Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » homologué par décret n° 2011-1184 du 23 septembre 2011, modifié par le décret n° 2013-127 du 7 février 2013

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : 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, Flaugeac, Le Fleix, Fonroque, La Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Les Lèches, Lembras, Lunas, Maurens, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, 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-d'Eymet, 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, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Innocence, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 septembre 1986, 6 novembre 1987, 15 novembre 1988, les 6 et 7 novembre 1991, le 2 février et 6 septembre 2012.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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 :
- 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, Puisseguin-Saint-Emilion, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.
- Département de Lot-et-Garonne : Duras, Loubès-Bernac et Saint-Jean-de-Duras.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N ;
- cépages accessoires : fer servadou N, mérille N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage complémentaire : ugni blanc B ;
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

a) - Vins rouges et rosés :
La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement de l'exploitation.

b) - Vins blancs :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement de l'exploitation ;
- La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à la proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0, 80 mètre.
- Il est toutefois admis que cette densité puisse être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.
Pour l'ensemble des cépages, le nombre d'yeux francs est le suivant :

DENSITÉ DE PLANTATION	NOMBRE D'YEUX FRANCS MAXIMUM PAR HECTARE	NOMBRE D'YEUX FRANCS MAXIMUM PAR PIED

Vignes présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare	60000	16
Vignes présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare	60000	20

c) - Règle de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.
- Pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) - Seuils de manquants.
Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20%.

f) - Etat cultural global de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rosés	170	10,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	67
Vins rosés	62
Vins rouges	60

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare (hectolitres par hectare)
Vins blancs	77	75
Vins rosés	72	70
Vins rouges	68	64

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80% de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique.
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à

0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Après fermentation, les vins répondent aux caractéristiques analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins blancs	3
Vins rosés	10
Vins rouges	3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.
- 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%.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5% pour les vins rouges et 13% pour les vins rosés et les vins blancs.

e) - Matériel interdit.
Les pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et les foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII pour les vins blancs et rosés et à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII pour les vins rouges.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

a) - le stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est réalisé en évitant les fortes variations de température.

b) - le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

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.
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 de Le 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 sud du département.
Sur cette rive affleurent uniquement des formations tertiaires avec des calcaires lacustres (Castillon, Monbazillac, Issigeac) intercalés dans des niveaux plus molassiques.

Ainsi l'ensemble de la zone géographique, entre la vallée et les coteaux, s'étend sur un territoire de 90 communes.

Le paysage est constitué par une succession de coteaux aux expositions variées, nettement ciselés par le réseau hydrographique.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. 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 roches détritiques dénommées « *Sables, argiles et 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 rouges 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'arrachent à prix d'or ces vins blancs et ces vins « clarets ».
Le commerce des vins est étroitement lié aux conditions de navigation sur la Dordogne. Ainsi le vignoble en amont de Bergerac disparaît en raison de la présence d'une succession de rapides connus sous le nom de « Pas de la Gratusse » qui rendent 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 favorisent la création de 10 caves-coopératives regroupées, en 2009, 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.

Le vignoble initialement adapté à la traction animale, était planté à 1,80 mètre entre rangs et 1,10 mètre entre pieds. Les gelées de l'hiver 1956, le développement du machinisme agricole et le souci de polyvalence des matériels ont entraîné une évolution vers des vignes plus larges, présentant des plans de palissage élevés afin de maintenir une surface foliaire optimale. L'encépagement a, pour sa part, peu évolué avec la prédominance des cépages merlot N et sémillon B.
Les conditions climatiques à la maturité ont permis la conservation d'un pourcentage important de cabernet franc N et de muscadelle B.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins sont des vins secs et tranquilles pour les vins blancs et les vins rouges et se déclinent en secs et demi-secs pour les vins rosés.
L'assemblage des vins est obligatoire et doit provenir d'au moins 2 cépages principaux dans la proportion minimale de 50%.

Les vins blancs développent généralement des arômes à la fois floraux et fruités, avec une certaine acidité en bouche, et l'on y devine parfois la présence du cépage sauvignon B. Ils peuvent présenter une bonne aptitude à une consommation rapide. Quelques cuvées plus charnues à base de cépage sémillon B ou de cépage muscadelle B atteignent leur complexité aromatique au bout de quelques années de vieillissement.

Les vins rouges sont des vins souvent marqués par des arômes de fruits, avec une structure tannique parfois riche, alliant la souplesse et la rondeur du cépage merlot N à la fermeté des tanins du cépage cabernet franc N et du cépage cabernet-sauvignon N. Afin d'éviter une trop forte extraction de tannins, les pressoirs continus ainsi que les bennes autovidantes munies de pompe à palette sont interdits.
Un peu austères les premières années, ils gagnent à vieillir afin que les tanins se fondent.

Majoritairement à base de cépage cabernet franc N et de cépage cabernet-sauvignon N, les vins rosés ont souvent une couleur soutenue, pouvant aller jusqu'aux vins de type « clairet ». Pour préserver l'identité de ces vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite. Ils sont soit secs, soit tendres avec une teneur maximale en sucres fermentescibles de 10 grammes par litre et une fraîcheur toujours présente.

3°- 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 les difficultés de navigation 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 le développement d'un savoir-faire particulier en matière d'assemblage et de conservation des vins.
Les viticulteurs ont su développer dans un contexte géo-pédologique et climatique particulier, les cépages noirs peu sensibles à la pourriture grise: cabernet franc N, merlot N, cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure le cépage cot N et accessoirement, le cépage fer N et le cépage mérille N dénommé localement périgord N.
Le bon régime hydrique des sols, associé au climat océanique atténué, assure une bonne maturité phénolique des raisins qui se traduit notamment dans la structure tannique des vins rouges.
Pour les cépages blancs les viticulteurs ont choisi, les cépages muscadelle B et sémillon B, mais surtout le cépage sauvignon B et plus récemment le cépage sauvignon gris G, cépages adaptés aux formations lessivées du Tertiaire. En cépage complémentaire l'ugni blanc B et en cépages accessoires le chenin B et l'ondenc B sont acceptés. Les vins tirent des sols leur acidité et leurs caractéristiques florales et/ou fruités, caractéristiques dues à l'assemblage des cépages.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée privilégie les sols pauvres des coteaux et croupes de la vallée de la Dordogne et de son réseau hydrographique secondaire. Elle exclue les terrains trop argileux et profonds de plaine ou de plateaux. Les parcelles sélectionnées pour la production de 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.

La communauté humaine s'est ainsi organisée très tôt pour préserver l'histoire et les savoir-faire du vignoble bergeracois qui compte en 2010, 1300 hectares de vignes destinées à élaborer des vins blancs et 7200 hectares de vigne destinées à produire des vins rouges et rosés. La production moyenne de ce vignoble est de 70000 hectolitres de vins blancs secs, 300000 hectolitres de vins rouges et 50000 hectolitres de vins rosés.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » est une des toutes premières appellations d'origine contrôlées reconnue pour les vins rouges et blancs par le comité national des appellations d'origine des vins et eaux de vie, le 11 septembre 1936.
Les liens historiques commerciaux, la qualité et la réputation des vins de Bergerac sont confirmés aujourd'hui par la commercialisation de plus de 15 % de la production vers l'Europe du Nord.

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

a) - Pour les opérateurs réalisant, depuis le 31 juillet 2009, des plantations de vigne présentant une densité minimale de 4000 pieds par hectare conformément aux dispositions du présent cahier des charges :

- les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée

jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer, à compter de la récolte 2015, de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.
- les parcelles de vigne en place avant le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et ne sont pas soumises à la disposition relative à la hauteur de feuillage.
- la disposition relative à la hauteur de feuillage s'applique, à compter de la récolte 2015, aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 respectant les dispositions relatives à la densité de plantation.

a bis) Pour les opérateurs réalisant, depuis le 31 juillet 2009, des plantations de vigne présentant une densité minimale de 3300 pieds par hectare conformément aux dispositions du présent cahier des charges :
- les parcelles de vigne en place avant le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est inférieure à 3300 pieds par continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2049 pour les cépages sémillon B et muscadelle B et 2039 pour les cépages noirs et autres cépages blancs, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

SÉMILLON B ET MUSCADELLE B		CÉPAGES NOIRS ET AUTRES CÉPAGES BLANCS	
20% des superficies	Au plus tard le 1er août 2029	20% des superficies	Au plus tard le 1er août 2019
40% des superficies	Au plus tard le 1er août 2034	40% des superficies	Au plus tard le 1er août 2024
60% des superficies	Au plus tard le 1er août 2039	60% des superficies	Au plus tard le 1er août 2029
80% des superficies	Au plus tard le 1er août 2044	80% des superficies	Au plus tard le 1er août 2034
100% des superficies	Au plus tard le 1er août 2049	100% des superficies	Au plus tard le 1er août 2039

- les parcelles de vigne plantées après le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est inférieure à 3000 pieds par hectare (îlots de restructuration) continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, sous réserve :

  - que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20% des superficies	Au plus tard le 1er août 2029
40% des superficies	Au plus tard le 1er août 2034
60% des superficies	Au plus tard le 1er août 2039
80% des superficies	Au plus tard le 1er août 2044
100% des superficies	Au plus tard le 1er août 2049

  - et de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,50 mètre, à compter de la récolte 2015.

- les parcelles de vigne plantées après le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, sous réserve :

  - que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20% des superficies	Au plus tard le 1er août 2029
40% des superficies	Au plus tard le 1er août 2034
60% des superficies	Au plus tard le 1er août 2039
80% des superficies	Au plus tard le 1er août 2044
100% des superficies	Au plus tard le 1er août 2049

- et de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,50 mètre, à compter de la récolte 2015.

- les parcelles de vigne plantées après le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,50 mètre à compter de la récolte 2015.

a ter) Pour les opérateurs ne réalisant aucune plantation de vigne, depuis le 31 juillet 2009, les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

SÉMILLON B ET MUSCADELLE B		CÉPAGES NOIRS ET AUTRES CÉPAGES BLANCS	
20% des superficies	Au plus tard le 1er août 2029	20% des superficies	Au plus tard le 1er août 2019
40% des superficies	Au plus tard le 1er août 2034	40% des superficies	Au plus tard le 1er août 2024
60 % des superficies	Au plus tard le 1er août 2039	60 % des superficies	Au plus tard le 1er août 2029
80 % des superficies	Au plus tard le 1er août 2044	80 % des superficies	Au plus tard le 1er août 2034
100 % des superficies	Au plus tard le 1er août 2049	100 % des superficies	Au plus tard le 1er août 2039

b) - Les dispositions relatives au nombre maximum d'yeux francs par pied s'appliquent à compter de la récolte 2016.

2°- Matériel interdit

Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et des foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) s'appliquent à compter de la récolte 2015.

3°- Etiquetage

Les vins conditionnés, désignés et présentés avec l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac sec » avant le 31 juillet 2009 peuvent être détenus en vue de la vente et mis en circulation jusqu'à épuisement des stocks.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Le terme «demi-sec» figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre.

b) - Le terme «sec» figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « 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.

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les mesures transitoires fixées au 1°, a bis et a) ter du point XI du chapitre I[er] adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, l'inventaire des parcelles concernées :
- à compter de la date de première plantation et au plus tard le 1[er] août 2015, pour les opérateurs réalisant ou ayant réalisé une plantation depuis le 1[er] août 2009,
- au plus tard le 1[er] août 2015, pour les opérateurs ne réalisant ou n'ayant réalisé aucune plantation depuis le 1[er] août 2009.
Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux d'arrachage et de replantation avant le 31 juillet.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur réalisant la retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le

lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé, avant le 1er conditionnement.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins cinq jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visite sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visite sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
- Charge maximale moyenne à la parcelle. - Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	- Visite sur le terrain. - Estimation de la charge. - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique «

	fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	- Documentaire et visite sur site - Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	- Documentaire (comptabilité matière) - Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire. Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
