

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Pouilly-Vinzelles (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Union des Producteurs des Crus Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	. Les Brosses 71960 DAVAYE France
<i>Téléphone:</i>	+33 961458944
<i>Télécopieur:</i>	+33 385358507
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	uppvpl@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC_Pouilly-Vinzelles.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1797 du 6 décembre 2011 relatif à l'AOC Pouilly-Vinzelles publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Pouilly-Vinzelles (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<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 blancs. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,50%.

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

- 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 litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

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

Caractéristiques organoleptiques

Le vin, à la robe or pâle aux reflets verts, exhale bien souvent un bouquet subtil et floral qui évoque les fleurs blanches et l'acacia. Il peut prendre des tons plus soutenus en vieillissant, exprimant alors, en bouche, une riche palette aromatique d'agrumes et autres fruits à chair blanche, évoluant souvent avec l'âge vers des

arômes plus complexes de fruits secs et de notes miellées. Sa minéralité naturelle s'équilibre par du gras et de l'opulence.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

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

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.</p> <p>- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13,5 %.</p> <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>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>a) - <u>Densité de plantation</u> Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.</p> <p>b) - <u>Règles de taille</u> Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :</p>	

Dispositions Générales	
mode de taille	règles de taille
Taille courte (vignes conduites en cordon de Royat)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; - Chaque pied porte un maximum de 5 coursons taillés chacun à 2 yeux francs maximum.
Taille longue (vignes taillées en Guyot ou taille à queue du Mâconnais)	<p>Les vignes taillées en Guyot simple ou double sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</p> <p>Chaque pied porte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum ; - soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum ; - soit deux longs bois portant au maximum 4 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum. <p>Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.</p> <p>Chaque pied porte un long bois portant au maximum 12 yeux francs et dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage.</p>
Dispositions Particulières	
Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.	
La taille longue peut être adaptée avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.	
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:

<i>Rendement maximal:</i>		
Appellation d'Origine Contrôlée	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Pouilly-Vinzelles »	60	70

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Vinzelles » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Mâcon et Vinzelles.

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:

Chardonnay B

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

Chardonnay 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 située au sud de la région naturelle des « *Monts du Mâconnais* », en Bourgogne méridionale. Elle est implantée sur le versant, orienté à l'est, du chaînon le plus oriental du Mâconnais, face à la plaine de la Saône et à la Bresse.

Elle s'étend sur les communes de Vinzelles et de Mâcon (ancienne commune de Loché fusionnée avec Mâcon), à l'extrémité méridionale du département de Saône-et-Loire.

Ce chaînon est un relief allongé selon une direction nord/sud. Son versant oriental fait affleurer des formations sédimentaires de l'ère Secondaire, principalement des calcaires et des marnes (calcaires argileux) du Jurassique inférieur et moyen, et, en haut de versant, des grès du Trias.

Les sols sont relativement variés. Plutôt acides, de couleur beige, en haut de versant, ils sont argilo-calcaires, de couleur brun rouge, en milieu et bas de versant. Localement se sont développés des sols peu profonds sur calcaire dur. Cette diversité conditionne en grande partie la spécificité des divers « *climats* » (noms donnés aux lieudits cadastraux) présents au sein de la zone géographique.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur le versant exposé à l'est, à des altitudes comprises entre 210 mètres et 280 mètres. Elles occupent les hauts de pente, dominant les bourgs de Loché et de Vinzelles.

Le climat, océanique, est tempéré par des influences méridionales. Les excès sont limités, à la fois par la barrière naturelle des « *Monts du Charollais* » à l'ouest, qui protègent en partie les vignes des influences humides, et par l'influence bénéfique des courants d'air doux, venus du sud par le sillon rhodanien, dès les premiers beaux jours. La température moyenne annuelle est de 11°C. Les étés sont chauds et bien ensoleillés. Le cumul de précipitations annuelles n'excède pas 800 millimètres et les pluies sont modérées durant la période de végétation de la vigne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le toponyme de Vinzelles, (*Vinicella*, au III^{ème} après Jésus Christ, qui signifie « *petite vigne* »), rappelle que la vigne y est implantée dès l'époque gallo-romaine. Au Moyen-Âge, les moines de Cluny, puis les seigneurs du lieu, ont su développer et valoriser au mieux le potentiel viticole de la zone géographique. Les propriétés seigneuriales, acquises à l'époque, poursuivent leur fonction économique viticole et traversent des moments de prospérité jusqu'au XVIII^{ème} siècle. Le XIX^{ème} siècle, avec la construction de la voie ferrée de Paris à Lyon, permet l'ouverture de débouchés nationaux.

Suivent des périodes de graves crises, avec le phylloxéra et la surproduction à la fin du XIX^{ème} siècle.

Soutenue par la « *Cave coopérative des Grands crus blancs* », fondée en 1929, les vins de « *Pouilly-Vinzelles* » sont reconnus en appellation d'origine, dès 1931,

par jugement, puis en appellation d'origine contrôlée, par décret du 27 avril 1940.

La reconstitution de ce petit vignoble s'est faite exclusivement à partir du cépage chardonnay B au détriment du cépage gamay N qui dominait au XIX^{ème} siècle. La production se partage entre le système coopératif, historiquement dominant, et plus récemment des caves particulières dynamiques. Les producteurs valorisent la diversité des situations par des vinifications spécifiques et mises en valeur par la mention, sur l'étiquetage des vins, du nom du « *climat* » ou lieu-dit cadastral. Le dynamisme commercial se matérialise, aussi, par une part croissante de commercialisation à l'exportation.

Des années 1950 jusqu'au milieu des années 1980, la « *Cave coopérative des Grands crus blancs* » vinifie presque la totalité des volumes. Elle est encore l'opérateur le plus important, vinifiant près de 60% de la production. Un caveau de vente aux particuliers, ouvert au cours des années 1960, a connu un vrai développement à partir des années 1980, parallèlement à la mise en avant de l'indication du « *climat* » sur les étiquettes. La vente en bouteilles, ainsi que les exportations, commencent réellement à se développer à partir de cette période. A la fin des années 1990, l'arrivée d'une nouvelle génération de jeunes exploitants contribue à l'expansion de ces pratiques. De plus en plus de producteurs vinifient dans leurs propres chais et ont à cœur d'individualiser leurs cuvées et de mettre en valeur les « *climats* ».

Les vignes sont conduites selon les usages propres au « *Mâconnais* », notamment la taille en arcure, dite « *taille à queue du Mâconnais* », qui est majoritairement pratiquée dans le vignoble.

La superficie en production, en 2009, est d'une cinquantaine d'hectares pour un volume moyen de 2700 hectolitres, élaborés par une vingtaine de domaines. Près de la moitié de cette production est commercialisés en bouteilles. La coopération représente encore 70% du volume produit.

Informations détaillées sur le produit:

Le vin, à la robe or pâle aux reflets verts, exhale bien souvent un bouquet subtil et floral qui évoque les fleurs blanches et l'acacia. Il peut prendre des tons plus soutenus en vieillissant, exprimant alors, en bouche, une riche palette aromatique d'agrumes et autres fruits à chair blanche, évoluant souvent avec l'âge vers des arômes plus complexes de fruits secs et de notes miellées. Sa minéralité naturelle s'équilibre par du gras et de l'opulence.

Lien causal:

Le climat océanique tempéré par des influences méridionales s'exprime par une douceur propre au sud de la région du « *Mâconnais* ». Les vins de « *Pouilly-Vinzelles* » y affirment une typicité particulière caractérisée par l'opulence et le fruité en bouche, illustrant l'origine « *Bourgogne du Sud* ». Une chaleur estivale marquée, qui se prolonge parfois jusqu'à l'automne, profite largement à la vigne en favorisant une maturité poussée.

Sur ce coteau exposé au soleil levant, d'altitude modérée, le cépage chardonnay B a trouvé un site de choix. Les sols à dominante calcaire, mais gardant une certaine fraîcheur lui font exprimer élégance et minéralité. Bien qu'occupant une petite superficie, les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin montrent une certaine variété dans les conditions de sol et d'exposition. La reconnaissance de cette diversité a incité les producteurs à mentionner le nom du « *climat* » de provenance des raisins sur les étiquettes, valorisant ainsi ces nuances qui s'expriment pleinement dans les vins.

Les efforts consentis par les producteurs sont permanents et les savoir-faire se sont perpétués pour respecter le caractère originel des vins exprimés par la nature des sols, aussi bien par les usages viticoles que dans les chais. La « *taille à queue du Mâconnais* », caractéristique de cette région, permet d'une part une bonne répartition des nutriments dans le pied de vigne et d'autre part de préserver ces mêmes pieds contre le gel de printemps.

La personnalisation des cuvées est l'affaire de tous les producteurs, qui, fiers de leurs meilleures parcelles, ont à cœur d'en isoler chaque production et de faire figurer les noms des « *climats* » ainsi différenciés sur leurs étiquettes.

La présence de caves et de chais remontant au XVI^{ème} siècle, atteste de la vitalité de ce vignoble. Au XIX^{ème} siècle, les vins de Vinzelles sont fréquemment commercialisés sous le nom de « *Pouilly* », qui est le nom d'un hameau voisin, réputé pour sa production de vins blancs. Cet usage atteste de la qualité reconnue à la production de Vinzelles. Ayant évolué un certain temps à l'ombre de son voisin de Fuissé, le « *Pouilly-Vinzelles* » a maintenant acquis ses lettres de noblesse grâce aux efforts des jeunes producteurs installés depuis la fin des années 1990, et qui ont su développer le commerce à l'exportation.

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, Ancy, 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,</p>	

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, 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, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, 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, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, 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, 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, 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, Sericy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, 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) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'une unité géographique plus petite dénommée localement « climat », 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 ;- que les vins répondent aux conditions de production fixées pour l'indication d'une unité géographique plus petite dans le cahier des charges. <p>Le nom de l'unité géographique plus petite est porté 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 de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».</p> <p>c) Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimé en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet-de-Jouy 75349 PARIS 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33 149554955
<i>Télécopieur:</i>	néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS