

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

Fixin (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de Défense des AOC Fixin et Fixin 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 . 21200 FIXIN 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_Fixin.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1786 du 5 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Fixin" publié au Journal Officiel de la République française du 7 décembre 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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).
Vins rouges	2 grammes par litre

Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.

#### *Caractéristiques organoleptiques*

Les vins rouges sont très colorés, puissants, structurés par des tanins denses. Dotés d'une bonne acidité, ils se classent dans les vins de garde. Leurs arômes évoquent fréquemment les petits fruits rouges et noirs, souvent mêlés de notes animales, de musc et de fourrure.

Les vins blancs présentent un bel équilibre en bouche et laissent habituellement s'exprimer des notes de fruits exotiques qui deviennent plus minérales à l'évolution.

### **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:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<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 % ;

- 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>		
<p>a) - <u>Densité de plantation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 ;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>b) - <u>Règles de taille</u></p> <p>Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :</p>		
dispositions générales		
couleur des vins	règles de taille	
Vins blancs	<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 ;</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.</li> </ul>	
Vins rouges	<p>Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple.</li> </ul>	
dispositions particulières		
<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>		

La taille Guyot simple peut être adaptée :

- avec un 2<sup>ème</sup> 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 des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Brochon et Fixin.

#### 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 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.

La zone géographique est ainsi limitée au territoire des communes de Fixin et Brochon, situées au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

Le front de « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires et de marnes du Jurassique moyen dont le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, forme l'ossature.

Une intense fracturation, parallèle au relief, a découpé un petit compartiment tectoniquement surélevé qui fait affleurer des marnes du Lias (Jurassique inférieur) en bas de versant, surmonté par des calcaires du Bajocien.

Le relief est interrompu par de petites « combes », vallées sèches extrêmement encaissées et rocheuses. A leur débouché, des cônes de déjections étalent des éléments calcaires parfois grossiers.

Le substrat calcaire ou marneux des versants et du piémont 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. 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.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées d'une part, sur le front de « Côte », quand les formations superficielles y sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, et d'autre part, sur le piémont. Sont exclues de l'aire parcellaire délimitée, les parcelles situées dans les « *combes* », trop étroites et encaissées.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Sur le coteau, 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.

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.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le village de Fixin et son hameau Fixey apparaissent dès la période gallo-romaine. Avant l'an 1000, le vignoble semble déjà bien développé et est partagé entre plusieurs établissements ecclésiastiques. Le Chapitre de Langres exerce sa seigneurie et y possède un beau domaine viticole. Le souvenir en est préservé par le lieudit « *Clos du Chapitre* ».

Immédiatement au dessus de celui-ci, le « *Clos de la Perrière* », incluant une ancienne carrière et un manoir, représente une ancienne propriété de l'abbaye de Cîteaux, attestée dès 1177. En 1622, la propriété est vendue à la famille Bouhier, grande famille de parlementaires dijonnais. Le vignoble va alors changer de visage, sous l'impulsion de grands propriétaires bourgeois comme la famille BOUHIER.

Les vins dits « *de Beaune* », produits en fait sur l'ensemble de la « Côte », sont commercialisés dans toute l'Europe. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle, et organise leur large diffusion à l'échelle européenne.

L'appellation d'origine contrôlée « Fixin » est reconnue, par décret, en 1936.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en

1860. En effet, depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit, désignant une cuvée) planté en cépage fin est classé sur une échelle de qualité.

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 pinot noir N et chardonnay B.

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 confère une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2010, une superficie d'environ à 115 hectares, pour une production annuelle de 4000 hectolitres à 5000 hectolitres, dont seulement 4% de vins blancs.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins rouges sont très colorés, puissants, structurés par des tanins denses. Dotés d'une bonne acidité, ils se classent dans les vins de garde. Leurs arômes évoquent fréquemment les petits fruits rouges et noirs, souvent mêlés de notes animales, de musc et de fourrure.

Les vins blancs présentent un bel équilibre en bouche et laissent habituellement s'exprimer des notes de fruits exotiques qui deviennent plus minérales à l'évolution.

#### *Lien causal:*

La zone géographique de « *Fixin* », en « *Côte de Nuits* », bénéficie d'un climat océanique frais, associé à une situation topographique particulièrement favorable pour le vignoble. Celui-ci, exposé au soleil levant, occupe un versant d'altitude modérée le protégeant des brumes matinales, tout en lui assurant un ensoleillement optimal.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols variés, toujours drainants et de fertilité modérée. Les formations superficielles argileuses compensent la faible réserve hydrique du sous-sol calcaire du versant, tandis que la pierrosité importante assure un captage efficace de la chaleur solaire. Sur ces sols, les vins s'expriment avec une certaine élégance. Sur les sols plus profonds du pied du versant, développés sur les marnes du Lias, les vins sont souvent plus charnus.

Les producteurs ont mis en valeur ce milieu naturel en développant, au fil du temps, des savoir-faire favorisant une petite production de haute qualité révélée par son aptitude à la conservation, avec notamment des plantations à densité

élevée et un élevage long. Ils ont exploité les caractéristiques du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, qui s'exprime pleinement à « Fixin », donnant des vins complexes et de haute personnalité.

La diversité du sol et de la topographie imprime dans les vins des nuances sensorielles. Cette richesse et cette diversité ont incité les producteurs, au fil des générations, à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole. Cette palette est mise en avant par l'usage courant de l'indication du « *climat* » de provenance des raisins. Certains de ceux-ci, dont la notoriété est ancienne et bien établie, bénéficient de la mention « premier cru ».

L'abbé COURTEPEE, en 1774, note à propos de Fixin que « *tout le coteau est en vignes, qui donnent du vin au dessus du commun* ». En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », classe « *La Perrière* » en première classe, à l'égal des plus grands « *crus* » de Bourgogne.

« Fixin » est riche de son histoire longue et prestigieuse. Les coteaux de la zone géographique ont été mis en valeur par des vignobles dont la qualité a été reconnue dès le Moyen-Âge. Le paysage viticole est émaillé de témoins rappelant ce passé. Ils forment le substrat sur lequel les producteurs s'appuient, maintenant, pour entretenir et développer une notoriété mondiale. Les vins de « Fixin » sont commercialisés hors des frontières du territoire national et s'exportent dans de nombreux pays.

## 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, 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, 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, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-</p>	

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, Taily, 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, Julié, 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 ;

- Dans le 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, Bonny, 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, Eperthully,

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-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, Vincelles et Viré ;

- Dans le département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annav-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, 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, 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

*Description de la condition*

a) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention traditionnelle « premier cru ».

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété des dénominations géographiques complémentaires (climats) suivantes selon les dispositions fixées dans le cahier des charges pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle « premier cru » :

- « Clos de la Perrière » ;	- « Les Meix Bas » ;
- « Clos Napoléon » ;	- « Arvelets » ;
- « Clos du Chapitre » ;	- « Hervelets ».

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.

b) - 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 ;
- 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.

c) - 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 ».

d) - 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 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>	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>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_1.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_1.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS