

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

Chassagne-Montrachet (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de Défense des AOC Chassagne Montrachet et Chassagne Montrachet 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 CHASSAGNE-MONTRACHET 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_Chassagne-Montrachet.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1753 du 2 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Chassagne-Montrachet publié au Journal officiel de la République française du 6 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 ₂ SO ₄).
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 blancs sont corsés, puissants et gras. Ils expriment fréquemment des arômes d'amande, de miel et de fleurs blanches, soutenus par une grande persistance aromatique. Leur structure est relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde.

Les vins rouges sont dotés d'une couleur intense et d'une structure tannique puissante. Leur expression aromatique est souvent orientée vers des notes de cerises, voire de kirsch.

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"> - 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. <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"> - 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. 	
Vins rouges	<p>Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple. 	
dispositions particulières		

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 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 de Chassagne-Montrachet dans le département de la Côte-d'Or et de Remigny dans le département de Saône-et-Loire.

a. Zone NUTS

FR263	Saône-et-Loire
FR261	Côte-d'Or
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Chardonnay B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine les 200 mètres.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chassagne-Montrachet, dans le département de la Côte-d'Or, et Remigny, dans le département de Saône-et-Loire, au sud de la ville de Beaune, en Bourgogne.

Le vignoble occupe le front de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, et est divisé en deux par une large vallée, quasiment sèche, drainant l'arrière-pays. Le substrat est composé d'une alternance de calcaires et marnes (calcaires argileux) du Jurassique moyen. Le niveau principal, le « calcaire de Chassagne », est exploité en pierre marbrière dans une carrière dominant le village. Il est surmonté d'un petit niveau marneux, puis d'un niveau de calcaire dur formant une légère corniche boisée ou en friche. Enfin, un niveau de calcaire en plaquettes (« Dalle nacrée ») forme le sommet du coteau.

Le substrat marno-calcaire des versants 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 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). Ces épandages s'étalent largement en bordure de plaine où ils constituent un piémont aux sols filtrants, modérément fertiles.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. 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.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le coteau, sur tous les types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique. Elles s'étendent largement en piémont, sur des épandages argileux bien drainés.

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 avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV^{ème} siècle, Eumène, rhéteur d'Autun, expose, dans son « *Discours à Constantin* », le triste état, dû à leur âge, des vignes du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

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

La présence de vigne est attestée à Chassagne vers l'an mille. Le « *Clos Saint-Jean* » est propriété de l'abbaye bénédictine de Saint-Jean d'Autun, fondée en 589.

Au XV^{ème} siècle, la « *grange de Morgeot* » appartient à l'abbaye cistercienne de Maizières qui défriche et met en valeur les terres environnantes. Il semble que cette abbaye possède, en outre, des parcelles à « *Montrachet* ». Un « *rentier* » de la seigneurie de Chassagne, datant de 1483, détaille un vignoble important sur la commune. Parmi d'autres, un certain François de FERRIERE y possède environ 30 hectares de vigne, dont il n'exploite qu'un tiers, laissant le reste à des vigneronns « *qui le font bien mieux* ».

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Chassagne adjoint, à son nom, celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1878, devenant ainsi Chassagne-Montrachet.

Le village a une forte tradition de cohésion et d'entraide, concrétisée depuis des décennies par une « *Société de Saint-Vincent et secours mutuel* ». En 1933, existe déjà un « *Syndicat des propriétaires et vigneron*s » avec pour but, au-delà de la défense des intérêts viticoles, l'organisation des moyens collectifs de production et la diffusion des connaissances techniques.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue, à « Chassagne-Montrachet ». Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés, en particulier, en 1860. En effet, depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité ont été largement étudiés et nombre d'auteurs ont fourni 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 local des lieudits) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.

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

L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 300 hectares, dont 170 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 5300 hectolitres de vins rouges et près de 10400 hectolitres de vins blancs.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins blancs sont corsés, puissants et gras. Ils expriment fréquemment des arômes d'amande, de miel et de fleurs blanches, soutenus par une grande persistance aromatique. Leur structure est relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde.

Les vins rouges sont dotés d'une couleur intense et d'une structure tannique puissante. Leur expression aromatique est souvent orientée vers des notes de cerises, voire de kirsch.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » associent à ces caractères une concentration et une longévité considérable.

Lien causal:

Située dans le sud de la « *Côte de Beaune* », la zone géographique de « Chassagne-Montrachet » bénéficie de conditions environnementales particulièrement favorables à la vigne. Occupant un coteau exposé au sud-est, et son piémont, le vignoble est bien protégé des vents froids par les plateaux boisés des « *Hautes-Côtes* » et bénéficie d'un ensoleillement matinal favorable au réchauffement précoce des sols.

Le substrat calcaire assure un drainage efficace et une régulation optimale des conditions hydriques. Les sols, développés sur un manteau d'éboulis mêlant des éléments calcaires, à des argiles et des limons riches en oxyde de fer, sont dotés d'une fertilité modérée, associée à des caractéristiques physiques favorables à la production régulière d'une vendange de qualité avec, notamment, une pierrosité propice au réchauffement, et une réserve hydrique moyenne.

Si le vignoble de Chassagne-Montrachet est très anciennement connu pour ses vins blancs, dont « Montrachet » est le fleuron, la production de vins rouges est pourtant bien développée. Le cépage pinot noir N représente près de 35 % de l'encépagement. Le nord de la commune est plus spécifiquement voué à la production de vins blancs.

En 1816, Jullien cite les vins rouges de « Chassagne » en troisième classe parmi les « vins fins » de Bourgogne, en donnant à certains lieudits la première classe, parmi lesquels le clos de « Morgeot », « La Maltroie », le « Clos Saint-Jean ». Pour les vins blancs, il cite bien sûr le « Mont-Rachet » en première classe, en précisant qu'il réunit « toutes les qualités d'un vin parfait... ».

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 260 hectares de vignobles de « vins fins » dont 76 hectares méritent la « 1^{ère} classe ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « climats » classés sous la mention « premier cru » et « grand cru ».

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chassagne-Montrachet » se placent parmi les « crus » les plus réputés de la « Côte de Beaune ».

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>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, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, 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-</p>	

sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- 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, Barizy, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, 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, 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, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennnes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennnes-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, Béro, 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 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

- « Abbaye de Morgeot » ;	- « Les Bondues » ;
- « Blanchot dessus » ;	- « Les Brussonnes » ;
- « Bois de Chassagne » ;	- « Les Champs gain » ;
- « Cailleret » ;	- « Les Chaumées » ;
- « Champs Jendreau » ;	- « Les Chaumes » ;
- « Chassagne » ;	- « Les Chenevottes » ;
- « Chassagne du Clos Saint-Jean » ;	- « Les Combards » ;
- « Clos Chareau » ;	- « Les Commes » ;
- « Clos Pitois » ;	- « Les Embazées » ;
- « Clos Saint-Jean » ;	- « Les Fairendes » ;
- « Dent de Chien » ;	- « Les Grandes Ruchottes » ;
- « En Cailleret » ;	- « Les Grands Clos » ;
- « En Remilly » ;	- « Les Macherelles » ;
- « En Virondot » ;	- « Les Murées » ;
- « Ez Crets » ;	- « Les Pasquelles » ;
- « Ez Crottes » ;	- « Les Petites Fairendes » ;
- « Francemont » ;	- « Les Petits Clos » ;
- « Guerchère » ;	- « Les Places » ;
- « La Boudriotte » ;	- « Les Rebichets » ;
- « La Cardeuse » ;	- « Les Vergers » ;
- « La Chapelle » ;	- « Morgeot » ;
- « La Grande Borne » ;	- « Petingeret » ;
- « La Grande Montagne » ;	- « Tête du Clos » ;
- « La Maltroie » ;	- « Tonton Marcel » ;
- « La Romanée » ;	- « Vide Bourse » ;
- « La Roquemaure » ;	- « Vigne Blanche » ;
- « Les Baudines » ;	- « Vigne Derrière ».
- « Les Boirettes » ;	

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) - 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:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+ 33 1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS