Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » homologué par le décret n° 2011-1260 du 7 novembre 2011, modifié par le décret n° 2013-128 du 7 février 2013

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de 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 « Côtes de Bergerac » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins rouges sont assurés 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 blancs, 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, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion ;
- Département du Lot-et-Garonne : Duras, Loubès-Bernac et Saint-Jean-de-Duras.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot 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

a) - La proportion de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;

b) - Pour les 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 25 % de l'encépagement de l'exploitation et 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.

c) - Pour les vins rouges, l'encépagement de l'exploitation comporte au minimum deux des quatre cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille courte (conduite en cordon de Royat) ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 16 yeux francs pour les cépages blancs et gris et 12 yeux francs pour les cépages rouges.

c) - Règle de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil 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 SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	198	11,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 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	55
Vins rouges	50

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)

Vins blancs	66
Vins rouges	60

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 plantées en cépages blancs ou gris 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 plantées en cépages noirs qu'à partir de la 3ème 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 rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages.
- Pour les vins blancs, la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs	Supérieure à 4 et inférieure ou égale à 54
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration 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 14,5 %.

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 :
- au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII, pour les vins blancs ;
- 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 par type de produit

Les vins rouges sont élevés durant une période qui s'achève au plus tôt le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte dont au moins 2 mois en bouteilles.

3°- 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.

4°- 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.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins blancs 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 ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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.
Avec la vallée et les coteaux, la zone géographique recouvre le territoire de 90 communes.

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

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

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 « *sables et argiles à 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) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

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 noirs 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 était étroitement lié aux conditions de navigation sur la Dordogne. Ainsi le vignoble en amont de Bergerac a disparu en raison de la présence d'une succession de rapides, connus sous le nom de « *Pas de la Gratusse* », qui rendait 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 ont favorisé la création de 10 caves-coopératives regroupées actuellement 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.

Au niveau de chaque exploitation, la production de vins « Côtes de Bergerac » représente un choix et une volonté d'élaborer un produit qui se démarque par sa concentration tannique pour les vins rouges ou sa sucrosité pour les vins blancs. Ainsi chaque producteur identifie dans son vignoble les parcelles à fortes potentialités sur des critères tels que la vigueur, c'est-à-dire la faible fertilité du sol, l'exposition pour une maturité optimale ou l'âge de la vigne pour un rendement maîtrisé.

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

Produits sur la même zone géographique que les vins à appellation d'origine contrôlée « Bergerac », les vins rouges proviennent de vignes à faible production avec des raisins à maturité optimale.
Avec un bouquet plus évolué et notamment des arômes d'épices ou de vanille, les vins présentent généralement des tanins fermes, mais sans agressivité, qui se fondent avec l'âge, et une finale avec une légère sensation de fraîcheur.

Les vins blancs sont majoritairement des vins « moelleux », éventuellement « demi-secs » ou « doux », avec une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 54 grammes par litre.
Ils présentent notamment des arômes de fruits frais ou de fruits confits, avec un équilibre subtil entre la sucrosité et l'acidité qui leur permet de conserver une certaine fraîcheur.

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 ce sont les difficultés de navigation qui 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 aussi un savoir-faire particulier en matière d'assemblage et de conservation des vins.

Dans ce contexte géo-pédologique et climatique, les cépages noirs peu sensibles à la pourriture grise se sont développés : cabernet Franc N, merlot N, cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure le cot N. Associant le bon régime hydrique des sols, la maîtrise de la production, les conditions favorables de maturité et les exigences historiques d'aptitudes au transport, les vins rouges se doivent de posséder une structure tannique leur permettant un élevage long et, de fait, de présenter une aptitude au vieillissement. Afin d'éviter une mauvaise extraction de tanins, les pressoirs continus ainsi que les bennes autovidantes munies de pompe à palette sont interdits.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1 fois et demi le volume de production, et de locaux d'élevage sans fortes variations de température. Une attention particulière est portée sur le lieu de stockage des bouchons.

Le transport des vins rouges est limité au sein de la zone géographique délimitée, évitant ainsi tout risque de détérioration de la qualité et des caractéristiques des vins. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage d'au moins 12 mois, dont au moins 2 mois en bouteilles, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins blancs, muscadelle B et sémillon B, mais surtout sauvignon B et plus récemment sauvignon gris G doivent représenter au minimum 75% de l'encépagement de l'exploitation. En cépage complémentaire le cépage ugni blanc B et en cépages accessoires les cépages chenin B et ondenc B sont acceptés. Sur les formations lessivées du Tertiaire, les vins tirent des sols leur fraîcheur et leurs caractéristiques florales ou fruités, caractéristiques dues à l'assemblage des cépages. La vallée de la Dordogne qui permet la remontée des influences atlantiques favorise l'élaboration de vins blancs « moelleux » issus de raisins récoltés à surmaturité après action de *Botrytis cinerea*.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles présentant des sols pauvres, situées sur les coteaux et croupes de la vallée de la Dordogne et de son réseau hydrographique secondaire. Elle exclue les parcelles présentant des sols trop argileux et profonds de plaine ou de plateaux. Les parcelles sélectionnées pour la récolte des 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.

Dans le Traité sur la nature et la culture de la vigne, publié par Bidet en 1759, il est écrit que : « *Les vins blancs de la Dordogne, comme ceux de Sainte-Foy, Bergerac sont des vins de primeur que les Hollandais y vont chercher (...). Ce sont des vins véritablement doux, d'un goût suave, relevé et parfumé, ce sont des vins de côte.* »
La communauté humaine s'est ainsi organisée très tôt pour préserver l'histoire et les savoir-faire du vignoble des « Côtes de Bergerac » qui compte en 2010, 1600 hectares de vignes destinées à élaborer des vins blancs et rouges. Après la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » en 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » a été reconnue le 15 juillet 1955.
Les liens historiques commerciaux, la qualité et la réputation des vins de Bergerac sont confirmés en 2010, par l'expédition hors du territoire national de plus de 15 % de la production vers l'Europe du Nord.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité à la plantation fixées dans le présent cahier des charges, 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 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.

b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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 2014.

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 « Côtes de 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) - Les vins blancs sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec les indications « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de 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. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins rouges à appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5°- 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.

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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8. 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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle 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	Contrôle sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface	- Contrôle sur le terrain. - Estimation de la charge.

externe de couvert végétal	- 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 »
Seuil de manquants	Contrôle sur le terrain
Entretien général	Contrôle 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	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Contrôle documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	- Contrôle 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	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Contrôle 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 au stade de 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

---