

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

Coteaux du Lyonnais (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais
<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>	Maison des agriculteurs 234 rue du Général de Gaulle - BP 53 69530 BRIGNAIS France
<i>Téléphone:</i>	+33 472315964
<i>Télécopieur:</i>	+33 472316557
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	contact@coteaux-du-lyonnais.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1109606 - Coteaux-du-Lyonnais - CDC homologue.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1083 du 8 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Coteaux du Lyonnais" publié au Journal Officiel de la République Française
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Coteaux du Lyonnais (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 rouges, rosés ou blancs. 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 12,50%.

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », 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	Vins blancs	Vins rouges	Vins rosés
----------------------	-------------	-------------	------------

Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)	3	2	3
--	---	---	---

Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents 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 des vins tranquilles secs à la couleur vive, parfumés, fruités, à structure tannique modérée, aptes à être appréciés en « primeur » pour les cuvées les plus précoces. Toutefois, la majorité des vins affirment leur qualité l'année suivante et s'autorisent 1 année à 3 années de vieillissement en bouteille. Les vins blancs sont des vins tranquilles secs. Ils allient le fruit, la fraîcheur et la rondeur.

Les vins rosés, secs, sont frais et fruités.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

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

b. Point b)

Primeur
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.	

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

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>	
a) - Densité de plantation	
DISPOSITIONS GENERALES	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare.</p> <p>Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.</p>	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
<p>Sous réserve du respect de la densité minimale de 5000 pieds à l'hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.</p>	
b) - Règles de taille	
La taille est achevée le 15 mai.	
Les vignes sont taillées selon les règles suivantes :	
COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	

Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- soit en taille en cordon, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, avec 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ;- soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ;- soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum.
Vins rouges et rosés	<p>Avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none">- soit en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ;- soit avec 2 longs bois à 3 yeux francs maximum ;- soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum. <p>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.</p>

DISPOSITION PARTICULIERE

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied 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:*Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs et 69 hectolitres par hectare pour les vins rouges et les vins rosés.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Bessenay, Bibost, Brindas, Chaponost, Charly, Chassagny, Chasselay, Chaussan, Chevinay, Civrieux d'Azergues, Courzieu, Dardilly, Dommartin, Eveux, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Givors, Grezieu-la-Varenne, Grigny, Irigny, Lentilly, Limonest, Lissieu, Marcilly-d'Azergues, Marcy-l'Etoile, Messimy, Millery, Montagny, Mornant, Orliénas, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pollionnay, Sain-Bel, Saint-Andéol-le-Château, Sainte-Consorce, Saint-Didier-au-Mont-d'Or, Saint-Forgeux, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Julien-sur-Bibost, Saint-Laurent-d'Agny, Saint-Pierre-la-Palud, Saint-Romain-en-Gier, Savigny, Sourcieux-les-Mines, Taluyers, Thurins, La Tour-de-Salvagny, Vaugneray, Vernaison, Vourles.

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
Gamay de Chaudenay
Gamay de Bouze
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 de l'appellation d'origine « Coteaux du Lyonnais » s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, près de la ville de Lyon. Elle est délimitée par :

- Les vallées de la Turdine et de l'Azergues et le vignoble du « Beaujolais », au nord ;
- Le Rhône et son affluent la Saône, à l'est ;
- Les Monts du Lyonnais (934 mètres), à l'ouest ;
- La vallée du Gier et le vignoble des « Côtes du Rhône », au sud ;

Elle s'inscrit ainsi sur le territoire de 49 communes du département du Rhône.

Le paysage se caractérise par un ensemble de collines recouvertes de cultures variées, vergers, prairies, bosquets où les meilleures situations sont plantées en vigne, entre 200 mètres d'altitude depuis le talus dominant le Fleuve et 550 mètres d'altitude sur les premières pentes des Monts du Lyonnais.

Les substrats de la zone géographique forment 3 grands ensembles géologiques :

- les formation primaires du Massif Central dominant avec des roches éruptives (granites) et métamorphiques (gneiss, schistes), le plus souvent acides, donnant par altération des « arènes sableuses ou sablo-argileuses » ;

- en limite nord-est, le petit massif du Mont d'Or est constitué de formations sédimentaires secondaires (calcaires et marnes) ;
- au sud-est, en bordure du Rhône, une banquette au substrat granitique est recouverte de dépôts morainiques déposés par les glaciers alpins quaternaires ; il s'agit de cailloutis parfois grossiers plus ou moins argileux.

Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux. Ils sont généralement d'une fertilité médiocre mais favorables à une production modérée de raisins de bonne qualité. Le Mont d'Or se caractérise par des sols calcaires, parfois riches en argile, moins filtrants, le drainage étant assuré grâce à la pente. Sur les moraines, les sols sont maigres, souvent lessivés et obligent la vigne à aller puiser en profondeur eau et éléments nutritifs.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré. Il est caractérisé par une pluviométrie modérée (835 millimètres par an) bien répartie au cours de l'année et une température moyenne annuelle proche de 11°C. Les Monts de l'ouest arrêtent une partie des pluies océaniques et adoucissent le climat général. La région lyonnaise se situe à un carrefour climatique où se font sentir au gré des saisons ou des années :

- une influence méridionale : celle-ci remonte le couloir rhodanien jusqu'au nord de Lyon en apportant de fortes chaleurs estivales et parfois d'importantes précipitations automnales. Les températures moyennes de l'été dépassent 20°C à Lyon.

- un caractère de continentalité, plus marqué dans les vallées encaissées (comme la Brévenne) où l'on enregistre les plus grands écarts de températures.

La diversité des situations (altitude, exposition) crée une multitude de mésoclimats pouvant induire des écarts de maturité de 2 semaines environ.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne et sa culture, en gagnant progressivement le Nord de la France par la vallée du Rhône, se sont logiquement implantées depuis le début de notre ère dans les « Coteaux du Lyonnais ». Des fouilles archéologiques ont mis au jour, à Saint-Laurent-d'Agny, au cœur du vignoble, un important domaine gallo-romain. La « *villa* » comprend un vignoble et des installations de vinification où une quantité notable de pépins de raisins a été identifiée.

Au Moyen-âge, sous l'impulsion du christianisme, les Bénédictins de Savigny plantent les premiers pieds de vigne au nord du vignoble, tandis que les Célestins de Millery les développent au sud.

Le vignoble atteint son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle avec 12000 hectares avant de subir l'attaque du phylloxera et des nouvelles maladies (mildiou, oïdium). Le développement urbain de la métropole lyonnaise au XX^{ème} siècle absorbe totalement des localités réputées pour leur production viticole (Sainte-Foy-les-Lyon, Les Barolles, etc.).

La reconstitution post-phylloxérique se réalise pour les vins de qualité essentiellement à partir du cépage gamay N, qui, vinifié en rouge, représente

l'essentiel des volumes produits.

En 1952, les producteurs du Lyonnais, soucieux de préserver leur réputation, se regroupent au sein de la « Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais », et obtiennent cette même année la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Poursuivant leurs efforts dans la recherche d'une qualité optimale par la maîtrise des rendements (adaptation des tailles courtes de la vigne, notamment) ils obtiennent, en 1984, la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour un vignoble à la production modeste mais qui s'inscrit dans la diversité des productions agricoles de la ceinture lyonnaise dont elle affirme l'identité.

Les vins rouges représentent la production la plus importante, avec, en 2009, 76 % des 14000 hectolitres produits. Les vins rosés représentent 14% de la production, alors que la production de vins blancs est plus confidentielle, avec 10% des volumes produits.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont des vins tranquilles secs à la couleur vive, parfumés, fruités, à structure tannique modérée, aptes à être appréciés en « primeur » pour les cuvées les plus précoces. Toutefois, la majorité des vins affirment leur qualité l'année suivante et s'autorisent 1 année à 3 années de vieillissement en bouteille. Les vins blancs sont des vins tranquilles secs. Ils allient le fruit, la fraîcheur et la rondeur.

Les vins rosés, secs, sont frais et fruités.

Lien causal:

La vigne qui s'étendait sur 12000 hectares au XIX^{ème} siècle, ne subsiste plus, en 2010, que sur deux îlots bien identifiés.

L'un se situe aux confins du vignoble du « Beaujolais », l'autre au sud-ouest de Lyon.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins bénéficie d'ensembles géologiques différents. Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux à l'exception des Monts d'Or où ils sont argilo-calcaires. Situées entre 200 mètres d'altitude et 550 mètres d'altitude, les vignes bénéficient de conditions optimales.

Le climat océanique tempéré, bénéficiant de pluies modérées, notamment grâce aux Monts de l'ouest, participe à privilégier le bon développement des vignes de qualité.

Les hommes ont appris à tirer parti des opportunités offertes par la nature.

Le cépage gamay N s'est imposé, au fil des générations. Ce cépage, relativement précoce, est en parfaite adéquation avec le milieu naturel de la zone géographique. Bien que sensible aux gelées printanières, il est capable de donner une petite production sur ses contre-bourgeons. Cette fertilité naturelle lui vaut d'être conduit souvent en taille courte.

Particulièrement bien adapté au climat de la zone géographique et aux sols acides, filtrants et peu fertiles, il présente de bons niveaux de maturité et s'exprime dans les vins par un fruité délicat tout en offrant des nuances aromatiques selon la nature du sol.

Les parcelles implantées sur moraines, aux sols lessivés, caillouteux et chauds, permettent, par une maturité poussée, l'élaboration de cuvées concentrées, quelquefois très riches en alcool.

Les cépages chardonnay B et aligoté B, de précocité voisine du cépage gamay N et d'adaptation facile, s'expriment de façon originale dans les différentes situations des « Coteaux du Lyonnais » et notamment sur les pentes argilo-calcaires des Monts d'Or.

Les vins des « Coteaux du Lyonnais » jouissent d'une ancienne réputation. De 1502 à 1530, l'usage s'étend à Lyon, à l'occasion de fêtes populaires, de dresser des échafauds, « *des fontaines de vins* », sur les ponts (Pont du Change) ou sur les places (Place Bellecour) et de donner à boire et à manger à tout venant. Ces libations sont offertes par le consulat ou « Conseil des Echevins ». Le vin est servi en pot. Le « *pot de ville* » ou « *pot de Lyon* » est d'un litre. Il reste en usage jusque vers 1850, date à laquelle sa contenance est peu à peu réduite et passe de 1 litre à 65 centilitres puis 50 centilitres.

En 2010, le « *pot lyonnais* » contient 46 centilitres. Un volume non négligeable de la production des « Coteaux du Lyonnais » est ainsi servi dans les « *bouchons* » (restaurants lyonnais typiques) de la capitale des Gaules.

JULLIEN dans la première édition de son ouvrage de référence « *Topographie de tous les vignobles connus* » paru en 1816, décrit avec éloges les vins de plusieurs communes des « Coteaux du Lyonnais ».

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> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de l'Ain</u> : Ars-sur-Formans, Civrieux, Massieux, Mionnay, Misérieux, Parcieux, Rancé, Reyrieux, Saint-André-de-Corcy, Saint-Jean-de-Thurigneux, Sainte-Euphémie, Toussieux, Tramoyes ; - <u>Département de l'Isère</u> : Chasse-sur-Rhône, Chuzelles, Luzinay, Pont-Evêque, Septème, Serpaize, Seyssuel, Villette-de-Vienne ; - <u>Département de la Loire</u> : Châteauneuf, Dargoire, Genilac, Pavezin, Rive-de-Gier, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Saint-Romain-en-Jarez, Sainte-Croix- 	

en-Jarez, Tartaras ;

- Département du Rhône : Affoux, Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Ampuis, Ancy, Anse, L'Arbresle, Aveize, Bagnols, Belmont-d'Azergues, Le Bois d'Oingt, Le Breuil, Brignais, Brullioles, Brussieu, Bully, Cailloux-sur-Fontaines, Caluire-et-Cuire, Chambost-Longessaigne, Chamelet, Champagne-au-Mont-d'Or, La Chapelle-sur-Coise, Chaponnay, Charbonnières-les-Bains, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Coise, Collonges-au-Mont-d'Or, Communay, Condrieu, Corbas, Couzon-au-Mont-d'Or, Craponne, Curis-au-Mont-d'Or, Dareizé, Dième, Duerne, Echalas, Ecully, Feyzin, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Francheville, Frontenas, Genay, Grézieu-le-Marché, Les Haies, Haute-Rivoire, Jarnioux, Joux, Lachassagne, Larajasse, Légnay, Les Chères, Les Halles, Létra, Liergues, Loire-sur-Rhône, Longes, Longessaigne, Lozanne, Lucenay, Lyon, Marcy, Marennes, Meys, Mions, Moiré, Montanay, Montromant, Montrottier, Morancé, La Mulatière, Neuville-sur-Saône, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Oullins, Pierre-Bénite, Pomeys, Pommiers, Pontcharra-sur-Turdine, Pouilly-le-Monial, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Riverie, Rochetaillée-sur-Saône, Rontalon, Saint-André-la-Côte, Saint-Appolinaire, Saint-Clément-les-Places, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Fons, Saint-Genis-l'Argentière, Saint-Genis-Laval, Saint-Genis-les-Ollières, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-de-Touslas, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Laurent-de-Chamousset, Saint-Laurent-de-Vaux, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Marcel-l'Éclairé, Saint-Martin-en-Haut, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Pierre-de-Chandieu, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Romain-en-Gal, Saint-Sorlin, Saint-Symphorien-d'Ozon, Saint-Symphorien-sur-Coise, Saint-Vérand, Sainte-Catherine, Sainte-Colombe, Sainte-Foy-l'Argentière, Sainte-Foy-lès-Lyon, Sainte-Paule, Sarcey, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Les Sauvages, Sérézin-du-Rhône, Simandres, Solaize, Soucieu-en-Jarrest, Souzy, Tarare, Tassin-la-Demi-Lune, Ternand, Ternay, Theizé, Toussieu, Trèves, Tupin-et-Semons, Valsonne, Ville-sur-Jarnioux, Villechenève, Yzeron.

<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>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.</p> <p>Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.</p> <p>L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser</p>	

le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

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

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 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_somm_37.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS