

Le Vignoble de Bergerac

Le vignoble de Bergerac se situe dans le bassin Aquitain, le long des rives droite et Gauche de la Dordogne. Il s'étend sur 65 km de long, de Lamothe-Montravel à Lalinde et 50 km de large, de Mussidan à Eymet.

Il est attenant sur sa partie ouest, en rive droite de la Dordogne au vignoble Libournais (Côtes-de-Castillon, Saint-Emilion), en rive gauche à celui de Sainte-Foy-Bordeaux et des Côtes-de-duras. Il est à égale distance du massif central et de l'océan Atlantique (100km).



Il s'y produit une grande variété de vins, rouges, rosés, blancs secs et sucrés, représentés par 13 AOC différentes : Bergerac, Bergerac sec, Bergerac rosé, Côtes-de-bergerac rouge, Côtes-de-Bergerac blanc, Monbazillac, Monbazillac « sélection de grains nobles », Pécharmant, Montravel, Haut-montravel, Côtes-de-Montravel, Saussignac et Rosette.

La superficie du vignoble ayant produit du vin en 2009 est de 11991 hectares, cela représente 2,4% de la surface viticole en AOC françaises.

Il y a 950 vignerons dont 450 sont des vignerons indépendants et 500 sont des vignerons coopérateurs.

La taille moyenne des exploitations est de 12Ha. 50% des viticulteurs exploitent des surfaces inférieures à 7 ha (dont une majorité de coopérateurs). Les plus grosses exploitations font 100 à 120 hectares, mais elles sont peu nombreuses.

Double activité : Les vignerons coopérateurs ont fréquemment une double activité, soit en pratiquant de la polyculture (céréales, prunes, vaches..), soit en ayant une activité non agricole. Moins de 20% des vignerons indépendants ont une double activité.

L'agriculture biologique : En France, en 2006, 1639 exploitations viticoles étaient déclarées en agriculture biologique avec 18808 hectares en production, soit 2,1% du vignoble français. En Dordogne, en 2010, 45 vignerons sont déclarés en agriculture biologique et 35 sont en conversion. La surface en AB est de 600 hectares, celle en conversion vers l'AB est de 600 hectares également. À terme la surface de vignes cultivées en agriculture biologique serait donc de 10%, soit plus élevée que la moyenne nationale.

Les caves coopératives : La coopération en Dordogne représente 30% de la production totale (28% en Aquitaine, 71% en Languedoc-roussillon). Elles se répartissent en 5 caves coopératives basées en Dordogne, 3 caves frontalières et 3 unions de coopératives. La coopération est apparue dans les années 1940. Elles ont joué un rôle primordial pour les viticulteurs touchés par les différentes crises qui ont affecté le vignoble entre 1870 et 1950. Aujourd'hui, les coopératives ont tendance à se regrouper, en partie pour la mise en bouteille et la commercialisation afin de pouvoir être compétitives sur le marché mondial.

Le négoce : Il représente au moins 65% des volumes vendus, dont une part importante se fait en vrac. Actuellement 5 grandes maisons de négoce, vendent plus de 80%, sur le volume total effectué par le négoce. Le négoce a toujours joué un rôle important pour le vignoble bergeracois. Jusqu'à la fin des années 1980, le négoce bordelais achetait 75% du vrac de la place bergeracoise. À partir de cette date, le négoce cadurcien est venu compenser le départ des négociants bordelais.

La faillite d'un négociant cadurcien, en 2008, qui achetait plus de 20% de la récolte du vignoble, destiné principalement à de la vente en hard discount, a mis en difficulté le bergeracois. L'interprofession a réagi, avec l'aide du département, de la région et de l'état pour mettre en place une politique commerciale offensive, afin de promouvoir l'image des vins de Bergerac et renforcer la présence de leurs vins au sein de la grande distribution.

Histoire

La vigne était déjà cultivée dans la région à l'époque romaine. Au début du moyen âge, les invasions barbares eurent un impact sur le vignoble qui se cantonna dans les monastères. Les moines ont joué un rôle essentiel dans le maintien de la viticulture, mais aussi dans le travail d'adaptation des cépages au terroir.

La période anglaise : Au douzième siècle, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II, permet le développement du commerce avec l'Angleterre. Le vignoble de Bergerac a profité de la présence de la Dordogne, qui facilitait le transport des vins. Le vignoble échappa à "la police des vins" instaurés par la place bordelaise. Pendant les trois siècles d'occupation anglaise, le vignoble prospéra. Après le départ des Anglais, la position du vignoble de Bergerac vis-à-vis de celui de Bordeaux devint plus fragilisée.

La période hollandaise : Après la période troublée de la guerre de cent ans, le Périgord connaît une nouvelle période de prospérité favorable au commerce du vin. Le protestantisme est de plus en plus influent en Sud-Dordogne. Henri de Navarre (futur Henry IV) installe son état-major à Bergerac et s'appuie sur des personnages influents du Périgord comme Montaigne, La Boétie ou Jacques Nompar de Caumont, cercle d'intellectuels qui favorisa la renommée du vignoble.

Après la révocation de l'Edit de Nantes (1660-1685), une partie des bourgeois protestants vigneron, se réfugia en Hollande. Il s'instaura un commerce privilégié avec ce pays. Les Hollandais, grands navigateurs et amateurs de vins, furent de grands acheteurs de vins blancs secs (distillation), mais également de vins blancs moelleux. La trace de ce phase hollandaise est encore notable aujourd'hui dans le grand nombre de vins moelleux et doux produits dans la région (Monbazillac, Saussignac, Rosette, Côtes-de-bergerac, Côtes-de-montravel, Haut-montravel).

Le dix-neuvième siècle et ses crises : Trois fléaux s'abattirent sur le vignoble français et touchèrent le vignoble bergeracois :

- **Oïdium :** A partir du début des années 1850, l'oïdium (champignon) touche le vignoble aquitain et y fait des ravages. Le soufrage sera la solution.
- **Phylloxéra :** Le vignoble recommence à se développer lorsque qu'une nouvelle maladie apparaît vers 1875: le Phylloxéra. Le puceron détruit tout sur son passage et ruine les paysans. La solution pour lutter contre cette maladie ne sera appliquée que tardivement (à partir de 1885) et elle coûte cher. Il faut tout arracher et greffer avec des pieds de vignes américains.
- **Mildiou :** Alors que le phylloxéra ravage le vignoble, une autre maladie cryptogamique (champignon) s'attaque à la vigne. L'effet est violent, mais un remède est trouvé : la bouillie bordelaise.

Le passage de ces trois maladies eut une incidence très forte sur la vie des paysans qui avaient choisi la monoculture de la vigne. Les grands propriétaires qui souvent avaient plusieurs sources de revenus, ou les vigneron situés plus loin de la Dordogne et encore dans la tradition de la polyculture furent un peu plus épargnés. Les vignobles dont les vins avaient une renommée fragile souffrirent beaucoup plus que les grands vignobles. Ce fut le cas du vignoble de Bergerac, de Duras ou de Gaillac. Certains vins disparaîtront totalement comme le vin de Domme.

Le vingtième siècle et la coopération : Le manque de vin dû aux maladies et les progrès techniques poussèrent les vigneron à produire plus. Les rendements des vignes greffées furent bien supérieures à celle d'avant l'épisode phylloxérique.

Rendements moyens dans le Sud-ouest en années normales:

Avant 1850 : 15 à 17hl/ha

À partir de 1900 : 40 hl/ha

À partir des années 1960 : 50hl/ha

Partout en France, la production crût trop vite au détriment de la qualité. Il s'ensuivit une crise de

surproduction à partir des années 1907. Les vigneronns languedociens et champenois se révoltèrent. Les vigneronns bordelais en pleine création de l'appellation Bordeaux, organise une pétition demandant la limitation aux communes localisées en Gironde, ils obtiendront 10500 signatures. Les vignobles de Duras et Bergerac ne pourront plus vendre leur vin sous le nom de Bordeaux. À Bergerac, la crise est sévère, il en reste encore du ressentiment aujourd'hui, dans ces vieilles familles viticoles qui ont vu cette difficulté se rajouter à cette période déjà critique. La première guerre mondiale, continua de vider les campagnes. Certains vigneronns décidèrent d'opter pour la coopération. Malgré le frein apporté par la seconde guerre mondiale, les caves voient peu à peu le jour et furent une solution de maintien d'une partie de la viticulture dans la région, comme dans beaucoup d'autres régions viticoles en France.

Apparition des caves coopératives dans le vignoble de Bergerac :

Sigoulès : 1939

Monbazillac : 1940

Le Fleix : 1947

Bergerac : 1951

Le vingt-et-unième siècle et sa nouvelle identité : Un vignoble qui se tourne vers l'agriculture biologique, vers les jeunes consommateurs au travers de ses rosés ou de ses vins blancs fruités, des Montravel rouge qui à l'aveugle sont mieux classés que des Saint-émilion grand crus. Pas de doute, il se passe des choses en Bergeracois en ce début de millénaire.

Les Cépages

Les cépages sont typiques de la région sud-ouest.

Les vins blancs :

Sauvignon blanc et gris: Le sauvignon blanc est le plus planté, le sauvignon gris tend à se développer. La vivacité, le caractère aromatique de ces cépages, fait qu'on les utilise seuls pour faire des vins secs ou ronds, ou en assemblage pour faire des vins blancs de garde ou des vins moelleux ou doux. Les vins secs ou ronds, sur le fruit, sont encore d'un très bon rapport qualité/prix.

Sémillon : C'est le grand cépage des vins moelleux et doux. Il règne tranquillement sur les coteaux de Monbazillac, Saussignac ou de haut-Montravel. Il se prête bien à la pourriture noble. Il donne des vins complexes, aromatiques, fins, qui vieillissent bien. Afin de leur apporter de la fraîcheur, il est souvent associé aux sauvignons ou à la muscadelle.

Muscadelle : C'est un cépage fruité et floral, ayant une fraîcheur intéressante. Il est utilisé en association avec le sémillon pour l'élaboration des vins moelleux et doux.

Les cépages rouges :

Le merlot : C'est le cépage rouge majoritaire. Il donne des vins ronds à tanniques. On le trouve partout sur le Bergeracois. Il apprécie les sols argilo-calcaire, nombreux dans le vignoble. Il donne des vins fruités, complexe, agréable, avec des teneurs en alcool élevé. Son manque d'acidité peut limiter la garde des vins, surtout en année chaude (2005, 2009). C'est le cépage roi en Montravel et Bergerac.

Le cabernet sauvignon : C'est un cépage tannique, fruité, avec une bonne acidité. Il apprécie les sols chauds, comme les graves ou les coteaux bien ensoleillés. Il fait des merveilles en année chaude, il supporte mal les années froides ou les terroirs trop humides. On le retrouve dans l'assemblage des vins de l'AOC Pécharmant ou côtes-de-Bergerac, à qui ils donnent leur structure.

Le cabernet franc : C'est un cépage qui peut donner des vins légers, des rosés ou des vins tanniques ayant une belle garde. Ses arômes fruités, de genièvre, son acidité, en font un cépage intéressant pour la région.

Le malbec : La spécificité à Bergerac c'est la conservation du Malbec autrefois largement planté partout dans le vignoble aquitain et qui aujourd'hui s'est retranché dans le vignoble de Cahors. On en trouve très souvent dans les vins de garde (Montravel, Pécharmant, Côtes-de-bergerac) en assemblage avec le merlot ou les cabernets.

Fer servadou et Mérille : ils sont encore autorisés dans l'AOC Bergerac mais ont presque disparu.

Les AOC

La première difficulté quand on arrive dans le Bergeracois, c'est de comprendre quels vins se cachent derrière le nom d'une AOC. Un côtes de Bergerac, est-ce un blanc sec, un rouge de garde ou un vin doux?

Pour l'ensemble des AOC, on notera que :

- Les rouges sont tous des vins d'assemblage devant comporter au moins deux cépages pour les AOC Bergerac, Côtes de Bergerac et Montravel ou au minimum trois cépages pour Pécharmant.
- Les rouges sont séparés en deux grandes qualités : **générique** (Bergerac) ou **haut de gamme** (Côtes-de-bergerac, Pécharmant et Montravel)
- Les vins blancs n'ont pas d'obligation d'assemblage, on peut trouver des blancs secs à base exclusive de sauvignon ou des vins à base des trois cépages, sauvignon, sémillon et muscadelle.
- Les cépages accessoires ou complémentaires, anciennement beaucoup plus plantés dans la région, comme le fer servadou, le mérille, l'ugni blanc, l'ondenc, le chenin tendent à disparaître
- Que les vins sucrés se séparent en deux catégories, ceux qui sont **plutôt moelleux** et dont le taux de sucre maximum se situe vers 50g/l (Côtes de Bergerac, Côtes-de-montravel, Haut-montravel et Rosette), ceux qui sont **doux** et qui ont un taux de sucre supérieur à 45g/l (Saussignac, Monbazillac et Monbazillac sélection de grains nobles)

Les vins blancs secs :

Les vins blancs sont avant tout des vins ronds, fruités à boire sur le fruit. On y rencontre des vins très charmeurs. On trouve également des vins blancs de garde, élevé en fût de chêne.

AOC Bergerac sec : Les vins peuvent être produits sur l'ensemble de l'aire délimitée Bergerac. En 2009, il a été produit 70 221 hectolitres de Bergerac sec, sur 1368 hectares.

AOC Montravel : Les vins ne sont produits que sur la zone délimitée Montravel qui se situe, en rive droite à l'ouest de Bergerac, au-dessus de Sainte-Foy-la-Grande. En 2009, il a été produit 6373 hectolitres, sur 144 hectares.

Les vins rosés :

Seule l'AOC Bergerac rosé, peut produire des vins rosés dans le Bergeracois. Il est à noter que le taux de sucres résiduels des vins doit être inférieur à 10g/l. Entre 4 et 10g/l, il doit y avoir la mention demi-sec sur l'étiquette. Les Rosés sont souvent fruités, ronds et d'un bon rapport qualité/prix.

AOC Bergerac rosé : il a été produit 60 806 hectolitres de rosés en 2009 sur 1075 hectares.

Les vins rouges :

AOC Bergerac rouge : vin rouge générique, à boire sur la jeunesse. Le vin doit contenir au moins deux des quatre cépages principaux, qui sont merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec. Le fer servadou et le mérille sont encore autorisés. C'est un vin fruité. Les assemblages à base de merlot et de cabernet franc donnent des vins frais et agréables. Il y a eu 279 140 hl de produit en 2009, sur 5248 hectares avec un rendement moyen de 53 hl/ha.

AOC Côtes-de-Bergerac : vin rouge haut de gamme, de garde, possible sur toute l'aire de production Bergerac. Il y a eu 6146 hectolitres de CBR produit en 2009 sur 161 hectares, avec un rendement moyen de 38Hl/h -

AOC Pécharmant : vin rouge haut de gamme, de garde, limité à une zone au nord-est de Bergerac et aux communes voisines de Creysse, Lembras et Saint-sauveur. Le vin doit contenir au moins trois des quatre cépages autorisés qui sont merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec. Un cépage seul, ne peut pas dépasser 65% de l'assemblage. Il a été produit en 2009, 16 534 hectolitres sur 394 hectares, avec un rendement de 42 hl/ha. Délimitation de l'aire :

AOC Montravel : vin rouge Haut de gamme, de garde, limité à une zone entre Castillon, Sainte-foy la grande et Villefranche-de-lonchat. Le vin doit contenir au moins deux des quatre cépages principaux. Le merlot doit représenter **au moins 50% de l'assemblage**. En 2009 la production est de 1294 hl, sur 32 hectares et un rendement de 40 hl/ha.

Les vins moelleux :

Ce sont des vins qui ont un taux de sucres résiduels compris entre 12 et 45g/l.

Rosette : Ancien vignoble, située au nord de Bergerac. 881 hectolitres sur 22 hectares, avec un rendement de 40 hl/ha.

Côtes-de-bergerac : AOC localisée sur l'ensemble du vignoble de Bergerac, les vins ont une teneur en sucre résiduels compris entre 4 et 54 g/l de sucres. Ils peuvent donc être demi-secs, mais c'est rare. Il a été produit en 2009 : 56 183 hectolitres de CBB sur 1288 hectares avec un rendement de 44 hl/ha.

Côtes-de-montravel : Aire limitée à une partie de la zone de Montravel se situant en arrière de Haut-montravel . Les vins doivent contenir une teneur en sucre résiduels comprise entre 21 et 51 g/l.

Haut-montravel : sur la rive droite de la Dordogne, dans la zone de production de l'AOC Montravel.

Les vins doux (dit liquoreux):

Ce sont des vins qui ont un taux de sucres résiduels supérieur à 45 g/l. Le cépage majoritaire dans ces vins est souvent le sémillon. Ils sont ramassés manuellement et par tries successives en général entre mi-octobre et mi-novembre. On laisse la pourriture noble s'installer sur les raisins durant la phase de surmaturité. Ces vins sont très concentrés, possèdent des arômes complexes de miel, d'épices, de raisins macérés dans l'alcool, de noisettes... Ils supportent très bien le vieillissement.

Monbazillac : Sur la rive gauche de la Dordogne, sur les coteaux en face de Bergerac, le taux de sucres résiduels doit être supérieur à 45g/l.

Monbazillac sélection de "grains nobles" : Même délimitation que Monbazillac , mais les raisins doivent avoir une maturité plus avancée (concentration en sucre supérieur à 255 g/l de moût) et le taux de sucres résiduels doit être supérieur à 85 g/l. L'enrichissement est interdit. Cette nouvelle AOC distingue des vins haut de gamme et se rapproche des conditions de production de Saussignac.

Saussignac : sur la rive gauche de la Dordogne, dans le prolongement de Monbazillac vers Port-saint-foy. Le raisin doit être ramassé avec une teneur minimale en sucre de 272 g/l de moût, le taux de sucres résiduels contenu dans le vin doit être supérieur à 68 g/l. On y trouve un nombre important de vigneronns travaillant en agriculture biologique. L'enrichissement est interdit.

Bibliographie :

Dordogne Périgord Ditions Bonneton 1993

Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor Edition Daniel Briand et Robert Laffont 1983

Dordogne Périgord Ditions Bonneton 1993

Itinéraire des vins du midi Pyrénéen - Eché Editeur -1985

Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001

Documentation INAO, OIV et France Agrimer - 2010

Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990

Atlas historique par W. Devos et R.Geivers –Edition Erasme – le grand livre du mois – 1985

Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001

Vignobles et vigneronns du Bordelais (1850-1980) - Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux -1994

Bergerac et ses vins. Editions Féret 1994

Carte du vignoble et diverses informations fournies par le CIVRB (comité interprofessionnel des vins de la région de Bergerac).

