Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Documents uniques relatifs à des appellations d'origines protégées (AOP) viticoles, publiés conformément aux articles 118 octodecies 2) et 118 septies 5) a) du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil (modifications majeures).

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 15/12/2011 19:13 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Lussac Saint-Emilion (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Conseil des Vins de Saint-Emilion
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:	BP 15 rue Guadet 33 330 SAINT EMILION France
Téléphone:	(33) (0)5.57.55.50.50
Télécopieur:	(33) (0)5.57.55.53.10
Adresse(s) électronique(s):	info@vins-saint-emilion.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC AOC Lussac Saint-Emilion.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1815 du 7 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Lussac Saint-Emilion publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Lussac Saint-Emilion (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 rouges tranquilles.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.
Les teneurs en acidité totale sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques
Les vins sont des vins issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement. Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15%. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.
c) - Irrigation
L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Le rendement est fixé à 53 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 65 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune du département de la Gironde de Lussac.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
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:

Cot N
Carmenere N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Petit Verdot N

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 de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » est caractérisée par des coteaux sur calcaires à « astéries » déposés lors de transgressions marines de l'Oligocène.

Un réseau hydrographique important entaille ces coteaux, soulignant le relief, comme par exemple *la Butte de Picampeau* d'une altitude de 81 mètres.

Les pentes laissent affleurer les molasses du « *fronsadais »*, sablo-argileuses, et des faciès plus argileux. Vers le nord, l'altitude diminue doucement jusqu'au ruisseau du *Palais*, qui fixe la limite septentrionale de la commune de Lussac, avec des recouvrements par une formation détritique venue du Massif Central à l'Eocène et à l'Oligocène et constituée de sables, graviers et argiles sableuses.

La zone géographique s'étend sur le territoire de la seule commune de Lussac, située au nord-est du département de la Gironde, en pays libournais.

Les sols caractéristiques sont lessivés et à fertilité faible. On distingue :

- les sols à dominante argilo-calcaire, au sud et au cœur de la commune,
- les sols à texture sablo-argileuse ou sablo-limoneuse avec quelques graviers épars, au nord de la commune.

Le paysage de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion », bordé par les bois du Landais au nord-est, par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » au sud et par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » à l'ouest, est ainsi caractérisé par un relief tourmenté, constitué de collines couvertes de vignes, de bosquets, d'élégants châteaux et de petits hameaux construits en pierres calcaires. De nombreux ruisseaux, au fond de vallons boisés, serpentent entre ces collines.

Au nord de la commune de Lussac, il reste, au cœur des calcaires à « astéries » qui forment des plateaux tabulaires au sol peu profond, d'anciennes carrières à ciel ouvert ou souterraines exploitées durant plusieurs siècles pour la construction de l'habitat. Au cours du temps, l'homme a façonné le paysage pour faciliter le travail de la vigne.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un l'effet millésime marqué.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est implantée dans cette région à l'époque gallo-romaine, ainsi qu'en témoignent les vestiges archéologiques tels amphores ou serpettes. Lucius, propriétaire romain d'un grand domaine agricole a même probablement donné son nom à la commune de Lussac.

Cependant le vignoble s'installe durablement au Moyen-Âge, après des périodes tourmentées de l'histoire.

Des moines cisterciens fondent l'abbaye de Faize au XII^{ème} siècle, dans la commune voisine des Artigues-de-Lussac. Ils défrichent et plantent la vigne sur les coteaux de la commune de Lussac et leur abbé, qui porte le titre de « Baron de Lussac », fait connaître ses vins à son archevêque et ses hôtes.

En 1152, l'Aquitaine devient britannique par l'alliance d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre. Le commerce fluvial sur la Dordogne jusqu'à Bordeaux, puis maritime au départ du port de Bordeaux favorise le développement de la culture de la vigne pour produire le « claret », vin rouge clair dont les anglais sont friands. Ceux-ci perçoivent aux portes de Libourne, dès sa fondation en 1270, des « *droits ou coutumes* » sur les vins qui descendent la Dordogne et surtout ceux du Saint-Emilionnais.

L'originalité du vignoble libournais et notamment lussacais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartient à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse car trop éloignée de Bordeaux. Ceci explique le caractère très morcelé du paysage du vignoble.
L'unité de cette région est liée à sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'installe. Jusqu'au XIX^{ème} siècle la paroisse de Lussac compte encore plus de 1300 hectares de terres labourables et plusieurs moulins à vent et à eau. Le vignoble se développe au XX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, et la vigne devient une culture presque exclusive.
Par jugement du Tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921, le nom de « Saint-Emilion » est réservé aux communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, dont ne fait pas partie la commune de Lussac. Cependant, la Cour de Bordeaux, par un arrêt du 19 février 1923, reconnaît par un jugement devenu définitif, que les vins originaires de la commune de Lussac peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, constituant alors le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion ».
L'encépagement est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui se répand dans la région bordelaise à l'apparition du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle.
La production est familiale avec des exploitations morcelées cultivant une superficie moyenne de 8 hectares.
Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion »» couvre, en 2009, 1436 hectares pour une production moyenne de 75000 hectolitres par an.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont des vins rouges tranquilles, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement. Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.
L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

Lien causal:

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les sols viticoles du Lussacais sont en majorité argilo-calcaires à argilo-limoneux. Le cépage merlot N a trouvé sur ces sols son terrain de prédilection Il est bien adapté aux sols argileux et bien drainés dont il apprécie le caractère frais et l'alimentation en eau régulée. Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-

graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.
La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité. Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.

L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.

Dans la partie nord de la commune, seules les parcelles suffisamment en pente avec possibilité de drainage naturel sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée. Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.
Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.
Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Paysages de coteaux, parsemé de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.
La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde *:* Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Lalande-de-Pomerol, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n^{o} 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux–Bergerac.	

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 l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la commission sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	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
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)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/AOC_SOMM49_3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Lussac-Saint-Émilion

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 15/12/2011 19:10 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Puisseguin Saint-Emilion (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Conseil des Vins de Saint-Emilion
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:	BP15 rue guadet 33330 SAINT EMILION France
Téléphone:	(33) (0)5.57.55.50.50
Télécopieur:	(33) (0)5.57.55.53.10
Adresse(s) électronique(s):	info@vins-saint-emilion.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC AOC Puisseguin Saint-Emilion.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1763 du 2 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Puisseguin Saint-Emilion publié au journal officiel de la République française du 6 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Puisseguin Saint-Emilion (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 rouges tranquilles.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.
La teneur en acidité totale est celle fixée par la règlementation communautaire

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont , issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement. Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, 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	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) - Densité de plantation	

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.
c) - Irrigation
L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Le rendement est fixé à 53 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 65 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune du département de la Gironde de Puisseguin, constitué par les sections cadastrales TA, A1 à A5, B1 à B5, C1 à C4, D1 à D6 et E1 à E4, et qui correspondent au territoire de cette commune tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Monbadon au 1er janvier 1989 (arrêté préfectoral du 10 novembre 1988).

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
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:

Cot N
Carmenere N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Petit Verdot N

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 de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est limitée à une partie de la commune de Puisseguin, correspondant à cette commune telle qu'elle était définie avant sa fusion avec celle de Monbadon en 1989. Cette zone est située au nord-est du département de la Gironde, à 48 kilomètres au nord-est de Bordeaux et à 10 kilomètres au nord-est de Saint-Emilion, en pays libournais. Le substrat géologique est caractérisé, dans la partie centrale de la zone géographique, par les terrains tertiaires aquitains d'origine marine représentés par

un plateau calcaire à « astéries », dont l'altitude atteint 100 mètres.

Le relief est le résultat de la destruction partielle de ces formations par les rivières (ruisseau de *La Barbanne* en particulier). Le coteau, au pied de la table calcaire, laisse apparaître la molasse du « *fronsadais »*, formation lacustre constituée d'une roche calcaire tendre à texture fine.

Au nord et sur une frange à l'est et à l'ouest, cette assise disparaît, au profit d'un système détritique dénommé « *Sables et graviers du Périgord* », dépôts lenticulaires caractérisés par une alternance de sables grossiers ou de graviers avec des intercalations d'argiles silteuses.

Sur le plateau calcaire, les sols sont argilo-calcaires de couleur rouge, peu épais, avec des faciès plus argileux sur la molasse du « *fronsadais* ». Sur les formations détritiques, les sols présentent des textures sablo-argileuses ou sablo-limoneuses avec quelques graviers épars. Ce sont des sols souvent lessivés de fertilité faible.

Le paysage au relief tourmenté est constitué de collines où l'on trouve une mosaïque de parcelles de vignes couvrant les pentes et le plateau, ponctuées de bosquets ou des parcs de châteaux. Les fonds de vallons, souvent boisés et frais rompent la monotonie et soulignent le vignoble. L'extraction de la pierre a laissé de superbes caves monolithes exploitées comme chais car la température constante, entre 12°C et 16°C, et l'hygrométrie conviennent parfaitement à la conservation des vins. Au cours du temps, l'homme a façonné le paysage pour faciliter le travail de la vigne.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un l'effet millésime marqué.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est probablement implantée dans cette région à l'époque gallo-romaine, ainsi qu'en témoignent les vestiges archéologiques tel l'aqueduc creusé dans la roche sous le château de Roques.

Etabli sur un superbe tertre naturel dominant le ruisseau de *la Barbanne*, face au célèbre plateau de Saint-Emilion, Puisseguin associe dans son nom le mot « *Puy* » qui signifie « *Mont* » à celui de Seguin. Aux environs de l'an 800, ce lieutenant de Charlemagne s'installe sur ce lieu stratégique et y fait construire un imposant château.

L'histoire du vignoble est entrecoupée par des périodes de conflits féodaux, puis par trois siècles de rivalité entre la Couronne de France et celle d'Angleterre sur la province de Guyenne. Il prend véritablement son essor au XVIII^{ème} siècle sous l'influence d'un pionnier de l'agronomie viticole, Pierre Combret de La Nauze, qui

introduit les cépages nobles, et pressent le formidable potentiel de ce site.
L'originalité du vignoble libournais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartient à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse, car trop éloignée de Bordeaux. Ceci explique le caractère très morcelé du paysage du vignoble.
L'unité de cette région est liée à sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'installe. Le vignoble se développe au XX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, et la vigne devient une culture presque exclusive.
Par jugement du Tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921, le nom de « Saint-Emilion » est réservé aux communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, dont ne fait pas partie la commune de Puisseguin. Cependant la Cour de Bordeaux, par un arrêt du 19 février 1923, reconnaît par un jugement devenu définitif, que les vins originaires de la commune de Puisseguin peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, constituant alors le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion ».
L'encépagement est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui se répand dans la région bordelaise à l'apparition du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle.
La production est familiale avec des exploitations morcelées cultivant une superficie moyenne de 7 hectares.
Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » couvre, en 2009, 740 hectares pour une production moyenne de 35000 hectolitres par an.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont des vins rouges tranquilles, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement.
Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.
L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

Lien causal:

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité.
Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il

mûrit bien.
Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.
Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.
L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées, dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.
Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.
Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.
Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.
Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.
Paysages de coteaux couverts de vignobles, ponctué de châteaux anciens tels le château de Puisseguin ou celui des Laurets, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.
La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition	Dérogation à la production dans la zone

supplémentaire	géographique délimitée
Description de la condition	
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 du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n^{o} 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux–Bergerac.	

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 l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la commission sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	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
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)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/AOC_SOMM49_2.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Puisseguin-Saint-Emilion

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 14:17 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Brouilly (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Brouilly.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret du 6 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Brouilly publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Brouilly (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Le « Brouilly » est un vin rouge tranquille. Il se pare généralement d'une robe rubis, plus violacée lorsque le vin est issu de vignes implantées sur des formations granitiques, plus sombre si le vin est issu de la partie orientale du vignoble. Au nez, il exhale des arômes fruités où dominent les fruits rouges. En bouche, il allie souplesse, chair et finesse. Il est réputé pour être, parmi les « *crus du Beaujolais* », comme le plus tendre de tous.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Etienne-la-Varenne et Saint-Lager.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 au cœur du vignoble Beaujolais, à 40 kilomètres au nord de Lyon, entre les villes de Villefranche et Mâcon. Elle ceinture le *« Mont Brouilly »,* petite montagne détachée de la bordure orientale des « *Monts du Beaujolais* ». Elle s'étend ainsi sur 6 communes du département du Rhône.
Le sous-sol est principalement composé de formations paléozoïques acides :
- granites formant des coteaux aux sols sableux et maigres à l'ouest du « *Mont Brouilly* »,
- porphyres (roches métamorphiques massives) donnant des sols plus argileux et plus caillouteux au sud du « *Mont Brouilly* »,
A l'est et au nord, des épandages récents masquent le substrat. Des débris de la montagne (fragments de porphyres, arènes granitiques) s'y mêlent à une matrice argilo-siliceuse (« *plateau de Briante* », « *côte de Pisse Vieille* »). Localement, en limite est de la zone géographique apparaissent des terres argilo-calcaires.
Le climat est océanique dégradé, tempéré, soumis à de nettes influences continentales (orages d'été, brouillards givrants l'hiver) et surtout méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps). Abrité des vents d'ouest par les « Monts du Beaujolais », le vignoble, globalement exposé à l'est, profite pleinement de l'ensoleillement : dès l'aube les premiers rayons du soleil réchauffent et illuminent le coteau. Sa situation de coteau, entre 250 et 400 mètres d'altitude, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières, aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône (175 m d'altitude), de profiter d'un maximum d'ensoleillement et de drainer rapidement les excès éventuels de pluie.
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
Le nom « *Brouilly* » semble provenir du lieutenant romain BRULIUS qui, au IV^{ème} siècle, se serait installé sur les pentes du mont ; nul doute qu'il y planta quelques ceps. Ce nom est resté à la colline qui, du haut de ses 485 mètres domine le paysage, mais aucun village n'a pour nom Brouilly.
Différents écrits attestent de la présence de vignes sur la colline à des époques très diverses. Il est certain qu'aux IV^{ème} et V^{ème} siècles, les parties basses de la montagne de « *Brouilly* » situées au sud, étaient plantées de petites parcelles de vignes.
Lorsque les Sires de BEAUJEU fondèrent l'abbaye de Belleville, ils lui firent don en 1179 de vignes situées au « *clos de Brouilly* ».
Jusqu'au XVII^{ème} siècle, la production de « Brouilly », était consommée par des connaisseurs de la région et jusqu'à Lyon, où résidaient de nombreux propriétaires de vignes.
Ici, comme partout en Beaujolais, les exploitations sont de taille familiale (6 à 8 hectares). Celles-ci appartiennent souvent à de grands domaines et châteaux où est vinifiée dans un cuvage commun, une partie de la production.
De l'ensemble des documents existants, il résulte que la dénomination « Brouilly » ne s'appliquait jusque dans les années 1910 qu'à des vins dont les raisins étaient

récoltés sur les versants de la colline exclusivement. Progressivement, les bons vignobles environnants revendiquent le nom. Pendant la première guerre mondiale en particulier, certains producteurs, afin d'échapper à la réquisition opérée par l'Intendance, revendiquent cette appellation. A cette époque, « Brouilly » reste aux alentours de 400 hectares. Cette extension est entérinée par la commission mixte des représentants de la propriété et du commerce des vins de la Bourgogne en 1919.
C'est en 1934 que les producteurs créent leur syndicat, et en 1938 « Brouilly » est reconnue appellation d'origine contrôlée.
L'appellation d'origine contrôlée « Brouilly » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges : le cépage essentiel est le gamay N. Ce cépage est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil. Les producteurs, toujours à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance et lui porter des soins de tous les instants. Pour ce faire, ils peuvent notamment recourir à une densité de plantation élevée et à une taille courte principalement selon la « taille en gobelets ».
Dans le but de préserver au maximum les caractères fruités, les producteurs ont l'habitude de pratiquer une vinification typiquement beaujolaise inspirée de la « macération semi-carbonique ».
Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques du raisin, de nombreux producteurs utilisent des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation : « grillage », pigeage ou remontage. La durée de macération dépasse fréquemment les 10 jours. La mise en bouteille s'effectue après quelques mois d'élevage.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent également être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation. Le vignoble de « Brouilly » compte, en 2010, 1260 hectares pour une production annuelle d'environ 70 000 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Le « Brouilly » est un vin rouge tranquille.
Les vins se parent généralement d'une robe rubis, plus violacée lorsque le vin provient d'un terroir granitique, plus sombre si le vin est issu de la partie orientale du vignoble. Au nez, ils exhalent des arômes fruités où dominent les fruits rouges. En bouche, le « Brouilly » allie souplesse, chair et finesse. Il est réputé pour être, parmi les crus du Beaujolais, le plus tendre de tous.

Lien causal:

La barrière formée par les « *Monts du Beaujolais* », culminant à près de 1000 mètres à l'ouest de la zone géographique, permet aux vignes de bénéficier d'un

méso climat favorable, l'abritant des vents et des pluies venant de l'ouest. La morphologie de coteaux, entre 250 et 400 mètres d'altitude, constitue une protection contre les gelées printanières, les brouillards matinaux de la plaine de la Saône (175 m d'altitude), et assure un maximum d'ensoleillement et un drainage rapide des excès éventuels de pluie.
L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne, renforcée par les conditions d'altitude optimum et d'exposition majoritairement au sud et à l'est permettant une maturité parfaite et régulière du raisin.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées en coteau à des altitudes comprises entre 250 et 400 mètres, sur divers types de sols, dans un contexte général acide et bien drainé. Bien adapté à cette situation, sélectionné et adopté par les producteurs locaux depuis des siècles, le gamay N, cépage peu vigoureux mais fertile se complait dans cet environnement. Le fruit de l'histoire a conduit les producteurs à dompter ce cépage et à préférer, par exemple, la taille courte afin de ne pas épuiser les ceps et préparer une récolte de qualité.
Les conditions climatiques et pédologiques confèrent au gamay N une précocité ce qui permet d'apprécier les vins dès le printemps suivant la récolte, justifiant l'adage « *les crus du Beaujolais ont fait leurs Pâques* ». Malgré une relative diversité, les vins se caractérisent par une certaine homogénéité, et un bon compromis entre fruit et structure. Les cuvées issues des parcelles délimités pour la récolte des raisins implantées sur du granit ont davantage de fruit et s'apprécient assez jeunes. Celles nées des parcelles issues de sols schisteux sur la partie centrale, présentent une robe plus soutenue et disposent de sérieux atouts pour une bonne garde.
Le « *Mont Brouilly »* constitue un point de repère remarquable de la région. Ses flancs sont tapissés de vigne et son sommet, boisé, culminant à 484 mètres d'altitude, est coiffé d'une petite chapelle. Le site marqué fortement l'identité de ses habitants, jusqu'à donner son nom à ses produits les plus réputés. « Côte de Brouilly », produit sur la colline même, et « Brouilly » à sa proximité immédiate, se présentent ensemble au « Cuvage des Brouilly », caveau des producteurs installé à Saint-Lager, « *village international de la vigne et du vin* » situé au cœur de la zone géographique.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, Chambost-Allières, Chamelet, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, 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, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, 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, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-

Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

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

a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_SOMM49_3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Brouilly

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 13:00 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côte de Brouilly (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Cote_de_Brouilly.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	décret 2011-1755 du 2 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Côte de Brouilly journal officiel de la république française du 6 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côte de Brouilly (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Le « Côte de Brouilly » est un vin rouge tranquille. Jeune, il présente une robe d'un beau rouge violacé qui évolue vers le rouge grenat. Au nez, il présente des notes florales et fruitées qui évoluent vers des notes épicées avec le temps. En bouche, il est fruité, corsé et marqué par une certaine minéralité.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Cercié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais et Saint-Lager.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 versants du « *Mont Brouilly* », au coeur du

vignoble du « Beaujolais ». Véritable phare sur un océan de vignes, le « *Mont Brouilly »* est une petite montagne détachée de la bordure orientale des « *Monts du Beaujolais* », à 40 kilomètres au nord de Lyon et à 15 kilomètres de Villefranche-sur-Saône.
La zone géographique couvre ainsi le territoire des communes de Cercié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais et Saint-Lager, dans le département du Rhône.
Au sein des « Monts du Beaujolais », le « Mont Brouilly » se caractérise très nettement par sa nature géologique constituée de porphyres (roches métamorphiques massives), appelés localement « pierres bleues », et de granite, sur la partie basse des versants orientés vers l'ouest et le nord-ouest.
Le versant exposé au levant, situé sur le territoire de la commune de Saint-Lager, porte la moitié du vignoble. Celui exposé au midi se trouve sur le territoire de la commune d'Odenas , le couchant sur le territoire de la commune de Quincié-en-Beaujolais et la pente nord sur le territoire de la commune de Cercié. Sur cette dernière pente, l'implantation du vignoble de dépasse pas l'altitude de 350 mètres, alors qu'elle atteint 400 mètres d'altitude partout ailleurs.
Les sols sont maigres, très caillouteux et argileux sur les « pierres bleues », sableux et très filtrants sur les granites.
Le climat est un climat océanique dégradé et tempéré, soumis à de nettes influences continentales (orages d'été, brouillards givrants l'hiver) et surtout méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps).
Protégé des vents venant de l'ouest par les « Monts du Beaujolais », plus de 80 % du vignoble est exposé au levant et au midi. Dès l'aube, les premiers rayons du soleil réchauffent et illuminent le coteau. L'implantation du vignoble sur les coteaux, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières, aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de profiter d'un maximum d'ensoleillement et de drainer rapidement les excès éventuels de pluie
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
Le nom « *Brouilly* » semble provenir du nom d'un lieutenant romain, BRULIUS qui, au IV^{ème} siècle, se serait installé sur les pentes du « *mont* » en y plantant quelques pieds de vigne. Le développement de la vigne n'est cependant attesté qu'au XI^{ème} siècle et fait de la « *Côte de Brouilly* » l'un des plus anciens vignobles du « Beaujolais ».
Au XVII^{ème} siècle, de nombreuses propriétés viticoles s'implantent dans les villages, à proximité du « *mont* », comme en témoigne l'existence de châteaux dont les vignes sont souvent cultivées en *« vigneronnage »,* métayage local.
Ebranlés par les fléaux viticoles du XIX^{ème} siècle, les producteurs érigent, en 1857, au sommet du « *mont* », une chapelle baptisée « *Notre Dame du Raisin* » afin de protéger le vignoble des attaques de l'oïdium.
Chaque année, le pèlerinage du 8 septembre conduit les marcheurs, à travers les vignes jusqu'au pieux édifice.

En 1934, « *l'Association des Producteurs du vin de la Côte de Brouilly* » est créée. L'appellation d'origine contrôlée « Côte de Brouilly » est reconnue par décret du 19 octobre 1938. Elle se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges issus essentiellement du gamay N. Ce cépage est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil. Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, à coursons, avec une conduite en « gobelets ».
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en oeuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation, comme le « *grillage* », le *pigeage* ou le remontage.
En 2010, 182 producteurs exploitent 320 hectares de vigne pour une production de 16000 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Le « Côte de Brouilly » est un vin rouge tranquille. Jeune, il présente une robe d'un beau rouge violacé qui évolue vers le rouge grenat. Au nez, il présente des notes florales et fruitées qui évoluent vers des notes épicées avec le temps. En bouche, il est fruité, corsé et marqué par une certaine minéralité.

Lien causal:

La zone géographique bénéficie de conditions géographiques particulières. Circonscrite aux pentes d'une seule montagne, elle unit les producteurs, dans un milieu naturel difficile où les contraintes du travail sur les coteaux sont exigeantes. Conscients de l'originalité de leur production, ils ont œuvré pour conserver la distinction d'un vin parmi les premiers du Beaujolais et assurent encore une partie importante de la commercialisation par vente directe.
L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône favorise une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la plante. La situation en altitude et l'exposition vers le midi et au soleil levant, permettent une maturité optimale et régulière du raisin. Ce contexte naturel induit souvent à des vendanges parmi les plus précoces du « Beaujolais ».
Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du cépage gamay N qui se trouve, au sein de la zone géographique dans un de ses sites de prédilection. Cépage peu vigoureux mais fertile, bien adapté, sélectionné et adopté par les producteurs, il nécessite une taille courte afin de ne pas épuiser les pieds et préparer une récolte de qualité.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins, situées sur les flancs du « *mont* », dans les meilleures expositions, avec des sols peu fertiles, sont le gage d'une expression originale du cépage gamay N, placé dans des conditions optimales pour l'obtention de grands vins.
Les parcelles offrant des sols développés sur les « *pierres bleues* » sont à l'origine de vins fermes, empreints d'une minéralité caractéristique du « Côte de Brouilly », tout en révélant un caractère fruité affirmé. Localement, les parcelles offrant des sols développés sur les arènes granitiques sont à l'origine de vins plus tendres et précoces. La colline offre par ailleurs des expositions variées qui introduisent une palette de nuances dans les vins.
JULLIEN, en 1856, explique d'ailleurs dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » : « *BROUILLY, situé sur la partie la plus élevée de la montagne de ce nom fait des vins peu inférieurs à ceux de Chénas (Moulin-à-Vent) ; ils ont une couleur foncée, beaucoup de corps et se conservent longtemps surtout ceux du hameau de Néronde, Odenas et Saint-Lager qui font des vins d'une belle couleur, corsés, spiritueux […]* ».
Le « *Mont Brouilly »* constitue un point de repère remarquable. Ses flancs sont tapissés de vigne et son sommet, boisé, culminant à 484 mètres d'altitude, est coiffé d'une petite chapelle. Le site marque fortement l'identité de ses habitants, jusqu'à donner son nom à ses produits les plus réputés.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-

Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, 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, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, 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-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, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-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, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

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

a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_SOMM49_2.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côte de Brouilly

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 13:06 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Chiroubles (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Chiroubles.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	décret 2011-1780 du 5 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Chiroubles journal officiel du 7 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Chiroubles (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins présentent une robe légère d'un beau rouge rubis. Au nez, ils présentent souvent des notes florales, et des notes fruitées. La structure en bouche est généralement peu tannique, tendre et très fine avec un équilibre entre fruité et élégance. Ils peuvent être bus dans leur jeunesse mais une ou deux années de conservation révèlent toute leur finesse.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) – Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Rhône : Chiroubles.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 est établie sur les flancs orientaux des « *Monts du*

Beaujolais » qui culminent à 1009 mètres, au « *Mont Saint-Rigaud* ».
Elle s'étend sur le territoire de la seule commune de Chiroubles, dans le nord du département du Rhône.
La zone géographique est adossée à un petit chaînon, formant un cirque granitique ouvert vers le sud-est, et bien abrité. Le relief est très accentué et mouvementé, avec des coteaux abrupts bien exposés au levant et au sud-est, qui plongent vers les vallées drainées par le « Douby » et ses affluents. Elle est située au sud-ouest de Mâcon et au nord de Lyon.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les coteaux qui dominent la plaine de la Saône, à des altitudes comprises entre 260 mètres et 600 mètres, ce qui en fait le vignoble le plus élevé de la région beaujolaise. Les sols présentent une grande homogénéité car ils proviennent tous de l'altération du socle granitique qui génère une arène sableuse et grossière. Localement, s'intercalent des filons de microgranite et de lamprophyre. Ces sols sont maigres, légers, acides, perméables et peu profonds.
Le climat est un climat océanique dégradé, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis à vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, favorisant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées, en particulier, par de fortes chaleurs estivales.
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
Dès le Moyen-Âge, la vigne s'est développée sous l'influence des ordres monastiques. A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, contribue à l'expansion du vignoble.
Au cours du XVIII^{ème} siècle, le commerce des vins de la région se développe et induit de grandes transformations dans le vignoble. En 1697, le recensement demandé par Lambert d'HERBIGNY, fait apparaître le nom de « Chiroubles » parmi les paroisses où l'on cultive la vigne, bien qu'encore modestement.
Cependant, « Chiroubles » devient un haut lieu de l'histoire viticole moderne sous l'impulsion de Victor PULLIAT. Cette figure emblématique rassemble dans son domaine de « *Tempéré* », sur la commune de Chiroubles, une collection de 1200 cépages, définit l'échelle de précocité des cépages et est l'instigateur, dans les années 1880, de la mise en place de la lutte contre le fléau phylloxérique. Il met au point le greffage de la vigne, moyen de lutte extrêmement efficace, respectueux de l'environnement et depuis, mondialement utilisé. Ses vignes sont les premières greffées du département du Rhône. Son rôle a été déterminant dans la reconstitution du vignoble.

En 1928, en réaction à la crise viticole, les petits producteurs se rassemblent au sein d'une cave coopérative, afin d'améliorer les conditions de vinification et de vente de leurs produits. Dans ce chai, sont encore vinifiés les raisins récoltés par une soixantaine d'adhérents.
L'appellation d'origine contrôlée « Chiroubles » est reconnue par le décret du 11 septembre 1936, à l'initiative du Syndicat de défense.
La taille modeste des parcelles et le fort morcellement lié à la topographie, dessine une marqueterie de vignes témoignant d'une forte occupation humaine liée à l'activité viticole.
L'élaboration des vins de « Chiroubles » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N, sa croissance et ses particularités, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi, les vignes sont conduites en port libre ou attachées à un échalas les premières années. Elles peuvent également être conduites avec un palissage fixe qui facilite la mécanisation.
Afin que les vins acquièrent la structure tannique nécessaire à l'élevage, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique. Conformément aux usages, les producteurs ont à cœur d'isoler la vendange issue des meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.
En 2010, une cinquantaine de caves particulières et une cave coopérative exploitent une superficie de 350 hectares pour une production de près de 16 000 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins présentent une robe légère d'un beau rouge rubis. Au nez, ils présentent souvent des notes florales, et des notes fruitées. La structure en bouche est généralement peu tannique, tendre et très fine avec un équilibre entre fruité et élégance. Ils peuvent être bus dans leur jeunesse mais une ou deux années de conservation révèlent toute leur finesse.

Lien causal:

La nature générale, granitique et peu argileuse, des sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, a une incidence sur l'originalité gustative des vins.
Maigres et filtrants, ces sols s'égouttent et se réchauffent rapidement, facteurs favorables à une production de raisins de qualité et à l'expression particulièrement fruitée des vins.
Compte tenu de sa situation géographique, le territoire de « Chiroubles » se distingue du reste du vignoble de la région beaujolaise par un climat contrasté, avec une chaleur estivale marquée qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne.

Protégées des vents venant de l'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », les parcelles de vigne, au cœur d'un cirque exposé vers le sud-est, bénéficient de températures clémentes, dès l'aube, sous l'effet des premiers rayons du soleil.
L'implantation du vignoble sur des coteaux parfois très pentus, ouverts sur la vaste plaine de la Saône, à une altitude comprise entre 260 mètres et 600 mètres, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux, favorise un ensoleillement gage d'une bonne activité photosynthétique, assure le drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie, et par conséquent une maturité optimale des raisins. L'effet de foehn induit des températures élevées en période de maturité, et contrebalance les effets de l'altitude.
Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs de « Chiroubles » ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du potentiel du cépage gamay N, particulièrement adapté au climat et aux sols issus d'arènes granitiques.
Leur savoir-faire s'exprime, conformément aux usages, par la pratique d'une taille courte à coursons, des densités à la plantation élevées, des pratiques culturales limitant l'érosion des sols, des techniques de vinification adaptées, avec pour objectif, la production d'une matière première riche en couleur, tout en garantissant la finesse, le fruité et l'aptitude à l'élevage et à la conservation des vins.
Bien avant que le « *Beaujolais nouveau* » ait conquis la planète, les vins de « Chiroubles » étaient déjà très estimés. Dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN, en 1816, cite les vins de *« Cheroubles, qui fournit des vins de l'espèce de ceux de Fleury* », autre « *cru* » réputé de la région beaujolaise.
Depuis 1995, la « *Confrérie des Demoiselles de Chiroubles* » défend et fait connaître ce vin toujours au-delà des frontières régionales. La fête des « *Crus du Beaujolais* », initiée par la commune de Chiroubles est un moment solennel. Au cours du grand concours annuel, les meilleurs vins sont distingués, et le meilleur de tous se voit attribué la « *coupe Victor PULLIAT* », en souvenir de cette figure emblématique de la commune.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :	

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, 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, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-

Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_SOMM49_1.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Chiroubles

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 13/12/2011 10:10 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Fleurie (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Fleurie.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	décret 2011-1756 du 2 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Fleurie journal officiel de la république française du 6 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Fleurie (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins ont une robe d'un beau rouge violacé qui évolue, au cours du temps, vers des nuances grenat. Au nez, ils présentent fréquemment des notes florales ainsi que des notes de fruits rouges qui évoluent vers des notes épicées au vieillissement. En bouche, ils ont une attaque franche, sans agressivité, et une acidité peu marquée. Ce vin est souvent présenté comme le plus « *féminin* » des « *Crus du Beaujolais* » de par sa légèreté et sa finesse.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;
b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;
c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Rhône : Fleurie.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 est établie au cœur du vignoble du « Beaujolais », sur la

bordure orientale des « *Monts du Beaujolais* ».
Elle s'étend sur le territoire de la seule commune de Fleurie dans le département du Rhône, au nord de Lyon.
Dans un paysage vallonné, les collines, souvent escarpées, sont presque uniformément couvertes de vignes. La forêt, en arrière-plan, occupe les monts plus élevés.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur un substrat de granite rose, porphyroïde, pauvre en micas, dénommé « *granite de Fleurie* ».
Deux ensembles géo-morphologiquement différents se distinguent:
- au dessus du bourg, entre 300 mètres et 450 mètres d'altitude, des coteaux pentus où affleure souvent la roche-mère portent des sols très sableux et pauvres ;
- en contrebas du bourg, la pente s'atténue progressivement jusqu'à 230 mètres en direction de la Saône et la roche est masquée par des colluvions issus des coteaux ; les sols s'épaississent, s'enrichissent en argiles et en sables fins et limons.
Le « *bief de Roclaine* » et le ruisseau de la Presle, qui dévalent la montagne pour rejoindre la Saône, découpent cet ensemble et diversifient les expositions.
Le climat est un climat océanique dégradé, avec une température moyenne annuelle proche de 11°C et des précipitations modérées bien réparties au cours de l'année (750 millimètres en moyenne). La zone géographique est soumise à des influences continentales (orages d'été, brouillards givrants l'hiver) et méridionales (chaleur estivale, maxima de précipitations à l'automne et au printemps). Abrité des vents d'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », la zone géographique s'appuie, de surcroît, sur un petit chaînon secondaire privilégiant l'orientation générale des versants au sud-est. Dès l'aube, les premiers rayons du soleil réchauffent et illuminent le coteau. La situation du vignoble à mi-côte lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières, aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de profiter d'un maximum d'ensoleillement et de drainer rapidement les excès éventuels de pluie.
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
Fleurie est un village ancien. Le site, qui comporte une réserve d'eau, a favorisé très tôt la présence de l'homme qui s'est installé préférentiellement dans des hameaux sur le secteur occidental.
La présence de la vigne sur le site de « Fleurie » est attestée dès 987, avec un acte établi pour l'abbaye d'Arpayé, située en contrebas du village, dépendant directement de celle de Cluny, dans lequel est négocié un « *curtil* » (lopin de terre) avec des « *vignes* ».
A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe la viticulture.
Au XVIII^{ème} siècle, les vins de « Fleurie », très estimés, sont convoyés à Paris par les marchands de vins bourguignons, puis progressivement sont

commercialisés vers le Nord de la France et l'Angleterre. Au début du XX^{ème} siècle, le vin se vend dans la France entière et sur les marchés étrangers de la Suisse, la Belgique et l'Allemagne.
En 1927, grâce à l'action de familles fleuriatones dynamiques, la cave coopérative de Fleurie ouvre ses portes. Marguerite Chabert, dont la famille est à l'origine de la création de la cave coopérative de Fleurie, et qui en assume un temps la présidence, marque par sa personnalité l'histoire du « cru ».
En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Fleurie » est reconnue. Elle est au premier rang des « *Crus du Beaujolais* » et le négoce suisse, en particulier, achète les vins au prix fort.
Le village s'ouvre au tourisme. Une trentaine de domaines s'organisent pour ouvrir, en 2007, un caveau appelé « *La maison de Fleurie* ».
Les fleuriatons, eux, s'identifient à « *la Madone* », cette statue de la Vierge qui veille sur le vignoble qu'elle domine depuis la chapelle de Fleurie. Au fil des années, elle est devenue le symbole de la commune et du vignoble qui y fait référence sur la plupart des étiquettes et des logos de promotion.
Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges. Le cépage principal est le cépage gamay N. Afin de maitriser la fertilité de ce cépage, les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec une conduite en « gobelets ».
Les domaines sont majoritairement d'origine familiale. Plusieurs générations se succèdent, voire travaillent ensemble. La surface moyenne cultivée par exploitation est d'environ 9 hectares. En 2010, le vignoble de « Fleurie » couvre une superficie d'environ 1400 hectares. Le vin est produit par 180 producteurs, une cave coopérative et une dizaine de négociants.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins ont une robe d'un beau rouge violacé qui évolue, au cours du temps, vers des nuances grenat. Au nez, ils présentent fréquemment des notes florales ainsi que des notes de fruits rouges qui évoluent vers des notes épicées au vieillissement. En bouche, ils ont une attaque franche, sans agressivité, et une acidité peu marquée.
Ce vin est souvent présenté comme le plus « *féminin* » des « *Crus du Beaujolais* » de par sa légèreté et sa finesse.

Lien causal:

Le vignoble historique de « Fleurie », datant de plus d'un millénaire, a façonné, au cours du temps, un paysage original où il occupe une place prépondérante.
Sur un territoire vallonné au sein d'un substratum granitique, le vignoble s'étage de 200 mètres à 450 mètres d'altitude, sur les coteaux parfois très pentus, bénéficiant de belles expositions favorisant la production de vins présentant une belle complexité aromatique.
L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à

l'activité chlorophyllienne de la vigne, renforcée par des conditions d'altitude et d'exposition, majoritairement au sud-est, gage d'une maturité optimale et régulière du raisin.
Les sols d'arène granitique sont pauvres et filtrants, aptes à une production modérée. Le cépage gamay N est sensible au nuancier pédologique et particulièrement adapté aux sols peu fertiles, il produit un vin léger et bouqueté aux tanins fins.
Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs de « Fleurie » ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du cépage gamay N.
Leur savoir-faire s'exprime, conformément aux usages, par la pratique d'une taille courte à coursons, avec des vignes conduites en « gobelet », des densités à la plantation élevées, des pratiques culturales limitant l'érosion des sols, des techniques de vinification adaptées, avec pour objectif, la production d'une matière première riche en couleur, tout en garantissant la finesse, le fruité et l'élégance des vins.
Bien avant que le « *Beaujolais nouveau* » ait conquis la planète, les vins de « Fleurie » étaient déjà très estimés et jouissaient d'une solide réputation. Au début du XVIII^{ème} siècle, ils étaient convoyés à Paris par les marchands de vin bourguignons. Au XIX^{ème} siècle, différents auteurs parmi lesquels Jullien, Guyot, Danguy, qui ont étudié et décrit les vins de France, ont toujours classé ceux de « Fleurie » parmi les meilleurs.
Les consommateurs de Suisse et d'Angleterre, attirés par la consonance du nom « Fleurie » avec « *Fleur* » « *Flower* », ont contribué à sa réputation sur tout le continent européen. Cette notoriété se vérifie encore lors du marché-exposition qui a lieu tous les ans, à Fleurie, le samedi et dimanche suivant la Toussaint, et qui attire un public nombreux.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-

Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, 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, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-

de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-

Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_SOMM49_2.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Fleurie

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 14:05 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Régnié (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Regnie.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1810 du 6 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Régnié publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Régnié (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges.
Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10.5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Jeunes, les vins présentent une robe d'un beau rouge violacé qui évolue au cours du temps vers le rouge grenat. Au nez, ils présentent fréquemment des notes florales ainsi que des notes de fruits rouges qui prennent des nuances épicées en évoluant. En bouche, les vins ont une attaque franche, de la finesse et beaucoup de souplesse. Ils sont très fruités.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Régnié-Durette et Lantignié.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 s'étend sur la bordure orientale des « *Monts du*

Beaujolais » en contrebas du « *Fût d'Avenas* », sommet culminant à 842 mètres d'altitude, à 50 kilomètres, au nord de Lyon et à 22 kilomètres de Villefranche-sur-Saône.
Le paysage est vallonné, rythmé par des croupes et collines couvertes de vignes. *L'Ardières*, affluent de la Saône, constitue sa limite méridionale.
Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Régnié-Durette et de Lantignié, dans le département du Rhône.
La zone géographique s'inscrit dans le vaste ensemble des formations métamorphiques de l'ère Primaire de la bordure occidentale du Massif Central et, en particulier, au sein du massif granitique dit « de Fleurie ». Ce granite à gros grains, donne naissance, par altération, à des arènes, formations sableuses très perméables.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étendent sur l'ensemble des coteaux à substrat granitique, à une altitude comprise entre 250 mètres et 450 mètres, et présentent :
- des sols superficiels sableux et très filtrants issus des arènes granitiques sur les pentes fortes au centre et au nord;
- des sols développés sur colluvions et arènes profondes de nature sablo-limoneuses plus ou moins riches en argiles dans la partie méridionale, sur des pentes plus faibles ;
- des sols alluviaux, développés sur des terrasses anciennes, à texture argileuse et souvent très caillouteux en surface, de structure parfois compacte.
Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année (750 millimètres par an en moyenne) et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
François MYARD, auteur en 1907 de l'ouvrage « *Le vigneronnage en Beaujolais* » confirme l'existence d'une villa gallo-romaine appartenant à un certain Réginus qui aurait donné son nom à la commune. L'organisation d'alors indique les prémices « *de la culture à part de fruits, système auquel se rattache le vigneronnage actuel* ».
L'abbaye de Cluny semble avoir possédé des vignes près du village de Régnié. La charte de Cluny indique, en 992, qu'un nommé Umfred fait don à l'abbaye « *de la chapelle Sainte-Marie au village de Dueri (*Durette*) sis au pays de Mâcon et de tout ce qu'il possède dans cette paroisse en terres, vignes, prés, moulins ».* Il y est

noté, en 1602, que Durette compte 15 « *feux* » et son territoire est réputé « *bon pour le vin seulement* ».
Les vins de « Régnié » sont très estimés depuis longtemps. A partir de 1769, Régnié et Durette font partie des 16 paroisses de la région beaujolaise autorisées à expédier leurs vins sur Paris.
A propos de l'industrie de la toile à Rignyé (Régnié) au XVII^{ème} siècle, BONARDET précise dans son ouvrage « *Histoire de Régnié* » (1945) : « *les vieux métiers (à tisser) se taisaient peu à peu parce que le sol beaujolais se couvrait de vignes* ». Le quart du territoire, en effet, d'après Lambert d'ANTIGNY, intendant de Police, Justice et Finances, est planté de vignes.
Le domaine de la « *Grange Charton* » est installé à Régnié. Ce superbe ensemble d'architecture rurale du XIX^{ème} siècle incluant logements vignerons, celliers et caves, est le siège de l'exploitation des « *Hospices de Beaujeu* ». Légué par les sœurs de Millières, en 1809, aux Hospices, le domaine s'est agrandi, au fil du temps, de dons et legs de vignes. La vente aux enchères des vins des Hospices constitue la vente de charité la plus ancienne connue.
Auparavant fleuron des vins d'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » bénéficiant de la mention « Villages », les vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Régnié » par un décret du 20 décembre 1988.
L'appellation d'origine contrôlée « Régnié » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le cépage gamay N règne en maître pour la production des vins rouges. Connu pour être un cépage peu vigoureux mais fertile à maturité précoce, il est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Parallèlement et conformément aux pratiques en vigueur, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique.
En 2010, 222 producteurs ont élaboré 17000 hectolitres à partir d'un vignoble couvrant une superficie de 400 hectares.

Informations détaillées sur le produit:

Jeunes, les vins présentent une robe d'un beau rouge violacé qui évolue au cours du temps vers le rouge grenat. Au nez, ils présentent fréquemment des notes florales ainsi que des notes de fruits rouges qui prennent des nuances épicées en évoluant.
En bouche, les vins ont une attaque franche, de la finesse et beaucoup de souplesse. Ils sont très fruités.

Lien causal:
La zone géographique du « Régnié » s'étend principalement sur un substrat granitique ou des formations issues de son altération. Les sols sont généralement sableux, acides, plutôt filtrants et ainsi peu fertiles. Dans ce contexte naturel le cépage gamay N s'exprime pleinement et offre la possibilité d'élaborer des vins fruités et élégants, avec une concentration et un équilibre gage d'une bonne longévité. Les variations dans la nature du sol, plus ou moins argileux, parfois riches en gros fragments granitiques ou gréseux, introduisent des nuances dans les vins, qui peuvent être plus structurés lorsque la raisin est issu de parcelles présentant des sols développés sur les argiles, ou au contraire plus souples et fruités lorsque la raisin est issu de parcelles présentant des sols développés sur les arènes. Le vignoble, au cœur d'un paysage vallonné, bénéficie d'un climat favorable, protégé des vents défavorables par le « *Fût d'Avenas* », colline boisée. L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Sa situation à mi-côte lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de bénéficier d'un ensoleillement optimal, tandis que les pentes assurent un drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie. Jouissant d'un effet de foehn grâce à la protection des « *Monts du Beaujolais* », la vallée de l'Ardières, de direction est-ouest, offre une exposition générale favorisant une maturité optimale et régulière des raisins Les producteurs ont adopté des pratiques, tant à la vigne qu'au chai, afin de tirer le meilleur parti de ces conditions particulières. L'adaptation de la vigueur et de la production du cépage gamay N à la pauvreté des sols d'arènes par une conduite particulière et une taille courte et des méthodes de vinification préservant le potentiel aromatique, permettent l'élaboration de vins à l'expression fruitée, dans leur jeunesse, et aux bonnes capacités de conservation. Depuis 1967 les producteurs proposent collectivement, dans le « *Caveau des deux clochers* », une palette des vins de « Régnié » scrupuleusement sélectionnés. Ils organisent de nombreuses manifestations, spectacles, rencontres sportives afin de faire connaître leur village et leur vin. Dernière appellation d'origine contrôlée communale reconnue en région beaujolaise, ils présentent « Régnié » comme le « *Prince du Beaujolais* ».

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, 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, 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, Villié-

Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-

Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

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

Description de la condition

a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_SOMM49_3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Régnié

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 13:11 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Saint-Amour (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Saint-Amour.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1808 du 6 décembre 2011 relatif à l'AOC Saint-Amour publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Saint-Amour (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins élaborés pour une consommation rapide présentent une robe rubis étincelante. Ils sont charnus, tendres et fruités, originaux et complexes. Elégants, ils développent fréquemment des arômes fins et délicats de fruits rouges, de fleurs et parfois de fruits du verger. Les vins destinés à une plus longue conservation présentent une robe de couleur intense allant du pourpre au grenat profond. Au nez, ils présentent souvent des parfums de kirsch et d'épices. La structure en bouche est voluptueuse, grasse et charpentée avec un équilibre entre puissance, complexité et élégance.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;
b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;
c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Saône-et-Loire : Saint-Amour-Bellevue.

a. Zone NUTS

FR263	Saône-et-Loire
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 s'étend sur les flancs orientaux du nord des *« Monts du*

Beaujolais », à 12 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, et à 30 kilomètres au nord de Villefranche-sur-Saône.
Elle s'étend sur le territoire de la seule commune de Saint-Amour-Bellevue, au sud du département de la Saône-et-Loire.
Elle occupe principalement les coteaux orientaux du « *Mont de Bessay* » (478 mètres d'altitude), et la « *Colline de l'Eglise* » (310 mètres d'altitude), descendant en pente douce vers la plaine de la Saône. Le paysage est vallonné avec, d'un côté, des coteaux peu escarpés dominant le bourg, et de l'autre, des pentes plus douces et des terrasses.
L'essentiel de la zone géographique repose sur un substrat granitique, donnant par altération des arènes, sables siliceux grossiers, désignés localement sous le nom de « *grès* » ou de « *gore* ». Par endroits affleurent des schistes micacés aux produits d'altérations plus fins et argileux. Sur le flanc du « *Mont de Bessay* » un placage de grès du Trias donne par altération des sols sableux très pauvres. Il surmonte une série schisteuse s'altérant en sols plus argileux.
Les secteurs orientaux et méridionaux de la zone géographique reposent sur des colluvions ou des cônes de déjection, issus des roches granitiques et triasiques de l'arrière-pays.
L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles présentant des sols développés, surtout, sur des produits d'altération des granites et des grès, comme les arènes très filtrantes, sur les coteaux pentus, et les sols argilo-siliceux, caillouteux en surface, sur les colluvions et cônes de déjection du piémont. Ces parcelles s'étagent à des altitudes comprises entre 250 mètres et 380 mètres, avec des expositions principalement orientées vers le levant.
Le climat, océanique dégradé, est soumis à des influences continentales et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps). Ce climat contrasté, avec une chaleur estivale, marquée, qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne, bénéficie pleinement à la vigne.
Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle important en optimisant l'interception de la lumière et en atténuant les écarts de températures.
b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
En 286, à Saint-Maurice-en-Valais, un légionnaire romain du nom d'AMOR, échappe à un massacre dont sont victimes bon nombre de ses camarades. Réfugié en Gaule, le soldat devient missionnaire, et lègue son nom au village de Saint-Amour.
Le vignoble connaît un essor important, à partir de la fin du XV^{ème} siècle, grâce à la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque. Le commerce des vins de la région beaujolaise se développe au cours du XVIII^{ème} siècle, induisant

de grandes transformations dans le vignoble. Les grandes propriétés sont alors divisées en « *métayages* », mode de faire-valoir toujours bien ancré au sein de la zone géographique.
Au cours des années 1930, « *l'Union des producteurs* », animés par la foi et la passion d'un homme, Louis DAILLY, conduit le dossier de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, aboutissant au décret du 8 février 1946.
Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges élaborés essentiellement à partir du cépage gamay N.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser la croissance de ce cépage, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, avec principalement une conduite en « gobelet ».
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en œuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation. Ces techniques assurent une bonne extraction, tout en préservant le caractère fruité dans les vins. Le cépage gamay N étant sensible à l'oxydation, les producteurs mettent tout en œuvre pour respecter l'intégrité des raisins et les transporter rapidement au chai.
Les producteurs écourtent parfois la durée de macération pour faire des vins plus légers, pouvant être appréciés rapidement.
Conformément aux usages, les producteurs ont à cœur d'isoler la vendange issue des meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.
En 1838, sur les 509 hectares du territoire de la commune, 268 étaient plantés en vigne. Ces chiffres ont peu évolué, puisque le vignoble couvre, en 2010, une superficie d'environ 300 hectares. La production annuelle moyenne est de 12000 hectolitres, élaborés par 160 producteurs. La vente directe à la propriété représente 17% des volumes.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins élaborés pour une consommation rapide présentent une robe rubis étincelante. Ils sont charnus, tendres et fruités, originaux et complexes. Elégants, ils développent fréquemment des arômes fins et délicats de fruits rouges, de fleurs et parfois de fruits du verger.
Les vins destinés à une plus longue conservation présentent une robe de couleur intense allant du pourpre au grenat profond. Au nez, ils présentent souvent des parfums de kirsch et d'épices. La structure en bouche est voluptueuse, grasse et charpentée avec un équilibre entre puissance, complexité et élégance.

Lien causal:

L'implantation du vignoble, à mi-côte, abrité des vents venant de l'ouest par les *« Monts du Beaujolais »,* lui permet d'éviter, le plus souvent, les gelées printanières et les brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de bénéficier d'un ensoleillement optimal, tandis que les pentes assurent un drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie.
L'ouverture du site sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Les situations d'altitude modérée et d'exposition au midi, sont gages d'une maturité optimale et régulière du raisin pour une production de vins aux nuances originales et d'une belle complexité aromatique.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins offrent des sols développés sur un substrat granitique, argilo-siliceux, pauvres et filtrants, induisant une production raisonnable de raisins, et qui ont une incidence sur l'originalité gustative des vins.
Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du potentiel du cépage gamay N, particulièrement adapté au climat et aux sols issus d'arènes granitiques.
Leur savoir-faire s'exprime, conformément aux usages, par la pratique d'une taille courte à coursons, avec une conduite en « gobelet », des densités à la plantation élevées, des pratiques culturales limitant l'érosion des sols, des techniques de vinification adaptées, avec pour objectif, la production d'une matière première riche en couleur, tout en garantissant la finesse et le fruité des vins.
Les parcelles présentant des sols développés sur les sables triasiques, notamment sur les flancs du « *Mont de Bessay* », permettent d'élaborer des vins plutôt tanniques, tandis que les parcelles présentant des sols argilo-siliceux de bas de pente donnent des vins plus légers.
Les vins de « Saint-Amour » ont toujours été estimés et jouissent d'une solide réputation. Dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », Jullien, dès 1816, classe les agréables vins de « Saint-Amour » en « *quatrième classe* ».

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, 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, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot,

Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris 07 SP France
Téléphone:	+33 149554955
Télécopieur:	Néant
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/AOC_SOMM49_3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Saint-Amour

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 11:32 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Juliénas (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Julienas.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	décret 2011-1759 du 2 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Juliénas journal officiel de la république française du 6 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Juliénas (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Le vin présente une robe d'un beau rouge violacé qui s'assombrit et s'intensifie avec le temps. Au nez, il présente fréquemment des notes florales et fruitées s'enrichissant, à l'évolution, de notes épicées. En bouche, le vin est nerveux, charpenté, fruité, corsé, marqué par une certaine minéralité et parfois un caractère tannique.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Rhône : Emeringes, Juliénas et Jullié ;
- Département de Saône-et-Loire : Pruzilly.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR263	Saône-et-Loire
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 est établie sur les flancs orientaux du nord des « *Monts du Beaujolais* » et principalement sur la face exposée au midi du « *Mont de Bessay* » (478 mètres), à 15 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, et à 30 kilomètres, au nord de Villefranche-sur-Saône.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Juliénas, Jullié, Emeringes et Pruzilly.

Sur ce territoire coexistent 3 types de substrats :

- L'assise commune de la région beaujolaise est composée de granite rose, bien développé dans la partie centrale de la zone géographique ; une fois altéré en surface, il engendre une arène sableuse d'épaisseur variable ;
- A l'est du village de Juliénas, cette arène granitique se mêle de colluvions argilo-siliceuses ;
- Sur le haut des coteaux affleurent des schistes d'origine volcano-sédimentaire ; de couleur verdâtre, liée à la richesse en minéraux ferro-magnésiens, ils forment des pentes accusées ; les sols sont plus argileux, mais restent superficiels.

Ainsi, le territoire de la zone géographique est une zone de transition où l'on trouve à la fois, des formations granitiques, volcaniques et sédimentaires et des formations plus récentes riches de colluvions, à l'origine de sols plus profonds et argileux.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur tous ces substrats, à une altitude comprise entre 225 mètres et 450 mètres, sur des coteaux exposés à l'est, au sud et au sud-ouest.

Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.

La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

Le vignoble est abrité des vents du nord et de l'est.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Jules CESAR serait à l'origine des noms des villages de Juliénas et Jullié, lorsque ses légions stationnaient à proximité, lors de la conquête de la Gaule, au siècle précédant notre ère.

La tradition fait de Juliénas, dont le vignoble est bimillénaire, le noyau originel du vignoble du « Beaujolais ».

Plusieurs édifices attestent d'une grande activité viticole à partir du Moyen-Âge, comme le Château de Juliénas et ses caves, qui datent du XIII^{ème} siècle, le

Château du Bois de la Salle, construit en 1660 et qui devient, 3 siècles plus tard, le siège de la cave coopérative, ou encore la « *Maison de la Dîme* », unique dans la région, qui perçoit, sous l'Ancien Régime, l'impôt du Clergé. Ce prélèvement décimatoire représentait 147 tonneaux.
Décrit et cité avec éloges par JULLIEN, dans son livre « *Topographie de tous les vignobles connus* » en 1816, « Juliénas » est cité, par l'Anglais SYKES, dans le même ouvrage, parmi les vins importés dans son pays.
L'appellation d'origine contrôlée « Juliénas » est officiellement reconnue par le décret du 11 mars 1938.
L'appellation d'origine contrôlée « Juliénas » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le cépage gamay N règne en maître pour la production des vins rouges.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique. Conformément aux usages, les producteurs ont à cœur d'isoler la vendange issue des meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.
Le vignoble couvre, en 2010, une superficie de 580 hectares pour une production annuelle d'environ 22000 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Le vin présente une robe d'un beau rouge violacé qui s'assombrit et s'intensifie avec le temps. Au nez, il présente fréquemment des notes florales et fruitées s'enrichissant, à l'évolution, de notes épicées.
En bouche, le vin est nerveux, charpenté, fruité, corsé, marqué par une certaine minéralité et parfois un caractère tannique.

Lien causal:

Par sa situation géographique, « Juliénas » bénéficie de conditions climatiques et de sols favorables à la production d'un vin original.
L'ouverture du site sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Les situations d'altitude modérée et d'exposition majoritairement au sud, à l'est et au sud-ouest, à l'abri des vents venant du nord et de l'est, sont gage d'une maturité optimale et régulière du raisin.
Les sols acides, dérivés de substrats de schistes et de granite offrent au cépage gamay N la charpente et la robe rouge violacé qui est caractéristique du « Juliénas ». La relative diversité des sols, maigres et sableux sur le granite et le

sommet des coteaux, plus argileux sur les schistes et les colluvions, induit une palette de vins mise en valeur par l'indication du lieudit de provenance des raisins.
La chaleur et le fort ensoleillement, notamment sur les secteurs argileux, donnent aux vins un caractère sauvage et parfois tannique. Le caractère nerveux des vins est plus marqué sur les hauteurs, tandis qu'ailleurs le caractère fruité est d'avantage marqué.
Le succès de l'appellation d'origine contrôlée « Juliénas » s'explique en grande partie par ces conditions géographiques particulières, favorables au cépage gamay N.
Les producteurs ont adapté leurs pratiques, à la vigne et au chai, afin d'élaborer des vins à l'expression fruitée, dans leur jeunesse, et aux bonnes capacités de conservation.
Les vins de « Juliénas » jouissent d'une solide réputation. Au début de la seconde guerre mondiale, les journalistes du journal satirique national « *Le Canard Enchainé* », réfugiés à Lyon, découvrent les vins de la région beaujolaise, et ceux de « Juliénas » en particulier sont leur source d'inspiration.
Victor PEYRET, alors propriétaire du Château de Juliénas, aménage par la suite « *L'auberge du Coq au Vin* » pour les recevoir. Après son décès l' « *Académie Rabelais* » crée le prix « Victor PEYRET » qui récompense de 104 bouteilles de « Juliénas » l'écrivain ou l'artiste qui a le plus œuvré à la gloire du vin. Cette manifestation annuelle se déroule maintenant en juillet au cours des « *Juliénales* ».
Le Cellier de la Vieille Eglise, caveau de dégustation, d'achat et de découverte des vins, unit les producteurs pour une promotion commune de l'appellation d'origine contrôlée « Juliénas ».

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes : - Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy,	

Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, 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, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp,

Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-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, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
Télécopieur:	Néant
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/AOC_SOMM49_2.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Juliénas

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 14:22 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Chénas (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Chenas.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1813 du 6 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Chénas publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Chénas (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins présentent une robe d'un beau rouge grenat intense. Au nez, ils présentent souvent des notes florales, et des notes fruitées qui évoluent vers des arômes épicés avec l'âge. La structure en bouche est tendre et généreuse avec un équilibre entre puissance et élégance. Les vins sont souvent bus dans leur jeunesse, mais ils gagnent en complexité après quelques années de conservation.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) – Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;
b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;
c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Rhône : Chénas ;
- Département de Saône-et-Loire : La Chapelle-de-Guinchay.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR263	Saône-et-Loire
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 s'étend principalement sur le flanc oriental de la « *Montagne de Rémont* » (510 mètres d'altitude), et sur les terrasses dominant la plaine de la Saône. Le paysage, vallonné, est vigoureux, à l'ouest, où des coteaux parfois escarpés dominent la vallée de la Mauvaise et le bourg de Chénas, plus émoussé à l'est, sur le piémont.

La zone géographique est établie sur les flancs orientaux du nord des « *Monts du Beaujolais* », à 15 kilomètres au sud-ouest de Mâcon et 25 kilomètres au nord de Villefranche-Sur-Saône.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chénas, dans le département du Rhône et de La-Chapelle-de-Guinchay, au sud du département de la Saône-et-Loire.

Le sous-sol est composé de granites altérés recoupés de filons de quartz et de manganèse. Il affleure sous forme d'arène (sable grossier résultant de la désagrégation du granite) ou de blocs arrondis. À l'est, sur des pentes plus douces, des épandages et des terrasses anciennes, masquant le substrat granitique, s'étendent jusque sur le territoire de la commune de La-Chapelle-de-Guinchay.

Les sols sont principalement siliceux, imprégnés d'oxyde de fer, à réaction acide. Sur les formations granitiques, ils sont sableux et désignés localement sous le nom de « *grès* » ou de « *gore* ». Arènes sableuses de couleur rose, à l'ouest, sur les contreforts de la « *Montagne de Rémont* », ils s'enrichissent en limons, en aval. Sur les terrasses, des cailloutis et graviers se mêlent aux arènes.

Les sols sont toujours bien drainés.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les coteaux qui assurent un drainage des eaux de pluie, et s'étagent à une altitude comprise entre 210 mètres et 380 mètres.

Le climat océanique dégradé est soumis à des influences continentales et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps). Ce climat contrasté, avec une chaleur estivale marquée qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne, est bénéfique pour la vigne.

Les « Monts du Beaujolais » jouent un rôle essentiel de protection des vents d'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils génèrent assèche l'air océanique, augmentant d'autant la luminosité et réduisant la pluviométrie.

La large vallée de la Saône optimise l'interception de la lumière et atténue les écarts de températures

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne à « Chénas » est ancienne. Suzanne BLANCHET, dans son ouvrage « *Les vins de Bourgogne* » relate que la culture de la vigne du « *Mâconnais* » au « *Lyonnais* », où la forêt domine, est effective depuis le I^{er}

siècle (PLINE L'ANCIEN).
Etymologiquement, « Chénas » doit son nom à une forêt de chênes qui couvrait jadis ses collines. De nombreuses sources signalent que, suite à une ordonnance royale datée de 1316 et émanant de Philippe V LE LONG, les chênes de la *« Montagne de Rémont »* furent arrachés pour être remplacés par la vigne.
A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe la viticulture.
Le décret du 11 septembre 1936 reconnait l'appellation d'origine contrôlée « Chénas » pour une partie du territoire de la commune de Chénas. L'aire parcellaire délimitée s'étend sur les coteaux voisins de la commune de La-Chapelle-de-Guinchay, dès 1945.
Parallèlement, une quarantaine de producteurs fondent la cave coopérative, installée depuis 1934 dans une dépendance du château des Michauds, à Chénas, et vinifie près de 25% des volumes de l'appellation d'origine contrôlée. Elle représente un élément moteur pour l'économie. Sa cave voûtée du XVI^{ème} siècle, en anse de panier, est l'une des plus vastes du « Beaujolais ».
Les domaines sont majoritairement d'origine familiale où plusieurs générations se succèdent, voire travaillent ensemble.
Par ailleurs, les producteurs ont à cœur d'isoler les meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.
L'appellation d'origine contrôlée « Chénas » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges issus essentiellement du gamay N. Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, à coursons, avec une conduite en « gobelets ».
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en oeuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation. Ces techniques assurent une bonne extraction, tout en préservant le caractère fruité dans les vins. La durée de macération dépasse fréquemment 10 jours. Le cépage gamay N étant sensible à l'oxydation, les producteurs mettent tout en œuvre pour respecter l'intégrité des raisins et les transporter rapidement au chai.
Le conditionnement est réalisé après quelques mois d'élevage, pour un potentiel de garde de 4 ans à 8 ans, voire plus dans les grandes années.
En 2010, le vignoble de « Chénas » couvre une superficie 242 hectares, pour une production moyenne annuelle de 7600 hectolitres, élaborée par 289 producteurs.
25% à 30% de la production est vendu directement à la propriété.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins présentent une robe d'un beau rouge grenat intense. Au nez, ils présentent souvent des notes florales, et des notes fruitées qui évoluent vers des arômes épicés avec l'âge. La structure en bouche est tendre et généreuse avec un équilibre entre puissance et élégance.
Les vins sont souvent bus dans leur jeunesse, mais ils gagnent en complexité après quelques années de conservation.

Lien causal:

Protégées des vents venant de l'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », les parcelles de vigne, exposées au nord-est, à l'est et au sud, bénéficient de températures clémentes, dès l'aube, sous l'effet des premiers rayons du soleil.
L'implantation du vignoble sur des coteaux parfois très pentus, ouverts sur la vaste plaine de la Saône, à une altitude comprise entre 210 mètres et 380 mètres, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux, favorise un ensoleillement gage d'une bonne activité photosynthétique, assure le drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie, et par conséquent une maturité optimale des raisins dont l'intégrité est préservé jusqu'au chai de vinification.
La nature générale, granitique et peu argileuse, des sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, a une incidence sur l'originalité gustative des vins, d'une belle complexité aromatique, avec quelques nuances. Les parcelles présentant des sols graveleux et sablonneux, à caractère filtrant, des terrasses anciennes, plutôt situées sur le territoire de la commune de La-Chapelle-de-Guinchay, sont à l'origine de vins souples et fruités.
Les parcelles, situées sur les coteaux de la commune de Chénas, et présentant des sols développés sur arène granitique, sont à l'origine de vins plus corsés et charpentés.
Les caractéristiques des vins dépendent également du savoir-faire des producteurs, lesquels mettent en œuvre toute pratique et toute technique visant à l'élaboration de vins de garde, privilégiant la couleur et la finesse tout en préservant le fruité et l'élégance.
Depuis le XVII^{ème} siècle, la notoriété du vin de « Chénas » est reconnue. Louis XIII le considérait d'ailleurs, comme *« seul vin digne d'être invité à sa table »,* ce qui lui valut la réputation de « *vin de pouvoir* ».
Au XVIII^{ème} siècle, les vins de « Chénas » sont convoyés à Paris par les marchands de vins bourguignons, puis, vers le XIX^{ème} siècle, sont commercialisés dans le Nord de la France et exportés vers l'Angleterre. Ils sont alors déjà connus pour être des vins qui se conservent fort longtemps et supportent très bien le transport.
L'attirance réciproque entre la capitale et les vins de « Chénas » se perpétue à travers le temps, puisque tous les ans, à la mi-mars se déroule le « *Printemps de*

Chénas ». Pendant une semaine, les vins sont mis à l'honneur dans une soixantaine de bars à vins parisiens.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, 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, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy,

Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

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

a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_SOMM49_3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Chenas

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 12:53 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Morgon (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Morgon.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	décret 2011-1760 du 2 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Morgon journal officiel de la république française du 6 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Morgon (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins allient le fruité des vins de la région beaujolaise avec du corps, beaucoup de minéralité et des arômes évoquant souvent la framboise et le kirsch. Les vins présentent une aptitude particulière au vieillissement au cours duquel ils développent des arômes originaux et complexes. Les amateurs distinguent souvent les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur arène granitique, fruités et plaisants dès leur jeunesse, des vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes, plus austères et tirant bénéfice de quelques années de conservation.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Rhône : Villié-Morgon.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 est établie sur les flancs orientaux des « *Monts du*

Beaujolais », précisément sur les premières pentes du « *Fût d'Avenas* », sommet culminant à 842 mètres d'altitude.
Située au nord du département du Rhône, elle se limite à la commune de Villié-Morgon, à 19 kilomètres, au nord de Villefranche-sur-Saône et 21 kilomètres, au sud de Mâcon.
La zone géographique présente un paysage vallonné dont les pentes s'accentuent vers l'ouest. Ces croupes sont découpées par des ruisseaux comme la « *Morcille* » tributaire de « *l'Ardières* » et le « *Douby* », affluents de la Saône. Les coteaux s'étagent à une altitude comprise entre 220 mètres et 480 mètres, sont exposés au sud-est, et dominent la large plaine de la Saône.
Le substrat de la zone géographique comprend trois grands types de formations :
- des schistes riches en manganèse, datés du Dévonien supérieur ; la roche, en se désagrégeant, donne des sols argileux appelés localement « *morgon* » ; cette formation occupe le centre et l'est et notamment la colline du « *Py* » ;
- des granites porphyroïdes donnant, par altération, des arènes sableuses qui donnent naissance à des sols pauvres et filtrants, au nord et au nord-ouest ;
- dans les confins orientaux, les bas de versant portent des colluvions et terrasses fluviatiles anciennes, d'âge Quaternaire ; les sols sont alors variés, parfois très sableux ou au contraire argileux.
Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité (près de 2000 heures par an, en moyenne) et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
La présence de la vigne à Villié-Morgon est attestée par un acte de vente d'une parcelle par le sire de Beaujeu à un vassal, en l'an 956.
A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe le vignoble.
Réputés et recherchés, les vins de « Morgon » sont reconnus en appellation d'origine contrôlée par le décret du 11 septembre 1936.
L'appellation d'origine contrôlée « Morgon » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N et sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface

foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe.
Conformément aux pratiques en vigueur, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique
En 2010, le vignoble de « Morgon » couvre une superficie de plus de 1100 hectares pour une production annuelle moyenne de 55000 hectolitres, élaborée par 451 producteurs qui assurent plus de 40% de la commercialisation par vente directe.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins allient le fruité des vins de la région beaujolaise avec du corps, beaucoup de minéralité et des arômes évoquant souvent la framboise et le kirsch. Les vins présentent une aptitude particulière au vieillissement au cours duquel ils développent des arômes originaux et complexes. Les amateurs distinguent souvent les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur arène granitique, fruités et plaisants dès leur jeunesse, des vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes, plus austères et tirant bénéfice de quelques années de conservation.

Lien causal:

L'implantation du vignoble sur les coteaux dominant la vaste plaine de la Saône, lui permet de bénéficier de conditions climatiques favorables. Bien qu'exposé au sud-est, le micro relief favorise toutes les expositions et un ensoleillement optimal. Situé à une dizaine de kilomètres de la Saône, le vignoble bénéficie du rôle de modérateur thermique joué par la vallée, mais est suffisamment éloigné pour ne pas subir ses désagréments comme les brouillards givrants et les gelées tardives de printemps.
Les sols de la commune de Villié-Morgon sont développés sur des substrats variés et offrent une certaine diversité avec des arènes sableuses sur les granites, des argiles plus lourdes sur les schistes, et sols relativement profonds et filtrants sur les colluvions et terrasses anciennes. Cette particularité est déterminante pour l'originalité des vins. Le cépage gamay N exprime toutes ces nuances dans les vins. Les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes ont un caractère original que les producteurs désignent par le verbe « *morgonner* », dont le plus bel exemple et le plus connu, est le vin issu de parcelles situées sur la colline du « Py ».
Au fil des générations, les producteurs ont adopté et amélioré les techniques les plus adaptées au cépage gamay N privilégiant l'expression optimale des nuances générées par les substrats. Aussi, et selon les usages, ils ont l'habitude d'indiquer sur les étiquettes le nom du lieudit de provenance des raisins.
Au XIX^{ème} siècle, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN précise que : « *Morgon, hameau situé sur la montagne du pic*

dans la commune de Villiers, fournit en première cuvée des vins corsés, spiritueux et de bon goût … ; ils durent longtemps et finissent toujours bien ».
En 1953, les producteurs ont aménagé le premier et le plus vaste caveau de dégustation de la région au château de Fontcrenne, véritable temple où se déroulent, dans les différentes salles, les cérémonies et les soirées qui rythment la vie de l'appellation d'origine contrôlée.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, 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, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-

Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

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

a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas

supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
Télécopieur:	Néant
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/AOC_SOMM49_2.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Morgon

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 14:12 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Moulin-à-Vent (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union des Crus du Beaujolais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Moulin_a_Vent.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1811 du 6 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Moulin-à-Vent publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Moulin-à-Vent (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges.
Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10.5 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins présentent une robe profonde, de couleur rubis à grenat. Au nez, ils expriment souvent des notes florales et de fruits rouges bien mûrs qui évoluent vers des parfums capiteux d'épices, de truffe voire de venaison avec l'âge. La structure en bouche est généreuse et charpentée avec un équilibre entre puissance, complexité et élégance. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais ils gagnent en finesse et puissance après plusieurs années de conservation.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alccométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) – Dispositions relatives à la récolte mécanique

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)

56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Rhône : Chénas ;
- Département de Saône-et-Loire : Romanèche-Thorins.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR263	Saône-et-Loire
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
Aligoté B
Gamay N
Melon 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 s'étend sur le flanc oriental des « *Monts du Beaujolais* », principalement sur la « *Montagne de Rémont* » (510 mètres d'altitude) et sur les terrasses faisant face à la plaine de la Saône, à 15 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, et 25 kilomètres au nord de Villefranche-Sur-Saône.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chénas et de Romanèche-Thorins, aux confins des départements du Rhône et de la Saône-et-Loire.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans un paysage vallonné avec, à l'ouest, des coteaux parfois escarpés dominant le bourg de Chénas, et à l'est, des pentes plus douces et des terrasses s'étendant jusqu'à Romanèche-Thorins. L'altitude varie ainsi de 190 mètres à 420 mètres.

80% des sols sont des sols développés sur arènes sableuses friables, de couleur rose, issus de l'altération de la roche granitique du substrat, désigné ici sous le nom de « *grès* » ou de « *gore* ». Dans la partie méridionale ainsi que sur la bordure orientale, les sols sont plus évolués et développés sur des colluvions. Ils sont de composition sablo-limoneuse, mêlés à des cailloutis et graviers. Les sols sont en général bien drainés et sont imprégnés d'oxydes de fer et de manganèse dispersés à partir de filons recoupant la masse granitique.

En effet, le plus important gisement français de manganèse a été découvert, vers 1750, à Romanèche-Thorins. Ce gisement a été exploité du XVIII^{ème} siècle aut XIX^{ème} siècle, jusqu'au milieu de la place du village. La « *romanéchite* », comme on l'appelait alors, est une roche noire, très lourde.

Le climat est océanique dégradé, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.

La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne au sein de la zone géographique est ancienne.

Suzanne BLANCHET, dans son ouvrage « *Les vins de Bourgogne* » relate que la culture de la vigne du « *Mâconnais* » au « *Lyonnais* », où la forêt domine, est effective depuis le I^{er} siècle (PLINE L'ANCIEN). Au III^{ème} siècle, les vins, alors conditionnés dans des amphores, descendent à Lyon par la Saône toute proche.

Le vignoble connaît son véritable essor, à partir de la fin du XV^{ème} siècle, sous l'impulsion de la bourgeoisie lyonnaise enrichie par la soierie et la banque.
Le commerce des vins de la région beaujolaise prend de l'ampleur au cours du XVIII^{ème} siècle conduisant à de grandes transformations dans le vignoble. Les grandes propriétés sont alors divisées en « *métayages* », toujours très présents au sein de la zone géographique.
Les archives nationales de 1722 précisent que :*« Romanèche est l'une des quatre localités du Mâconnais d'où sont expédiées le plus grand nombre de pièces de vin pour Paris.*».
Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est lié à l'antique moulin à vent, construit en 1550, qui se dresse sur la colline de Romanèche-Thorins. Il a servi à moudre du grain jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle. Il est maintenant classé comme monument historique. Situé au cœur du vignoble et visible de très loin, il identifie parfaitement la zone géographique de « Moulin-à-Vent ».
Le jugement du tribunal de Mâcon, en date du 17 avril 1924, précise officiellement les limites géographiques dans lesquelles peuvent être produits les vins nommés « Thorins ou Moulin-à-Vent ». L'année suivante, « *l'Union des viticulteurs* » est officiellement créée, et conduit le dossier de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, aboutissant au décret du 11 septembre 1936. Afin d'éviter toute confusion, le nom de « Thorins » est délaissé.
Parallèlement, une quarantaine de producteurs fondent la cave coopérative, installée depuis 1934 dans une dépendance du château des Michauds, à Chénas, qui vinifie environ 20% des volumes, et constitue un élément moteur pour l'économie.
L'appellation d'origine contrôlée « Moulin-à-Vent » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N et sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe. Parallèlement, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique.
Les propriétés sont majoritairement d'origine familiale où plusieurs générations se succèdent et travaillent ensemble.
Le vignoble couvre, en 2010, une superficie de 650 hectares, pour une production annuelle moyenne d'environ 30000 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins présentent une robe profonde, de couleur rubis à grenat. Au nez, ils expriment souvent des notes florales et de fruits rouges bien mûrs qui évoluent vers des parfums capiteux d'épices, de truffe voire de venaison avec l'âge. La

structure en bouche est généreuse et charpentée avec un équilibre entre puissance, complexité et élégance.
Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais ils gagnent en finesse et puissance après plusieurs années de conservation.

Lien causal:

Occupant les flancs d'une croupe de roche granitique, « Moulin à Vent » est connu pour être le plus ancien des « *Crus du Beaujolais* ».
Le vignoble s'enracine dans un sous-sol granitique homogène, parsemé de nombreux filons de manganèse, visibles sous forme de fragments dispersés dans les sols. L'histoire raconte que ce minerai noir est à l'origine du caractère particulier des vins.
Les parcelles de vigne plantées en cépage gamay N s'étalent en pentes douces, bien exposées au levant et au sud-est, protégées des vents venant de l'ouest par les « *Monts du Beaujolais* ». Ainsi orientées, elles sont réchauffées dès l'aube par les premiers rayons du soleil.
Le socle granitique, par sa faible fertilité, favorise les rendements modérés et participe au développement des arômes fruités perceptibles dans les vins.
Les producteurs ont à cœur d'isoler les meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.
La réputation de « Moulin-à-vent » est ancienne. Au XVIII^{ème} siècle déjà, elle se vérifie dans une plainte du sieur Pierre-Étienne Chalandon, négociant à Mâcon, qui proteste contre un producteur suspecté d'offrir des vins de troisième ou quatrième catégorie sous le nom de « Moulin-à-vent ». Dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN, en 1816, décrit avec éloge les vins de « Moulin-à-Vent », classés alors en « *première classe* », se conservant pendant plus de dix ans en bouteilles.
Les producteurs, quant à eux, s'identifient toujours au moulin à vent, symbole de l'appellation d'origine contrôlée et présent sur de nombreuses étiquettes et documents de promotion, et qui inspira le peintre Maurice UTRILLO.
En 1996, les producteurs de « Moulin-à-Vent » se sont unis à ceux de « Chénas » pour créer la « Confrérie des Maîtres Vignerons de Chénas et Moulin-à-Vent », affirmant solennellement la réputation des vins des deux appellations d'origine contrôlées.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, 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, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-

Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-

Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

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

Description de la condition

a) - 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_SOMM49_3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Moulin-à-Vent

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 14/12/2011 17:15 par w0153370

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Beaujolais (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Beaujolais et Beaujolais Villages Associés
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
Téléphone:	+33 474022220
Télécopieur:	+33 474022229
Adresse(s) électronique(s):	bbva@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Beaujolais.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret n°2011-1617 du 23 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Beaujolais", publié au Journal Officiel de la République Française du 24 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Beaujolais (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
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 secs tranquilles rouges, rosés, ou blancs.
Les vins rouges et rosés ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%.
Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.
Les vins rouges et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.
Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

PARAMETRE ANALYTIQUE	Vins blancs	Vins rouges ou rosés

Teneur en sucres fermentescibles et stade auquel s'applique la valeur (Glucose + Fructose)	- Inférieure ou égale à 3 grammes par litre ; - ou inférieure ou égale à 4 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en H_2SO_4, est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation)
Teneur en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur	Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation)	Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (vins finis prêts à être mis à la consommation)

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.
Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Les vins rouges ou rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présentent les caractèristiques analytiques suivantes :

Teneur en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur	- Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné) - Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre (vins finis prêts à être mis à la consommation)
Teneur maximale en anhydride sulfureux total et stade auquel s'applique la valeur	- Inférieure ou égale à 100 milligrammes par litre pour les vins rouges ; - Inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre pour les vins rosés. (vins finis prêts à être mis à la consommation)

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges présentent une robe légère, et sont connus pour être des vins gouleyants, fruités, floraux qui sont appréciés dès leur plus jeune âge.
Les vins rosés ont généralement une robe lumineuse, des arômes de fruits, sont ronds et frais en bouche et se dégustent plutôt jeunes.
Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», réservée aux vins rouges et rosés, sont des vins frais et friands, aromatiques et fruités. Ils sont voués

à une consommation rapide, dans les mois qui suivent leur élaboration. Les vins blancs, plus confidentiels, ont souvent des arômes de fruits frais, d'agrumes, de fleurs blanches et parfois une touche vanillée, s'ils ont connu le fût.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Villages
Primeur
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- 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. - Afin de conserver le caractère primeur qui constitue la spécificité des vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » : - Les vins sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année ; - La durée de cuvaison des vins est inférieure ou égale à 10 jours ; - Les vins sont issus d'une sélection qualitative qui, afin de conserver les caractères de primeur, ne peut conduire à un volume déclaré, en récolte ou en production, en appellation d'origine contrôlée "Beaujolais" complétée par la mention "primeur" ou "nouveau" ou "Beaujolais" suivie de la mention "Villages", ou suivie du nom de la commune de provenance des raisins, complétée par la mention "primeur" ou "nouveau", supérieur à 0,5 fois le volume pouvant être déclaré dans la limite du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée "Beaujolais" ou "Beaujolais" suivie de la mention "Villages", ou suivie du nom de la	

commune de provenance des raisins.
- Les vins rouges et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50%.
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.
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.

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 5000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
La taille est achevée au 15 mai.
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
Vins blancs	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum.

Vins rouges et rosés	Avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit avec 2 baguettes à 3 yeux francs maximum. Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

- Dispositions relatives à la récolte mécanique de parcelles destinées à produire des vins rouges ou rosés

a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;
b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;
c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	68	75
Vins rosés et rouges	60	65

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- 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 : Chaintré, Châtenay, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles et Saint-Vérand.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR263	Saône-et-Loire
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
Aligoté B
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Gamay de Bouze
Pinot Noir N
Melon B
Pinot Gris G

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 s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, au-dessus de la vallée de la Saône, au cœur de la région qui lui a donné son nom. Le vignoble s'étend entre les villes de Lyon et de Mâcon, sur 55 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres à 20 kilomètres, d'est en ouest, entre la plaine de la Saône, affluent du Rhône, et les « *Monts du Beaujolais* », à une altitude comprise entre 180 mètres et 550 mètres.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 85 communes du département du Rhône, et 11 communes du département de Saône-et-Loire.

La zone de production définie pour la mention « Villages », est localisée dans la moitié nord de la zone géographique sur le territoire de 30 communes du département du Rhône et 8 communes du département de Saône-et-Loire.

On distingue dans le paysage du Beaujolais viticole, deux grandes familles de formations géologiques.

Au nord, des formations anciennes d'âge paléozoïque formant des reliefs en croupes arrondies. Ce sont des roches formées lors du soulèvement hercynien, granites, porphyres, schistes et roches volcano-sédimentaires souvent métamorphisées. Par altération, ces roches donnent des sols sableux ou argileux à réaction acide.

Au sud, affleurent des formations sédimentaires plus récentes (Trias et Jurassique, de l'ère Secondaire). Ce sont principalement des roches calcaires, formant des reliefs plus vigoureux que dans le nord, organisés en côtes allongées.

Les sols sont en général plus argileux et plus profonds.
Aux pieds des coteaux, des formations du Quaternaire, représentées par des terrasses fluviatiles anciennes, des colluvions et des cônes de déjections, masquent le substrat ancien.
Quelles que soient les formations du sous-sol, les coteaux sont principalement orientés à l'est et au sud.
La région baigne dans un climat océanique dégradé subissant des influences continentales (orages l'été, brouillards givrants l'hiver) et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps).
Les *« Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection des vents d'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils génèrent assèche l'air océanique, réduisant la nébulosité et la pluviométrie.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le climat local en canalisant les masses d'air méridional, augmentant la luminosité et atténuant les écarts de températures.
b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
« Il faut arriver au III^{ème} siècle de notre ère pour voir la culture de la vigne définitivement implantée dans la région du Lyonnais. » [Viala P. et Vermorel V., 1902]. L'empereur PROBUS, en 280 après Jésus-Christ, permet aux Gaulois d'avoir des vignes, notamment dans les Monts d'Or, proches de Lyon.
Au cours du XVIII^{ème} siècle, le commerce des vins du Beaujolais prend de l'ampleur, induisant de grandes transformations dans le vignoble. A cette époque se dessine le paysage que nous connaissons en 2009. Avec l'expansion des villes, l'industrialisation et le développement des infrastructures de transport, le XIX^{ème} siècle est une période charnière pour le vignoble. Le sud s'oriente vers la production de vins légers et fruités, désaltérants, pour alimenter le marché lyonnais voisin. Le nord, plutôt tourné vers Mâcon et les marchés du Nord de la France, privilégie la production de vins plus concentrés, aptes à la garde et au transport.
A la fin des années 1920, les premières caves coopératives voient le jour, suivies dans les années 1950, par une deuxième génération de caves qui contribuent à l'amélioration générale de la qualité des vins et permettent le développement et la rationalisation de la vinification beaujolaise.
L'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » est reconnue par décret le 12 septembre 1937. Les producteurs des communes du nord, dont les vins puissants et de garde contrastent avec les vins plus légers et fruités du sud, souhaitent se distinguer et sollicitent la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée particulière. En 1943, leurs démarches aboutissent ainsi à la publication d'une liste de 31 communes autorisées à adjoindre leur nom à celui du « Beaujolais ». Le 21 avril 1950 les 31 communes sont regroupées en une unité concrétisée par l'adjonction de la mention « Villages ».
Le Beaujolais est la seule région viticole où la proportion de vin nouveau est aussi

importante, grâce notamment à l'aptitude du cépage gamay N à produire du vin primeur. Dès le XIX^{ème} siècle, quelques débitants très professionnels achètent « *sous le pressoir* », enlèvent de suite et présentent le « Beaujolais nouveau » dès les semaines suivantes aux distributeurs, cafetiers-restaurateurs de Paris et de Lyon. La fermentation des vins s'achève souvent durant le transport, ce qui les protège au mieux de toute altération.

L'histoire du « Beaujolais nouveau » est marquée par les évolutions réglementaires. Ainsi en 1951, l'Union Viticole du Beaujolais demande la possibilité de vendre ses vins « en primeur », avant la date du 15 décembre, demande qui aboutit le 13 novembre 1951, avec la parution d'une note administrative des contributions indirectes précisant les conditions « *dans lesquelles certains vins à appellation contrôlée peuvent être commercialisés dès maintenant sans attendre le déblocage général du 15 décembre prochain*. ». Ainsi est né officiellement le phénomène « Beaujolais nouveau ». Mais il faut attendre l'année 1985 pour parvenir à la mise en marché à destination du consommateur du « Beaujolais nouveau » le troisième jeudi du mois de novembre.

Les volumes commercialisés s'accroissent de manière fulgurante à partir des années 1960, atteignant environ 500000 hectolitres au milieu des années 1980, mais sans jamais dépasser la moitié de la production totale du Beaujolais. En effet, afin que les vins « primeurs » soient prêts rapidement, fermentation malo-lactique terminée, et présentent un caractère frais et gouleyant, aromatique et fruité, les producteurs privilégient, en fonction du millésime, leurs parcelles les plus précoces, pratiquent des macérations plus courtes et sélectionnent les cuvées révélant le caractère croquant du raisin et les arômes particuliers de fermentation. Ces contraintes techniques conduisent sur chaque exploitation à limiter la production de « primeur » à une partie de la récolte.

Le vignoble est voué à la production de vins rouges, rosés et blancs. Pour les vins rouges et rosés, le cépage essentiel est le cépage gamay N. Afin de maitriser la fertilité de ce cépage, les vignes sont taillées en taille courte, principalement selon la « conduite en gobelets », avec une taille à coursons.

Les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

Dans le but de préserver au mieux les caractères fruités, les producteurs ont l'habitude de pratiquer une vinification typiquement beaujolaise inspirée de la « macération semi-carbonique ».

Le vignoble du « Beaujolais » est caractérisé par la taille modeste des parcelles (0,3 hectare en moyenne), offrant ainsi un paysage de marqueterie de vignes. En 2008, il compte environ 19000 hectares pour une production moyenne annuelle de près d'un million d'hectolitres qui se partage entre 3500 exploitations. 18 caves coopératives vinifient le tiers des volumes produits. La même année, le vignoble destiné à l'élaboration de vins bénéficiant de la mention « Villages » compte 6300 hectares pour une production moyenne de 350000 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges présentent une robe légère, et sont connus pour être des vins gouleyants, fruités, floraux qui sont appréciés dès leur plus jeune âge.
Les vins bénéficiant de la mention « villages » présentent une robe plus soutenue et sont souvent plus charnus. Ils peuvent se garder quelques années.
Les vins rosés ont généralement une robe lumineuse, des arômes de fruits, sont ronds et frais en bouche et se dégustent plutôt jeunes.
Les vins blancs, plus confidentiels, ont souvent des arômes de fruits frais, d'agrumes, de fleurs blanches et parfois une touche vanillée, s'ils ont connus le fût.
Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», réservée aux vins rouges et rosés, sont des vins frais et friands, aromatiques et fruités. Ils sont voués à une consommation rapide, dans les mois qui suivent leur élaboration.

Lien causal:

S'étendant sur une cinquantaine de kilomètres, du sud de Mâcon aux portes de Lyon, le « Beaujolais » est un vignoble original. Si le relief de l'arrière-pays atteint 1000 mètres d'altitude, la vigne, elle, ne dépasse pas 550 mètres. Elle occupe largement les versants exposés au soleil levant, bénéficiant d'un climat tempéré, régulièrement arrosé et baignant dans une ambiance lumineuse rappelant déjà le Sud et la vallée du Rhône. L'écran formé par les « *Monts du Beaujolais* », à l'ouest, fait bénéficier la zone géographique de conditions de luminosité et de pluviométrie particulièrement favorables à la maturité, la concentration et le bon état sanitaire des raisins.
Sous une apparente unité, la zone géographique offre pourtant une certaine diversité, à la fois dans la géologie et les paysages. Cette diversité s'exprime dans la palette des vins. Plutôt puissants et colorés dans le Nord, sur des sols acides, ils sont généralement plus fruités et légers, dans le Sud, sur des substrats principalement calcaires.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les sols pauvres et bien drainés des coteaux granitiques et argilo-calcaires. Le relief et la large ouverture vers l'est, protègent le raisin des rosées matinales, tandis que l'altitude des coteaux préserve le vignoble des brouillards hivernaux qui inondent fréquemment la vallée de la Saône.
Les vignes destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages » sont uniquement implantées sur des parcelles présentant des sols acides, dans la partie nord de la zone géographique, sur les substrats du Paléozoïque ou les épandages quaternaires qui en sont issus.
Au fil des générations, les hommes ont appris à tirer parti des caractéristiques de leur territoire et ont adapté les techniques de vinification du cépage gamay N.
Grâce à l'expression particulière de celui-ci, le vignoble du « Beaujolais » s'est individualisé par une orientation très affirmée vers la production de vins appréciés jeunes. Ces vins nouveaux sont par nature des vins juvéniles qui révèlent la richesse aromatique de l'année et laissent entrevoir les qualités de puissance et

d'équilibre qui seront révélées par une macération peut-être plus longue mais surtout par une période d'élevage. Ainsi, pour les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», la vinification est orientée de manière à privilégier fruité, souplesse et fraîcheur. La cuvaison des vins destinés à l'élevage est généralement plus poussée afin de développer complexité aromatique et structure tannique, favorable à un bon vieillissement.
Les sols argileux de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » permettent d'élaborer de cuvées riches en couleur et souples. Les parcelles destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages », implantées sur des sols sablonneux issus de la roche cristalline offrent la possibilité d'élaborer des vins équilibrés, harmonieux, et présentant une longue persistance aromatique.
Malgré la facilité de consommation des vins que représente l'agglomération lyonnaise, ce vignoble a pu, bien avant les chemins de fer, diriger vers Paris une part importante de sa production. Du XIX^{ème} siècle au XX^{ème} siècle, les vins du « Beaujolais » profitent de l'élan que représente leur positionnement à Paris et à Lyon pour s'assurer une diffusion sur la France et le monde entier. Le « Beaujolais » est parfois présenté comme « *le troisième fleuve de Lyon* », après la Saône et le Rhône, pour faire référence à sa popularité. Dès le XIX^{ème} siècle, les producteurs et négociants ont coutume de commercialiser très tôt leur récolte. Dans les années 1950, le négoce local organise et pousse la commercialisation des vins primeurs.
Les nombreux caveaux de dégustation et la toute nouvelle route des vins permettent d'attirer le consommateur et de lui faire découvrir les richesses du « Beaujolais ».

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, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy,

Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoires, 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 : Dracé, Taponas, Villefranche-sur-Saône ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, 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, 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, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-

Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

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

Description de la condition

- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « supérieur » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom de la commune de provenance des raisins selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» selon les dispositions

fixées dans le cahier des charges.
- Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.
– Le nom de la commune de provenance des raisins suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est imprimé en caractères dont les dimensions sont identiques, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- 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 d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit 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 la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 Paris SP 07 France
Téléphone:	+33 149554550
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/AOC_2_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Beaujolais suivie ou non du nom d'une plus petite unité géographique suivie ou non de 'Villages' suivie ou non de 'Supérieur'