

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

Morgon (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Union des Crus du Beaujolais
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	210 Boulevard Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex France
<i>Téléphone:</i>	+33 474022220
<i>Télécopieur:</i>	+33 474022229
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	ucb@beaujolais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC_Morgon.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	décret 2011-1760 du 2 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Morgon journal officiel de la république française du 6 décembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Morgon (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*Caractéristiques analytiques*

Les vins sont des vins secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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

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

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Paramètre analytique	Teneur
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

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

Caractéristiques organoleptiques

Les vins allient le fruité des vins de la région beaujolaise avec du corps, beaucoup de minéralité et des arômes évoquant souvent la framboise et le kirsch. Les vins présentent une aptitude particulière au vieillissement au cours duquel ils développent des arômes originaux et complexes. Les amateurs distinguent souvent les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur arène granitique, fruités et plaisants dès leur jeunesse, des vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes, plus austères et tirant bénéfice de quelques années de conservation.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

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

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale				
<i>Description de la pratique:</i>					
a) – <u>Densité de plantation</u>					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">DISPOSITIONS GENERALES</td> </tr> <tr> <td>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">DISPOSITIONS PARTICULIERES</td> </tr> <tr> <td>Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.</td> </tr> </table>		DISPOSITIONS GENERALES	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.	DISPOSITIONS PARTICULIERES	Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.
DISPOSITIONS GENERALES					
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.					
DISPOSITIONS PARTICULIERES					
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.					
b) - <u>Règles de taille</u>					
<ul style="list-style-type: none"> - La taille est achevée le 15 mai ; - Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; - Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied. 					
c) – <u>Dispositions relatives à la récolte mécanique</u>					
<ul style="list-style-type: none"> a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté. 					

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>	
Rendement (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
56	61

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Rhône : Villié-Morgon.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

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

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

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

Chardonnay B
Aligoté B
Gamay N
Melon B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est établie sur les flancs orientaux des « *Monts du*

Beaujolais », précisément sur les premières pentes du « *Fût d'Avenas* », sommet culminant à 842 mètres d'altitude.

Située au nord du département du Rhône, elle se limite à la commune de Villié-Morgon, à 19 kilomètres, au nord de Villefranche-sur-Saône et 21 kilomètres, au sud de Mâcon.

La zone géographique présente un paysage vallonné dont les pentes s'accroissent vers l'ouest. Ces croupes sont découpées par des ruisseaux comme la « *Morcille* » tributaire de « *l'Ardières* » et le « *Douby* », affluents de la Saône. Les coteaux s'étagent à une altitude comprise entre 220 mètres et 480 mètres, sont exposés au sud-est, et dominent la large plaine de la Saône.

Le substrat de la zone géographique comprend trois grands types de formations :

- des schistes riches en manganèse, datés du Dévonien supérieur ; la roche, en se désagrégant, donne des sols argileux appelés localement « *morgon* » ; cette formation occupe le centre et l'est et notamment la colline du « *Py* » ;
- des granites porphyroïdes donnant, par altération, des arènes sableuses qui donnent naissance à des sols pauvres et filtrants, au nord et au nord-ouest ;
- dans les confins orientaux, les bas de versant portent des colluvions et terrasses fluviales anciennes, d'âge Quaternaire ; les sols sont alors variés, parfois très sableux ou au contraire argileux.

Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations. La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité (près de 2000 heures par an, en moyenne) et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne à Villié-Morgon est attestée par un acte de vente d'une parcelle par le sire de Beaujeu à un vassal, en l'an 956.

A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe le vignoble.

Réputés et recherchés, les vins de « *Morgon* » sont reconnus en appellation d'origine contrôlée par le décret du 11 septembre 1936.

L'appellation d'origine contrôlée « *Morgon* » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.

Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N et sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.

Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface

foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe.

Conformément aux pratiques en vigueur, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique

En 2010, le vignoble de « Morgon » couvre une superficie de plus de 1100 hectares pour une production annuelle moyenne de 55000 hectolitres, élaborée par 451 producteurs qui assurent plus de 40% de la commercialisation par vente directe.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins allient le fruité des vins de la région beaujolaise avec du corps, beaucoup de minéralité et des arômes évoquant souvent la framboise et le kirsch. Les vins présentent une aptitude particulière au vieillissement au cours duquel ils développent des arômes originaux et complexes. Les amateurs distinguent souvent les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur arène granitique, fruités et plaisants dès leur jeunesse, des vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes, plus austères et tirant bénéfice de quelques années de conservation.

Lien causal:

L'implantation du vignoble sur les coteaux dominant la vaste plaine de la Saône, lui permet de bénéficier de conditions climatiques favorables. Bien qu'exposé au sud-est, le micro relief favorise toutes les expositions et un ensoleillement optimal. Situé à une dizaine de kilomètres de la Saône, le vignoble bénéficie du rôle de modérateur thermique joué par la vallée, mais est suffisamment éloigné pour ne pas subir ses désagréments comme les brouillards givrants et les gelées tardives de printemps.

Les sols de la commune de Villié-Morgon sont développés sur des substrats variés et offrent une certaine diversité avec des arènes sableuses sur les granites, des argiles plus lourdes sur les schistes, et sols relativement profonds et filtrants sur les colluvions et terrasses anciennes. Cette particularité est déterminante pour l'originalité des vins. Le cépage gamay N exprime toutes ces nuances dans les vins. Les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes ont un caractère original que les producteurs désignent par le verbe « *morgonner* », dont le plus bel exemple et le plus connu, est le vin issu de parcelles situées sur la colline du « Py ».

Au fil des générations, les producteurs ont adopté et amélioré les techniques les plus adaptées au cépage gamay N privilégiant l'expression optimale des nuances générées par les substrats. Aussi, et selon les usages, ils ont l'habitude d'indiquer sur les étiquettes le nom du lieu-dit de provenance des raisins.

Au XIX^{ème} siècle, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN précise que : « *Morgon, hameau situé sur la montagne du pic*

« dans la commune de Villiers, fournit en première cuvée des vins corsés, spiritueux et de bon goût ... ; ils durent longtemps et finissent toujours bien ».

En 1953, les producteurs ont aménagé le premier et le plus vaste caveau de dégustation de la région au château de Fontcrenne, véritable temple où se déroulent, dans les différentes salles, les cérémonies et les soirées qui rythment la vie de l'appellation d'origine contrôlée.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;</p> <p>- <u>Département du Rhône</u> : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols,</p>	

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, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-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-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-

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

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p>	
<p>b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».</p> <p>Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas</p>	

supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Note à la Commission européenne sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009

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 149554550
<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_2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS