

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Givry (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Union des Producteurs des Vins de Givry
<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>	Mairie de Givry 4 place de la Poste 71640 GIVRY France
<i>Téléphone:</i>	néant
<i>Télécopieur:</i>	néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	cavb@cavb.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1118180D - CDC Givry publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	décret 2011-1497 du 9 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Givry" journal officiel de la république française 11 novembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Givry (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 ou rouges. Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%. Les vins rouges ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent 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 litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

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

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont fins et élégants, souples, avec des tanins présents mais soyeux, et des arômes complexes dominés généralement par des notes fruitées, évoluant le plus souvent vers des notes épicées et animales.

Les vins blancs sont secs, frais et fruités, avec une pointe de minéralité, complexes et ronds en bouche.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Premier Cru

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.	

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,50%.

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.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale	
<i>Description de la pratique:</i>		
<p>a) - <u>Densité de plantation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds à l'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 ; - Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre. <p>b) - <u>Règles de taille</u></p> <p>Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :</p>		
Dispositions Générales		
Couleur des vins	Règles de taille	
Vins blancs	<p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple. 	
Vins rouges	<p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple. 	
Dispositions Particulières		
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.</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 pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>		
Couleur des vins	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Givry »		
Vins blancs	60	64
Vins rouges	54	58

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Dracy-le-Fort, Givry et Jambles.

a. Zone NUTS

FR263	Saône-et-Loire
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

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

Chardonnay B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc 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 fait partie de la « Côte chalonaise », en Bourgogne. Elle est située à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Chalon-sur-Saône, dans le département de Saône-et-Loire. La « Côte chalonaise » est un relief calcaire, allongé selon une direction nord/sud, d'orientation générale vers l'est. Elle forme la limite entre, à l'ouest, les contreforts calcaires du massif granitique du Mont-Saint-Vincent et, à l'est, la plaine de la Saône.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Dracy-le-Fort, Givry, et Jambles.

Le relief principal se présente comme un coteau en pente douce dans sa partie basse, sur un substrat calcaire, plus redressé dans sa partie supérieure.

L'ensemble est daté du Jurassique supérieur. De petits vallons recoupent le versant principal. Ils font affleurer des formations calcaires du Jurassique moyen et atteignent localement les marnes du Lias.

Cette topographie génère une certaine diversité dans les expositions. L'altitude des coteaux de « Givry » est comprise entre 200 mètres et 420 mètres.

L'ensemble des substrats est recouvert d'un épandage caillouteux de versant.

La nature calcaire du sous-sol, combinée au plongement des couches géologiques vers l'est, génère des sols relativement peu diversifiés, argilo-calcaires. Superficiels, plutôt secs et d'une fertilité modérée sur les niveaux de calcaire, ils sont plus profonds et bénéficient d'une bonne réserve hydrique sur les niveaux marneux.

Le climat est océanique dégradé subissant des influences méridionales et continentales. La douceur méridionale pénètre par la vallée de la Saône, atténuant les influences océaniques, et donnant des mois estivaux très ensoleillés et des

précipitations annuelles moyennes inférieures à 800 millimètres. Les précipitations se répartissent régulièrement sur l'année, sans sécheresse estivale. L'exposition générale des parcelles de vigne permet un réchauffement rapide de l'atmosphère, tôt dans la matinée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'implantation de la vigne sur la « Côte chalonnaise » remonte au moins au III^{ème} siècle après Jésus-Christ.

Le vignoble de « Givry » se développe à partir du X^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion du clergé, mais aussi par la création de domaines laïques comme « Le Clos Salomon ».

Le vin de « Givry » est très prisé au Moyen-Âge et, dès 1390, Charles VII en consomme. Henri IV, quant à lui, en fait son ordinaire et l'exempte même de droits d'entrée à Paris.

A cette époque sont déjà cultivés sur les « climats » réputés (nom régional des lieudits), les cépages fins de Bourgogne que sont les cépages pinot noir N et chardonnay B.

Au travers des écrits du XIX^{ème} siècle, notamment ceux de JULLIEN, on constate que la notoriété des vins de « Givry » ne cesse de s'accroître et qu'à cette époque, le vignoble de « Givry » est assimilé au vignoble de « Côte d'Or ». Au cours de ce siècle, la surface du vignoble de « Givry » connaît un essor considérable.

Les remarques faites par Jules GUYOT, au XIX^{ème} siècle, sur la forte densité de pieds à l'hectare, sont toujours d'actualité, de même que la forte présence du cépage pinot noir N.

Dès le début des années 1920, les producteurs de « Givry » engagent des démarches de protection de leur nom, qui aboutissent à la reconnaissance d'une appellation d'origine, par le décret du 8 février 1946.

Vingt ans après la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Givry », les producteurs du Comité d'entraide de Saint-Vincent du village de Givry, créent la confrérie des « Chevaliers du Cep Henri IV », perpétuant ainsi l'attachement de « Givry » à ce monarque.

Les vignes sont principalement exploitées par des domaines familiaux de petite taille (moyenne 7 hectares). La commercialisation s'effectue principalement en bouteilles.

Le vignoble, dont la superficie est proche de 300 hectares, est essentiellement planté en cépage pinot noir N, lequel représente 90% des surfaces plantées au sein de l'aire délimitée des vins bénéficiant de la mention « premier cru » et 80%

des surfaces plantées au sein de l'aire délimitée des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Givry ».

La production annuelle atteint 12.000 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont fins et élégants, souples, avec des tanins présents mais soyeux, et des arômes complexes dominés généralement par des notes fruitées, évoluant le plus souvent vers des notes épicées et animales.

Ils sont légèrement plus ronds et puissants et possèdent un potentiel de garde plus important, lorsqu'ils sont issus des « climats » classés en « premier cru ».

Les vins blancs sont secs, frais et fruités, avec une pointe de minéralité, complexes et ronds en bouche.

Lien causal:

Dans un contexte climatique océanique, l'exposition générale de la zone géographique vers le soleil levant, face à la plaine de la Saône, induit des conditions méso-climatiques favorables à l'élaboration de grands vins, avec un réchauffement matinal précoce, et une situation à l'écart des brouillards matinaux, fréquents dans la plaine.

Bénéficiant au mieux de ces conditions favorables, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins constituent un ensemble très groupé autour de la commune de Givry. Elles occupent les coteaux, orientés à l'est et au sud, sur les divers substrats du Jurassique faisant alterner calcaires et marnes. La nature calcaire des substrats et leur couverture de cailloutis, combinés au relief, assurent des conditions de drainage optimal compensant la régularité des précipitations.

Ces situations sont à mettre en relation avec les caractères d'élégance, de finesse et de souplesse attribués traditionnellement aux vins rouges de « Givry ».

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de la mention « premier cru », en situation de mi-coteau, en exposition sud et est, profitent de méso-climats favorables à l'obtention de vins tout à la fois amples et élégants.

Les sols, richesse du vignoble, sont l'objet d'attentions toutes particulières de la part des producteurs, traduites dans leurs pratiques. De tous temps, les producteurs se sont attachés à la préservation de l'intégrité des sols viticoles, témoignant ainsi de l'importance accordée à leur spécificité.

Dans le but de révéler au mieux, dans les vins, le potentiel qualitatif des sols, les producteurs privilégient, à la vigne, la limitation du nombre d'yeux à la taille, l'ébourgeonnage, l'épamprage, le travail des sols, et une récolte majoritairement manuelle. Au chai, les pratiques s'enracinent dans les usages locaux.

Dès 1776, la notoriété des vins de « Givry » s'affirme, comme le rapporte l'abbé COURTEPEEE, historien bourguignon, qui le compare alors à celui de « Volnay » (cru de la « Côte de Beaune », connu pour sa finesse et son élégance). Il cite les « climats » produisant les vins les plus estimés : le « Clos Jus », le « Clos Saint Pierre », le « Clos Saint Paul », le « Clos Salomon », le « Cellier aux Moines » et les « Bois Chevaux » pour les vins rouges et les « Champ Pourot » pour les vins blancs. Presque tous bénéficient encore de la mention « premier cru »,

A plusieurs reprises dans la littérature, les caractères souples et soyeux des vins de « Givry » sont rappelés. Ce sont les caractéristiques encore retrouvées et relevées régulièrement par les dégustateurs.

La notoriété actuelle de tous les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Givry » repose sur celle des vins issus des « climats » classés en « premier cru ». En effet, certains de ces « climats » sont connus et reconnus depuis des siècles.

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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormotle-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,</p>	

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

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, 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, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, 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-Jeand'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, 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-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos,

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

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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention traditionnelle "premier cru".</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires (climats) suivantes selon les dispositions fixées dans le cahier des charges pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention</p>	

traditionnelle "premier cru" :

LISTE DES CLIMATS	
- « A Vigne Rouge » ;	- « La Matrosse » ;
- « Clos du Cellier aux Moines » ;	- « La Petite Berge » ;
- « Champ Nalot » ;	- « La Plante » ;
- « Clos Charlé » ;	- « Le Champ Lalot » ;
- « Clos de la Baraude » ;	- « Le Médenchot » ;
- « Clos du Cras long » ;	- « Le Paradis » ;
- « Clos du Vernoy » ;	- « Le Petit Prétan » ;
- « Clos Jus » ;	- « Le Vernoy » ;
- « Clos Marceaux » ;	- « Le Vigron » ;
- « Clos Marole » ;	- « Les Bois Chevaux » ;
- « Clos Salomon » ;	- « Les Bois Gautiers » ;
- « Clos Saint-Paul » ;	- « Les Combes » ;
- « Clos Saint-Pierre » ;	- « Les Galaffres » ;
- « Crausot » ;	- « Les Grandes Vignes » ;
- « Crémillons » ;	- « Les Grands Prétans » ;
- « En Choué » ;	- « Le Pied du Clou » ;
- « En Veau » ;	- « Petit Marole » ;
- « La Brûlée » ;	- « Pied de Chaume »
- « La Grande Berge » ;	- « Servoisine ».

Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention traditionnelle « premier cru » 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.

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

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- et 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.

c) - 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 ».

d) - 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 imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:**a. Autre(s) document(s):**

<i>Description:</i>
Page blanche suite à la rencontre d'un bug

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 SP 07 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_2_SO_MM46.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**