

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

Ladoix (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense des AOC Ladoix et Ladoix 1er Cru
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	Mairie . 21550 LADOIX-SERRIGNY France
<i>Téléphone:</i>	néant
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	cavb@cavb.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1119324D ladoix CDC publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1559 du 15 novembre 2011 relatif à l'AOC Ladoix publié au Journal officiel de la République française du 18 novembre 2011
--------------------------	---

Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H ₂ SO ₄).
Vins rouges	2 grammes par litre
Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
Les vins rouges sont en général caractérisés par une belle souplesse soutenue par des tanins fins, avec fréquemment des arômes de fruits rouges, framboise ou cerise. Les vins blancs sont souvent assez fermes et s'arrondissent avec le temps. Ils expriment fréquemment des arômes fruités complexes, pouvant associer des notes de pomme mûre ou de coing, avec des notes de figue et d'épices.	

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Premier Cru
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

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 et de la pêche maritime.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale	
<i>Description de la pratique:</i>		
a) - <u>Densité de plantation</u>		
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;		
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.		
b) - <u>Règles de taille</u>		
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :		
dispositions générales		
couleur des vins	règles de taille	
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.	
Vins rouges	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.	
dispositions particulières		

La taille Guyot simple peut être adaptée :

- avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>		
Le rendement et le rendement butoir sont fixés à :		
Couleur des vins	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Ladoix-Serrigny dans le département de la Côte-d'Or.

a. Zone NUTS

FR261	Côte-d'Or
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	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:

Chardonnay B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc 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 se situe à l'extrémité nord du vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres, selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude au droit de la côte avoisine 250 mètres.

La zone géographique est limitée à la commune de Ladoix-Serrigny, à quelques kilomètres au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

La commune de Ladoix-Serrigny est installée au débouché d'une petite vallée drainant le plateau des « Hautes Côtes », à la charnière entre « Côte de Nuits », au nord, et « Côte de Beaune », au sud. Au nord du vallon, le relief, exposé au midi, est peu accentué et constitué par des calcaires du Jurassique moyen, exploités dans plusieurs carrières.

Au sud du vallon, un relief plus important atteignant 380 mètres, la « Montagne de Corton », est constitué des mêmes calcaires du Jurassique moyen, à sa base, et d'une importante couche de marnes couronnée par un banc de calcaire dur, le tout daté du Jurassique supérieur. Ce secteur est exposé au levant.

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis, à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très

pierreux et peu épais en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre). Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en toposéquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (plus de 0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin s'étalent sur les flancs de la « *Montagne de Corton* », sur le petit versant exposé au sud et sur les colluvions caillouteux du piémont. Elles sont implantées indifféremment sur tous les types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique. Les parcelles les mieux situées au niveau topoclimatique, en milieu de « *Côte* », sur les sols les mieux drainés, sont destinées à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « *premier cru* ». Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Ladoix apparaît dans l'histoire, dès le Moyen-Âge, comme un hameau de la commune de Serrigny. Son nom désigne, en bourguignon ancien, une « *source* ». Ce hameau est en effet implanté sur les bords d'une importante exurgence karstique, s'écoulant au pied de la « *Montagne de Corton* ».

Si le territoire est à l'évidence viticole, au Moyen-Âge, cette activité a curieusement laissé peu de traces dans la littérature. On sait que l'Hôtel-Dieu de Beaune, créé en 1441 par Nicolas Rollin, chancelier du Duc de Bourgogne, y possédait un important domaine. « Ladoix » est englobé dans le grand ensemble de vignobles, proches de Beaune, dont « *Corton* » est le centre. La bourgeoisie beaunoise y est fortement implantée, développant de grands domaines qui contribuent au prestige de ce secteur de la « *Côte de Beaune* ».

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont diffusés dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, la Bourgogne voit le développement d'une nouvelle profession, le négociant-éleveur, qui donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de Beaune* » est un fort pourvoyeur de vins fins pour les maisons de négoce

beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Avant le XIX^{ème} siècle, « Ladoix » est surtout connu pour sa belle pierre de construction, extraite de diverses carrières sur les deux rives du vallon descendant des « *Hautes Côtes* ». En 1855, le Docteur Lavalley, dans son ouvrage sur les grands vins de la Côte d'Or, se contente de citer « *Ladouée* », sans en détailler les crus.

En 1860, le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune y relève pourtant 26 hectares de vignes produisant des vins fins. En 1892, Danguy et Aubertin confirment ce classement et le précisent en différenciant les lieudits produisant des vins rouges ou des vins blancs, reconnaissant ainsi la double vocation des terres de la zone.

En 1921, les producteurs de la commune se regroupent en un « *Syndicat de défense des intérêts viticoles de Serrigny* ». Il a deux objectifs, d'une part, revendiquer l'appartenance de certaines parcelles au réputé cru « *Corton* », d'autre part, participer à toutes les manifestations susceptibles d'accroître la renommée des vins produits sur la zone.

En effet, jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées, au cours des années 1930, les vins fins de « Ladoix » se vendent généralement sous le nom « *porte-drapeau* » d'« *Aloxe-Corton* », voire « *Corton* ». Ces noms étant reconnus en appellation d'origine, après 1919, et réservés à des territoires restreints, « Ladoix », dont la notoriété des vins est établie, obtient une appellation d'origine contrôlée en 1937.

Dès le XIX^{ème} siècle, certains « *climats* » (nom local des lieudits) de « Ladoix » sont distingués pour la qualité des vins qui en sont issus. En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru », est approuvée par le comité national compétent de l'Institut national des l'origine et de la qualité. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier, en 1860, par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare. L'encépagement est constitué en majorité par le cépage pinot noir N. Certains secteurs, en particulier les parcelles présentant des sols marneux de haut de versant, sont complantés en cépage chardonnay B. L'usage est d'élever les vins suffisamment longtemps pour leur conférer une belle aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie de 95 hectares, produisant annuellement environ 4000 hectolitres, dont les trois quarts en vins rouges et un quart de vins blancs.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont en général caractérisés par une belle souplesse soutenue par des tanins fins, avec fréquemment des arômes de fruits rouges, framboise ou

cerise.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont généralement plus tanniques et affirment un net caractère de vin de garde.

Les vins blancs sont souvent assez fermes et s'arrondissent avec le temps. Ils expriment fréquemment des arômes fruités complexes, pouvant associer des notes de pomme mûre ou de coing, avec des notes de figue et d'épices.

Lien causal:

Le climat océanique frais la topographie de la « Côte » et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, ainsi que du cépage chardonnay B, lui aussi originellement très implanté localement.

Le relief de la « Côte », la diversité géologique et la variété de sols qui en découlent, génèrent, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont de longue date incité les producteurs à différencier les « climats » composant le territoire viticole. Cette palette est toujours valorisée par l'usage courant du nom du « climat » de provenance des raisins. L'élevage relativement long des vins de « Ladoix », fixé dans le cahier des charges, tout en leur assurant une aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité perceptible à la dégustation.

Certains des « climats » ont, de longue date, été distingués pour la qualité de leur production, tant en vins rouges qu'en vins blancs. Les vins issus de ces « climats » bénéficient de la mention « premier cru ». Ces « climats » sont situés dans la partie médiane du coteau, en pente généralement modérée, sur des sols dont la fertilité est équilibrée par le caractère filtrant, permettant alors l'obtention de vins concentrés, de longue garde. Les vins rouges y sont puissants, concentrés. Certains secteurs, d'altitude supérieure (350 mètres), sur substrat marneux, produisent uniquement des vins blancs bénéficiant de la mention « premier cru ». Le cépage chardonnay B trouve dans ces situations les conditions favorables à l'expression d'une grande finesse.

Si les vins de « Ladoix » sont depuis longtemps considérés comme du plus haut niveau de qualité au sein de la Bourgogne viticole, l'appellation d'origine contrôlée « Ladoix » s'est construite dans l'histoire récente de la « Côte de Beaune » et a forgé sa personnalité à partir des années 1930. En effet, la réglementation a permis l'émergence d'une identité propre au vignoble de « Ladoix ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas,

Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennès, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-

l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

<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>a) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention traditionnelle « premier cru ».</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des climats suivants selon les dispositions fixées dans le cahier des charges pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle « premier cru » :</p>	
LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> - « Basses Mourottes » ; - « Bois Roussot » ; - « En Naget » ; - « Hautes Mourottes » ; - « La Corvée » ; - « La Micaude » ; 	<ul style="list-style-type: none"> - « Le Clou d'Orge » ; - « Le Rognet et Corton » ; - « Les Buis » ; - « Les Grêchons et Foutrières » ; - « Les Joyeuses ».
<p>Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention traditionnelle « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions 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> <p>b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut</p>	

préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

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 Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+ 33 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>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS