

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

Clos de Tart (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat d'appellation et de défense des grands crus de Chambolle et Morey
<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 . 21220 MOREY SAINT DENIS 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_Clos_de_Tart.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1646 du 24 novembre 2011 relatif à l'AOC Clos de Tart publié au Journal officiel de la République française du 26 novembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Clos de Tart (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 rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5%. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5%. Les vins 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 2 grammes par litre. Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>
Les vins, d'une robe dense, allient une structure tannique puissante à une texture veloutée. Ils sont dotés d'une palette aromatique d'une grande complexité, où se mêlent fréquemment des nuances florales, fruitées, épicées, et parfois de truffe. Ils se distinguent par une longévité exceptionnelle.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

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

b. Point b)

Grand cru
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ; - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14, 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.	

Type de pratique œnologique:	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
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.
c) - Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
Le rendement est fixé à 35 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 49 hectolitres par hectare.

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 Morey-Saint-Denis, 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*Nombre de cartes jointes*

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 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 », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales ces dernières remontant par le couloir rhodanien. 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 », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Morey-Saint-Denis, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans la moitié inférieure du relief de la « Côte », à une altitude comprise entre 270 mètres et 300 mètres. L'aire parcellaire délimitée forme un rectangle presque parfait, exposé vers le levant, entièrement enclos de murs de pierre.

La partie basse du relief, en pente faible, repose sur un substrat de calcaires durs, les « *calcaires à entroques* » (Bajocien, Jurassique moyen). Ces calcaires sont surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux), repérable dans le paysage sous la forme d'une légère concavité, sous le versant principal. Les parcelles atteignent, vers le haut, un niveau de calcaire dur mais gélif du Bathonien (Jurassique moyen).

L'ensemble du substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol. La pente assure un drainage des excès d'eau.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Fait rare pour un « *cru* » de Bourgogne, le chai de vinification est installé au cœur du vignoble. Le bâtiment existe depuis le Moyen-Âge et reste toujours le lieu d'élaboration et d'élevage des vins.

Le vignoble du « Clos de Tart » a hérité son nom de l'abbaye de Tart, abbaye bernardine (ordre cistercien) proche de Dijon, premier propriétaire connu, attesté en 1141. L'abbaye possède jusqu'au XVIII^{ème} siècle ce vignoble accompagné de son chai. Confisqué à la révolution, puis vendu aux enchères, il est racheté et conservé, jusqu'en 1932, par la famille nuitonne Marey-Monge. Il est ensuite acquis par la famille mâconnaise Mommessin, qui en est toujours propriétaire. Cas exceptionnel, ce vignoble n'a pas été divisé et n'a changé que deux fois de propriétaire depuis près de 1000 ans !

L'histoire du « Clos de Tart » est indissolublement liée à celle du mouvement cistercien. Elle en reste un des témoins les plus fidèlement conservés. Enclos de murs, dont l'existence remonte à plusieurs siècles, il est doté de bâtiments, dont le plus ancien date du XII^{ème} siècle, lui-même équipé d'un pressoir « *à perroquet* » du XVI^{ème} siècle. Il bénéficie par ailleurs d'installations de vinification modernes, réalisées néanmoins dans le respect de cette longue tradition d'excellence.

Il est difficile de ne pas faire le rapprochement avec le « Clos de Vougeot » et son château, autre monument cistercien superbement préservé.

L'appellation d'origine contrôlée « Clos de Tart » est reconnue en 1939.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage 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, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 7,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 200 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins, d'une robe dense, allient une structure tannique puissante à une texture veloutée. Ils sont dotés d'une palette aromatique d'une grande complexité, où se mêlent fréquemment des nuances florales, fruitées, épicées, et parfois de truffe. Ils se distinguent par une longévité exceptionnelle.

Lien causal:

Le vignoble du « Clos de Tart », situé au cœur de la « Côte de Nuits », en résume toute les richesses.

Dans un contexte climatique océanique frais, bénéficiant de conditions thermiques et hydriques favorables à une viticulture de qualité, la situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant très favorable à un rapide réchauffement du sol.

L'épaisseur adéquate des sols, la taille des particules limoneuses et sableuses, la composition fine des argiles, la situation en pente des parcelles et leur mésoclimat particulier, concourent à un fonctionnement optimal de la plante.

Le propriétaire du « cru » met en œuvre tout son savoir-faire dans le respect des usages bourguignons pour tirer le meilleur de ce milieu naturel.

Du temps des moniales, les vins du « Clos de Tart » sont déjà reconnus, mais ils vont surtout acquérir, au XIX^{ème} siècle, la notoriété qui leur reste toujours attachée.

En 1816, Jullien, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite les vins rouges du « Clos de Tart » en « première classe » parmi les « vins fins » de Bourgogne.

En 1855, le docteur Jules Laval le classe « Tête de cuvée ». Cette reconnaissance est ensuite confirmée par l'appellation d'origine contrôlée et le statut de « grand cru » qui le place au sommet de la hiérarchie des grands vins de Bourgogne.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » produisant régulièrement des vins d'exception, comme le « Clos de Tart », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des

plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai.

Ces « *climats* » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

La notoriété des vins du « Clos de Tart » est mondiale. Les trois quarts des volumes de la petite production sont commercialisés hors des frontières du territoire national et exportés.

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, 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, 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, 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, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, 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, Barizy, 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, Eperthilly, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flacy, 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-Varennes, 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, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champigny, 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, Tharoseau, 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>	
a) - 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 ». b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée. c) - L'AOC "Clos de Tart" peut être complétée de la mention traditionnelle "grand cru".	

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:	
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_M48.pdf
-------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Clos de Tart
