

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

Côte de Beaune (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense des AOC Beaune, Beaune 1er Cru et Côte de Beaune
<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 . 21200 BEAUNE 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>	CDC_Cote_de_Beaune.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1686 du 28 novembre 2011 relatif à l'AOC Côte de Beaune publié au Journal officiel de la République française du 30 novembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Côte de Beaune (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 tranquilles blancs ou rouges secs.</p> <p>a) - Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%;</p> <p>- Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.</p> <p>b) - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.</p> <p>c) - Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>d) - Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :</p>			
COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)		
<table border="1"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table>			

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;
Vins rouges	2 grammes par litre
e) - Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
<p>Les vins rouges sont souvent tendres, souples et tout en finesse, et des notes de petits fruits rouges se révèlent. Ils sont portés par une belle acidité qui leur permet de prendre un peu d'âge.</p> <p>Les vins blancs sont souvent assez souples, parfois gras, mais toujours avec une bonne acidité. Ils développent des arômes floraux et minéraux.</p>	

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>a) - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;</p> <p>- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.</p>	

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

b) - 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>		
<p>a) - <u>Densité de plantation</u></p> <p>- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par 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 ;</p> <p>- 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.</p> <p>b) - <u>Règles de taille</u></p> <p>Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :</p>		
DISPOSITIONS GENERALES		
COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE	
Vins blancs	<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ; - soit en taille dite «taille Chablis», pour le seul cépage chardonnay B, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8. 	

Vins rouges	<p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
<p>La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.</p>	
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>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.</p>	
<p>c) - <u>Irrigation</u> L'irrigation est interdite.</p>	

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 Beaune 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 dans le 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 200 mètres.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste 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.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant se présente selon une topographie assez complexe. D'exposition générale est/sud-est, il est divisé en deux par une profonde vallée sèche s'enfonçant dans l'arrière-pays et entrecoupé d'autres petites combes l'entamant plus ou moins profondément. Les expositions sont ainsi variées, parfois plein sud, ou sud-ouest, ou est/nord-est.

Le substrat est composé de calcaires du Jurassique, pour le front de « Côte », et d'épandages plus ou moins graveleux et argileux, toujours calcaires, pour le piémont. La série lithologique du versant débute par un niveau de calcaire en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen), parsemé de carrières anciennes. Ce niveau est surmonté par une série de calcaires de l'Oxfordien (Jurassique supérieur) dans la partie moyenne et haute du versant. Une corniche de calcaire dur, souvent boisée, s'individualise bien dans le paysage, surmontée par un niveau de marnes (calcaires argileux) formant un petit replat, sous une nouvelle série calcaire formant les sommets.

Le substrat calcaire du versant est masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants.

Ils s'organisent en topo-séquences, 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 (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont. Latéralement, ils sont aussi très variables, selon les expositions, mais aussi selon l'épaisseur et la nature des formations superficielles.

Les parcelles délimitées pour la production des raisins occupent très largement le coteau et son piémont jusqu'aux limites de la ville de Beaune. Elles s'étendent vers le haut du versant sur le niveau marneux sommital. Les altitudes sont comprises entre 225 mètres et 360 mètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère.

Au début du IV^{ème} siècle, Eumène, rhéteur d'Autun, révèle dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

En 570, « *la Côte de Beaune est couverte de vigne* » écrit Grégoire de Tours, « *...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux* ».

Au V^{ème} siècle, les *Burgondes*, arrivant de l'Europe du Nord, s'installent dans la région et apprécient son vin. Les « *lois gombettes* » qu'ils édictent alors, en favorisent la production.

Par la suite, nombre de chartes mentionnent des achats ou ventes de vignes. Beaune apparaît, dès le Moyen-Âge, comme un important vignoble, partagé entre les seigneuries locales, divers établissements ecclésiastiques et de grandes familles bourgeoises. Le vignoble a une importance économique telle que par deux fois, au XVII^{ème} siècle, les Beaunois font demande à l'évêque d'Autun « *d'excommunier les urebères, escrivains et autres vermines* », tous ravageurs de leurs vignes. De nombreux textes, arrêtés et édits organisent et règlementent alors l'activité viticole de la ville de Beaune.

La renommée internationale des « *vins de Beaune* » s'accroît notablement au XVII^{ème} siècle. COURTEPEE l'explique par la fuite à l'étranger des protestants beaunois, suite à la révocation de l'Edit de Nantes, en 1685. Ceux-ci ont gardé des liens avec Beaune et, surtout, deviennent des prescripteurs efficaces.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe plus particulièrement à Beaune, et organise la commercialisation et développe le marché des « *vins de*

Beaune », en France et à l'étranger. Les grandes maisons de négoce beaunoises sont aussi propriétaires de très beaux vignobles, à Beaune et dans les villages environnants, et impriment leur marque dans le paysage viticole beaunois. Elles ont grandement contribué à la réputation des vins et à la structuration du vignoble.

En 1816, Jullien indique que la commune de Beaune est celle « *qui produit le plus de vin, tant en première qu'en seconde qualité* ». Il précise que « *les vins de Beaune ont la réputation bien acquise d'être les plus francs de goût de toute la Bourgogne* », démontrant par là leur originalité reconnue dès cette époque.

L'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune » est reconnue en 1937, et son territoire se confond, à cette époque, avec celui de l'appellation d'origine contrôlée « Beaune », reconnue en 1936. Par la suite, l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune » se différencie par l'intégration des parcelles situées sur le niveau marneux du haut de versant, parcelles qui restent exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Beaune ».

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Beaune », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages pinot noir N et chardonnay B. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont souvent tendres, souples et tout en finesse, et des notes de petits fruits rouges se révèlent. Ils sont portés par une belle acidité qui leur permet de prendre un peu d'âge.

Les vins blancs sont souvent assez souples, parfois gras, mais toujours avec une bonne acidité. Ils développent des arômes floraux et minéraux.

Lien causal:

Le climat océanique frais, contrebalancé par une situation topographique particulièrement favorable (exposition au levant, pentes douces), concourt à l'épanouissement optimal des cépages chardonnay B et pinot noir N, cépages autochtones bourguignons. L'ouverture des coteaux, vers l'orient, assure une exposition large aux rayons solaires.

La mise en œuvre de pratiques viticoles, de vinification et d'élevage très exigeantes, allant de plantations à densité élevée aux conditions de conservation des vins, appliquées à cette situation géographique particulière, favorise l'élaboration de vins à forte personnalité, caractérisés par une grande longévité.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les substrats garantissant un niveau de maturité optimal et une production modérée, soit sur les coteaux au sous-sol marneux ou calcaire mêlé de dolomie du Jurassique, soit sur les épandages graveleux, en pente douce.

Derrière cette unité évidente, se développe une vraie diversité des substrats et des sols, ainsi qu'une topographie assez complexe. Pentes et expositions variées, calcaires dans le versant, et épandages graveleux dans le piémont, impriment aux vins issus des différents « *climats* » des caractères distincts. L'usage de préciser, sur l'étiquette, le nom du « *climat* » de provenance des raisins valorise cette diversité, en offrant, à l'amateur, une large palette de nuances.

Les pratiques vitivinicoles développées au fil des générations, donnent naissance à des vins à la réputation internationale comme l'atteste la célèbre vente annuelle des vins des Hospices de Beaune, plus grande vente aux enchères vinicole du monde.

La filière bourguignonne s'est aussi organisée à Beaune, regroupant la plupart des maisons de négoce, les courtiers et les structures professionnelles régionales. Au-delà d'un vignoble de haute qualité et de notoriété internationale, Beaune est la capitale des vins de Bourgogne.

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
<i>Description de la condition</i>	
<p>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 :</p> <p>- <u>Dans le département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune,</p>	

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, Ebaty, Echevonne, 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, Ladoix-Serrigny, 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 ;

- Dans le 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, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, 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 ;

- Dans le 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, Chassey-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-Varennnes, 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 ;

- Dans le département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Chapelle-Vaupelteigne (La), 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, Vézennes, 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) - 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>b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».</p> <p>c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.</p>	

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 1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<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_M48.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS