

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>		
<p>Les vins sont des vins secs tranquilles rouges, rosés, ou blancs.</p> <p>Les vins rouges et rosés ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%.</p> <p>Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.</p> <p>Les vins rouges et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.</p> <p>Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.</p>		
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 caractéristiques analytiques suivantes :

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:	
<ul style="list-style-type: none">- 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 » :<ul style="list-style-type: none">- 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%. <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans</p>	

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	<p>Avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>
----------------------	--

- 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:

<i>Rendement maximal:</i>		
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, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, 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, Chânes, 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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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 fluviales 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 maîtriser 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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>- <u>Département de la Côte d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, 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-Bévry,</p>	

Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, 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, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : **Avenas, Chasselay, Dardilly, Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Sain-Bel**, 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, Bussièrès, 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, Dennevry, 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, Prétzy, 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, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champigny, 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, Tharoseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « supérieur » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.</p> <p>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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</p>	

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

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>		
<p>Les vins sont des vins tranquilles secs, blancs, rouges ou rosés.</p> <p>a) - Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%;</p> <p>Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,2%.</p> <p>b) - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total suivant :</p>		
Vins blancs	13 %	
Vins rouges et rosés	13,2 %	
<p>c) - Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur</p>		

maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES(glucose + fructose)	
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre.	
Vins rouges	2 grammes par litre	
Vins rosés	3 grammes par litre	

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

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges et rosés ont souvent une trame tannique toute en finesse et veloutée avec un beau fruité.

Les vins blancs, produits à partir du cépage chardonnay B, présentent une saveur moelleuse, relevée par l'acidité nécessaire à une structure équilibrée et permettant une bonne garde, avec des vins pouvant être puissants.

La grande étendue latitudinale de zone géographique s'exprime avec précision dans les vins. Dans l'Yonne les vins sont plutôt structurés par une acidité bien présente, qui s'oppose à l'expression, plus souple, des vins de la partie méridionale de la zone géographique.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château
Clairet

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique				
<i>Description de la pratique:</i>					
<p>a) - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;</p> <p>b) - Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;</p> <p>c) - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;</p> <p>d) - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total suivant :</p> <table> <tr> <td>Vins blancs</td><td>13 %</td></tr> <tr> <td>Vins rouges et rosés</td><td>13,2 %</td></tr> </table>		Vins blancs	13 %	Vins rouges et rosés	13,2 %
Vins blancs	13 %				
Vins rouges et rosés	13,2 %				
<p>e) - Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>					

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>a) - <u>Densité de plantation</u></p>	
DISPOSITIONS GENERALES	

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres.		
<ul style="list-style-type: none">- Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre;- Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre;		
Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur à 0,50 mètre.		
DISPOSITION PARTICULIERE		
Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 3 mètres.		
b) - <u>Règles de taille</u> Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :		
ÉCARTEMENT ENTRE LES RANGS, COULEUR DES VINS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE	
Dispositions générales		
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10;- soit en taille longue Guyot simple ou double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.	

Vins blancs (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille à queue du Mâcon » avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.	
Vins blancs (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.	
Vins rouges et rosés	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet ou éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8. 	
Règles particulières pour les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)		
<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double. <p>Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6.</p> <p>Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.</p>		
Dispositions particulières		
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs. 		

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

a) - Le rendement est fixé à :

Vins blancs	68 hectolitres par hectare
Vins rouges et rosés	60 hectolitres par hectare

b) - Le rendement butoir est fixé à :

Vins blancs	75 hectolitres par hectare
Vins rouges et rosés	69 hectolitres par hectare

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

VINS BLANCS, ROUGES ET ROSÉS

- Département de la Côte-d'Or: Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévry, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Charentay ;

- Département de Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La

Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serchy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Bérù, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

VINS BLANCS

- Département du Rhône : Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.

VINS ROUGES ET ROSÉS

- Département du Rhône: Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Julié, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager, et Villié-Morgon.

- Département de Saône-et-Loire : La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR264	Yonne
FR263	Saône-et-Loire
FR261	Côte-d'Or
FR26	Bourgogne

FR	FRANCE
----	--------

b. Cartes de la zone délimitée

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
Cesar N
Gamay N
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

<i>Informations détaillées sur la zone géographique:</i>
<p>a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u></p> <p>La zone géographique repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône. Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.</p> <p>Elle est constituée d'un ensemble de vignobles plus ou moins disjoints, regroupés au sein de la « <i>Bourgogne viticole</i> », qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.</p> <p>Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie et un climat</p>

particuliers.

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

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

- larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;
- mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « *la Côte* » ;
- suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « *chaînes* », dans le « *Mâconnais* ».

La « *Bourgogne viticole* » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.

Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué dans le sud-est de la zone géographique par le rôle d'écran, joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale. La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel, qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.

Des influences méridionales, perceptibles surtout dans la partie méridionale de la

zone géographique, peuvent, momentanément, générer des températures estivales élevées et des remontées d'air marin chaud, responsables d'orages d'été.

La situation septentrionale du vignoble bourguignon a pour conséquence un effet important des situations mésoclimatiques dans le potentiel viticole, ainsi qu'une forte expression de l'effet des conditions du millésime sur les caractères des vins.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins correspondent à l'ensemble des secteurs traditionnellement reconnus pour leur aptitude à la viticulture. Elles occupent ainsi préférentiellement les coteaux bien exposés des principaux reliefs où sont rassemblées les meilleures conditions thermiques et hydriques.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine (figurations de vignes à Escolives-Sainte-Camille près d'Auxerre, une vigne du I^{er} siècle fouillée à Gevrey-Chambertin, le « *discours à Constantin* » d'Eumène décrivant les vignobles du « Pagus arebrignus » près de Beaune au IV^{ème} siècle). Les voies de communication comme la Saône (amphores datées du milieu du I^{er} siècle après Jésus-Christ à Chalon-sur-Saône) ou la *via Agrippa* ont facilité l'expansion du vignoble.

Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières. Auxerre produit les vins dits de « *Basse Bourgogne* », alors que la « *Côte d'Or* » est connue pour fournir les « *Vins de Beaune* ».

Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ses vins. L'étendue du Duché de Bourgogne, de Mâcon à Amsterdam, aux alentours du XV^{ème} siècle a, par exemple, permis de faire connaître et de faciliter le commerce des vins de « Bourgogne ».

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

Cependant, la « *Bourgogne viticole* » s'individualise nettement au cours du XIX^{ème} siècle. Les découpages administratifs anciens (provinces) ou récents (départements) se mêlent à la dimension économique, les centres urbains, tels

Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon, assurant la diffusion des vins de la région. Le Nord du « *Beaujolais* » s'identifie à cette même époque aux vins de « Mâcon ». Le « *Tonnerrois* » et le « *Châtillonnais* », aux portes de la Champagne, se tournent, eux aussi, vers la « Bourgogne ».

L'appellation d'origine « Bourgogne » est officialisée par un jugement du Tribunal de Dijon en 1930. Les bases proposées par ce premier jugement n'ont que très peu évolué depuis et la délimitation actuelle de la zone géographique en est héritée. L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » est reconnue par décret, en 1937.

La zone géographique se caractérise par un encépagement peu diversifié. Pour les vins blancs, le cépage chardonnay B est le cépage dominant, avec localement la présence du cépage pinot blanc B. Pour les vins rouges et rosés, le cépage pinot noir N est presque exclusif sur les trois départements du Nord de la Bourgogne, le cépage gamay N se situant dans le Sud de la zone géographique. En complément, le cépage pinot gris G, nommé localement « *beurot* », et, dans l'Yonne, le cépage césar N, apparaissent de façon anecdotique.

Ces cépages sont probablement autochtones et étroitement apparentés (famille des « *pinots* »), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le Moyen-Âge.

L'éclatement géographique du vignoble s'accompagne de quelques différences dans les modes de production. Ainsi, chaque petite région, héritant de savoir-faire anciens, a préservé certaines pratiques locales dans la conduite de la vigne : arcures en « *Mâconnais* », taille Chablis dans l'Yonne, ... Les paysages viticoles sont de ce fait typiques de chaque lieu et reconnaissables.

Ces identités locales s'expriment par la reconnaissance de dénominations géographiques complémentaires correspondant à de petites régions ou des communes : « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Epineuil », « Tonnerre », « Vézelay », « Coulanges-la-Vineuse », « Hautes-Côtes de Nuits », « Hautes-Côtes de Beaune », « Côte châlonnaise », « Côtes du Couchois », et parfois des lieudits de surfaces plus limitées : « Côte Saint Jacques », « Le Chapitre », « Chapelle Notre Dame », et « Montrecul ».

Organisés d'abord en syndicats locaux, puis en fédération de producteurs, les producteurs ont créé un syndicat, en 2007, représentant l'ensemble des déclarants de récolte en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ».

Le vignoble compte environ 5100 hectares pour une production annuelle de près de 200000 hectolitres de vins rouges et rosés et 80000 hectolitres de vins blancs.

Plus de 50 % des volumes bénéficient d'une dénomination géographique complémentaire, les principaux volumes étant vendus commercialisés sous les dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » (40000 hectolitres, 17% de vins blancs), « Hautes Côtes de Nuits » (33000 hectolitres, 22% de vins blancs), « Côte châlonnaise » (28000 hectolitres, 29% de vins blancs). De part leur grande notoriété, les vins de « Bourgogne » sont exportés à hauteur de 40% à 45% suivant les années.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges et rosés ont souvent une trame tannique toute en finesse et veloutée avec un beau fruité.

Les vins blancs, produits à partir du cépage chardonnay B, présentent une saveur moelleuse, relevée par l'acidité nécessaire à une structure équilibrée et permettant une bonne garde, avec des vins pouvant être puissants.

La grande étendue latitudinale de zone géographique s'exprime avec précision dans les vins. Dans l'Yonne les vins sont plutôt structurés par une acidité bien présente, qui s'oppose à l'expression, plus souple, des vins de la partie méridionale de la zone géographique.

Lien causal:

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

Le vignoble est de ce fait concentré sur les principaux reliefs, le plus souvent de nature calcaire, d'altitude modérée.

La « *Bourgogne viticole* », assemblage de petites régions aux identités et profils particuliers donnant à la production régionale une certaine diversité traduite dans les dénominations géographiques complémentaires, se regroupe autour d'importantes caractéristiques communes :

- un encépagement peu diversifié et autochtone, particulièrement adapté aux conditions de sol et de climat ;
- le caractère mono-cépage ou quasi mono-cépage des vins.

Cette unité agronomique se combine à la diversité des conditions naturelles et des usages locaux pour fournir une large palette de vins blancs, rouges et rosés,

partageant les caractères de vins septentrionaux comme l'acidité et le fruit, leur conférant une élégance certaine, associée à une bonne capacité de garde.

Le gradient climatique, bien que discret, s'exprime pleinement grâce aux cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages très réactifs aux variations du milieu naturel.

La « *Bourgogne viticole* » telle qu'elle existe est issue d'une dynamique collective relativement récente. Si l'ensemble des vignobles qui la composent peuvent s'enorgueillir d'une histoire prestigieuse, ils se fédèrent effectivement, sous un nom commun, au XIX^{ème} siècle seulement.

Jullien, en 1816, se croit encore obligé de justifier, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », son choix de rassembler dans un même chapitre les vins de la « *Basse Bourgogne* » (département de l'Yonne), ceux de « *Haute Bourgogne* » (Côte d'Or et Nord de la Saône-et-Loire), enfin, les « *vins de Mâcon* », où il regroupe « *Mâconnais* » et une partie du « *Beaujolais* ».

Il est probable que l'action du négoce en vins naissant au XVIII^{ème} siècle, ainsi que l'organisation de la viticulture au début du XX^{ème} siècle, soient décisives dans l'émergence de cette identité bourguignonne. Le négoce puis les producteurs eux-mêmes se substituent à la noblesse et à l'Eglise, historiquement promoteurs des « Crus de Bourgogne », en prenant en main, la dimension économique de la viticulture, et assurant son rayonnement, au-delà même des frontières européennes. En témoigne l'ouvrage de l'Abbé Arnoux « *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit...* », publié à Londres, en 1728, originellement en français, puis en anglais et en allemand. Thomas Jefferson, futur Président des Etats-Unis, visite la Bourgogne, en 1787, et reste, jusqu'à la fin de sa vie, un grand promoteur des « crus » bourguignons, qu'il contribue à faire connaître en Amérique.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :	

VINS BLANCS, ROUGES ET ROSÉS

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier ;

- Département du Rhône : Alix, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, **Avenas**, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, **Chasselay**, Chazay-d'Azergues, **Dardilly**, Dareizé, Dracé, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Létra, Limas, Lozanne, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Les Olmes, Le Perréon, **Sain-Bel**, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Just-d'Avray, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône;

- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon ;

- Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-Sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-L'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissei, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

VINS BLANCS

- Département du Rhône : Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliéas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

VINS ROUGES ET ROSÉS

Département du Rhône: Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) – Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges.</p> <p>b) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le cahier des charges :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Chitry » ; - « Côte Chalonnaise » ; - « Côtes d'Auxerre » ; - « Côtes du Couchois » ; - « Côte Saint-Jacques » ; - « Coulanges-la-Vineuse » ; - « Epineuil » ; - « Hautes Côtes de Beaune » ; - « Hautes Côtes de Nuits » ; - « La Chapelle Notre-Dame » ; - « Le Chapitre » ; - « Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul » ; - « Tonnerre » ; - « Vézelay ». <p>Ces dénominations géographiques complémentaires sont inscrites après le nom de l'appellation d'origine contrôlée ou immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p>	

c) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'indication du cépage principal, celle-ci est inscrite immédiatement en dessous et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas les deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges.

L'indication « gamay » est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur sont égales à celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

f) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
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 dominant les fruits rouges. En bouche, il allie souplesse, chair et finesse. Il est réputé pour être, parmi les « <i>crus du Beaujolais</i> », 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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) – <u>Densité de plantation</u>	
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) - <u>Règles de taille</u>	
- 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) – <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
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 délimitées 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	Dérogação 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, Ebatty, 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, Thoirs, 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, **Avenas**, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogy, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Régnié-Durette, Rivolet, **Sain-Bel**, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Dennevry, 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, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Chénas (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Type de modification</i>	Modification mineure (article 118 octodécies, paragraphe 2, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
<p>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.</p> <p>Les vins sont souvent bus dans leur jeunesse, mais ils gagnent en complexité après quelques années de conservation.</p>	

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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) – <u>Densité de plantation</u>	
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) – <u>Règles de taille</u>	
- 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) – <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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 reconnaît 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 oeuvre 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 préservée 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'attraction 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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, 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, Ebatty, 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, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;</p> <p>- <u>Département du Rhône</u> : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Avenas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-</p>	

l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, 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, **Sain-Bel**, 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, Bussièrès, 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, Chassei-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, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagny, 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, Prétty, 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, Sercey,

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, Bérù, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champplay, Champs-sur-Yonne, Champvallan, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>	
<p>Les vins sont des vins secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.</p> <p>Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :</p>	
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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) – <u>Densité de plantation</u>	
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) – <u>Règles de taille</u>	
- 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) – <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
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 échelas 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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification,	

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, 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, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, **Avenas**, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, 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, **Sain-Bel**, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Dennevry, 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, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>	
<p>Les vins sont des vins secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.</p> <p>Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :</p>	
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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale				
Description de la pratique:					
a) - <u>Densité de plantation</u>					
<table border="1"> <tr> <td>DISPOSITIONS GENERALES</td> </tr> <tr> <td> <p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.</p> <p>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.</p> </td> </tr> <tr> <td>DISPOSITIONS PARTICULIERES</td> </tr> <tr> <td> <p>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.</p> </td> </tr> </table>		DISPOSITIONS GENERALES	<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.</p> <p>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.</p>	DISPOSITIONS PARTICULIERES	<p>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.</p>
DISPOSITIONS GENERALES					
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.</p> <p>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.</p>					
DISPOSITIONS PARTICULIERES					
<p>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.</p>					
b) - <u>Règles de taille</u>					
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>					
<table border="1"> <tr> <td> <p>a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;</p> <p>b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;</p> <p>c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.</p> </td> </tr> </table>		<p>a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;</p> <p>b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;</p> <p>c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.</p>			
<p>a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;</p> <p>b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;</p> <p>c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.</p>					

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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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 ne 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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :	
- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, 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-Bévry, 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, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas,

Avenas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Régnié-Durette, Rivolet, **Sain-Bel**, 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-Morgan ;

- 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Bérù, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallan, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
	Disposition complémentaire à l'étiquetage

<i>Type de condition supplémentaire</i>	
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Coteaux Bourguignons (fr) / Bourgogne grand ordinaire (fr) / Bourgogne ordinaire (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Oui
<i>Type de modification</i>	Modification mineure (article 118 octodécies, paragraphe 2, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins secs tranquilles blancs, rouges ou rosés.</p> <p>a) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%.</p> <p>b) - Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%; - Les vins rouges et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.</p> <p>c) - Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>d) - Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :</p>

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)	
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre.	
Vins rouges	2 grammes par litre	
Vins rosés	3 grammes par litre	
e) - Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.		
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>		
<p>Les vins rouges et rosés sont très fruités, dotés d'une structure tannique assez fine et peuvent exprimer une grande finesse. Les vins blancs sont généralement floraux et frais.</p> <p>Ces caractères sont préservés par un élevage court. Ce sont des vins à consommer dans leur jeunesse afin de profiter de leur pleine puissance aromatique.</p>		

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Primeur
Clos
Château
Clairet

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
<p>a) - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;</p> <p>b) - Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;</p> <p>c) - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %, pour les vins blancs et 13 %, pour les vins rouges et rosés.</p> <p>d) - 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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
<p>a) - <u>Densité de plantation</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,50 mètre ;- Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 3 mètres.- Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;- Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.- Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de	

9000 pieds par hectare et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

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

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

ÉCARTEMENT ENTRE LES RANGS, COULEUR DES VINS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE
Dispositions générales	
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10. - soit en taille longue Guyot simple ou double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.
Vins blancs (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille à queue du Mâcon » avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Vins blancs (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.
Vins rouges et rosés	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet ou éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple ou double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Règles particulières pour les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)	
<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double. <p>Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6.</p> <p>Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.</p>	
Dispositions particulières	
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs 	
<p>Les vignes conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » sont taillées en Guyot double ou en taille courte (conduite en double cordon de Royat). Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8.</p>	
<p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.</p>	

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>			
Le rendement et le rendement butoir sont fixés à :			
COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)	
Vins blancs	72		75
Vins rouges et rosés	64		69

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévry, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, 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-Ouillères, 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-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

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

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

- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR264	Yonne
FR263	Saône-et-Loire

FR261	Côte-d'Or
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
Aligoté B
Cesar N
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Gamay de Bouze
Pinot Noir N
Melon B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

<i>Informations détaillées sur la zone géographique:</i>
<p>a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u></p> <p>La zone géographique repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et</p>

du Rhône. Elle regroupe un ensemble de vignobles plus ou moins plus ou moins continu, qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.

Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.

Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie et un climat particuliers.

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

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

- larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;
- mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « *la Côte* » ;
- suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « *chaînes* », dans le « *Mâconnais* ».

La « *Bourgogne viticole* » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.

Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué dans le sud-est de la zone géographique par le rôle d'écran, joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale. La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences

continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel, qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.

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

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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières.

Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres et d'Autun, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ses vins.

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

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » tirent leur origine de la traditionnelle et importante production de vins dits « *grands*

ordinaires », ou « *ordinaires* », parfois aussi nommés « *vins de gamets* », désignant ainsi leur nature principale. L'importance économique de ces vins dits « *grands ordinaires* », ou « *ordinaires* » est considérable dès le XIX^{ème} siècle. Ils alimentent la consommation locale ainsi que celle des villes et des centres industriels proches, tels le Creusot ou les bassins miniers d'Autun, Epinac ou Montceau.

Au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle, les vins dits « *ordinaires* », élaborés à partir de cépages courants comme les cépages gamay N ou melon B, sont différenciés des vins dits « *grands ordinaires* » ou « *Passe-tout-grains* », élaborés à partir d'une proportion plus importante de « *cépages fins* » comme les cépages pinot noir N ou chardonnay B. A cette époque, ces notions sont surtout usitées en Côte-d'Or, pour distinguer cette production des « *crus* » prestigieux de « *la Côte* ».

Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement l'appellation d'origine « Bourgogne ordinaire », l'assimilant à l'appellation d'origine « Bourgogne grand ordinaire » et l'étendant à l'ensemble de la « *Bourgogne viticole* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ordinaire » ou « Bourgogne grand ordinaire » est reconnue par décret, en 1937.

Cette production est maintenant désignée sous le nom de « Coteaux Bourguignons ».

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

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges et rosés sont très fruités, dotés d'une structure tannique assez fine et peuvent exprimer une grande finesse. Les vins blancs sont généralement floraux et frais.

Ces caractères sont préservés par un élevage court. Ce sont des vins à consommer dans leur jeunesse afin de profiter de leur pleine puissance aromatique.

Lien causal:

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

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

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

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

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes : - Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf,	

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-lès-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier ;

- Département du Rhône : **Avenas, Chasselay, Dardilly**, Dracé, **Fleurieux-sur-l'Arbresle, Sain-Bel**, Taponas et Villefranche-sur-Saône ;

- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon ;

- Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-l'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tisse, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) – Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges.</p> <p>b) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de, ou complété par, la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime, qui figure sur l'étiquette portant</p>	

l'ensemble des indications obligatoires.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>
Note à la Commission sur la modification de la liste E-Bacchus
<i>Description:</i>
Note à la Commission sur la fusion de Bourgogne ordinaire et Bourgogne grand ordinaire et le changement de dénomination

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>	
<p>Les vins sont des vins secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.</p> <p>Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :</p>	
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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
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 « <i>féminin</i> » des « <i>Crus du Beaujolais</i> » 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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) - <u>Densité de plantation</u>	
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) - <u>Règles de taille</u>	
- 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) - <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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 maîtriser 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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :	
- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, 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, Ebatty, 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, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, **Avenas**, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Liègues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, **Sain-Bel**, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles,

Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Bérus, 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, Mélissey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan,

Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none">- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins secs tranquilles rouges.</p> <p>Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5%.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5%.</p> <p>Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.</p> <p>Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire</p>
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>
<p>Les vins d'un beau rouge rubis aux reflets violine se caractérisent par leurs tanins denses mais souples, généralement associés à une belle minéralité. Ils combinent admirablement puissance et délicatesse. Le bouquet, fin et complexe, s'exprime</p>

souvent avec des arômes de cerise fraîche, de rose ou de violette, des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau. Les vins ont une très grande persistance aromatique.

Ils supportent très bien le vieillissement et quelques années de garde leur offrent un plein épanouissement

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Grand cru
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ; - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) - <u>Densité de plantation</u>	

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

dispositions générales

Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;
- soit en taille longue Guyot simple.

dispositions particulières

La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.

La taille Guyot simple peut être adaptée :

- avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 42 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 49 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 de Flagey-Echézeaux dans le département de la Côte-d'Or.

a. Zone NUTS

FR261	Côte-d'Or
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

<i>Informations détaillées sur la zone géographique:</i>
<p>a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u></p> <p>La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « Côte de Nuits » sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.</p> <p>Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le</p>

caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations. La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Flagey-Echézeaux, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont nichées au pied de la « Côte », en situation de piémont, au débouché d'une combe encaissée ayant engendré un petit cône de déjection.

Le substrat, constitué d'une dalle de calcaire peu profonde, est toujours masqué par les formations superficielles.

Les épandages mêlent des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Ils sont organisés en cône de déjection, dans l'alignement de la combe. Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants compte tenu de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Etymologiquement, le terme « *Echézeaux* » vient des termes latins « *casellum* » ou « *casalis* » qui désignent des habitations ou hameaux. Il n'en reste pas trace, et il est possible que, dès le haut Moyen-Âge, ces habitations ou hameaux aient été déjà détruits.

Au XIII^{ème} siècle, les moines de l'abbaye de Cîteaux exploitent des parcelles de vigne dans le secteur des « *Echézeaux* », sur la commune de Vosne-Romanée. Ces parcelles font partie d'un grand ensemble foncier comprenant, en particulier, le « *Clos de Vougeot* » mitoyen. Sur l'« *Atlas de Cîteaux* », (1718), le lieudit est déjà individualisé, sous le nom « *Echézeaux bas* ». Il correspond à une vigne de l'abbaye, partiellement enclavée dans le « *Clos de Vougeot* », avec lequel elle forme un quadrilatère parfait. Les moines vendent progressivement les vignes de ce secteur et, avant même la révolution française, la vigne des « *Echézeaux bas* » est partagée entre plusieurs propriétaires de la région.

A partir du XIX^{ème} siècle, le nom « *Grands Echézeaux* » se substitue à celui de « *Echézeaux bas* » ainsi qu'en témoigne le docteur LAVALLE dans « *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* », datée de 1855.

En 1816, Jullien, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite le vin des « *Echézeaux* », sans distinction plus précise, en « *deuxième classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, comme celui de Lavalley, en 1855, qui classe les vins des « *Grands Echézeaux* » en « *Tête de cuvée* » et celui du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune qui, en 1860, les place en « *1^{ère} classe* ».

En 1925, un jugement définit l'appellation d'origine « Grands Echézeaux » et en fixe les limites géographiques qui sont celles du lieu-dit enregistré par la propriété cistercienne.

L'appellation d'origine contrôlée « Grands Echézeaux » est reconnue par décret en 1937.

L'appellation d'origine contrôlée « Grands Echézeaux » est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 7,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 240 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins d'un beau rouge rubis aux reflets violine se caractérisent par leurs tanins denses mais souples, généralement associés à une belle minéralité. Ils combinent admirablement puissance et délicatesse. Le bouquet, fin et complexe, s'exprime souvent avec des arômes de cerise fraîche, de rose ou de violette, des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau. Les vins ont une très grande persistance aromatique.

Ils supportent très bien le vieillissement et quelques années de garde leur offrent un plein épanouissement

Lien causal:

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) d'exception, comme « Grands Echézeaux », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Ainsi, le « *climat* » « Grands Echézeaux » bénéficie d'une situation idéale où sont rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins.

En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, il est abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.

Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire des « Grands Echézeaux » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières.

Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Le vignoble des « Grands-Echézeaux » est identifié depuis le Moyen-Âge. Son histoire est intimement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux et son château du « Clos de Vougeot ». Niché dans une enclave du mur du « Clos Vougeot », il est souvent considéré, avec celui-ci, comme le fleuron du domaine de l'abbaye de Cîteaux. Avec des modes de faire-valoir diversifiés, souvent en location, ou bien « à la tâche » et alors vinifiés au château, les vins qui en sont issus restent peu connus sous la propriété des moines. Leur notoriété connaît un véritable essor après la révolution française de 1789.

Le vignoble des « Grands-Echézeaux » a définitivement acquis ses lettres de noblesse, confirmées par l'appellation d'origine contrôlée, en 1937, et le statut de « grand cru ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :	
- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : 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, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, 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, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, **Vosne-Romanée** et Vougeot ;

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

- 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles,

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

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Bérus, 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, Mélissey, 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, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, 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.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».</p> <p>b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>c) - L'AOC « Grands-Echezeaux» peut être complétée de la mention traditionnelle « Grand cru ».</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>
Note à la Commission européenne relative à la correction de la liste E-Bacchus

DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Juliénas (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Type de modification</i>	Modification mineure (article 118 octodécies, paragraphe 2, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
<p>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.</p> <p>En bouche, le vin est nerveux, charpenté, fruité, corsé, marqué par une certaine minéralité et parfois un caractère tannique.</p>	

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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) – <u>Densité de plantation</u>	
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) - <u>Règles de taille</u>	
- 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) – <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
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, Juliéna 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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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 Juliéna, 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 Juliéna, 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 Juliéna et Jullié, lorsque ses légions stationnaient à proximité, lors de la conquête de la Gaule, au siècle précédant notre ère.

La tradition fait de Juliéna, 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 Juliéna 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 tonnes.

Décrit et cité avec éloges par JULLIEN, dans son livre « *Topographie de tous les vignobles connus* » en 1816, « Juliéna » est cité, par l'Anglais SYKES, dans le même ouvrage, parmi les vins importés dans son pays.

L'appellation d'origine contrôlée « Juliéna » est officiellement reconnue par le décret du 11 mars 1938.

L'appellation d'origine contrôlée « Juliéna » 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, « Juliéna » 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 « Juliéna ». 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 « Julié纳斯 » 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 « Julié纳斯 » jouissent d'une solide réputation. Au début de la seconde guerre mondiale, les journalistes du journal satirique national « *Le Canard Enchaîné* », réfugiés à Lyon, découvrent les vins de la région beaujolaise, et ceux de « Julié纳斯 » en particulier sont leur source d'inspiration.

Victor PEYRET, alors propriétaire du Château de Julié纳斯, 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 « Julié纳斯 » 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 « Julié纳斯 ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :	
- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, 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-Bévry,	

Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, 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, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas,

Avenas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, 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, **Sain-Bel**, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La

Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Bérù, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
15. Vin issu de raisins passerillés

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins blancs tranquilles. A l'exception des vins bénéficiant de la mention traditionnelle "vin de paille" (vins issus de raisins passerillés), ils sont secs.</p> <p>Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.</p> <p>Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.</p> <p>Les teneurs en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, sont celles fixées par la réglementation communautaire.</p> <p>Les vins bénéficiant de la mention traditionnelle « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 % et un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %. Les vins qui bénéficient de la mention</p>

traditionnelle « vin de paille » présentent au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre. Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

La particularité des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est d'offrir une palette d'arômes allant des notes minérales et pierre à fusil, à fruitées, avec beaucoup de fraîcheur apportée par l'acidité des cépages chardonnay B et savagnin B. Ces vins sont aptes à bénéficier de plusieurs années d'élevage qui leur permettent de bien exprimer leur caractère singulier.

Le vin bénéficiant de la mention traditionnelle « vin de paille » est un vin naturellement doux dont les arômes et les saveurs peuvent varier, au sein de la même famille, selon le cépage dont il est issu et en fonction du savoir-faire du producteur. Il développe des arômes rappelant le miel ou le fruit confit, comme l'orange confite ou le pruneau.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Vin de paille

Clos

Château

Vin jaune

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
------------------------------	--------------------------------

Description de la pratique:

L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Outre la disposition 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:	
<ul style="list-style-type: none">- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ; Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120000 yeux francs par hectare ; En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
<p>Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare.</p> <p>Le rendement butoir est fixé à 72 hectolitres par hectare.</p> <p>Le rendement et le rendement butoir sont fixés à 20 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle « vin de paille ».</p>

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 Jura : L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

a. Zone NUTS

FR432	Jura
-------	------

FR43	Franche-Comté
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
Savagnin Blanc B
Poulsard N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

<i>Informations détaillées sur la zone géographique:</i>
<p>a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien</p> <p>La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est implantée sur la bordure occidentale du massif du Jura. Elle est incluse dans la région naturelle du Revermont, limitée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à l'est, par le premier plateau calcaire du Jura, d'une altitude moyenne de 550 mètres, en grande partie boisé ; - à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan. <p>Le paysage est composé d'un ensemble de collines à armature calcaire, la plupart allongées parallèlement à la bordure du premier plateau, et au relief souvent tourmenté. Le village de l'Etoile est situé au centre de 5 collines, disposées comme les branches d'une étoile. Ces collines culminent à des altitudes comprises entre 320 mètres et 420 mètres et dominent d'une centaine de mètres les dépressions intermédiaires.</p> <p>Le sous-sol est constitué de marnes et de calcaires marneux du Trias et du Lias</p>

(Jurassique). Le substrat marneux des coteaux est recouvert de nombreux cailloux provenant de la fragmentation des bancs durs surplombants. Les sols sont particulièrement riches en petites « étoiles », éléments épars d'organismes fossiles, les crinoïdes, apparentés aux oursins et étoiles de mer. Une des explications possibles pour le nom de la commune et de l'appellation d'origine contrôlée est la forme de ces fossiles si nombreux en cet endroit.

La région bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, et été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes apparaissent cependant relativement secs et venteux.

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de L'Etoile, Plaineoiseau, Quintigny et Saint-Didier, dans un rayon d'environ 4 kilomètres autour de la commune de L'Etoile. Ces 4 communes du département du Jura se situent à quelques kilomètres au nord-est de la ville de Lons-le-Saunier.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura, dont l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est une composante, existe déjà à l'époque celte. L'existence du vin de « L'Etoile » est attestée par des écrits du XIII^{ème} siècle. Le vignoble, à l'instar de tous ses voisins, a connu son apogée au XIX^{ème} siècle, avant la crise phylloxérique.

Dès 1937 le « Syndicat de défense des vignerons de L'Etoile » obtient la reconnaissance officielle en appellation d'origine contrôlée de ses vins.

Elevage long, généralement sous bois, sans ouillage, assemblage de cépages, production de vins originaux et particuliers produits sous les mentions « vin jaune » et « vin de paille », conservation du marc de raisins pour élaborer de l'eau-de-vie, sont à l'origine de la sélection naturelle d'une microflore spécifique qui donne aux caves une ambiance particulière.

La principale production est un vin blanc sec, issu majoritairement de l'assemblage de cépages blancs, chardonnay B et savagnin B, et dans une proportion faible, du cépage noir poulsard N.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune », spécificité jurassienne, a une origine obscure. Les producteurs du Jura ont amélioré, au fil des générations, la technique d'élaboration, puis l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage typiquement jurassien, le savagnin B, sélection des souches microbiennes qui assurent le développement du « voile », élevage sans ouillage pendant au moins 6 ans. Le raisin est vendangé à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin blanc est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue période de maturation, les levures actives vont former naturellement à la surface du vin un « voile » qui assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes teneurs en sucre, dans un climat

plutôt humide et froid, les grappes sélectionnées font l'objet d'un passerillage hors souche. Les grappes sont généralement suspendues à des fils de fer, ou déposées sur des petites caisses perforées ou sur des claies, entreposés dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Le passerillage dure au moins 6 semaines. Ensuite un pressurage lent, avec un très faible rendement en jus (20 litres de jus seulement pour 100 kilogrammes de raisin séché), donne des moûts très riches en sucres fermentescibles qui fermentent lentement. Le vin est alors élevé en petits fûts de chêne pendant 3 années.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile », sur 52 hectares, est d'environ 2500 hectolitres de vins blancs, 70 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 60 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ».

Informations détaillées sur le produit:

La particularité des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est d'offrir une palette d'arômes allant des notes minérales et pierre à fusil, à fruitées, avec beaucoup de fraîcheur apportée par l'acidité des cépages chardonnay B et savagnin B. Ces vins sont aptes à bénéficier de plusieurs années d'élevage qui leur permettent de bien exprimer leur caractère singulier.

Le vin bénéficiant de la mention traditionnelle « vin jaune », vin blanc sec, hérite son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée, de l'élaboration « sous voile » pendant 6 années des vins issus du seul cépage savagnin B. Au terme de l'élevage, le « vin jaune » est conditionné dans une bouteille originale, légale, de 62 centilitres appelée « Clavelin », dans laquelle il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le vin bénéficiant de la mention traditionnelle « vin de paille » est un vin naturellement doux dont les arômes et les saveurs peuvent varier, au sein de la même famille, selon le cépage dont il est issu et en fonction du savoir-faire du producteur. Il développe des arômes rappelant le miel ou le fruit confit, comme l'orange confite ou le pruneau.

Lien causal:

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont situées sur les versants bien exposés des coteaux, aux sols riches en cailloutis superficiels sur substrat marneux.

Compte tenu du contexte climatique de la zone géographique, les parcelles sont généralement exposées au sud, sur des pentes de 20% à 40%, et bénéficient d'un ensoleillement optimal, à l'abri de la bise. La série marneuse offre des sols qui disposent en profondeur d'une bonne réserve hydrique. L'excès d'eau est évité par la forte pente, ainsi que par la présence des éboulis caillouteux superficiels qui permettent, de surcroît, un bon réchauffement des sols.

La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et climatiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.

Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,...) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols marneux.

Le savoir-faire de l'élaborateur s'exprime dans la tradition d'élevage long, souvent sans ouillage, qui contribue à l'expression des spécificités des vins.

La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue au développement des levures de « voile » responsables du « goût de jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier.

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de la mention « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

En 1250, Jean de CHALON fait construire un château sur la colline de L'Etoile. En 1260, il offre aux moines du prieuré de L'Etoile « 10 muids de vin à la mesure de Château-Chalon, à prendre dans ses vignes de L'Etoile ». Sa mort apporta la preuve de la valeur des vignobles de « L'Etoile » si l'on en juge par les longues années de querelles et de guerres que se livrèrent ses descendants après son trépas.

Les producteurs de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » entretiennent toujours la réputation et la notoriété de ces vins et l'ensemble des conditions de production qu'ils ont adopté, vise à préserver et développer le lien étroit entre les caractères des vins et leur milieu géographique.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :	

- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson ;

- Département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Curlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Mathenay, Maynal, Menétré-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Pully, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villeveux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée "L'Etoile" peut être complété par la mention traditionnelle "vin de paille" selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée "L'Etoile" peut être complété par la mention traditionnelle "vin jaune" selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.</p> <p>Les vins bénéficiant de la mention traditionnelle "vin de paille" sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.</p> <p>L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p>	

<i>Cadre juridique</i>	Législation communautaire
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine bénéficiant de la mention traditionnelle « vin jaune ».</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>
Note à la Commission européenne sur la correction de la liste E-Bacchus

DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>	
<p>Les vins sont des vins secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.</p> <p>Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :</p>	
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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans</p>	

le code rural et de la pêche maritime.

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) – <u>Densité de plantation</u>	
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) - <u>Règles de taille</u>	
<ul style="list-style-type: none">- 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) – <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
<ul style="list-style-type: none">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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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'accroissent 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 fluviales 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 lieu-dit 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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, 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-</p>	

Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, **Avenas**, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, **Sain-Bel**, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, 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, Barizy, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-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, Eperthilly, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flacy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, 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, Serchy, 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, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champigny, 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, Mélissey, 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, Tharoseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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</p>	

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

DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Moulin-à-Vent (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Type de modification</i>	Modification mineure (article 118 octodécies, paragraphe 2, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
<p>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.</p> <p>Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais ils gagnent en finesse et puissance après plusieurs années de conservation.</p>	

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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale				
Description de la pratique:					
a) - <u>Densité de plantation</u>					
<table border="1"> <tr> <td>DISPOSITIONS GENERALES</td> </tr> <tr> <td> <p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.</p> <p>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.</p> </td> </tr> <tr> <td>DISPOSITIONS PARTICULIERES</td> </tr> <tr> <td> <p>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.</p> </td> </tr> </table>		DISPOSITIONS GENERALES	<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.</p> <p>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.</p>	DISPOSITIONS PARTICULIERES	<p>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.</p>
DISPOSITIONS GENERALES					
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.</p> <p>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.</p>					
DISPOSITIONS PARTICULIERES					
<p>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.</p>					
b) - <u>Règles de taille</u>					
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>					
<table border="1"> <tr> <td> <p>a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;</p> <p>b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;</p> <p>c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.</p> </td> </tr> </table>		<p>a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;</p> <p>b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;</p> <p>c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.</p>			
<p>a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;</p> <p>b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;</p> <p>c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.</p>					

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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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 au 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

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

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, 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, Ebatty, Echevront, 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, Thoirs, 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, **Avenas**, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, **Sain-Bel**, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Bérù, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-

l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Régnié (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Type de modification</i>	Modification mineure (article 118 octodécies, paragraphe 2, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>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.</p>	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) - <u>Densité de plantation</u>	
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) - <u>Règles de taille</u>	
- 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) – <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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 vigneron, 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

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

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, 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, Ebatty, Echevront, 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, Thoirs, 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, **Avenas**, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, **Sain-Bel**, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Bérù, 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, Mélissey, 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, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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

DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Saint-Amour (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Type de modification</i>	Modification mineure (article 118 octodécies, paragraphe 2, deuxième phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	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.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
<p>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.</p> <p>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.</p>	

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
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans</p>	

le code rural et de la pêche maritime.

Type de pratique œnologique:	Pratique culturelle
Description de la pratique:	
a) - <u>Densité de plantation</u>	
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) - <u>Règles de taille</u>	
- 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) - <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>	
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

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
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. Élégants, 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

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

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, 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, Ebatty, Echevront, 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, Thoirs, 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, **Avenas**, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, **Chasselay**, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, **Dardilly**, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, **Fleurieux-sur-l'Arbresle**, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, 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, **Sain-Bel**, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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, Bérù, 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, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>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.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

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