Ref. Ares(2013)3433005 - 07/11/2013

Demande d'une nouvelle modification

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Bourgogne Passe-tout-grains (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Bourgognes
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	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
Nationalité:	France
Adresse:	132-134 route de Dijon 21200 BEAUNE France
Téléphone:	+ 33 3 80 22 69 52
Télécopieur:	+ 33 3 80 22 97 12
Adresse(s) électronique(s):	syndicat-bourgognes@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC Bourgogne Passe-tout-grains.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1723 du 30 novembre 2011 relatif à l'AOC "Bourgogne Passe-tout-grains" publié au Journal officiel de la République française le 03 décembre 2011
Référence légale:	Décret n°2013-86 du 24 janvier 2013 modifiant le décret 2011-1723 du 30 novembre 2011 relatif à l'AOC "Bourgogne Passe-tout-grains" publié au Journal officiel de la République française le 27 janvier 2013

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Bourgogne Passe-tout-grains (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Type de modification	Modification mineure (article 118 octodecies, paragraphe 2, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins sont des vins tranquilles rouges ou rosés, secs.

a) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%.
b) - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

c) - Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) - Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES(glucose + fructose

Vins rouges	2 grammes par litre
Vins rosés	3 grammes par litre

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

Caractéristiques organoleptiques

Les vins se présentent fréquemment avec une robe assez intense parfois nuancée de violet. Assez peu tanniques, ils sont très fruités et affichent une grande finesse. Les vins rosés s'identifient par une nette fraîcheur.
Ces caractères sont préservés par un élevage court, qui donne des vins à consommer dans leur jeunesse, afin d'apprécier leur identité fruitée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Passe-tout-grains
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,20 mètres ;
- Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne »

suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 3 mètres ;
- Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre ;
- Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Dispositions générales
Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.
Règles particulières pour les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)
Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double. Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6. Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.
Dispositions particulières

La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème 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 mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
a) - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ; b) - Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ; c) - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; d) - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. e) - 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.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

a) - Le rendement est fixé à 64 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir est fixé à 69 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, 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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, 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, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-

Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, 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, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézinnes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR264	Yonne
FR263	Saône-et-Loire
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
Gamay N
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 repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône. Elle regroupe un ensemble de vignobles plus ou moins plus ou moins

continu, qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.
Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.

Les vignobles de l'Yonne et du « *Châtillonnais* », au nord de la « Côte d'Or », sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur, à l'exception du « *Vézelien* », implanté sur des formations du Jurassique inférieur et moyen, et du « *Jovinien* », implanté sur des formations du Crétacé supérieur. Les substrats y sont principalement marneux (calcaires argileux), localement calcaires. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan, importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias. Localement, en Saône-et-Loire principalement, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, générant alors des sols acides, portent des vignes. Bien que les reliefs des arrière-pays soient parfois élevés (650 mètres en Côte-d'Or, 1000 mètres en « *Beaujolais* »), l'implantation des vignes se limite à des altitudes comprises entre 250 mètres et 400 mètres. Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie, une morphologie propre :
- larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;
- mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « *la Côte »* ;
- suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « *chaînons »*, dans le « *Mâconnais* ».

La « *Bourgogne viticole* » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.
Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué dans le sud-est de la zone géographique par le rôle d'écran, joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale. La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel, qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.

Des influences méridionales, perceptibles surtout dans la partie méridionale de la zone géographique, peuvent, momentanément, générer des températures estivales élevées et des remontées d'air marin chaud, responsables d'orages d'été.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins correspondent à l'ensemble des secteurs traditionnellement reconnus pour leur aptitude à la viticulture. Elles occupent ainsi préférentiellement les coteaux bien exposés des principaux reliefs ainsi que les piémonts, les plateaux frais et les revers regardant vers le nord et l'ouest, toutes situations assurant un drainage optimal et de bonnes capacités de réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine.

Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières.
Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres et d'Autun, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ses vins.

Au XVIII^{ème} siècle, le développement important du négoce en vins génère une puissance économique nouvelle. Les vins de « Bourgogne » sont largement commercialisés vers le nord de la France et de l'Europe, voire vers d'autres continents.

Cependant, la « *Bourgogne viticole* » s'individualise nettement au cours du XIX^{ème} siècle. Les découpages administratifs anciens (provinces) ou récents (départements) se mêlent à la dimension économique. Les centres urbains, tels Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon, assurent la diffusion des vins de la région. Le Nord du « *Beaujolais* » s'identifie à cette même époque aux vins de « Mâcon ». Le « *Tonnerrois* » et le « *Châtillonnais* », aux portes de la Champagne, se tournent, eux aussi, vers la « Bourgogne ».

Au XIX^{ème} siècle, les vins dits « *Passe-tout-grains* » tiennent une place importante dans l'économie viticole régionale. Ils alimentent la consommation locale en vins de qualité intermédiaire entre « *vins fins* » et production courante.

Vers le début du XX^{ème} siècle, les vins dits « *ordinaires* », élaborés à partir de

cépages courants et avec des rendements élevés sont différenciés des vins dits « *grands ordinaires »* ou « *Passe-tout-grains »*, élaborés à partir d'une proportion plus importante de « *cépages fins* » et avec des rendements plus faibles. Ces indications désignent indifféremment des vins blancs, rouges ou rosés. A cette époque, ces indications sont surtout usitées en Côte-d'Or, et parfois même juxtaposés au nom des « *crus* » prestigieux de « *la Côte* ».

Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement l'appellation d'origine « Bourgogne Passe-tout-grains », l'étendant à l'ensemble de la « *Bourgogne viticole* » et la distinguant de l'appellation d'origine « *Bourgogne grand ordinaire* ». Le nom est désormais réservé aux vins rouges et rosés, élaborés majoritairement à partir du cépage pinot noir N. L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » est reconnue par décret, en 1937.

L'encépagement est principalement composé des deux cépages noirs, gamay N et pinot noir N. Ces cépages sont probablement autochtones et étroitement apparentés (famille des « *pinots* »), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le Moyen-Âge.
Les vins sont produits selon les usages, à partir d'un assemblage obligatoire des cépages gamay N et pinot noir N, dans des proportions permettant une expression aromatique conjointe des deux cépages.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 600 hectares, pour une production annuelle moyenne de 32000 hectolitres, principalement en vins rouges.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins se présentent fréquemment avec une robe assez intense parfois nuancée de violet. Assez peu tanniques, ils sont très fruités et affichent une grande finesse. Les vins rosés s'identifient par une nette fraîcheur.
Ces caractères sont préservés par un élevage court, qui donne des vins à consommer dans leur jeunesse, afin d'apprécier leur identité fruitée.

Lien causal:

La « Bourgogne » est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, concentrées sur les principaux reliefs bénéficiant à la fois de mésoclimats, plus chauds et secs que le climat régional, et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques, tout en bénéficiant d'une bonne fertilité et d'un réchauffement rapide.

Le vignoble destiné à la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains », occupe des situations favorables à la préservation d'une certaine fraîcheur, nécessaire à l'expression aromatique d'un vin à apprécier dans sa jeunesse.

Historiquement, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » se sont fait une place intermédiaire entre les « *vins fins* », destinés à une clientèle aisée et à l'exportation, et les « *vins ordinaires* », alimentant la consommation locale quotidienne. Ces vins sont essentiellement consommés dans la région, mais avec une image de vins de qualité, justifiée par la présence du cépage pinot noir N, « *cépage fin* » et dont la production est maîtrisée afin d'apporter finesse et élégance.

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » reste encore une composante emblématique des vins de « Bourgogne ». Sa notoriété s'étend au-delà des frontières régionales et, bien que produite en petites quantités, elle véhicule une image originale de tradition régionale. Les vins trouvent leur débouché dans la gastronomie régionale ou participent à la l'élaboration et à l'accompagnement des viandes marinées, du coq au vin, du bœuf bourguignon et des œufs, accompagnés de leur sauce particulière, la « *meurette »*. Leurs qualités organoleptiques les font encore appréciés comme des vins rouges ronds et fruités.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-Le-Moutier ;

- Département du Rhône : **Avenas, Chasselay, Dardilly**, Dracé, **Fleurieux-sur-l'Arbresle, Sain-Bel**, Taponas et Villefranche-sur-Saône ;
- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Chatenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon ;
- Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Chatel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Chatel, Escamps, Gy-l'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vezannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note des autorités françaises sur la modification de 16 cahiers des charges

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt 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/CDC_Bourgogne_Passe-tout-grains_cle494133.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français