

## Dénominations de vins existantes – fiche technique

### I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Roussette de Savoie (fr)
--------------------------

### II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat régional des vins de Savoie
<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>	Maison de la Vigne et du Vin - 73190 Apremont France
<i>Téléphone:</i>	+33 479 33 44 16
<i>Télécopieur:</i>	+33 779 85 92 47
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	aoc@vindesavoie.net

### III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1109611D roussette de savoie CDC publication BO.doc

### IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1179 du 23 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Roussette de Savoie" publié au Journal Officiel de la République Française du 27 septembre 2011
--------------------------	--

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Roussette de Savoie (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***

L'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie» est réservée aux vins tranquilles blancs.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10%

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

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

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

***Caractéristiques organoleptiques***

L'attaque en bouche des vins est généralement marquée par la fraîcheur, avec un bouquet très souvent caractérisé par des nuances de fruits blancs et de miel.

### 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>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%</p> <p>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>Densité de plantation.</p> <p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.</p> <p>- Règles de taille.</p> <p>Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :</p> <p>- soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.</p> <p>Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8.</p> <p>- soit en taille longue (Guyot simple ou Guyot double), avec un maximum de 12</p>	

yeux francs par pied.
-----------------------

**b. Rendements maximaux:**

<i>Rendement maximal:</i>
RENDEMENT (hectolitres par hectare) 64
RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare) 68

**5. ZONE DÉLIMITÉE**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Dans le département de l'Isère : Chapareillan ;

Dans le département de la Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne ;

- Dans le département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

**a. Zone NUTS**

FR718	Haute-Savoie
FR717	Savoie
FR714	Isère
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:

### c. Autres variétés

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur la zone géographique:*

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

Le vignoble s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.

Il est situé dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et sur une frange au nord de l'Isère.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 53 communes.

Le vignoble occupe plusieurs situations géologiques bien différentes :

- L'avant-pays savoyard, correspondant à la grande dépression péri-alpine, comblée par des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes à l'aire tertiaire), souvent masquées par des alluvions récentes ou sur-creusées par les glaciers quaternaires, ce dont témoignent les lacs Léman ou du Bourget ;
- Des plis jurassiens ennoyés dans les molasses ; ils forment les reliefs les plus à l'ouest du massif (Dent du Chat, Chautagne), d'orientation générale nord-sud ;
- Les vallées et dépressions alpines dans leur traversée des Alpes externes calcaires (vallée de l'Arve, cluse de Chambéry et combe de Savoie).

Les différents sites viticoles occupent des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion intense du massif alpin, toujours active de nos jours :

- les alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses, notamment en bordure du lac léman. ;
- les moraines glaciaires datant du quaternaire ancien, formant des placages en piémont ou à flanc de vallée ;
- les éboulis post-glaciaires empâtant le pied des reliefs (Monterminod, Combe de

Savoie) ;

- les molasses tertiaires (Frangy) ;

- Enfin, les substrats issus de l'écroulement du Mont-Granier, résultant d'un accident géologique récent (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires crétacés.

Affleurent aussi, localement, des roches plus anciennes, non recouvertes par les épandages récents, principalement des marnes et calcaires du Jurassique supérieur (Marestel, Monthoux).

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

L'humidité liée au climat est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace), à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent. L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude.

Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent de nombreuses variantes climatiques au sein desquelles le vignoble s'établit en îlots plus ou moins importants.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence du cépage altesse B est attestée en Savoie au XIVème siècle. Etabli tout d'abord sur les coteaux en terrasse, sur les communes de Jongieux et Lucey, le vin qui en est issu est alors réservé à la table des princes.

Le vignoble porte le nom de « Marestel » conséquence de l'anoblissement de Claude MARESTE, conseiller du duc EMMANUEL PHILIBERT DE SAVOIE en 1563.

Le vin est alors identifié sous le nom de « Roussette », en référence à la couleur rousse que prennent les baies à maturité.

Plusieurs auteurs décrivent alors le développement de vins de qualité produits sur des vignes seigneuriales et bourgeoises à coté des vignes paysannes jusqu'au XIXème siècle. Ainsi, A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il évoque le cépage altesse B.

Le cépage altesse s'il présente une certaine fragilité notamment face aux champignons parasites, est néanmoins capable d'atteindre un niveau de maturité élevé lorsque les conditions du milieu permettent à cette période de se prolonger. Si la zone géographique s'étend sur les deux départements savoyards, quatre sites présentant ces conditions particulièrement favorables à la culture du cépage altesse B sont identifiés par les consommateurs et reconnus par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux ».

Avec l'arrivée du chemin de fer et la fin de l'indépendance, la seconde moitié du XIXème siècle est marquée par la concurrence de vins français, notamment ceux provenant du Sud. Cette concurrence se traduit par une période de mévente, notamment au début du XXème siècle.

Au cours de l'Entre-deux-guerres, seules les petites exploitations survivent mais n'exploitent plus que la moitié du vignoble.

Au lendemain de la seconde Guerre Mondiale, les paysans-vignerons s'organisent afin de moderniser les méthodes de culture et de production. Ainsi les producteurs s'unissent en syndicats locaux et créent 4 caves-coopératives.

Depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1973, le vignoble a évolué tout en maintenant ses méthodes traditionnelles de culture.

Cette dynamique, au sein des dénominations géographiques complémentaires, a contribué à développer la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », élaboré à partir du seul cépage altesse B, tout en favorisant la reconquête de sites à haute valeur agricole et paysagère.

La structure même des exploitations plutôt familiales transmises sur plusieurs générations permet le maintien d'un tissu agricole rural.

Dans ce contexte, les vignerons ont eu tendance à développer la vente directe de leur produit.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

L'attaque en bouche des vins est généralement marquée par la fraîcheur, avec un bouquet très souvent caractérisé par des nuances de fruits blancs et de miel.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Marestel » présentent une amplitude gustative plus importante liée à une maturité plus poussée du raisin.

Les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Monterminod » et « Monthoux » présentent un profil de vins secs, dans lesquels dominent, au nez, les notes florales.

#### *Lien causal:*

La présence des chaînons montagneux, induisant d'une part des expositions différentes marquées et d'autre part, des courants d'air particuliers (brise de vallée, courants ascendants) combinée à un réseau hydrographique dense (lacs, résurgences, rivières) conduit à une implantation du vignoble en îlots plus ou moins importants.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins privilégient les coteaux adossés aux massifs préalpins ainsi que les collines morainiques aux sols argilo-calcaires à faible pourcentage d'argile, pauvres, bien drainés et exposition sud/sud-ouest.

Le vigneron, tout en faisant face aux difficultés des vignoble implantés en coteaux, peu mécanisables, porte toute son attention sur les techniques de culture des

peu mécanisables, porte toute son attention sur les techniques de culture des vignes telles que l'ébourgeonnage, la vendange en vert, l'effeuillage et le raisonnement des pratiques. Elles permettent de maîtriser la vigueur et le rendement des vignes et participent à l'amélioration de la qualité sanitaire des raisins.

La conjonction de ces situations à forte contrainte agronomique et les techniques mises en œuvre par les vignerons offre au cépage altesse B la possibilité d'une maturité plus longue des raisins, gage d'une plus grande complexité organoleptique dans les vins.

La commercialisation est essentiellement régionale, tout particulièrement en restauration. Les accords entre les vins et les produits locaux, notamment les poissons et les fromages, contribuent à valoriser leur image gastronomique.

L'évolution de la consommation bénéficie du dynamisme commercial induit par les activités touristiques hivernales en montagne et au tourisme d'été notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Roussette de Savoie » au-delà des limites régionales.

## 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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>Département de l'Ain</p> <p>Ambléon, Andert-et-Condon, Anglesfort, Arbignieu, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Corbonod , Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lancrans, Lavours, Léaz, L'hospital, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Péron, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux, Seyssel, Villes et Virignin.</p> <p>Département de l'Isère</p> <p>Les Abrets, Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissonnière, Le Champ-près-Frogès, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, Fitiellieu, la Flachère, Frogès, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles,</p>	



Montbonnot-Saint-Martin, Moretel-de-Mailles, Murianette, La Pierre, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Bernard, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pancrasse, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot.

#### Département de la Savoie

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnoux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montaille, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothère, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothère, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans.

#### Département de la Haute-Savoie

Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny,

Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguete, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Entremont, Epagny, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Les Ollières, Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Le Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Reignier, Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seyssel, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens et Yvoire.

<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>	
L'appellation d'origine contrôlée "Roussette de Savoie" peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires « Frangy » « Marestel » «	

Monterminod » « Monthoux » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'indication du cépage, à la condition que les vins proviennent exclusivement du cépage concerné et selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## ***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 cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33 149 55 49 55
<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>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_so_mme39.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_so_mme39.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS