

## Dénominations de vins existantes – fiche technique

### I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Latricières-Chambertin (fr)

### II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

|  |  |
|--|--|
| <i>Nom et titre du demandeur:</i>  | Syndicat de Défense des Grands Crus de Gevrey-Chambertin   |
| <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 .<br>21220 GEVREY-CHAMBERTIN<br>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> | AGRT1122680D - Latricieres-Chambertin<br>CDC publication BO.pdf |

### IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <i>Référence légale:</i> | décret 2011-1452 du 4 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Latricières Chambertin journal officiel de la république française du 8 novembre 2011 |
|--------------------------|---|

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

|   |   |
|---|---|
| <i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>   | Latricières-Chambertin (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.

Les vins rouges ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5%.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5%.

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

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

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

***Caractéristiques organoleptiques***

Les vins, à la robe rubis foncé, ont une trame tannique dense, équilibrée par une acidité apportant finesse et élégance. Les arômes sont complexes, dominés généralement par un bouquet fruité et floral, évoluant avec l'âge vers une minéralité parfois accompagnée de notes de sous-bois.

Ils se caractérisent par une longévité importante et apprécient quelques années de

|   |
|---|
| conservation pour exprimer tout leur potentiel. |
|---|

### 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"> <li>- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;</li> <li>- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;</li> <li>- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.</li> </ul> <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"> <li>- 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 ;</li> <li>- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité</li> </ul> |                    |

minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

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, 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<sup>ème</sup> 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 45 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 53 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 Gevrey-Chambertin 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:**

|              |
|--------------|
| 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 dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. 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 », avoisine 250 mètres.

La zone géographique est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Gevrey-Chambertin, située au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

« La Côte » forme un relief assez simple, constitué d'un coteau bien marqué, exposé au levant. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées en piémont, où elles occupent un léger replat, au débouché d'une petite vallée sèche encaissée et boisée, la « Combe Grisard ».

Le substrat géologique est constitué de calcaires durs surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux). L'ensemble est daté du Bajocien (Jurassique moyen).

Les vignes sont principalement implantées sur les parcelles reposant sur le niveau calcaire et qui atteignent la base des marnes.

Le substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres), d'épandages mêlant des éboulis provenant de la « *combe* », à des argiles et limons rouges issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol.

Le climat est océanique frais, atténué 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 lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant, très favorable à un rapide réchauffement du sol.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées uniquement au cœur du lieudit « *Latricières* », prolongeant, au sud, le célèbre « *Chambertin* ». Cité pour la première fois au XVI<sup>ème</sup> siècle, ce lieudit a acquis sa réputation au cours du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* » voisin. En 1855, Jules Lavalley classe les vins issus du lieudit « *Latricières* » en seconde cuvée.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, les vins issus des « *Latricières* » se vendent couramment sous le nom « *Latricières-Chambertin* », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931. Ce jugement reconnaît les vins issus des « *Latricières* » en appellation d'origine et fixe les limites géographiques. L'appellation d'origine contrôlée « *Latricières-Chambertin* », quant à elle, est reconnue par décret en 1937.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) produisant régulièrement des vins d'exception, comme « *Latricières-Chambertin* », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et 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<sup>ème</sup>

siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « Côte de Nuits », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. 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 plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'un peu plus de 7 hectares, pour une production annuelle moyenne de 270 hectolitres.

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

Les vins, à la robe rubis foncé, ont une trame tannique dense, équilibrée par une acidité apportant finesse et élégance. Les arômes sont complexes, dominés généralement par un bouquet fruité et floral, évoluant avec l'âge vers une minéralité parfois accompagnée de notes de sous-bois.

Ils se caractérisent par une longévité importante et apprécient quelques années de conservation pour exprimer tout leur potentiel.

#### *Lien causal:*

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « Côte de Nuits », le vignoble de « Latricières-Chambertin » bénéficie d'une situation topographique particulièrement favorable, assurant d'une part, une insolation optimale, avec une exposition au soleil levant, et d'autre part, une protection vis-à-vis des brouillards matinaux par sa position au dessus du piémont.

L'implantation au débouché de la petite « Combe Grisard » induit certaines particularités. Les parcelles présentent des sols maigres et caillouteux et le mésoclimat est relativement frais, compte tenu de la circulation de l'air froid forestier conduit par la « combe ». Les vins traduisent ces conditions naturelles par moins de gras et une austérité parfois supérieure, en comparaison avec les vins bénéficiant de la mention « grand cru », issus des vignobles voisins. Quelques années de garde atténuent ces caractères de jeunesse et révèlent une finesse et une longueur remarquables.

Les conditions environnementales concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Au fil des générations, les producteurs ont su adapter leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, pour en tirer le meilleur, avec une maîtrise des rendements, l'adaptation de la végétation à la fertilité et à la réserve hydrique limitées du lieu, des élevages longs confortant les aptitudes des vins à la conservation.

Dès le XIX<sup>ème</sup> siècle, les mérites exceptionnels du lieu sont reconnus et les vins de « Latricières-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.

Le jugement de 1931, en adjoignant officiellement le nom « Chambertin » au nom

du lieudit, confirme la parenté prestigieuse avec l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

|   |  |
|---|--|
| <i>Cadre juridique</i>  | Dans la législation nationale                                  |
| <i>Type de condition supplémentaire</i>   | Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée |
| <i>Description de la condition</i>  |  |
| <p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, 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, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;</p> <p>- <u>Département du Rhône</u> : 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, Légny, Létra, Liergues, Limas,</p> |  |



Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux 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, Chassey-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-Varennès, 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, Varennès-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, 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-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré 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) - 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>b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>c) - L'AOC « Latricières-Chambertin » peut être complétée de la mention traditionnelle « Grand cru ».</p> |   |

## 9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

### a. Autre(s) document(s):

|  |
|--|
| <i>Description:</i>                        |
| page blanche suite à la rencontre d'un bug |

**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<br>Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires |
| <i>Adresse:</i>                    | 3 rue du Barbet de Jouy<br>75349 Paris cedex 07 SP<br>France   |
| <i>Téléphone:</i>                  | + 33 1 49 55 49 55   |
| <i>Télécopieur:</i>                | néant  |
| <i>Adresse(s) électronique(s):</i> | liste-cdc-vin-aop-<br>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_MM46.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_SO_MM46.pdf</a> |
|--------------|---|

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:****5. LIEN VERS E-BACCHUS**