

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

Maranges (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de Défense des AOC Maranges et Maranges premier Cru
<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 . 71150 SAMPIGNY-LES-MARANGES 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_Maranges.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1703 du 30 novembre 2011 relatif à l'AOC Maranges publié au Journal officiel de la République française du 2 décembre 2011
--------------------------	--

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 sont celles fixées par la réglementation communautaire.	
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	
Les vins rouges sont puissants, bien colorés, dotés d'une structure tannique renforcée par une grande souplesse. Ils expriment souvent des arômes de petits fruits rouges avec parfois des notes de sous-bois. Les vins blancs sont gras, bien équilibrés, expressifs dès leur jeunesse, avec fréquemment des notes de fruits exotiques.	

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:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ; 	

- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

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) - <u>Densité de plantation</u>	
- 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) - <u>Règles de taille</u>	
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :	
dispositions générales	
couleur des vins	règles de taille
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	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, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
dispositions particulières	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	

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:

<i>Rendement maximal:</i>		
Le rendement et le rendement butoir sont fixés à :		
Couleur des vins	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
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 : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

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
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 se situe au sud du vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique 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 250 mètres.

A partir de la commune de Santenay, la « Côte » s'incurve vers l'ouest et se prolonge sur la rive gauche de la vallée de la Dheune, rivière drainant l'arrière-pays granitique, et de son affluent la Cozanne, qui traverse les communes de Cheilly et Sampigny. La « Côte » est alors exposée au midi.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Cheilly-lès-Maranges, Sampigny-lès-Maranges et Dezize-lès-Maranges, dans le département de Saône-et-Loire, à une quinzaine de kilomètres au sud de la ville de Beaune, en Bourgogne.

Constituant géographiquement la terminaison méridionale de la « Côte de Beaune », la zone géographique l'est aussi géologiquement. Elle est traversée par d'importantes failles de direction nord/sud découpant le territoire en deux grandes bandes géologiquement bien distinctes.

A l'est de la faille principale qui traverse le village de Dezize, le versant sud est constitué principalement d'une série de marnes (calcaires argileux) entrecoupée de quelques bancs calcaires, datée du Lias (Jurassique inférieur). Le sommet du

coteau, à une altitude de 450 mètres environ, est constitué d'une corniche calcaire datée du Jurassique moyen.

A l'ouest, le versant repose sur des argiles gréseuses bariolées datées du Trias, riches en gypse et recoupée par des bancs de dolomie. La corniche sommitale est formée par un banc de calcaire dur du Lias inférieur. Les corniches calcaires sont à l'origine d'éboulis très présents, en haut de versant.

En bordure de la vallée de la Dheune, une terrasse ancienne, surélevée, est constituée d'argiles sableuses à cailloutis calcaires.

Sur ces substrats essentiellement argileux, les sols sont peu évolués, généralement décarbonatés. Ils sont superficiels, en haut de versant, enrichis en pierres, par les éboulis calcaires, plus profonds et presque dépourvus de cailloux, au bas du versant. Sur la terrasse ancienne, les sols sont relativement profonds (0,50 mètre). Le drainage est assuré par la pente.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le coteau exposé au sud, sur la rive gauche de la Cozanne, sur tous les substrats à l'exception des bancs de calcaire de la corniche sommitale, à des altitudes comprises entre 230 mètres et 400 mètres.

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 régional 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 mésoclimat plus chaud, 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, expose, dans son « *Discours à Constantin* », le triste état, dû à leur âge, des vignes du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

En 570, « *La Côte de Beaune est couverte de vignes* », écrit Grégoire de Tours, « *...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux* ».

La vallée de la Cozanne et les plateaux environnants sont riches en vestiges archéologiques de la préhistoire et de la période gallo-romaine. Les trois villages, regroupés autour du nom « Maranges », sont déjà attestés au début du Moyen-Âge. Ils sont alors sous la dépendance directe d'Autun.

La vocation viticole du secteur à cette époque ne fait pas de doute. En connexion directe avec les autres villages de la « Côte de Beaune », il est réputé pour produire des vins colorés, puissants. L'architecture villageoise est fortement marquée par ce passé viticole. L'habitat est petit, concentré, chaque maison surmontant un cellier ou une cave.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « Côte de Beaune » alimente en « vins fins » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché. Les vins des « Maranges » sont alors appréciés pour leur couleur intense.

COURTEPEE relève l'existence de bons vignobles sur les trois communes.

Au XIX^{ème} siècle et jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées au cours des années 1930, les vins de « Maranges » se vendent généralement sous les noms « porte-drapeau » de « Beaune », « Pommard », ou « Volnay ». Ces noms étant, à partir de 1936, réservés à des vins bénéficiant d'appellations d'origine contrôlées, les vins des « Maranges » se trouvent privés des débouchés commerciaux traditionnels.

En reconnaissance de la qualité de leur production, les trois communes bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée, en 1937. En 1989, la production issue des trois communes est reconnue au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges ».

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « crus ». Le lieudit « Maranges », constituant le cœur du coteau et partagé entre les trois communes, est alors couramment cité comme produisant les plus beaux vins de la « Côte ».

En 1943, une liste de « climats » (nom local du lieudit) pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « crus » les plus réputés.

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 les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins, ce qui leur assure une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « climat ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 170 hectares, dont 80 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 7000 hectolitres de vins rouges et près de 400 hectolitres de vins blancs.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont puissants, bien colorés, dotés d'une structure tannique renforcée par une grande souplesse. Ils expriment souvent des arômes de petits fruits rouges avec parfois des notes de sous-bois.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » se distinguent par une grande finesse et un potentiel de vieillissement important (10 ans au moins).

Les vins blancs sont gras, bien équilibrés, expressifs dès leur jeunesse, avec fréquemment des notes de fruits exotiques.

Lien causal:

Située dans le sud de la « Côte de Beaune », la zone géographique de « Maranges » bénéficie de conditions environnementales particulièrement favorables. Occupant un coteau exposé au sud, et son piémont, le vignoble est bien protégé des vents froids par les plateaux boisés des « Hautes-Côtes » et bénéficie d'un ensoleillement favorable au réchauffement précoce des sols et à la précocité du cycle végétatif de la vigne.

Les substrats géologiques de la zone géographique sont assez différents des formations habituelles de la « Côte de Beaune ». Au sein de la zone géographique, le calcaire est rare et les sols sont argileux et siliceux, donnant naissance à des vins puissants, bien charpentés, avec une belle originalité. La nature argileuse des sols est compensée par les pentes et les expositions assurant un drainage efficace et une régulation optimale des conditions hydriques. Cette combinaison, associée à une fertilité modérée, concourt à la production régulière d'une vendange de qualité.

Les différences de nature du substrat impriment leur marque dans les vins. Les argiles gypseuses du Trias, à l'ouest, s'expriment dans des vins colorés, puissants, massifs. Les marnes calcaires du Lias, à l'est, donnent des vins dans lesquels l'élégance prend le pas sur la structure. Les parcelles classées pour le bénéfice de la mention « premier cru » sont localisées dans ce secteur.

Le nom « Maranges » est celui d'un coteau partagé entre trois communes. La situation géographique particulière de ce coteau a valu aux vins qui en sont issus une belle réputation. Signe d'une image d'excellence bien établie, les communes de Cheilly et Dezize, en 1898, et la commune de Sampigny, en 1899, adjoignent à leur nom celui de leur « cru » le plus prestigieux, devenant alors Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges

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, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux,</p>	

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, Rochepot (La), Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Philibert, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirès, 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, 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, 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-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-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, 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, 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, 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, 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-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallan, 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, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et 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) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention traditionnelle « premier cru ».</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires (climats) suivantes selon les dispositions fixées dans le cahier des charges pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle « premier cru » :</p>	
LISTE DES CLIMATS	
- « Clos de la Boutière » ;	- « Le Clos des Rois » ;
- « Clos de la Fussièrè » ;	- « Le Croix Moines » ;
- « La Fussièrè » ;	- « Les Clos Roussots ».
- « Le Clos des Loyères » ;	
<p>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.</p> <p>b) - 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 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.</p> <p>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 ».</p> <p>d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>e) - 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.</p>	

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 du Barbet de Jouy 75349 Paris 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_1.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS