

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

Marsannay (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de Défense de l'AOC "Marsannay"
<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 . 21160 MARSANNAY-LA-COTE 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>	AGRT1122634D - Marsannay CDC publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1348 du 24 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Marsannay" publié au Journal Officiel de la République Française du 26 octobre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Marsannay (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices 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>	
Les vins sont des vins secs tranquilles blancs, rouges ou rosés. Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%. Les vins rouges et rosés ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%. Les vins rosés ne dépassent pas, après enrichissement le titre alcoométrique volumique total de 13%. Les vins blancs et rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%. Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre. Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :	
couleur des vins	teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose)

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_2SO_4).
Vins rosés	3 grammes par litre
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 très colorés. Ils allient une structure tannique puissante à une bonne souplesse. Les arômes de petits fruits noirs se mêlent fréquemment à des notes de pruneau et de musc. Issus de parcelles présentant des sols graveleux, les vins expriment alors plus d'élégance et de gras que de robustesse. Les vins rosés sont tendres et fruités, avec souvent des notes de pêche ou de fruits rouges soutenues par une agréable vivacité. Les vins blancs sont amples et gras, et expriment des notes fruitées, rappelant parfois les fruits exotiques, ou parfois des notes mentholées ou de citronnelle. Quelques années de garde révèlent tout le potentiel aromatique de ces vins.	

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

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

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique	Pratique œnologique spécifique
------------------	--------------------------------

<i>œnologique:</i>	
<i>Description de la pratique:</i>	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ; - Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ; - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et les vins blancs, et de 13 % pour les vins rosés. 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 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 ; - 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 ; - 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 et rosés	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 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.	
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 rosés	60	65
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 des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Chenôve, Couchey et Marsannay-la-Côte.

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 septentrionale du vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. 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 », est proche de 250 mètres.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée 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 se concrétisant par un mésoclimat plus chaud, ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La zone géographique est limitée au territoire des communes de Marsannay-la-Côte, Couchey et Chenove, au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le front de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, présente une topographie relativement régulière. Il est interrompu par une large vallée sèche constituée par la jonction de deux « *combes* » drainant l'arrière-pays. D'autres « *combes* », plus réduites, s'accompagnent aussi de petits cônes de déjection. Au sud de la vallée, le versant est constitué d'une série de calcaires et de marnes (calcaires argileux) du Jurassique, dont le « *Calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, forme l'ossature. Une intense fracturation parallèle au relief a découpé de longues lanières où affleurent des niveaux variés.

Apparaissent ainsi des marnes du Lias (Jurassique inférieur), des « *Calcaires à entroques* » et marnes du Bajocien (Jurassique moyen), des « *calcaires à chailles* », des calcaires oolitiques ou « *Calcaire de Comblanchien* » du Bathonien (Jurassique moyen).

Au nord, la fracturation est moindre et la série laisse affleurer les calcaires bathoniens.

Le substrat calcaire des versants et du piémont 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. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, sur le versant, ils sont plus riches en particules fines et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre), en piémont.

Au débouché de la vallée, un large cône de déjection s'avance vers la plaine. Il est constitué de formations alluviales graveleuses, calcaires et bien drainées.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie basse du front de « Côte » ainsi que sur les cônes de déjection présentant des sols graveleux.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants. Ils se caractérisent cependant par une forte teneur en argile, en particulier en piémont et sur les niveaux de marnes. Les sols du grand cône de déjection sont très filtrants, peu argileux et riches en galets calcaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers signes tangibles de viticulture au sein de la zone géographique remontent vers l'an 530, rapportés par Grégoire de Tours, qui note dans son « *Histoire des Francs* », à propos de la ville de Dijon, que « *du côté de l'occident*

sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes, qui fournissent aux habitants un si noble Falerne qu'ils dédaignent le vin d'Ascalon ».

A partir du VII^{ème} siècle, de nombreuses archives attestent de l'existence d'un vignoble à « Marsannay », comme les dons à l'abbaye de Bèze, en 658, à l'église Saint-Etienne de Dijon, en 882, au prieuré d'Epoisses, en 1189,

Les Ducs de Bourgogne possèdent, dès le XI^{ème} siècle, un domaine à Chenove, dans lequel est construit, en 1238, une « *cuvrie* » dotée de 2 pressoirs. Devenu propriété du Roi de France, ce domaine se nomme maintenant « *Clos du roi* ».

