

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Saussignac (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération des Vins du Bergeracois
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	- Pôle viticole - Z.A. Vallade sud 24112 Bergerac cedex France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 53 24 71 77
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)5 53 24 98 48
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	fv.bergerac@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1111390D CDC Saussignac.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1183 du 23 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Saussignac publié au journal officiel de la République française du 27 septembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins blancs tranquilles.</p> <p>Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 68 grammes par litre.</p> <p>Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.</p> <p>Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 17 %.</p> <p>Les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.</p>
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>
<p>Les vins, bien que présentant une teneur élevée en sucres fermentescibles, sont fins, élégants, riches et expressifs.</p> <p>La robe est d'une belle couleur jaune dorée.</p> <p>Au nez, en fonction de l'évolution de la surmaturité et de la qualité des raisins issus du tri de la vendange, se développent souvent des arômes subtils de miel, de fleurs et d'agrumes. En bouche, les saveurs les plus fréquentes sont celles de fruits confits, de coing ou d'abricot.</p> <p>Ces vins présentent un équilibre intéressant au bout de 2 ans à 3 ans de</p>

vieillessement et certains grands millésimes peuvent se conserver parfois plusieurs décennies.

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>	
<p>Toute pratique d'enrichissement, tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ainsi que l'utilisation des morceaux de bois sont interdites.</p> <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare par hectare.</p> <p>L'écartement entre les pieds sur le même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.</p> <p>Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés.</p> <p>Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.</p> <p>Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.</p>	

L'irrigation est interdite.

Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant une concentration par action de la pourriture noble ou par passerillage naturel.

Les parcelles doivent être vendangées manuellement par tries successives. Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 25 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 30 hectolitres par hectare.

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 Dordogne : Gageac-et-Rouillac, Monestier, Razac-de-Saussignac et Saussignac.

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

Chenin B

Sauvignon Gris G
Sauvignon Blanc B
Ugni 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 limitée naturellement au nord, par la vallée de la Dordogne, à l'ouest, par celle du Seignal, et à l'est, par celle de la Gardonnette et de son affluent le Brajaud qui la sépare de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac ».

Elle se caractérise par un ensemble de plateaux, aux versants parfois abrupts et soulignés par des haies et des taillis, dont les parties intermédiaires sont occupées essentiellement par le vignoble.

Le sommet des croupes porte souvent des boisements naturels, particulièrement visibles dans le paysage, et vestiges d'un vignoble pré-phylloxérique. Dans la vaste plaine alluviale de la Dordogne, le vignoble est implanté uniquement sur les colluvions de pied de coteau et la plaine est essentiellement céréalière, avec des vergers de pruniers.

La zone géographique, constituée par 4 communes, se situe dans la partie sud-ouest du département de la Dordogne, aux confins des départements de la Gironde et du Lot-et-Garonne.

Les formations affleurantes du substratum géologique appartiennent exclusivement aux dépôts fluvio-lacustres du Tertiaire. Ces formations sont issues soit de plaines deltaïques marécageuses dans lesquelles se sont déposées des molasses argileuses, soit de lacs dans lesquels se sont déposés des éléments carbonatés.

La structure des plateaux tertiaires est ainsi conditionnée par la présence de niveaux calcaires venus s'insérer dans les niveaux molassiques. Deux niveaux calcaires présentent un intérêt viticole important :

- le calcaire de Castillon, dur et blanchâtre, qui forme une falaise d'une dizaine de mètres de hauteur ; il affleure sous forme de replats pierreux qui s'étendent parfois sur plusieurs centaines de mètres de largeur, à partir de la falaise.

- le calcaire de Monbazillac, blanc, plus friable, de faible épaisseur (de 1 mètre à 4 mètres selon les endroits) et intercalé dans la puissante formation des molasses de

« l'agenais » constituée d'argiles carbonatées.

Les sols développés sur versants molassiques sont des sols bruns argileux, épais. La présence d'argiles gonflantes, en limitant l'alimentation hydrique, réduit la vigueur qu'ils peuvent induire à la plante.

Les sols développés sur calcaire dur sont peu épais, chlorosants, capables d'assurer une alimentation hydrique limitée de la plante et induisant à celle-ci une faible vigueur.

Les sols molassiques de plateau sont des sols bruns plus ou moins lessivés. Ils peuvent être à l'origine de boubènes battantes en sommet de croupes, lorsqu'ils sont recouverts par les limons éoliens. Cultivés en vigne avant le phylloxéra, ils portent aujourd'hui souvent des bois. Ces sols lessivés ont parfois une teneur élevée en fer, comme le soulignent certains noms de lieux-dits : « La Ferrière », « Rouillac », « Ferriol ».

La zone géographique recouvre un vaste plateau argilo-calcaire culminant à 152 mètres d'altitude et présentant un pendage général d'orientation nord, vers la vallée de la Dordogne. Le calcaire de Castillon forme une cuesta et les molasses, qui la surmontent, donnent des formes plus arrondies. De nombreuses vallées creusées par de petits ruisseaux ont largement ciselé le paysage.

Le climat est un climat océanique atténué, avec une pluviométrie plus faible, des températures plus élevées en été et plus froides en hiver, que sur la façade atlantique. Par rapport à la région bordelaise voisine, l'insolation est plus importante en été et la nébulosité plus élevée en été et en automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « Saussignac » est d'origine monastique comme en témoigne la charte de donation à Saint-Sylvain qui fait état, dès le XI^{ème} siècle, de nombreuses vignes.

Le vignoble se développe au XII^{ème} siècle sous l'impulsion des pèlerins, de plus en plus nombreux sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, qu'il faut nourrir et héberger.

En 1520, les lettres patentes du Roi confirment que la ville de Bergerac et pays circonvoisins, Maurens, Mouleydier, Saint-Nexans, Labarre, Montcuq, Saussignac, La Force, Maduran, Le Fleix et Montréal ont le privilège de faire descendre leurs vins par la Dordogne jusqu'au port de Libourne.

Au XVIII^{ème} siècle, la production de vins présentant des sucres fermentescibles se développe grâce à l'introduction du cépage muscadelle B, appelée localement « muscat fou ».

Le développement de la production des vins de « Monbazillac » et leur succès commercial incitent les producteurs des communes voisines, et notamment ceux de Gageac-Rouillac, à vendre leurs vins sous le nom de « Monbazillac ». Le jugement du tribunal civil de Bergerac du 16 mars 1934 règle définitivement le litige en définissant les limites de la zone géographique de « Monbazillac » et en excluant, en particulier, la commune de Gageac-Rouillac.

Le nom de « Saussignac » réapparaît en octobre 1956, avec la dénomination « Côtes de Saussignac » qui peut compléter le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac ».

L'appellation d'origine contrôlée « Saussignac » est enfin reconnue par le décret du 28 avril 1982 et se définit comme un vin blanc moelleux.

La vendange est obligatoirement réalisée par tries successives manuelles des raisins à surmaturité, laquelle est due, soit à l'action de botrytis cinerea, soit au passerillage naturel sur souches.

La production reste encore confidentielle, en 2009, d'environ 1500 hectolitres produits par an par un groupe de producteurs passionnés constitué d'une trentaine de vignerons indépendants et d'adhérents à une cave-coopérative.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins, bien que présentant une teneur élevée en sucres fermentescibles, sont fins, élégants, riches et expressifs.

La robe est d'une belle couleur jaune dorée.

Au nez, en fonction de l'évolution de la surmaturité et de la qualité des raisins issus du tri de la vendange, se développent souvent des arômes subtils de miel, de fleurs et d'agrumes. En bouche, les saveurs les plus fréquentes sont celles de fruits confits, de coing ou d'abricot.

Ces vins présentent un équilibre intéressant au bout de 2 ans à 3 ans de vieillissement et certains grands millésimes peuvent se conserver parfois plusieurs décennies.

Lien causal:

La production d'un vin doux (dit « liquoreux ») nécessite que la vigne présente des raisins à bonne maturité et que les conditions climatiques soient favorables au développement modéré de botrytis cinerea. Une maturité trop précoce peut entraîner le développement d'une pourriture dite « acide ». A l'inverse, une installation précoce du parasite peut entraîner l'apparition de la pourriture dite « grise ». Dans tous les cas, un excès de vigueur de la plante est préjudiciable à la qualité.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée sélectionne les parcelles implantées sur les sols calcaires les moins productifs mais présentant une teneur en argile suffisante pour éviter le stress hydrique en été qui pourrait retarder la maturité raisin.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, des tailles courtes limitant la puissance végétative de la plante, et un rendement faible de 25 hectolitres par hectare. Les cépages principaux sont relativement précoces et de vigueur moyenne.

La proximité de la vallée de la Dordogne ou de ses ruisseaux affluents est recherchée afin de bénéficier d'une hygrométrie élevée, nécessaire au

développement de botrytis cinerea.

Les conditions de température et d'hygrométrie, en automne, liées à l'influence atlantique et à la configuration de la vallée ouverte vers l'ouest, permettent de réunir les conditions optimales pour le développement de botrytis cinerea : rosées ou brouillards matinaux, soleil et vent sec l'après-midi.

Au moment de la récolte, les raisins présentent une richesse minimale en sucre très élevée de 272 grammes par litre.

La pratique usuelle des tries successives et le savoir-faire acquis depuis de nombreuses années par les viticulteurs et les équipes de vendangeurs permettent d'atteindre cet objectif, tout en s'interdisant tout recours à l'enrichissement. Toute utilisation de matériel susceptible de triturer la vendange (pompe à palettes dans les bennes ou pressoir continu) est interdite.

Afin d'obtenir un équilibre harmonieux, un élevage de 12 mois, jusqu'à la récolte suivante, est obligatoire.

Au XVIème siècle, François RABELAIS fait état des moines défricheurs de Monestier, grands buveurs de « Saussignac », dipsodes (assoiffés, ivrognes) de la dive bouteille.

Edouard FERET en 1903, dans son ouvrage « Bergerac et ses vins » indique que les « vins de la commune de Gageac lorsqu'ils sont produits par des raisins très mûrs se rapprochent des « Monbazillac » par leur douceur et la finesse de leur goût ».

Avec un équilibre orienté sur la fraîcheur et le fruit, les vins de « Saussignac » séduisent de plus en plus de nouveaux consommateurs qui recherchent d'autres sensations que la simple douceur dans un vin « liqueux ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<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 « Saussignac » 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>	

<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>	
L'aire de proximité immédiate pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Cunèges, Gardonne, Lamonzie-Saint-Martin, Mescoules, Pomport, Saint-Laurent-des-Vignes, Thénac.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	Néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	<input type="text"/>
--------------	----------------------

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS