

# LE PROJET DE CAHIER DES CHARGES MODIFIÉ

## Cohérence vis-à-vis des autres AOC

Les modifications présentées ci-après pour intégrer les Bourgognes Côtes du Couchois blanc dans le cahier des charges sont peu nombreuses et strictement en cohérence avec les conditions de production générales des autres dénominations géographiques complémentaires.

### LES MODIFICATIONS PAR RAPPORT A L'EXISTANT

Projet de cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BOURGOGNE »  
- Les modifications apparaissent **en caractères gras et surlignés en jaune**  
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

#### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE »

##### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### I. - Nom de l'appellation

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

##### II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1<sup>o</sup>- 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 présent cahier des charges.

2<sup>o</sup>- 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 présent cahier des charges :

- « 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 » ;
- « Montreuil » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul » ;
- « Tonnerre » ;
- « Vézelay ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi de l'indication « gamay » pour les vins issus des aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côtes de Brouilly », « Fleurie », « Juliéna », « Morgon », « Moulin-à-Vent », « Régnié », « Saint-Amour » qui respectent, d'une part, les dispositions fixées dans les cahiers des charges respectifs de ces appellations d'origine contrôlées et d'autre part, les règles d'assemblage des cépages, de présentation et d'étiquetage, fixées dans le présent cahier des charges.

### III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Bourgogne »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Mention « claret »	Vins tranquilles rosés
Dénomination géographique complémentaire «La Chapelle Notre-Dame »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Le Chapitre »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Chitry »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Côtes d'Auxerre »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Côte Chalonnaise »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Côtes du Couchois »	Vins tranquilles rouges <b>et blancs</b>
Dénomination géographique complémentaire «Côte Saint-Jacques »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Coulanges-la-Vineuse »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Epineuil »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Hautes Côtes de Beaune »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Hautes Côtes de Nuits »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Tonnerre »	Vins tranquilles blancs.
Dénomination géographique complémentaire «Vézelay »	Vins tranquilles blancs

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

#### 1°- Aire géographique

a) - 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, Ancy, 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, Echevonne, 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, 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-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassesey-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, 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, 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.

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, Juliéna, 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.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COMMUNES
« La Chapelle Notre-Dame »	Ladoix-Serrigny (département de la Côte-d'Or)
« Le Chapitre »	Chenôve (département de la Côte-d'Or)
« Chitry »	Chitry (département de l'Yonne)
« Côtes d'Auxerre »	<u>Dans le département de l'Yonne</u> : Augy, Auxerre-Vaux, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux et Vincelottes

« Côte Chalonnaise »	Dans le département de Saône-et-Loire : Aluze, Barizey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chamilly, Chassey-le-Camp, Chenôves, Culles-les-Roches, Dennevy, Dracy-le-Fort, Fley, Fontaines, Genouilly, Givry, Jambles, Jully-lès-Buxy, Mellecey, Mercurey (y compris Bourgneuf-Val-d'Or), Montagny-lès-Buxy, Moroges, Remigny (partie Sud), Rosey, Rully, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Vallerin, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy et Vaux-en-Pré
« Côtes du Couchois »	Dans le département de Saône-et-Loire : Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes et Saint-Sernin-du-Plain
« Côte Saint-Jacques »	Joigny (département de l'Yonne)
« Coulanges-la-Vineuse »	Dans le département de l'Yonne : Charentenay, Coulanges-la-Vineuse, Escolives-Sainte-Camille, Jussy, Migé, Mouffy et Val-de-Mercy
« Epineuil »	Epineuil (département de l'Yonne)
« Montrecul » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »)	Dijon (département de la Côte-d'Or)
« Tonnerre »	Dans le département de l'Yonne : Dannemoine, Epineuil, Junay, Molosmes, Tonnerre et Vézennes

