieures non gélives sont partout favorables à la culture de la vigne. Inscrite dans un paysage de plateaux que séparent des vallées irriguées par des rivières et des ruisseaux, la vigne alterne avec bois et près.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès le XI<sup>ème</sup> siècle la vigne est bien installée dans la région de Sainte-Foy-la-Grande. Lorsque la bastide est fondée en 1255 sur les bords de la Dordogne par Alphonse de Poitiers, frère de Saint-Louis, la vigne est déjà mentionnée. Sa position stratégique aux portes du Périgord en a fait une place-forte convoitée au cours des temps. Elle fut ainsi place anglaise, conquise au XV<sup>ème</sup> siècle, puis devint un bastion protestant au XVI<sup>ème</sup> siècle. Par cette bastide située en bordure de Dordogne, de nombreuses marchandises issues de la région ont été d'abord exportées vers l'Angleterre, puis vers de multiples destinations. Les vins y transitant ont ainsi pris très tôt la dénomination de Sainte-Foy.

Le vignoble de la région se développe surtout à partir du XVII<sup>ème</sup> siècle grâce à l'essor du commerce avec la Hollande. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le vignoble couvre plus de 4 000 hectares. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, avec la reconnaissance des appellations d'origine par les tribunaux, cette région est d'abord rattachée à l'appellation « Entre-deux-Mers ». Ce n'est que par un jugement du Tribunal Civil de la Gironde en date du 24 mai 1928, à l'initiative des viticulteurs de plusieurs communes de cette région que Sainte-Foy-Bordeaux se distingue comme appellation à part entière pour ses vins rouges et blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » est reconnue par décret le 31 juillet 1937 pour ses vins rouges et blancs.

A la suite des fortes gelées de 1956 et avec les restructurations du vignoble entreprises dans les années 1960, la région de Sainte-Foy-la-Grande connaît une reconversion de son vignoble. Jusque là productrice surtout de vins blancs, cette région connaît une augmentation progressive de sa production de vins rouges.

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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » produit en moyenne 11 700 hectolitres de vins rouges et 2 000 hectolitres de vins blancs dont les quatre cinquièmes sont des vins secs.

Les vins rouges présentent une forte intensité colorante avec une composante aromatique dominée par les fruits rouges apportée par le merlot N. Le vin en bouche est globalement équilibré avec un peu de fraîcheur en attaque et d'astringence en finale. L'assemblage avec le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N confère aux vins complexité et structure. Dans certains cas et dans la limite de 25 %, les cépages accessoires (carmenère N et petit verdot N) permettent d'apporter du corps et de renforcer la structure tannique.

Les vins blancs secs, d'une teinte pâle, développent souvent des arômes légers de fleurs blanches et de fruits frais lorsque le sémillon B est associé à la muscadelle B. Leur rondeur, alliée à une légère acidité est agréable au palais. Longs en bouche, ils sont savoureux et gras et, grâce au sauvignon B, finissent sur des notes de fruits exotiques. Cépages accessoires apportant fraîcheur et vivacité, le colombar B et l'ugni blanc B ne peuvent excéder 25 % de l'assemblage.

Les vins avec sucres résiduels sont moelleux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 221 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 13,5 % vol et proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Ils sont liquoreux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 255 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 15 % vol. Ils proviennent de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble et/ou par passerillage, et sont récoltés par tries successives manuelles. Ces vins présentent beaucoup de moelleux, de douceur et de finesse.

#### *Lien causal:*

La douceur du microclimat induite par la présence de la Dordogne et des nombreux cours d'eau marque l'ensemble du vignoble, favorisant une remarquable maturation du raisin. Ce microclimat est également favorable au développement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) pour les vins blancs liquoreux.

Du point de vue des aptitudes viticoles, les formations alluviales organisées en terrasses graveleuses comme les plateaux argilo-calcaires peu fertiles présentent de très bonnes potentialités. Ainsi la délimitation parcellaire de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » a conduit à exclure certaines parcelles en fonction soit de la nature des sols (terrains hydromorphes, aux sols battants, limono-argileux, mal drainés), soit de la situation (terrains gélifs situés en bas-fonds, enclavés dans des zones boisés), soit de la vocation des sols (terrains forestiers, vieilles futaies sans passé viticole, ou encore secteurs densément urbanisés).

Les sols, lorsqu'ils sont caractérisés par des terres profondes et à dominantes argilo-calcaires, conviennent bien au merlot N, au sauvignon B et au sémillon B. Lorsqu'ils sont plus légers et plus chauds, ils sont réservés au cabernet sauvignon N et au cabernet franc N. Les vins rouges sont alors colorés et puissants et destinés à s'épanouir dans une longue garde.

La diversité des cépages, des sols mais surtout des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » impose une conduite du vignoble rigoureuse et adaptée qui se traduit par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés. En fonction des types de vins rouges, blancs (secs, moelleux ou liquoreux), les rendements sont différenciés à l'hectare.

Ce sont les vins blancs qui ont historiquement assuré la renommée de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux ».

Afin d'affiner ces vins au fort potentiel, un élevage minimum des vins blancs moelleux est requis. Les vins blancs liquoreux et les rouges doivent, quant à eux, être élevés pendant au moins quatre mois.

Dans le courant de la seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, dans un contexte général de reconversion du vignoble blanc en rouge, c'est par le dynamisme et la volonté du syndicat viticole que les meilleurs produits de cette région, revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », continuent de trouver des débouchés qui permettent d'asseoir la notoriété de cette appellation.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>Département de la Dordogne Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadière, Bosset, Cunèges, Flaugeac, Le Fleix, La Force, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Les Lèches, Lunas, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Montazeau, Montcaret, Nastringues, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Georges-de-Blancaneix, Saint-Géry, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Sigoulès, Thénac et Vélines.</p> <p>Département de la Gironde Auriolles, Bossugan, Caumont, Cazaugitat, Civrac-sur-Dordogne, Coubeyrac, Doulezon, Flaujagues, Juillac, Lustrac-de-Durèze, Mouliets-et-Villemartin, Pujols, Rauzan, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Ferme, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Florence, Sainte-Radegonde et Soussac.</p> <p>Département de Lot-et-Garonne Auriac-sur-Dropt, Baleysagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardailan, Saint-Astier, Sainte-Colombe-de-Duras, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.</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>a) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre sont présentés avec la mention «sec ».</p> <p>b) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 17 et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention «moelleux ».</p> <p>c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».</p> <p>Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p>	

## 9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

### a. Autre(s) document(s):

--

