

## Document unique

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Côtes de Montravel (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

#### *Caractéristiques analytiques*

Les vins sont des vins blancs tranquilles.

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 54 grammes par litre.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

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

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

#### *Caractéristiques organoleptiques*

Les vins sont des vins blancs généralement moelleux, parfois doux, élégants et fins, suaves, dans lesquels la présence de sucres fermentescibles ne masque jamais une belle tonicité.

Les raisins sont récoltés en surmaturité après une légère concentration sur souche.

Pour obtenir ce type de vins à la fois frais et fruités, les vins proviennent d'un assemblage dans lesquels les cépages principaux sont majoritaires.

La teneur en sucres fermentescibles comprise entre 25 grammes par litre et 54 grammes par litre affirme la sucrosité de ces vins qui présentent à la fois velouté et onctuosité.

### 3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

#### a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
-----------------------------

Appellation d'origine contrôlée
---------------------------------

#### b. Point b)

Clos
------

Château
---------

### 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

#### a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C et toute utilisation de tunnels ou de chambre de passerillage sont interdits. L'utilisation de morceaux de bois et l'addition de tanins sont interdites. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %. 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.	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre. Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots. Chaque pied porte au maximum 10 yeux fructifères.  L'irrigation est interdite.	

#### b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
Le rendement est fixé à 50 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

## 5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne ; Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien et Vélines.

### 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
Ondenc B
Sauvignon Gris G
Sauvignon Blanc B
Sémillon B

### 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 est incluse dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » et est limitée, au sud, par la vallée de la Dordogne et, au nord, par la forêt du Landais. Elle se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne. Cette zone géographique recouvre le territoire de 13 communes en totalité et correspond pratiquement à l'interfluve Dordogne-Lidoire.

Le substratum géologique correspond à l'extension de la mer stampienne. Le calcaire à « astéries » s'est déposé sur la partie occidentale de la zone géographique, alors que la partie orientale présente un faciès plus argileux.

A l'Eocène la formation fluviolacustre des molasses de « l'agenais » recouvre l'ensemble du secteur. Le démantèlement des arènes granitiques du Massif Central entraîne alors le dépôt, plus au nord, de roches détritiques dénommées « Sables, argiles et graviers du Périgord ».

Enfin la reprise de l'érosion au Quaternaire a donné naissance à des terrasses graveleuses dans la vallée de la Dordogne.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont intégrées dans l'aire parcellaire délimitée qui classe quatre grands types de sols se différenciant par leur 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 gravières du Périgord* » se développent des sols acides argilo-limono-sableux battants.
- les sols de la vallée sont sablo-argileux, lessivés et parfois hydromorphes avec des affleurements de graves dans certains secteurs.

Géomorphologiquement, la zone géographique des « Côtes de Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief tabulaire assez étroit encadré par les vallées de la Lidoire et de la Dordogne.

La zone géographique, qui se situe à une centaine de kilomètres à vol d'oiseau 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 débournement précoce et une chute tardive des feuilles. La pluviométrie bien présente en mai, plus aléatoire en été avec parfois des phénomènes de pluies d'équinoxe, favorise une alimentation hydrique régulière de la plante.

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 de la zone géographique, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

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

Les dix-huit paroisses du canton de Vélines, ainsi que la commune de Montpeyroux, constituent une châellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de la région 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, en 1922, 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 entérine un accord conclu entre les divers syndicats du canton de Vélines qui réserve, pour les vins blancs, l'appellation d'origine « Côtes de Montravel » aux communes de la rive droite de l'Estrop et l'appellation d'origine « Haut-Montravel » à celles de la rive gauche. La partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon n'est incluse que par un jugement de 1948. Ces tensions fortes entre les vigneronnes qui n'hésitent pas à se tourner vers les tribunaux pour faire valoir leurs droits, témoignent d'un engagement certain pour la défense du territoire.

En 1937, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Montravel » est délimitée à l'identique de celle définie par le tribunal.

La production qui a culminé à 20000 hectolitres dans les années 1950-1960, a lentement chuté pour s'établir en moyenne à 2000 hectolitres au cours de la décennie 2000-2010, commercialisés en bouteille dans leur totalité par une trentaine de vigneronnes indépendants et une cave-coopérative.

L'homogénéité des conditions édaphiques et climatologiques sur l'ensemble du territoire compris entre la Lidoire et la Dordogne, a permis la reconnaissance de ce savoir-faire particulier à l'ensemble de la zone initialement divisée par les jugements.

### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins sont des vins blancs généralement moelleux, parfois doux, élégants et fins, suaves, dans lesquels la présence de sucres fermentescibles ne masque jamais une belle tonicité. Les raisins sont récoltés en surmaturité après une légère concentration sur souche.

Pour obtenir ce type de vins à la fois frais et fruités, les vins proviennent d'un assemblage dans lesquels les cépages principaux sont majoritaires.

La teneur en sucres fermentescibles comprise entre 25 grammes par litre et 54 grammes par litre affirme la sucrosité de ces vins qui présentent à la fois velouté et onctuosité.

### *Lien causal:*

Soigneusement sélectionnées pour obtenir une qualité de raisins optimale, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud. Ces parcelles de vignes présentent, de surcroît, des sols maigres et lessivés mais avec une teneur en argile suffisante pour ne pas craindre les effets de la sécheresse en été.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse des modes de conduite, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, et par un poids de récolte faible par pied. Cette gestion rigoureuse assure une maturité suffisante et précoce des raisins pour permettre une bonne concentration de ceux-ci et plus particulièrement pour les cépages locaux de la région tels que la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G, accessoirement l'ondenc B, mais surtout le cépage sémillon B, souvent majoritaire qui présente de grandes aptitudes à la surmaturation sous le climat océanique.

La concentration des raisins doit être obtenue naturellement et les techniques de concentration par le froid ou les tunnels de passerillage sont interdites. De même, afin de préserver le raisin avant son pressurage, toute utilisation de pressoirs continus et de bennes auto-vidantes à pompe à palettes est interdite.

Enfin le savoir-faire des vigneronns se traduit par une tradition ancienne de vinification de vins à reste de sucres et de conservation de ces vins qui étaient consommés parfois très loin de leur lieu d'origine (Europe du nord en particulier).

Avant le phylloxéra, l'histoire est peu loquace sur les vins des « Côtes de Montravel » et ne fait référence qu'aux vins de « Montravel » en général, sans préciser s'il s'agit de vins secs ou de vins avec sucres fermentescibles.

En 1903, Edouard FÉRET fait un inventaire complet de la viticulture bergeracoise dans un ouvrage « Bergerac et ses vins ». Il note que : « sur le canton de Vélignes, les vins blancs ont une sève et un bouquet particuliers qui les ont fait classer sous le nom de Côtes de Montravel. Ce sont des vins d'une couleur très blanche, avec beaucoup de finesse et de moelleux, de la douceur et souvent un bouquet agréable ».

Edouard FÉRET note également que les vins blancs de Montcaret sont les meilleurs vins blancs des « Côtes de Montravel » et ils se distinguent par une grande finesse de sève et de l'agrément.

Avec une production confidentielle commercialisée exclusivement en bouteilles, les vigneronns démontrent au fil du temps qu'ils maîtrisent parfaitement la conduite de leur vignoble et la vinification pour obtenir, malgré les aléas climatiques, des vins blancs moelleux ou doux de grande qualité.

Dans de nombreuses manifestations locales (comice agricole et autres), le terme « Montravel » est de plus en plus mis en avant afin d'entretenir la notoriété de ce territoire particulier du Bergeracois.

## 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 et pour l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>-<u>Département de la Dordogne</u> : Bergerac, Le Fleix, Monfaucon, Saint-Laurent-des-Vignes. -<u>Département de la Gironde</u> : Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.</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 «Côtes de 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>	