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COMMUNES
--	----------

« Hautes Côtes de Beaune »	<p>- <u>Dans le département de la Côte-d'Or</u> : Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Bouze-lès-Beaune, Cormot, Echevronne, Fussey, Magny-lès-Villers (partie au sud du VC 4 d'Echevronne à Magny et à l'ouest du CD 115 c de Magny à Ladoix), Mavilly-Mandelot, Meloisey, Meursault, Monthelie, Nantoux, Nolay (y compris Cirey-lès-Nolay), La Rochepot, Pernand-Vergelesses, Pommard, Saint-Aubin, Saint-Romain, Savigny-lès-Beaune, Vauchignon et Volnay.</p> <p>- <u>Dans le département de Saône-et-Loire</u> : Change, Créot, Epertully et Paris-l'Hôpital, ainsi que les parties des communes de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, situées à l'ouest du cours de la Dheune et à l'extérieur de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges ».</p>
« Hautes Côtes de Nuits »	<p><u>Dans le département de la Côte-d'Or</u> : Arcenant, Bévy, Chaux, Chambolle-Musigny, Chevannes, Collonges-lès-Bévy, Flagey-Echézeaux, Nuits-Saint-Georges, Curtil-Vergy, L'Etang-Vergy, Magny-lès-Villers (partie au nord du VC4 d'Echevronne à Magny et à l'est du CD 115 c de Magny à Ladoix), Marey-lès-Fussey, Messanges, Meuilley, Premeaux-Prissey, Reulle-Vergy, Segrois, Villars-Fontaine, Villers-la-Faye.</p>
« Vézelay »	<p><u>Dans le département de l'Yonne</u> : Asquins, Saint-Père, Tharoiseau et Vézelay</p>

## 2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Dans les communes suivantes, les vins blancs sont issus exclusivement de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification :

COMMUNES
<p>- <u>Département du Rhône</u> : Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charentay, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légnay, 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 ;</p> <p>- <u>Département de Saône-et-Loire</u> : Saint-Amour-Bellevue.</p>

## PROCÉDURE D'IDENTIFICATION AVANT PLANTATION

L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par la commission permanente du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 13 avril 2011 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

La liste des critères peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande, avant plantation, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de qualité, avant le 31 juillet de l'année qui précède l'année de la plantation.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée, chaque année, par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts susmentionnée.

La liste des parcelles identifiées peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

## PROCÉDURE D'IDENTIFICATION POUR LES PARCELLES DE VIGNE PLANTÉES EN CÉPAGE CHARDONNAY B À LA DATE D'HOMOLOGATION DU PRÉSENT CAHIER DES CHARGES

L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par la commission permanente du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 13 avril 2011 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

La liste des critères peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne, en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de qualité avant le 31 mars 2012.

La liste des parcelles de vigne identifiées est approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.

La liste des parcelles identifiées peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

### 3°- Aire de proximité immédiate

a) - 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, Epervain, Epervain-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ouche, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ouche, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Taily, 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, Marchamp, 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-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 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.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires « Chitry », « Côte Chalonnaise », « Côtes d'Auxerre », « Côtes du Couchois », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil », « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul », « Tonnerre », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

c) – Pour les dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Vézelay », 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 listées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

### V. - Encépagement

#### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;
- cépage accessoire : pinot gris G.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Vézelay », les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

c) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;  
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et, le cépage César N, pour le seul département de l'Yonne, le cépage gamay N, pour les seuls vins issus des aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côtes de Brouilly », « Fleurie », « Juliéas », « Morgon », « Moulin-à-Vent », « Régnié », « Saint-Amour ».

d) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : pinot noir N, pinot gris G ;  
- cépages accessoires : pinot blanc B, chardonnay B et pour le seul département de l'Yonne, le cépage César N.

## 2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

- La proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;  
- La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;  
- Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

c) - Vins rosés :

- La proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;  
- Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
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.
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.

DISPOSITIONS PARTICULIERES	
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.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, « CHITRY », « CÔTES D'AUXERRE », « CÔTE CHALONNAISE », « CÔTES DU COUCHOIS », « CÔTE SAINT-JACQUES », « COULANGES-LA-VINEUSE », « ÉPINEUIL » ET « TONNERRE »	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,30 mètre.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES « LA CHAPELLE NOTRE-DAME », « LE CHAPITRE », « MONTRECU » (OU « MONTRE-CUL » OU « EN MONTRE-CUL »)	
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.	
DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « VÉZELAY »	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6400 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds, sur un même rang, compris entre 1 mètre et 1,20 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"> <li>- 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.</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.</li> </ul>
Vins blancs (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Vins blancs (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Vins rouges et rosés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.</li> </ul>
<b>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 »)</b>	
<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ;</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double.</li> </ul> <p>Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6. Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.</p>	
<b>DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « TONNERRE »</b>	
<p>Soit en taille longue Guyot simple avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un maximum de 10 yeux francs par pied et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5 ;</li> <li>- un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson portant au maximum 2 yeux francs.</li> </ul> <p>Soit en taille longue Guyot double et en taille dite « taille Chablis » avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un maximum de 14 yeux francs par pied et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5 ;</li> <li>- un maximum de 6 yeux francs sur les longs bois et un courson portant au maximum 2 yeux francs.</li> </ul>	
<b>DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « VÉZELAY »</b>	
<p>Avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 7,5 yeux francs par mètre carré :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral),</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple.</li> </ul>	
<b>DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</b>	
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avec un 2<sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;</li> <li>- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.</li> </ul>	
<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>	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
ÉCARTEMENT ENTRE LES RANGS, LOCALISATION DES VIGNES	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes avec un écartement entre les rangs	La hauteur de feuillage palissé est au minimum

inférieur à 2,50 mètres	égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.
Vignes avec un écartement supérieur ou égal à 2,50 mètres, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)	La hauteur de feuillage palissé permet de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins : - 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs ; - 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.
<b>DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</b>	
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; - Le palissage est entretenu.	
Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs, et à 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs, et à 9500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés ;
- Pour la dénomination géographique complémentaires « Vézelay » la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- Pour le cépage pinot noir N, les clones n° 386, 779, 792, 870, 872 et 927 ;
- Pour le cépage chardonnay B, les clones n° 75, 78 et 121.

### 3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

### 2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Bourgogne »		
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rouges	175	10,2 %
Vins rosés	165	10,2 %
Dénominations géographiques complémentaires « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Chalonnaise », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Montrecul » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »).		
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins rosés	170	10,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Epineuil »		
Vins rouges	180	10,5 %
Vins rosés	170	10,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Côtes du Couchois »		
Vins rouges	180	10,5 %
Vins blancs	170	10,5 %
Dénominations géographiques complémentaires « Tonnerre » et « Vézelay »		
Vins blancs	170	10,5 %

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

### 1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Bourgogne »	
Vins blancs	68
Vins rouges et rosés	60
AOC « Bourgogne » suivie par une dénomination géographique complémentaire, à l'exception des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Tonnerre », « Vézelay » <b>et « Côtes du Couchois »</b>	
Vins blancs	66
Vins rouges et rosés	58
Dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits »	
Vins blancs	66
Vins rouges et rosés	60
Dénomination géographique complémentaire « Tonnerre »	
Vins blancs	63
Dénomination géographique complémentaire « Vézelay »	
Vins blancs	60
<b>Dénomination géographique complémentaire « Côtes du Couchois »</b>	
<b>Vins rouges</b>	<b>58</b>

b) - Pour les vignes présentant une densité de plantation inférieure à 5000 pieds par hectare, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »), le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée ou en appellation d'origine contrôlée suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée ou pour l'appellation d'origine contrôlée suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », affecté du coefficient de 0,90.

## 2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Bourgogne »	
Vins blancs	75
Vins rouges et rosés	69
AOC « Bourgogne » suivie par une dénomination géographique complémentaire, à l'exception des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Tonnerre » et « Vézelay »	

Vins blancs	73
Vins rouges et rosés	67
Dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits »	
Vins blancs	72
Vins rouges et rosés	66
Dénominations géographiques complémentaires « Tonnerre » et « Vézelay »	
Vins blancs	70

b) – Pour les vignes présentant une densité de plantation inférieure à 5000 pieds par hectare, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »), le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 68 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés.

### 3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

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

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

### 1°- *Dispositions générales*

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

#### a) - Assemblage des cépages

- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- La proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 49 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés ;
- Les vins rouges et rosés, produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins ;
- La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie obligatoirement de l'indication « gamay », la proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 85 % dans l'assemblage des vins.

#### b) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide

malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litres, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) .
Vins rouges	2 grammes par litre
Vins rosés	3 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Bourgogne »	
Vins blancs	13 %
Vins rouges et rosés	13,2 %
Dénominations géographiques complémentaires « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Chalonnaise », « Côtes du Couchois », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil », « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Montreuil » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »), « Tonnerre », « Vézelay ».	
Vins blancs	13 %
Vins rouges et rosés	13,5 %

e) - Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie.

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

- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

#### g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

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

#### h) - Elevage

- Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits » et « Vézelay » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

### *2°- Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

### *3°- Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits » et « Vézelay », sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône. Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.

Elle est constituée d'un ensemble de vignobles plus ou moins disjoints, regroupés au sein de la « *Bourgogne viticole* », qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.

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.

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<sup>er</sup> siècle fouillée à Gevrey-Chambertin, le « *discours à Constantin* » d'Eumène décrivant les vignobles du « Pagus arebrignus » près de Beaune au IV<sup>ème</sup> siècle). Les voies de communication comme la Saône (amphores datées du milieu du I<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> siècle a, par exemple, permis de faire connaître et de faciliter le commerce des vins de « Bourgogne ».

Au XVIII<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

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

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°- Interactions causales

La « Bourgogne » est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> siècle, ainsi que l'organisation de la viticulture au début du XX<sup>ème</sup> 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.

## XI. - Mesures transitoires

### 1°- Aire géographique et aire parcellaire délimitée

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 29 mai 2008, situées dans les communes exclues de l'aire géographique par décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 28 septembre 2011, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse, sous réserve :

- qu'au 31 juillet 2010, au moins une récolte ait fait l'objet d'une déclaration en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », dans la déclaration de récolte ;
- de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles, reprenant pour chacune d'entre elles, ses références cadastrales et sa superficie, est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) - Pour la production de vins blancs, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, plantées en cépage chardonnay B, mais non identifiées dans le cadre de la procédure d'identification visée au 2° b) du point IV, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse, sous réserve :

- qu'au 31 juillet 2010, au moins une récolte ait fait l'objet d'une déclaration en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », dans la déclaration de récolte ;
- de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles, reprenant pour chacune d'entre elles, ses références cadastrales et sa superficie, est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion.

c) - Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire, Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Chardonnay, Clessé, Cruzille, Lugny, Montbellet, La Roche-Vineuse, Uchizy et Viré, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

d) - Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire, Bussièrès, Charnay-les-Mâcon, Fuissé, Leynes, Mâcon-Loché, Milly-Lamartine, Pierreclos, Prissé, Sologny, Solutré-Pouilly, Vergisson et Vinzelles, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 29 mai 2008, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020

incluse, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

## 2°- Encépagement

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

## 3°- Modes de conduite

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

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, situées dans le département de l'Yonne, qui présentent une densité à la plantation inférieure à 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil » et « Tonnerre » jusqu'à leur arrachage.

c) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

d) - Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,30 mètre carré pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré pour la production de vins rouges et rosés.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,90.

e) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter 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 ;

- d'être taillées en Guyot double ou conduites en cordon de Royat double ; le chevauchement des longs bois ou des cordons est interdit ; chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré est de 8 ;

- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 1,20 mètre ; celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage ; le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet ; la distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,50 mètre à la base, et est comprise entre 1 mètre et 1,40 mètre au sommet.

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

## **XII. - Règles de présentation et étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

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

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Les dénominations géographiques complémentaires « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Chalonnaise », « Côtes du Couchois », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil », « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Montrecul » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »), « Tonnerre », « Vézelay » sont inscrites après le nom de l'appellation d'origine contrôlée ou immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimées 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.

b) - 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.

c) - 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.

d) - 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.

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

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

1.1 - Si l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » des parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation d'origine contrôlée dont les conditions de production au vignoble sont plus restrictives, il déclare la liste de ces parcelles auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

1.2 - a) - Pour les parcelles situées dans les aires parcellaires délimitées de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie ou non de la mention « Villages », à l'exclusion des parcelles dont la récolte est susceptible de bénéficier de l'indication « gamay » et situées dans les aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côtes de Brouilly », « Fleurie », « Juliéna », « Morgon », « Moulin-à-Vent », « Régnié », « Saint-Amour », chaque opérateur déclare avant le 15 mai de la 2<sup>ème</sup> année qui précède la 1<sup>ère</sup> déclaration de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ».

La déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

Pour les récoltes 2012 et 2013, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> janvier 2012.

b) - Les parcelles ayant fait l'objet d'une renonciation à produire ou non revendiquées dans l'appellation d'origine contrôlée au cours d'une récolte, sans justification dûment motivée par un accident climatique entraînant une absence de revendication dans une appellation d'origine contrôlée, font l'objet d'une nouvelle déclaration préalable d'affectation parcellaire selon les modalités visées au a) ci-dessus.

#### 2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 15 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

#### 3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréées et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *4. Déclaration préalable à la transaction et retraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### *5. Déclaration de mise à la consommation*

Tout opérateur déclare chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

#### *6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

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

#### *7. Déclaration de replis*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;

- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

#### *8. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### *9. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *10. Remaniement des parcelles*

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Plan général des lieux de stockage et de vinification*

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

### *2. Registre TSE*

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
<b>B – RÈGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyse
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne »	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

**S.A.S. ICONE Bourgogne**  
132/134 route de Dijon  
BP 266  
21207 BEAUNE CEDEX  
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50  
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

# **LE DOCUMENT DE CONTROLABILITE**

## **LES MODIFICATIONS PAR RAPPORT A L'EXISTANT**

Les modifications du cahier des charges étant minimales et surtout en cohérence avec les conditions de production déjà existantes pour les autres dénominations géographiques, il n'y a donc pas nécessité de modifier le plan de contrôle. Tous les éléments nouveaux sont par ailleurs déjà contrôlés via l'application actuelle du plan de contrôle.