Ref. Ares(2011)1373212 - 17/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX BOURGUIGNONS »
homologué par le décret n° 2011-1618 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE l'APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX BOURGUIGNONS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937 sous le nom de « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Les dénominations suivantes : « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » sont employées de manière traditionnelle en remplacement du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « clairet » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi ou complété de la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

2°- La mention « clairet » est réservée aux vins tranquilles rosés.

3°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. - Aires et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

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-Echézeaux, 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, Igé, 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.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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-lès-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 : Dracé, Taponas et Villefranche-sur-Saône ;
- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-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, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-l'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, 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, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aligoté B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B et pinot gris G.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, pinot noir N et, pour le seul département de l'Yonne, le cépage césar N;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, melon B, pinot blanc B, pinot gris G.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, pinot gris G, pinot noir N et, pour le seul département de l'Yonne, le cépage césar N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, melon B et pinot blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins rouges :
- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- Les cépages accessoires chardonnay B, pinot blanc B et pinot gris G sont également autorisés en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

b) - Vins rosés :
- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- Les cépages accessoires chardonnay B et pinot blanc B sont également autorisés en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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 2,50 mètre ;
- 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.

Les vignes conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur à 3,50 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

ECARTEMENT ENTRE LES RANGS, COULEUR DES VINS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Vins blancs	- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), 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 8,5.
Vins blancs (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Vins blancs (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.
Vins rouges et rosés	- 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.	
Les vignes conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » sont taillées en Guyot double ou en taille courte (conduite en double cordon de Royat). Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8.	
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.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

ECARTEMENT ENTRE LES RANGS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes avec un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres	La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.
Vignes avec un écartement supérieur ou égal à 2,50 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 » (vignes dites « larges »)	La hauteur de feuillage palissé permet de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins: - 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs ; - 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; - Le palissage est entretenu.	
Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.	
Pour les vignes conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre », la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,20 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance	

entre les plans de palissage est au minimum de 0,50 mètre à la base et est comprise entre 1 mètre et 1,40 mètre au sommet.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 12000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	161	10 %
Vins rouges	171	10 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72	75
Vins rouges et rosés	64	69

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage ;
- Les vins rouges et rosés, produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

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

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

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

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 litres, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rosés	3 grammes par litre
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %, pour les vins blancs et 13 %, pour les vins rouges et rosés.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs et rosés, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de

la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations 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.
Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie et un climat particuliers.

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, assurant 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 ».

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » tirent leur origine de la traditionnelle et importante production de vins dits « *grands ordinaires* », ou « *ordinaires* », parfois aussi nommés « *vins de gamets* », désignant ainsi leur nature principale. L'importance économique de ces vins dits « *grands ordinaires* », ou « *ordinaires* » est considérable dès le XIX^{ème} siècle. Ils alimentent la consommation locale ainsi que celle des villes et des centres industriels proches, tels le Creusot ou les bassins miniers d'Autun, Epinac ou Montceau.
Au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle, les vins dits « *ordinaires »*, élaborés à partir de cépages courants comme les cépages gamay N ou melon B, sont différenciés des vins dits « *grands ordinaires »* ou « *Passe-tout-grains »*, élaborés à partir d'une proportion plus importante de « *cépages fins* » comme les cépages pinot noir N ou chardonnay B. A cette époque, ces notions sont surtout usitées en Côte-d'Or, pour distinguer cette production des « *crus* » prestigieux de « *la Côte* ».

Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement l'appellation d'origine « Bourgogne ordinaire », l'assimilant à l'appellation d'origine « Bourgogne grand ordinaire » et l'étendant à l'ensemble de la « *Bourgogne viticole* ».
L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ordinaire » ou « Bourgogne grand ordinaire » est reconnue par décret, en 1937.
Cette production est maintenant désignée sous le nom de « Coteaux Bourguignons ».

L'encépagement est relativement peu diversifié, composé des cépages bourguignons traditionnels. Pour les vins blancs, les cépages chardonnay B et aligoté B dominent, avec localement la présence des cépages pinot blanc B et melon B. Pour les vins rouges et rosés, le cépage gamay N est le cépage majoritaire, accompagné des cépages pinot noir N et pinot gris G, nommé localement « *beurot »*. Dans l'Yonne, les cépages césar N et tressot N apparaissent de façon anecdotique.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges et rosés sont très fruités, dotés d'une structure tannique assez fine et peuvent exprimer une grande finesse. Les vins blancs sont généralement floraux et frais.
Ces caractères sont préservés par un élevage court. Ce sont des vins à consommer dans leur jeunesse afin de profiter de leur pleine puissance aromatique.

3°- Interactions causales

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, caractérisées par des 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.

Au sein de ces sites privilégiés, les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons », occupent toutes les situations et s'étendent jusqu'aux sites aptes à la préservation d'une certaine fraîcheur, en particulier, piémonts aux sols relativement lourds ou plateaux et revers au climat frais et bien aéré.

A l'exception du cépage césar N dont on sait peu de choses, tous les autres cépages sont probablement autochtones et étroitement apparentés (famille des « *pinots* »), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le Moyen-Âge. L'encépagement, particulièrement adapté aux conditions pédo-climatiques de la zone géographique, se combine à la diversité des conditions naturelles pour fournir une large palette de vins blancs, rouges et rosés partageant des caractères de vins septentrionaux, comme la fraîcheur et le fruité, leur conférant une élégance certaine.

Les « Coteaux Bourguignons » apparaissent comme une composante importante de la production viticole bourguignonne. Il s'agit de vins à boire dans leur jeunesse, afin d'apprécier leur identité fruitée, non destinés à la garde mais qui expriment des caractéristiques propres à la région, reflet à la fois du climat, de l'encépagement autochtone et des savoir-faire locaux.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Pour la production de vins rouges, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 plantées en cépage tressot N, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Pour la production de vins blancs, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 plantées en cépage sacy B, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée

jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, situées dans les communes des départements du Rhône et de Saône-et-Loire, comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais », qui présentent une densité à la plantation comprise entre 4000 pieds à l'hectare et 5000 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 situées dans le département de l'Yonne, et qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :
- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,30 mètre carré pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.
Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

d) - Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, situées 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 », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :
- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.

e) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 longs bois portant chacun un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année et 2 coursons de 2 yeux francs.

3°- Etiquetage

Les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges peuvent être commercialisés sous les dénominations employées de manière traditionnelle « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire », visées au chapitre Ier, I, second alinéa, en remplacement du nom de l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard jusqu'à la 5ème année suivant la date d'enregistrement dans e-Bacchus de la dénomination « Coteaux Bourguignons ».

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime, qui figure sur l'étiquette portant l'ensemble des indications obligatoires.

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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Si l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » des parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation d'origine contrôlée plus restrictive, il déclare la liste de ces parcelles, auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, avant le 15 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.
En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

5. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.
Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

8. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare, dès l'achat, à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut

national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

9. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Maîtrise des températures	Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site

Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyse
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste). - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins non conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons »	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DELIMITEES

COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
	Mois	Année
DEPARTEMENT DE CÔTE-D'OR		
ALOXE-CORTON	Septembre	1981
ANCEY	Juin	1992
ARCENANT	Juin	1989
AUXEY-DURESSES	Mars	1979
BAUBIGNY	Juin	1988
BEAUNE	Juin	1987
BELAN-SUR-OURCE	Juin	2011
BEVY	Juin	1989
BISSEY-LA-COTE	Juin	2011
BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
BOUIX	Juin	2011
BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
BRION-SUR-OURCE	Juin	2011
BROCHON	Septembre	1988
CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997
CHARREY-SUR-SEINE	Juin	2011
CHASSAGNE-MONTRACHET	Juin	2010
CHAUMONT-LE-BOIS	Juin	2011
CHAUX	Juin	1989
CHENOVE	Juin	1992
CHEVANNES	Juin	1989
CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
COMBLANCHIEN	Septembre	1988
CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
CORGOLOIN	Septembre	1988
CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
CORPEAU	Septembre	1978
COUCHEY	Juin	1992
CURTIL-VERGY	Juin	1989
DAIX	Juin	1992
DIJON	Juin	1992
ECHEVRONNE	Septembre	1978
ETANG-VERGY	Juin	1983
FIXIN	Septembre	1988
FLAGEY-ECHEZEAUX	Juin	1988
FUSSEY	Septembre	1982
GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
GOMMEVILLE	Juin	2011
GRISELLES	Juin	2011
LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001

LARREY	Juin	2011
MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
MALAIN	Juin	1992
MARCENAY	Juin	2011
MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
MASSINGY	Juin	2011
MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
MELOISEY	Septembre	1983
MESSANGES	Juin	1989
MEUILLEY	Juin	1989
MEURSAULT	Mai	2000
MOLESME	Juin	2011
MONTHELIE	Mars	1979
MONTLIOT-ET-COURCELLES	Juin	2011
MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
MOSSON	Juin	2011
NANTOUX	Juin	1988
NOIRON-SUR-SEINE	Juin	2011
NOLAY	Juin	1988
NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
OBTREE	Juin	2011
PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
POINCON-LES-LARREY	Juin	2011
POMMARD	Septembre	1983
POTHIERES	Juin	2011
PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
REULLE-VERGY	Juin	1989
LA ROCHEPOT	Mai	1984
SAINT-AUBIN	Février	1977
SAINT-ROMAIN	Juin	2010
SANTENAY	Novembre	1997
SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
SEGROIS	Juin	1989
TALANT	Juin	1992
THOIRES	Juin	2011
VANNAIRE	Juin	2011
VAUCHIGNON	Juin	1988
VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
VILLEDIEU	Juin	2011
VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
VILLERS-PATRAS	Juin	2011
VIX	Juin	2011
VOLNAY	Septembre	1982
VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
VOUGEOT	Juin	1988
DEPARTEMENT DE L'YONNE		
ACCOLAY	Mai	1993
ASQUINS	Septembre	1992
AUGY	Août	1990
AUXERRE	Août	1990
BERNOUIL	Juin	1992

BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
CHABLIS		
CHAMPVALLON	Septembre	1989
LA CHAPELLE-VAUPELTEIGNE		
CHARENTENAY	Août	1990
CHEMILLY-SUR-SEREIN		
CHENEY	Septembre	1991
CHICHEE		
CHITRY-LE-FORT	Août	1990
COLLAN		
COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
CRAVANT	Novembre	1984
DANNEMOINE	Novembre	1987
DYE	Juin	1992
EPINEUIL	Novembre	1990
ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
IRANCY	Septembre	1984
JOIGNY	Septembre	1989
JUNAY	Septembre	1991
JUSSY	Août	1990
MIGE	Août	1990
MOLOSMES	Septembre	1991
MOUFFY	Août	1990
PREHY	Août	1990
QUENNE	Septembre	1994
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
SAINT-PERE	Septembre	1992
SERRIGNY	Septembre	1991
THAROISEAU	Septembre	1992
TONNERRE	Septembre	1991
TRONCHOY	Septembre	1991
VAL-DE-MERCY	Août	1990
VENOY	Mai	1993
VERMENTON	Mai	1993
VEZELAY	Septembre	1992
VEZINNES	Septembre	1991
VINCELOTTES	Juin	1978
VOLGRE	Septembre	1989
DEPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE		
ALUZE	Novembre	1989
MEUGNY	Mai	2004
AZE	Mai	2004
BARIZEY	Novembre	1989
BERZE-LA-VILLE	Mai	2004
BERZE-LE-CHATEL	Mai	2004
BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
BLANOT	Mai	2004
BONNAY	Septembre	2006
BOUZERON	Novembre	1989
BURGY	Mai	2004

BUSSIERES	Mai	2008
BUXY	Novembre	1989
CERSOT	Novembre	1989
CHAGNY	Novembre	1989
CHAINTRE	Mai	1998
CHAMILLY	Novembre	1989
CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
CHANES	Mai	1998
CHANGE	Juin	1992
CHAPAIZE	Mai	2004
LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	Mai	2004
CHARBONNIERES	Mai	2004
CHARDONNAY	Mai	2004
CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
CHARRECEY	Novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
CHATEAU	Mai	2004
CHEILLY-LES-MARANGES	Septembre	1988
CHENOVES	Novembre	1989
CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	Mai	2004
CLESSE	Septembre	2006
CORTEVAIX	Mai	2004
COUCHES	Novembre	1990
CRECHES-SUR-SAONE	Mai	1998
CREOT	Juin	1992
CRUZILLE	Mai	2004
CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
DAVAYE	Mai	2008
DENNEVY	Novembre	1989
DEZIZE-LES-MARANGES	Septembre	1988
DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004
DRACY-LES-COUCHES	Novembre	1990
DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
EPERTULLY	Juin	1992
ETRIGNY	Mai	2004
FLEURVILLE	Mai	2004
FLEY	Novembre	1989
FONTAINES	Novembre	1989
FUISSE	Mai	2008
GENOUILLY	Novembre	1989
GERMAGNY	Novembre	1989
GIVRY	Novembre	1989
GREVILLY	Mai	2004
HURIGNY	Septembre	2006
IGE	Mai	2004
JALOGNY	Mai	2004
JAMBLES	Novembre	1989
JUGY	Mai	2004
JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
LAIVES	Mai	2004
LAIZE	Septembre	2006
LOURNAND	Mai	2004
LUGNY	Septembre	2006
MACON	Mai	2008

MANCEY	Mai	2004
MARTAILLY-LES-BRANCION	Mai	2004
MASSY	Mai	2004
MELLECEY	Novembre	1989
MERCUREY	Novembre	1989
MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
MONTAGNY-LES-BUXY	Novembre	1989
MONTBELLET	Septembre	2006
MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
MOROGES	Novembre	1989
NANTON	Mai	2004
OZENAY	Mai	2004
PARIS-L'HOPITAL	Juin	1992
PIERRECLOS	Mai	2008
PLOTTES	Mai	2004
PRISSE	Mai	2008
REMIGNY	Novembre	1989
LA-ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
ROSEY	Novembre	1989
ROYER	Mai	2004
RULLY	Novembre	1989
SAINT-ALBAIN	Mai	2004
SAINT-BOIL	Novembre	1989
SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-DESERT	Novembre	1989
SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	Mai	2004
SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
SAINT-GILLES	Novembre	1989
SAINT-JEAN-DE-TREZY	Novembre	1990
SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989
SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Novembre	1990
SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
LA SALLE	Septembre	2006
SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
SANTILLY	Novembre	1989
SASSANGNY	Novembre	1989
SAULES	Novembre	1989
SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
SENOZAN	Mai	2004
SERCY	Novembre	1989
SERRIERES	Mai	2008
SIGY-LE-CHATEL	Mai	2004
SOLOGNY	Mai	2008

SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
UCHIZY	Mai	2004
VAUX-EN-PRE	Novembre	1989
VERGISSON	Mai	2008
VERS	Mai	2004
VERZE	Mai	2004
LE VILLARS	Septembre	2006
LA VINEUSE	Mai	2004
VINZELLES	Mai	2008
VIRE	Septembre	2006