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, le vignoble, complanté en « *cépages fins* », les « *pinots* », produit des vins de haute réputation. A partir de 1850, les auteurs notent que la production viticole s'oriente vers les vins ordinaires, produit principalement à partir du cépage « *gamay* ». En effet, à cette époque, la population de la ville de Dijon double et les besoins en « *vins ordinaires* » augmentent en proportion. Les communes de Chenove, Marsannay et Couchey, situées aux portes de Dijon, se tournent naturellement vers cette production, au détriment des « *vins fins* ». Les producteurs s'organisent collectivement autour de cette économie florissante avec la création de sociétés d'entraide, à Marsannay, en 1850, à Couchey, en 1855, et la naissance du « *Syndicat viticole de la Côte dijonnaise* », en 1891. La fin du XIX^{ème} siècle et ses crises sanitaires et économiques marquent alors la régression du vignoble.

A partir des années 1930, la réhabilitation s'amorce lentement, tournée vers la production de « *vins fins* ». Au cours des années 1960, le cépage « *gamay* » a pratiquement disparu, laissant la place à un vignoble, planté en cépage pinot noir N, dont la notoriété va s'établir avec la production de vins rosés. Ces vins se vendent depuis 1937 sous l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ». Les syndicats viticoles de Marsannay et Couchey œuvrent alors au développement de ce vignoble renaissant. Leur réputation s'accroissant, les vins acquièrent, en 1961, la possibilité d'adjoindre au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » le nom de « Marsannay », et pour les vins rosés, « Rosé de Marsannay ».

Enfin, en 1987, l'appellation d'origine contrôlée « Marsannay » est reconnue par décret. Elle est réservée aux vins blancs, rosés et rouges.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « Côte de Nuits » : avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N.

Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

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

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 230 hectares, pour une production moyenne annuelle de 17000 hectolitres, essentiellement de vins rouges. Les vins blancs et rosés représentent chacun 15 % de la production.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont très colorés. Ils allient une structure tannique puissante à une bonne souplesse. Les arômes de petits fruits noirs se mêlent fréquemment à des notes de pruneau et de musc. Issus de parcelles présentant des sols graveleux, les vins expriment alors plus d'élégance et de gras que de robustesse.

Les vins rosés sont tendres et fruités, avec souvent des notes de pêche ou de fruits rouges soutenues par une agréable vivacité.

Les vins blancs sont amples et gras, et expriment des notes fruitées, rappelant parfois les fruits exotiques, ou parfois des notes mentholées ou de citronnelle. Quelques années de garde révèlent tout le potentiel aromatique de ces vins.

Lien causal:

Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* », jalonnée de combes et de vallées, et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal des cépages pinot noir N, et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se nichent au pied du relief principal, quand les formations superficielles sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, ou pénètrent dans la large vallée offrant des sols graveleux.

Cette diversité topographique se combine à la variété des substrats, sous-sols de marnes ou de calcaires, placages caillouteux ou argileux, pour offrir une mosaïque d'environnements dont les vins tirent richesse et diversité.

Issus de parcelles présentant des sols graveleux et filtrants du cône de déjection, les vins sont souvent fruités, avec une structure élégante et souple, et rapidement expressifs. Issus de parcelles situées sur le coteau principal, avec des sols superficiels mais riches en argiles et en oxydes de fer, les vins sont puissants, colorés, de plus longue garde.

Cette richesse et cette diversité sont mises en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins.

L'élevage des vins», tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

En venant de Dijon, le vignoble de la « *Côte d'Or* » prend sa pleine mesure avec le vignoble de « Marsannay ». La ville fait place au long ruban de vignes qui ne s'interrompt qu'à proximité du vignoble de « Maranges », à plus de 50 kilomètres au sud.

Le vignoble de « Marsannay » est le principal témoin du vignoble historique de la « *Côte dijonnaise* », réputé jadis pour ses excellents vins et absorbé en grande partie, maintenant, par l'agglomération dijonnaise.

L'histoire du vignoble de « Marsannay » est riche et complexe. Elle témoigne d'un passé multiséculaire et a enregistré les événements et l'évolution des territoires environnants. La proximité de la ville de Dijon en a fait un vignoble à la fois fragile

et symbolique. Révélé par les Ducs de Bourgogne au Moyen-Âge, maintenu par les propriétaires bourgeois de Dijon, il s'est adapté aux évolutions de l'urbanisme, quitte à y risquer son prestige ancien. Après sa renaissance réussie, il est maintenant la « *Porte d'or* » de la « *Côte de Nuits* ».

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>	
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 : - <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévry, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevront, 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, 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 ; - <u>Département du Rhône</u> : 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, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, 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, 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, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, 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, Sercey, 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-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallan, 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, Mélissey, 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, Tisse, 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>	
a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. 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. 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 ». 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.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	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
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+ 33 1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

--

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M43.pdf
-------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Marsannay suivie ou non de 'rosé'
