

Règles d'étiquetage en lien avec les cahiers des charges des AOC du Bergeracois, AOC Côtes de Duras et IGP Périgord

L'étiquetage des vins AOC et IGP est réglementé à deux niveaux :

- La réglementation européenne (CE 607/2009), précisé par le décret 2012-655 du 4 mai 2012
- Les cahiers des charges des AOC du Bergeracois, de l'AOC Côtes de Duras et de l'IGP Périgord

1. Mentions obligatoires

Le règlement européen rend obligatoire les mentions suivantes :

- La catégorie de vin (Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée, Indication Géographique Protégée)
- Le titre alcoométrique acquis
- La provenance (produit en France)
- Le volume nominal
- Le nom de l'embouteilleur
- Le numéro de lot
- Les allergènes
- Le message sanitaire
- La teneur en sucre pour les vins mousseux

Les cahiers des charges de nos AOC prévoient l'obligation de mentions supplémentaires :

AOC et couleur	Mention obligatoire	Description
Bergerac Blanc	Sec	
Bergerac Rosé	Demi-sec	Lorsque sucres > 4 g/l
Côtes de Bergerac Blanc	Demi-sec Moelleux Doux	4 g/l < sucres ≤ 12 g/l 12g/l < sucres ≤ 45 g/l sucres ≥ 45 g/l (1)
Côtes de Duras	Sec	sucres ≤ 3g/l
Monbazillac	Millésime	Lorsque la mention « sélection de grains nobles » est utilisée
IGP	Logo européen de l'IGP Millésime	Lorsque la mention IGP est remplacée par Vin de pays Lorsqu'on utilise la mention primeur ou nouveau

(1) Les mentions liées aux teneurs en sucres sont précisées dans l'annexe XIV du règlement CE 607/2009. Ce règlement précise que la valeur 4g/l peut être remplacée par 9g/l si dans le vin : sucres- acidité totale (en g d'acide tartrique/l) ≤ 2, et que la valeur 12 g/l peut être remplacée par 18 g/l si dans le vin : sucres- acidité totale (en g d'acide tartrique/l) ≤ 10. La tolérance pour le choix de la mention est de 1 g/l. Si deux mentions sont possibles, on ne doit en mettre qu'une.

2. Mentions facultatives

Les mentions suivantes ne sont pas obligatoires mais leur emploi est soumis à une réglementation.

2.1 Mentions géographiques

Pour toutes les AOC du Bergeracois, la mention Sud-Ouest est utilisable, à condition de l'écrire avec des caractères qui ne doivent pas être supérieurs en hauteur et en largeur à ceux de l'AOC.

EN IGP Périgord, la mention Vin de Domme ou la mention Dordogne, si elles figurent sur l'étiquette, doivent apparaître avec des caractères qui ne sont pas supérieurs à ceux de la mention IGP Périgord.

2.2 Mention de cépage(s)

Le règlement CE 607-2009 (art 62) précise la possibilité de mentionner un ou plusieurs cépages sur l'étiquette des vins d'AOC ou d'IGP, avec les règles suivantes :

- Si un seul cépage est mentionné, celui-ci doit représenter au moins 85% de l'assemblage.
- Si deux cépages ou plus sont mentionnés, le vin doit contenir 100% de ces cépages, c'est-à-dire que tous les cépages de l'assemblage doivent être mentionnés. De plus, chaque cépage mentionné doit représenter au moins 15% de l'assemblage.

La mention d'un ou plusieurs cépages est indissociable des conditions de production qui sont inscrites dans le cahier des charges de l'AOC ou de l'IGP. Les cépages mentionnés devront donc bien évidemment être prévus dans le cahier des charges de l'AOC ou de l'IGP.

Il faut de plus tenir compte des règles d'assemblage des différents cahiers des charges :

AOC et couleur	Règles d'assemblage
Bergerac (blanc, rosé, rouge)	Au moins deux cépages principaux Au moins 50% de cépages principaux
Côtes de Bergerac blanc	Au moins 50% de cépages principaux
Côtes de Bergerac rouge	Au moins deux cépages
Côtes de Duras	Au moins 50% de cépages principaux Colombard ≤ 10%
Monbazillac	Au moins 80% de cépages principaux
Montravel blanc	Au moins deux cépages principaux Au moins 50% de cépages principaux
Montravel rouge	Au moins deux cépages dont un principal
Côtes de Montravel	Au moins deux cépages Au moins 80% de cépages principaux Sémillon ≥ 30%
Haut Montravel	Au moins deux cépages Sémillon ≥ 50%
Pécharmant	Au moins trois cépages Chaque cépage ≤ 65%
Rosette	Au moins deux cépages
Saussignac	Cépages principaux ≥ 50%

Compte-tenu de ces éléments:

- Pour les **AOC Bergerac, Côtes de Bergerac rouge, Montravel, Côtes de Montravel, Haut Montravel et Rosette** : on peut mentionner un seul cépage sur l'étiquette, à condition qu'il représente bien au moins 85% de l'assemblage. Par contre, au vu de l'obligation d'assemblage, on ne peut pas trouver une indication d'une proportion de 100%:

Possible

Château X, AOC Bergerac, Merlot
Château Y, AOC Montravel, Sauvignon

Impossible

Château Z, AOC Bergerac, Merlot 100%
Château W, AOC Montravel, Sauvignon 100%

- Pour l'**AOC Pécharmant**, chaque cépage ne devant pas dépasser 65%, on ne peut pas mentionner un seul cépage. En vertu de la règle concernant l'assemblage des trois cépages, si on veut mentionner l'encépagement sur l'étiquette, il devra y en avoir au moins trois, voire quatre. Il ne sera pas possible de mentionner les cépages si l'un d'entre eux est inférieur à 15%.

Possible

Château C, AOC Pécharmant, Merlot -Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon
Château D, AOC Pécharmant, Merlot -Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon-Malbec

Impossible

Château A, AOC Pécharmant, Merlot
Château B, AOC Pécharmant, Merlot-Cabernet Sauvignon

Dans tous les cas, si les pourcentages sont précisés, il faut qu'ils soient conformes aux minimum et maximum des cahiers des charges.

2.3 Mention du millésime

Selon l'article 62 du règlement CE 607/2009, la mention du millésime est possible si au moins 85% de l'assemblage est constitué par le vin du millésime mentionné.

Possible

2017 : 85% de 2017, 15% de 2016

Possible

2017 : 90% de 2017, 5% de 2016, 5% de 2015

Impossible

2017 : 80% de 2017, 20% de 2016

Les mentions cépage et millésime peuvent être employées simultanément à condition que le vin résultant du mélange provienne à au moins 85% du millésime et du cépage concerné.

2.4 Mention de la teneur en sucres résiduels pour les vins tranquilles

Pour les vins tranquilles, la mention de la teneur en sucres résiduels est facultative, sauf si le cahier des charges de l'AOC le rend obligatoire, comme c'est le cas pour les Côtes de Bergerac blanc.

Les catégories sont précisées dans le 1. (1).

2.5 Mentions relatives à certaines méthodes de production

Ces expressions renvoient à des conditions particulières de récolte, vinification, ou élevage.

Pour utiliser les mentions « élevé/fermenté/vieilli en fut de... » l'ensemble du vin revendiquant la mention doit être élevé dans un récipient en bois, dont 50% de son volume pendant au minimum 6 mois.

Ces mentions sont réservées aux vins AOC ou IGP. Les vins élaborés à l'aide de copeaux de chêne ne peuvent bénéficier de ces mentions.

Certaines mentions traditionnelles relatives à des méthodes d'élaboration sont protégées : on ne peut les utiliser que si le cahier des charges le prévoit. Ce sont : "Clairet", "primeur", "sélection de grains nobles", "sur lie", "vendanges tardives", "vin de paille". Pour nos vignobles, les deux mentions existantes sont :

- AOC Monbazillac sélection de grains nobles
- IGP Périgord primeur

2.6 Mention relative à l'exploitation agricole

Les références à une exploitation (Château, Domaine, Clos, Mas, etc.) sont réservées aux vins bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP.

A cela deux conditions :

- le vin doit être produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation ;
- la vinification doit être entièrement effectuée dans cette exploitation.

Les mentions «château», «clos», «cru» et «hospices» sont réservées aux seuls vins bénéficiant d'une appellation d'origine.