Document unique

Dénomination(s) à enregistrer:	Bourg (fr) / Côtes de Bourg (fr) / Bourgeais (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Oui
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques		
Ces vins tranquilles se déclinent en vins blancs secs et en vins rouges. Les vins rouges et blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et de 12,5 % pour les vins blancs. - Avant conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes : PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4
Teneur maximale en SO_2 total (milligrammes par litre)	140	180
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)		

Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)
Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte	16,33 ou 0,98 (0,80 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H_2SO_4)

Les teneurs en acidité totale sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques
Les vins blancs secs, issus principalement du cépage sauvignon B, sont souvent frais en bouche et très aromatiques, avec des notes fruitées (souvent agrumes), nuancées par des notes fleuries. Le cépage sémillon B apporte le volume et le gras en bouche, et l'association avec le cépage muscadelle B peut renforcer les notes fleuries. Le cépage colombard B ajoute des notes aromatiques évoquant les agrumes. Ces vins sont très appréciés dans leur jeunesse (un ou deux ans). Les vins rouges, issus principalement de l'association des cépages merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure des cépages cabernet franc N, voire cot N (dénommé localement malbec), sont généreux, structurés, aromatiques et dotés d'une structure tannique qui les rend particulièrement aptes au vieillissement. L'élevage en barrique, répandu, apporte fréquemment de la complexité en ajoutant des notes grillées et vanillées. Ces vins de garde nécessitent un temps d'élevage avant commercialisation.

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:	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15%. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et de 12,5 % pour 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à0,85 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 14 yeux francs par pied:
- taille bordelaise à 2 astes ;
- taille Guyot à un ou deux bras ;
- taille courte à cots : cordon bas palissé ou éventail.

c) - Irrigation
L'irrigation, pendant la période de végétation de la vigne, ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à:
- 54 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

Le rendement butoir est fixé à:
- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

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 : Bayon-sur-Gironde, Bourg, Comps, Gauriac, Lansac, Mombrier, Prignac-et-Marcamps, la partie de la commune de Pugnac correspondant à son territoire avant la fusion de Lafosse avec celle-ci au 1er juillet 1974 (à savoir les sections cadastrales B1, B2, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO et ZP), Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Trojan, Samonac, Tauriac, Teuillac et Villeneuve.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
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
Cot N
Sauvignon Gris G
Sauvignon B
Colombard B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Sémillon B
Cabernet Franc 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 se caractérise par une morphologie accidentée constituée de coteaux et de vallons culminant à92 mètres. Drainés par plusieurs cours d'eau affluents de la Dordogne et de la Gironde, les vallons s'encaissent dans le plateau.

Les deux principaux, « *Le Brouillon »* et « *Le Moron »,* traversent la zone géographique au nord et au sud.

Le climat tempéré du Bourgeais est soumis aux influences atlantiques et à la régulation des températures par la masse d'eau estuarienne. Par rapport à la moyenne bordelaise, le rayonnement solaire est supérieur de 10%, les températures sont plus élevées de 1°C à2°C et la pluviométrie est moins importante de 10% à25% selon les années.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 15 communes du canton de Bourg, dans le département de la Gironde, sur la rive droite de la Dordogne et de la Gironde.

Le contexte pédologique se caractérise par des sols composés de graves, d'argile, de limons et de sable.

Trois natures de sols prédominent :

- les sols sur limons quaternaires, très spécifiques àla région et situés sur les plateaux, de couleur rouge « terre de Sienne » ;
- les sols sur graves sablo-argileuses sur les coteaux ;
- les sols argilo-calcaires qui sont les plus répandus.

La zone géographique se divise en trois unités paysagères : la corniche calcaire, à la limite

occidentale de la zone géographique, le système central des coteaux en zone sommitale et le paléo-delta de Pugnac.
La corniche calcaire, surplombant la vallée de la Dordogne puis de la Gironde, est marquée par les traces de nombreuses galeries où l'extraction de la pierre a participé, notamment, à la construction de plusieurs bâtiments de la ville de Bordeaux mais surtout de l'habitat local. Surplombant directement le fleuve, elle s'en éloigne au nord et au sud de la zone géographique, laissant place à une zone de pied de coteau et d'alluvions récentes dénommées « *palus* ».
Le plateau central est recouvert de vignes et seules les dépressions des vallons sont boisées. Les petits bourgs de chacune des communes et quelques hameaux sont disséminés sur ce plateau.
b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
Dès le Moyen Âge, Bourg est un port viticole important et son vignoble d'estuaire s'étend au rythme de la vie et du commerce fluvial.

Les historiens situent la vocation viticole de Bourg autour du IIème siècle, période où, sous l'influence de l'occupation romaine, se plante le premier plan de *vitis biturica* désigné comme l'ancêtre du cépage « cabernet ». La richesse des sols, le climat et l'exposition des parcelles sur la rive droite du fleuve sont déjà reconnus comme propices à l'implantation du vignoble.

Jusqu'au IXème siècle, le commerce du vin s'accompagne de celui de l'étain, puis de celui de la pierre. Ce territoire abrite toujours de nombreuses et anciennes carrières dans la roche calcaire. En raison de sa position stratégique, le site est convoité et sujet d'invasions normandes et barbares. Ces luttes se sont perpétuées au XIIIème siècle, mais les échanges se sont néanmoins instaurés, de la fière citadelle fortifiée de Bourg jusqu'à l'Angleterre. La cité est maintenant une paisible bourgade située au bord de la Dordogne dont le port de plaisance, reconverti, témoigne du rôle commercial historique passé.
En effet, la cité a joué un grand rôle dans l'exportation des vins de Bordeaux jusqu'à faire de Bourg « *la première filleule de Bordeaux* ».

Au XVIIIème siècle, le vignoble se développe, pour entrer définitivement dans l'échelle hiérarchique du Bordelais. Les vins « *bourgeais* », « *bourgeois* » ou « *du bourquais* » sont nés.

Il semble même que les conquêtes viticoles, en Gironde, sont les plus importantes au XVIIIème siècle, autour de Blaye et de Bourg (PIJASSOU, R. « Bordeaux au XVIIIème siècle ». 1968).

Dès le milieu du XVIIIème siècle, les vins du « Bourgeais » font l'objet d'une classification : « *la classification des vins du Bourgeais est très ancienne. Depuis plus d'un siècle, quatre crus tiennent le premier rang…* » (COCKS, C. « Bordeaux et ses Vins », 1868).

Au milieu du XIXème siècle, les vins de « Bourg » sont divisés en quatre classes (COCKS, C. « Bordeaux, ses environs et ses Vins », 1850).

A la fin du XIXème siècle, la classification distingue les « *Premiers crus de Bourg* ». Ainsi les « *Crus Bourgeois du Bourgeais* » sont les héritiers d'une longue tradition, laquelle s'est maintenue au fil des générations.
Définie initialement par un jugement du tribunal civil de Blaye en 1926, l'appellation « Bourg », « Côtes de Bourg » ou « Région du Bourgeais » est réservée àtous les vins rouges du canton. Le décret du 11 septembre 1936 consacre l'appellation d'origine contrôlée. Le décret du 14 mai 1941 étend cette reconnaissance aux vins blancs.
Le vignoble couvre, en 2010, près de 4 000 hectares. La production totale annuelle est de l'ordre de 190 000 hectolitres élaborés par près de 430 producteurs, 180 d'entre eux cultivent un cinquième de la superficie en production vinifiée par quatre caves coopératives.

Informations détaillées sur le produit:

Ces vins tranquilles se déclinant en vins blancs secs mais surtout en vins rouges.
Les vins blancs secs, issus principalement du cépage sauvignon B, sont souvent frais en bouche et très aromatiques, avec des notes fruitées (souvent agrumes), nuancées par des notes fleuries. Le cépage sémillon B apporte le volume et le gras en bouche, et l'association avec le cépage muscadelle B peut renforcer les notes fleuries. Le cépage colombard B ajoute des notes aromatiques évoquant les agrumes. Ces vins sont très appréciés dans leur jeunesse (un ou deux ans).

Les vins rouges, issus principalement de l'association des cépages merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure des cépages cabernet franc N, voire cot N (dénommé localement malbec), sont généreux, structurés, aromatiques et dotés d'une structure tannique qui les rend particulièrement aptes au vieillissement. L'élevage en barrique, répandu, apporte fréquemment de la complexité en ajoutant des notes grillées et vanillées. Ces vins de garde nécessitent un temps d'élevage avant commercialisation.

Lien causal:

La richesse des paysages viticoles de la zone géographique témoigne de l'importance historique de l'activité commerciale viticole. En effet, le port de Bourg, jusqu'au début du XIXème siècle, a joué un rôle important dans ce commerce.
Sur les terres historiques des vins rouges de « Bordeaux », les cépages de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais », cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIIIème siècle, nécessité des échalas de soutien, puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.
Malgré la variabilité des sols, les trois grands types pédologiques identifiés sont tous propices à l'établissement d'un vignoble de coteaux où les viticulteurs se sont imposé des conditions rigoureuses de production telles que la densité de plantation et la charge maximale à la parcelle.
Les sols sur limons quaternaires, sont particulièrement adaptés aux cépages merlot N, cot N (malbec) et au sauvignon B. Les parcelles présentant des sols sur graves sablo-argileuses, implantées sur les coteaux sont propices à l'implantation alternante des cépages merlot N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N, mais sont également adaptées aux cépages blancs.
Le cépage merlot N est très majoritairement implanté et s'épanouit plus particulièrement sur les parcelles présentant des sols argilo-calcaires, très présentes au sein de l'aire parcellaire précisément délimitée.
L'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais » est, en 2010, très fidèle au marché national pour près de 85 %. La commercialisation hors des frontières nationales et l'exportation augmentent progressivement, notamment en Belgique, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et en Allemagne et même au Japon et aux Etats-Unis.
Les producteurs s'engagent également dans un projet de signature commune, placée sur tous les supports de communication et commerciaux, assurant ainsi la large diffusion de la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais ».
Toutes les actions de communication menées par les producteurs s'appuient sur les caractéristiques du terroir. Les développements techniques réalisés collectivement (étude pédologique, flashs « *phytosanitaire* » et « *maturité* », sélection massale du cépage cot N, gestion paysagère,….) soulignent les spécificités de l'appellation d'origine contrôlée dans les différentes opérations de promotion.
Cette dynamique engagée s'exprime pleinement par le fort développement de l'œnotourisme et le renforcement de la position des vins tant sur le plan national qu'en dehors des frontières nationales.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage	

des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Donnezac, Fours, Gauriaguet, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de l'ancienne commune de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon et Virsac.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):