

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

| |
|-----------------------------------|
| Bienvenues-Bâtard-Montrachet (fr) |
|-----------------------------------|

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

| | |
|--|--|
| <i>Nom et titre du demandeur:</i> | Syndicat de Défense des Grands Crus de Chassagne et Puligny |
| <i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i> | Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges. |
| <i>Nationalité:</i> | France |
| <i>Adresse:</i> | Mairie . 21190 CHASSAGNE-MONTRACHET France |
| <i>Téléphone:</i> | néant |
| <i>Télécopieur:</i> | |
| <i>Adresse(s) électronique(s):</i> | cavb@cavb.fr |

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| <i>Statut:</i> | Joint |
| <i>Nom du dossier:</i> | CDC_Bienvenues-Batard-Montrachet.pdf |

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

| | |
|--------------------------|---|
| <i>Référence légale:</i> | Décret 2011-1822 du 7 décembre 2011 relatif à l'AOC Bienvenues-Bâtard-Montrachet publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011 |
|--------------------------|---|

V. DOCUMENT UNIQUE:

| | |
|---|---|
| <i>Dénomination(s) à enregistrer:</i> | Bienvenues-Bâtard-Montrachet (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

| |
|---|
| <i>Caractéristiques analytiques</i> |
| <p>Les vins sont des vins secs tranquilles blancs.</p> <p>Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11.5 %.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.</p> <p>Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 H₂SO₄). <p>Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire</p> |
| <i>Caractéristiques organoleptiques</i> |
| <p>Les vins, d'une belle robe jaune or, allient une grande finesse et une rondeur harmonieuse. Les arômes riches et complexes, rappellent la noisette et le miel auxquels se mêlent des notes florales. Ils sont dotés d'une persistance aromatique</p> |

particulièrement longue.

Ces vins se distinguent par une capacité de garde notable et évoluent favorablement pendant de longues années.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

| |
|-----------------------------|
| Appellation [...] contrôlée |
|-----------------------------|

| |
|---------------------------------|
| Appellation d'origine contrôlée |
|---------------------------------|

b. Point b)

| |
|-----------|
| Grand cru |
|-----------|

| |
|------|
| 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 ; - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %. <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> | |
| <p>a) - <u>Densité de plantation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 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.

b) - Règles de taille

dispositions générales

Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral) ;
- soit en taille longue Guyot simple.

dispositions particulières

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 ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.

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:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 48 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 54 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Puligny-Montrachet dans le département de la Côte-d'Or.

a. Zone NUTS

| | |
|-------|-----------|
| FR261 | Côte-d'Or |
| FR26 | Bourgogne |
| FR | FRANCE |

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes 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

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « côte », est proche de 200 mètres.

Le paysage de « la Côte » est assez complexe. Le relief est scindé, en deux parties, par une forte corniche calcaire, occupée par de maigres friches. La partie inférieure fait affleurer des formations du Jurassique moyen, alors qu'au-dessus de la corniche, se développe un grand versant implanté principalement sur des marnes du Jurassique supérieur.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire la seule commune de Puligny-Montrachet, au sud-ouest de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie basse du versant exposé est/sud-est, à une altitude d'environ 250 mètres. Le substrat n'est pas visible, composé de calcaires en plaquettes du Jurassique moyen (Callovien). Il est masqué par une accumulation irrégulière de colluvions de nature argileuse et assez pauvre en cailloux calcaires.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les

températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère.

Au début du IV^{ème} siècle, Eumène, rhéteur d'Autun, révèle dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* » près de Beaune.

Le nom « Montrachet » apparaît dans la famille des « crus » réputés de « la Côte » à partir du XIII^{ème} siècle, ainsi qu'en témoignent les vignes citées au lieudit « *Mont Rachaz* », mais sans réelle notoriété affirmée.

COURTEPEE, en 1775, parle du « *Mont-Rachet* » et précise : « *il n'était pas en réputation au commencement de l'autre siècle* ».

Au XVIII^{ème} siècle, les vins de « Montrachet » connaissent leur véritable essor. Cependant, si « Montrachet » semble déjà précisément délimité à cette époque, il est presque certain que les vins issus du « climat » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) « *Bienvenues* » y sont souvent assimilés. COURTEPEE indique qu'« *on le distingue en vrai Morachet, en Chevalier M., en bâtard.* »

Assimilées aux vins de « Bâtard », les vins de « Bienvenues » ne sont pas explicitement cités.

En 1787, lors d'un voyage en Bourgogne, Thomas Jefferson, futur auteur de la déclaration de l'indépendance des Etats-Unis, futur Président et grand amateur de vins, place le « Montrachet » au même niveau que le « Chambertin », déjà reconnu depuis plusieurs siècles.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Puligny, en 1878, adjoint à son nom celui de son « cru » le plus prestigieux, devenant ainsi Puligny-Montrachet.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » d'exception, comme « Bienvenues-Bâtard-Montrachet », ont émergé au fil des générations.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Les producteurs apportent les plus grands soins tant à la vigne qu'à la cuverie.

Ces « climats » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Un jugement de 1921 fixe définitivement la hiérarchie des vins bénéficiant de la mention « grand cru » de Puligny-Montrachet. Le nom « Montrachet » est réservé

aux seuls vins issus du lieu-dit, dont la suprématie est affirmée, et les vins issus de « *Bâtard* », en reconnaissance d'un usage bien établi, peuvent être désignés sous le nom de « Bâtard-Montrachet ». Ce jugement officialise ce qui est unanimement admis quant au mérite des vins. Bien logiquement, l'appellation d'origine contrôlée « Bâtard-Montrachet » est reconnue, en 1937, mais l'aire parcellaire délimitée n'est effective qu'en 1939, avec la reconnaissance, sous la mention « grand cru », de « Bienvenues-Bâtard-Montrachet ». Cette reconnaissance est l'achèvement d'un long processus de différenciation des divers « *climats* » du « *Mont Rachet* » historique, introduisant une certaine hiérarchie, tout en les rangeant dans la même famille des « *climats* » classés sous la mention « grand cru ».

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage chardonnay B. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins au moins pendant une période de 9 mois, afin de leur assurer une grande aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 3,50 hectares, pour une production annuelle moyenne annuelle de 150 hectolitres.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins, d'une belle robe jaune or, allient une grande finesse et une rondeur harmonieuse. Les arômes riches et complexes, rappellent la noisette et le miel auxquels se mêlent des notes florales. Ils sont dotés d'une persistance aromatique particulièrement longue.

Ces vins se distinguent par une capacité de garde notable et évoluent favorablement pendant de longues années.

Lien causal:

Situé au pied du coteau et bénéficiant d'une exposition idéale, sur un substrat de calcaire en plaquettes assurant un drainage efficace, et pourvu de sols argileux contribuant à la rondeur des vins, « Bienvenues-Bâtard-Montrachet » est situé dans un contexte environnemental assurant une excellente régulation des conditions hydriques et thermiques, se concrétisant par une qualité des vins, qui en sont issus, remarquablement régulière au fil des millésimes.

Les producteurs ont révélé la combinaison complexe de ces facteurs par le choix du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon à haut potentiel aromatique. Ce cépage trouve à « Bienvenues-Bâtard-Montrachet » un de ses sites de prédilection et exprime, dans les vins, sous ce climat frais, tout son potentiel de finesse et d'élégance.

Selon les usages, l'élevage des vins, leur assure une remarquable aptitude à la conservation en bouteille.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Ils ont ainsi conservé et développé, au fil des générations, une production de belle notoriété autour de vins à la réputation internationale.

En 1728, l'abbé ARNOUX, auteur d'un ouvrage sur les vins de Bourgogne paru à Londres, parle du « Montrachet » comme « *le plus curieux et le plus délicat vin de France* ». Les vins de « *Montrachet* », d'une part, et « *Chevalier-Montrachet* » ou « *Bâtard-Montrachet* » d'autre part, ne sont pas encore précisément distingués, les trois se mêlant souvent dans l'excellence.

Individualisés seulement au XX^{ème} siècle dans le Panthéon des vins de Bourgogne, les vins de « *Bienvenues-Bâtard -Montrachet* » ont trouvé leur place parmi les grands vins blancs du monde.

En 1816, JULLIEN classe le « *Bâtard-Mont-Rachet* » en première classe aux côtés du « *Mont-Rachet aîné* », comme il est souvent désigné à l'époque, en précisant : « *le Bâtard Mont-Rachet suit de très près le chevalier et partage avec lui l'éloge des connaisseurs* ».

Les quelques milliers de bouteilles produites annuellement en appellation d'origine contrôlée « *Bienvenues-Bâtard-Montrachet* » et qui sont exportées dans le monde entier, en témoignent encore.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

| | |
|---|---|
| <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 l'unité géographique plus grande « <i>Vin de Bourgogne</i> » ou « <i>Grand Vin de Bourgogne</i> ».</p> <p>b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>c) - L'AOC « <i>Bienvenues-Bâtard-Montrachet</i> » peut être complétée de la mention traditionnelle « <i>Grand cru</i> ».</p> | |

| | |
|---|--|
| <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> | |
| 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 :

- Département de la Côte-d'Or : 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, Chambœuf, 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, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, 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, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Les 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, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Les 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, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-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-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 et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, 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-Tonnerois, 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, Sainte-Pallaye, Saint-Père, 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 et Yrouerre.

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 Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires |
| <i>Adresse:</i> | 3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France |
| <i>Téléphone:</i> | + 33 1 49 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> | http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf |
|--------------|---|

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS