

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

Mercurey (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Union des Producteurs de Mercurey
<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>	4 rue de Sazenay 71640 MERCUREY France
<i>Téléphone:</i>	+33 385452296
<i>Télécopieur:</i>	+33 385452296
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	mercureys@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1119937D - mercurey CDC publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1295 du 12 octobre 2011 relatif à l'AOC Mercurey publié au Journal officiel de la République française du 14 octobre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Mercrey (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices 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

<i>Caractéristiques analytiques</i>	
<p>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 10,50%.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.</p> <p>Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.</p> <p>Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :</p>	
Couleur des vins	Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose)

Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H ₂ SO ₄).
Vins rouges	2 grammes par litre

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

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont à la fois, élégants et puissants, avec des tanins présents mais s'arrondissant au vieillissement, et des arômes complexes généralement dominés par des notes de fruits rouges, évoluant souvent vers des notes animales. La vinification traditionnelle bourguignonne favorise une durée de vie importante.

Les vins blancs sont des vins secs, décrits généralement comme riches et puissants, aux arômes de fruits secs, avec une note minérale, complexes et longs 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 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 ; - 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>	
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 et cordon bilatéral); - 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>Le rajeunissement des cordons est réalisé avec un maximum de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 yeux francs par pied, pour les vins blancs ; - 8 yeux francs par pied, pour les vins rouges. 	
<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 « Mercurey »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	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 : Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu.

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

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 Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu.

Elle est localisée sur les flancs de deux vallées perpendiculaires drainant la « Côte chalonaise ». La topographie est complexe. Les vallées recoupent la structure géologique formée de couches sédimentaires calcaires, légèrement basculées vers l'est. L'alternance de niveaux de calcaires durs et de marnes (calcaires argileux), moins résistants à l'érosion, dessine, dans le paysage, une suite de crêtes boisées, séparant des « *combes* » aux sols marneux, occupées par des vignes.

La nature marno-calcaire du sous-sol, ainsi que la géomorphologie, apportent une grande diversité de sols. Dans les coteaux, ils sont de nature calcaire, le plus souvent développés sur une mince couche de colluvions riches en cailloux. Sur les croupes de l'ouest de la zone géographique, des placages d'argiles à « *chailles* » (rognons siliceux) génèrent des sols plus acides, très caillouteux et parfois très filtrants. Le substrat calcaire est à quelques décimètres de profondeur.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur des coteaux d'expositions diverses, dont l'altitude est comprise entre de 220 mètres et 350 mètres. Les sols sont majoritairement calcaires, mais localement acides, sur les argiles à « *chailles* ». Ils sont toujours très bien drainés.

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

Le vignoble de « Mercurey » est évoqué, dans les écrits, à partir de 312 après Jésus-Christ, et son importance croît dès le début du Moyen-Âge.

Il connaît un essor important, au XIX^{ème} siècle, sous l'impulsion de grandes familles de négociants de la région, dont plusieurs, installées à Mercurey même, développent de beaux domaines.

Le vignoble est alors couramment assimilé à ceux de la « Côte d'Or » voisine, avec laquelle ils partagent les usages et savoir-faire viticole et de vinification. Les producteurs de « Mercurey » ont ainsi participé à une dynamique qui a permis la valorisation des particularités de leur vignoble.

La première classification des « climats » (nom régional des lieudits, cadastrés ou d'usage) du vignoble de « Mercurey », paraît, en 1899, dans la revue de viticulture présidée par Jean ROY-CHEVRIER.

En 1923, les producteurs de « Mercurey », ayant développé un fort réseau syndical, gagnent un procès contre les producteurs des villages voisins qui, profitant de la notoriété des « Vins de Mercurey », vendent leur propre récolte sous ce nom. A la suite de ce procès, et grâce à la forte motivation des producteurs regroupés en syndicat de défense, l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey » est reconnue par décret, dès 1936. Les premiers « climats » classés en « premier cru » sont reconnus en 1943.

Au début des années 1980, suite à des orages violents ayant inondé le village de Mercurey, un remembrement du vignoble est lancé, démarche peu commune et qui a pu être menée à bien grâce à la forte motivation des producteurs, décidés à préserver l'intégrité des sols de leur vignoble ainsi que leur village.

Le vignoble est essentiellement planté en cépage pinot noir N, cépage principal, qui représente 87% des surfaces plantées.

Ce vignoble couvre, en 2010, une superficie de 677 hectares pour une production moyenne de 26500 hectolitres. La taille des exploitations est très variable, allant de 2 hectares à 75 hectares, près d'un tiers des surfaces étant exploitées par des domaines de plus de 30 hectares. La commercialisation s'effectue dans la

proportion de 60% par vente directe, le négoce étant toujours fortement présent dans la commercialisation.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont à la fois, élégants et puissants, avec des tanins présents mais s'arrondissant au vieillissement, et des arômes complexes généralement dominés par des notes de fruits rouges, évoluant souvent vers des notes animales. La vinification traditionnelle bourguignonne favorise une durée de vie importante. Ils sont dans la majorité des cas élevés en fûts, notamment ceux bénéficiant de la mention « premier cru ».

Les vins blancs sont des vins secs, décrits généralement comme riches et puissants, aux arômes de fruits secs, avec une note minérale, complexes et longs en bouche.

Lien causal:

Dans un contexte climatique océanique, l'exposition générale de la zone géographique vers le soleil levant 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 complexe, occupant des coteaux aux expositions diverses et aux sols eux-mêmes variés. La nature calcaire des substrats et leur couverture de cailloutis, combinés au relief, assurent des conditions de drainage optimal compensant la régularité des précipitations. Cette relative diversité des conditions environnementales a été mise en valeur par les producteurs qui identifient, fréquemment, leurs cuvées par le nom du « climat » de provenance des raisins. Certains de ces « climats », les mieux exposés et en général sur un substrat calcaire, peuvent bénéficier de la mention « premier cru ».

Dans ce contexte naturel, les cépages autochtones pinot noir N et chardonnay B, à affinités septentrionales, s'expriment pleinement et tirent parti du milieu varié, donnant des vins riches et puissants, de bonne garde, aux nuances nombreuses. Les sols, richesse du vignoble, font l'objet d'attentions toutes particulières de la part des producteurs, traduites dans leurs pratiques. Une étude géo-pédologique très précise a été réalisée en 2008, sur l'ensemble du territoire de la zone géographique, offrant, aux producteurs, un outil de travail précieux leur permettant d'optimiser leurs pratiques.

Dans la continuité des pratiques ancestrales, 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, leur savoir-faire

s'exprime, par des vinifications selon des techniques traditionnelles et la pratique d'un élevage favorisant une belle structure, indispensable pour l'élaboration de vins de garde.

La réputation du vin de « Mercurey » s'établit en même temps que celle des vins de la « Côte d'Or », et, en 1400, il est présent sur la liste des vins pour le service du Duc de Bourgogne, dans sa résidence d'Arras. Vendu longtemps sous le nom de « *vin de Beaune* », il a acquis ses lettres de noblesse grâce aux négociants de la région, propriétaires de vignobles à Mercurey, qui ont rapidement reconnus ses particularités et ont contribué à le faire connaître bien au-delà des frontières régionales et nationales.

VERMOREL et DANGUY, dans leur ouvrage paru en 1894, citent les vins de « Mercurey » comme « *très renommés, au bouquet très fin, d'une belle couleur, d'une durée de vingt années* ». Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey » sont toujours considérés comme les porte-drapeaux des vins de la « Côte chalonaise ».

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, Echevonne, 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-</p>	

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-Colombesur-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, Julié, 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-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, Barizy, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthilly, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flacy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand,

La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, 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-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
a) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention traditionnelle "premier cru".	

- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention "premier cru" et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après.
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention "premier cru".

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> - « Clos de Paradis » ; - « Clos des Barraults » ; - « Clos des grands Voyens » ; - « Clos des Montaigus » ; - « Clos des Myglands » ; - « Clos du Château de Montaigu » ; - « Clos Marcilly » ; - « Clos Tonnerre » ; - « Clos Voyens » ; - « Grand Clos Fortoul » ; - « Griffères » ; - « La Bondue » ; - « La Cailloute » ; - « La Chassière » ; - « La Levrière » ; - « La Mission » ; 	<ul style="list-style-type: none"> - « Le Clos du Roy » ; - « Le Clos l'Evêque » ; - « Les Byots » ; - « Les Champs Martin » ; - « Les Combins » ; - « Les Crêts » ; - « Les Croichots » ; - « Les Fourneaux » ; - « Les Montaigus » ; - « Les Naugues » ; - « Les Puillets » ; - « Les Ruelles » ; - « Les Saumonts » ; - « Les Vasées » ; - « Les Velley » ; - « Sazenay » .

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):**

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_DGPAAT_SOMM42-2.pdf
--------------	---

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