

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

Monthélie (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de Défense des AOC Monthélie et Monthélie 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 . 21190 MONTHELIE 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_Monthelie.pdf

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

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1827 du 7 décembre 2011 relatif à l'AOC Monthélie publié au Journal officiel de la République française le 08 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 arborent une robe rubis. Ils sont relativement charpentés et structurés et présentent une structure tannique fine leur conférant une grande élégance. Ils supportent bien une longue conservation en bouteille (10 ans et plus), s'affinant encore au fil des années.

Les vins blancs présentent une rondeur relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde.

### **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> <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 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 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		

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.

Le pourcentage de rajeunissement et de remplacement total ou partiel des cordons d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ou cordon bilatéral ne dépasse pas 15 % des pieds existants, par an.

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 de la commune de Monthelie 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 Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest.

Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la côte, avoisine 250 mètres.

Le plateau des « Hautes Côtes » est drainé par plusieurs vallées interrompant, à leur débouché, la rectitude du relief, et diversifiant les expositions du talus. La zone géographique est située en léger retrait du front de « côte », sur le versant, exposé au sud, d'une vallée drainant l'arrière-pays.

Elle est ainsi limitée au territoire de la commune de Monthélie, au sud de la ville de Beaune dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le relief de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, fait affleurer à « Monthélie » des formations sédimentaires du Jurassique :

- calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen) en bas de coteau, exploités en pierre de construction dans de nombreuses carrières par le passé ;  
- marnes (calcaires argileux) de l'Oxfordien (Jurassique supérieur) dans la partie haute des versants.

Une combe évasée d'orientation nord/sud découpe le versant. A son débouché, un cône de déjections forme un ensemble caillouteux et bien drainé.

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué dans les versants par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales et méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional s'affirme par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 730 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 avantage thermique local ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

La combe, quant à elle, génère des méso-climats plus frais.

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

L'apparition de la vigne en « Côte de Beaune » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre Forgeot, au II<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ.

L'existence précoce d'un vignoble sur le site de Monthélie est certaine, bien qu'il n'en existe que peu de preuves. Les moines de Cîteaux y exploitent des vignes au XIII<sup>ème</sup> siècle.

A partir du XV<sup>ème</sup> siècle, les vins dits « de Beaune » se répandent dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « pinots vermeils », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « Côte de Beaune » alimente en vins fins les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché. Au XIX<sup>ème</sup> siècle et jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées au cours des années 1930, les vins fins de « Monthélie » se vendent généralement sous les noms « porte-drapeau » de « Volnay », « Pommard » ou même « Beaune ». Ces noms étant, à partir de 1936, réservés à des appellations d'origine contrôlées dites communales, « Monthélie », dont la réputation des vins est établie, est reconnue en appellation d'origine contrôlée en 1937.

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 des « 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) planté en cépage fin est classé sur une échelle de qualité. En 1943, une première 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.

Les cépages pinot noir N et chardonnay B constituent la base de l'encépagement. Cependant, le cépage pinot noir N représente 90 % des superficies plantées. Le cépage chardonnay B est regroupé dans les secteurs les plus frais (combe, sols marneux).

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Beaune ». Les vins font l'objet, traditionnellement, d'un élevage.

En 2009, le vignoble de « Monthélie » couvre une superficie de 120 hectares environ dont 31 hectares classés pour le bénéfice de la mention « premier cru », pour une production annuelle de 4150 hectolitres en vin rouge et près de 600 hectolitres en vin blanc.

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

Les vins rouges arborent une robe rubis. Ils sont relativement charpentés et structurés et présentent une structure tannique fine leur conférant une grande élégance. Ils supportent bien une longue conservation en bouteille (10 ans et plus), s'affinant encore au fil des années.

Les vins rouges bénéficiant de la mention « premier cru » sont corsés, charpentés grâce à des tanins bien présents, dotés d'un bouquet prononcé.

Les vins blancs présentent une rondeur relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde.

Les vins blancs bénéficiant de la mention « premier cru » se distinguent par un bouquet prononcé, se développant au fil des années.

#### *Lien causal:*

Le caractère océanique frais du climat, associé à une situation topographique jalonnée de combes et de vallées générant des méso-climats variés confèrent aux vins une grande fraîcheur. Les substrats marneux et calcaires du Jurassique, dans ce contexte climatique, concourent à l'épanouissement optimal du pinot noir N, cépage autochtone bourguignon ainsi que du chardonnay B, lui aussi originellement très implanté localement.

Traduisant les usages, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur le substrat marneux, pour la majeure partie du territoire, sur les calcaires en plaquettes en bas de versant et sur le cône de déjections, dans ses meilleures situations. Les sols sont généralement carbonatés,

peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique : plutôt pierreux et maigres en haut de versant, ils sont plus profonds et argileux sur les replats et le piémont.

Les parcelles destinées à la production des vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont situées au cœur des coteaux, sur des sols de fertilité modérée, associant pierrosité et bonne réserve hydrique.

Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « Côte de Beaune », supérieure à 9000 pieds par hectare.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Le relief de la « côte », la diversité géologique et la variété des sols qui en découlent génèrent dans les vins une palette de nuances qui ont incité les producteurs à différencier des cuvées selon les « climats » composant le territoire viticole.

L'usage est d'élever les vins pendant au moins 8 mois, ce qui leur assure une aptitude certaine à la conservation en bouteille, et contribue à renforcer l'expression de cette diversité perceptible à la dégustation.

Le petit territoire de « Monthélie » est presque entièrement consacré à la vigne. En 1778, l'abbé Courtépée note l'absence de terres labourables et cite même un dicton local : « *une poule à Monthélie meurt de faim en moisson* ».

Si les vins de « Monthélie » sont historiquement considérés comme du plus haut niveau de qualité au sein de la Bourgogne viticole, l'appellation d'origine contrôlée s'est construite dans l'histoire récente de la « Côte de Beaune ».

Dès 1816, Jullien cite les vins rouges de « Monthélie » en quatrième classe parmi les vins fins de Bourgogne en précisant que certains coteaux fournissent des vins de qualité proche des plus réputés de la région.

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 95 hectares de vignes de vins fins dont certains secteurs méritent d'être classés en première classe. Ceux-ci orienteront, plus tard, la reconnaissance des « climats » pouvant bénéficier de la mention « premier cru ».

## 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 :	
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly,	

Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, 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, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

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

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron,

Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, 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-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, 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-Tonnerois, 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 suivi 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 » :

#### LISTE DES CLIMATS

- « Clos des Toisières » ;	- « Les Barbières » ;
- « La Taupine » ;	- « Les Champs Fulliots » ;
- « Le Cas Rougeot » ;	- « Les Clous » ;
- « Le Château Gaillard » ;	- « Les Duresses » ;
- « Le Clos Gauthey » ;	- « Les Riottes » ;
- « Le Clou des Chênes » ;	- « Les Vignes Rondes » ;
- « Le Meix Bataille » ;	- « Sur la Velle ».
- « Le Village » ;	

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) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination

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

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

## ***9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:***

### **a. Autre(s) document(s):**

**VI. AUTRES INFORMATIONS****1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	néant
<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>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf</a>
--------------	---

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:****5. LIEN VERS E-BACCHUS**