

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

Romanée-Saint-Vivant (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de Défense des Grands Crus de Vosne et Flagey
<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 . 21700 VOSNE-ROMANEE 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>	AGRT1122682D - Romanee-Saint-Vivant CDC.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret no 2011-1349 du 24 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » publié au Journal Officiel du 26 octobre 2011
--------------------------	---

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Romanée-Saint-Vivant (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices 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 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 expriment à la fois puissance et charme. Solides et charpentés, ils présentent toujours beaucoup d'harmonie. L'ensemble développe des arômes intenses qui peuvent rappeler les fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, le musc, le cuir, ou l'humus. Les vins ont une très grande persistance aromatique et un

potentiel de conservation de plusieurs dizaines d'années, souvent bénéfique à leur plein épanouissement.
--

### 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 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> </ul>	

- 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

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 42 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 49 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 Vosne-Romanée 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 d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « Côte de Nuits » 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.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien.

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 », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents

dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se localisent en piémont du relief, où elles occupent un léger replat dominant le village, entre les altitudes de 247 mètres et 260 mètres.

Le substrat est principalement constitué de calcaires durs, les « *calcaires à entroques* » du Bajocien.

Dans la partie orientale, proche du village, le substrat est plutôt constitué par une formation conglomératique engendrée par les mouvements tectoniques anciens, en bordure du fossé d'effondrement. Il s'agit de blocs et cailloux calcaires de tailles variées, parfois importantes, noyés dans une matrice de marne, de couleur rose saumon.

L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) de colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont malgré tout bien drainants du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

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

L'existence de vignes sur la commune de Vosne-Romanée est attestée dès le Moyen-Âge.

Au XII<sup>ème</sup> siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900, à quelques kilomètres à vol d'oiseau, à l'ouest de la « Côte », dans les « *Hautes Côtes de Nuits* », possède, à « Vosne », un domaine viticole avec un vendangeoir et des caves, reçu du Duc de Bourgogne Hugues II. Ce domaine est constitué de 4 « *clos* » ou « *cloux* », joignants mais distincts, très précisément répertoriés dans un acte de 1512. Le monastère les garde jusqu'à la révolution française de 1789. Un texte de 1765 cite, pour la première fois, le nom « *Romanée de Saint-Vivant* ». Ce « *climat* » rassemble alors les anciens « *Cloux des neuf journaux* », « *Cloux des quatre journaux* », « *Cloux du Moytant* » (le « *journal* » est une unité de superficie qui représente environ 34 ares). Le nom « *Romanée* » est emprunté à une petite parcelle voisine, elle-même ancienne propriété du monastère de Saint-Vivant et possédée par le Prince de Conti, dont le vin a acquis, sous l'impulsion du

Prince, une réputation internationale.

À la révolution française de 1789, les propriétés de l'abbaye sont confisquées, comme tous les biens ecclésiastiques, et vendues aux enchères. La « Romanée-Saint-Vivant » est alors acquise par la famille Marey-Monge qui la garde jusqu'en 1898, avant qu'elle ne soit partiellement partagée.

En 1816, Jullien, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite le vin de « Romanée-Saint-Vivant » en « *première classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, tels ceux du docteur Lavalley, en 1855, qui le classe en « *première cuvée* » et le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, qui classe l'ensemble des vins de « Romanée-Saint-Vivant » en « *1<sup>ère</sup> classe* ». Ces classements font toujours autorité.

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » est reconnue en 1936. L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le cépage pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble de la « Romanée-Saint-Vivant » couvre une superficie d'environ 9,4 hectares, pour une production moyenne annuelle de 240 hectolitres.

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

Les vins expriment à la fois puissance et charme. Solides et charpentés, ils présentent toujours beaucoup d'harmonie. L'ensemble développe des arômes intenses qui peuvent rappeler les fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, le musc, le cuir, ou l'humus. Les vins ont une très grande persistance aromatique et un potentiel de conservation de plusieurs dizaines d'années, souvent bénéfique à leur plein épanouissement.

#### *Lien causal:*

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, comme la « Romanée-Saint-Vivant », 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 jouissent du plus grand respect et 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.

Ainsi, le « *climat* » « Romanée-Saint-Vivant » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont rassemblés tous les atouts pour permettre l'élaboration de grands vins.

En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, l'aire parcellaire délimitée est abritée des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence. Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire de la « Romanée-Saint-Vivant » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières.

Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins des exploitants. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Révélés au monde dès la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vins de la « Romanée-Saint-Vivant » gardent depuis cette époque une place de choix parmi l'élite des vins de Bourgogne. Ce rang a été confirmé par le décret 11 Septembre 1936, et par la reconnaissance des générations d'amateurs qui se sont succédées depuis. Les vins de la « Romanée-Saint-Vivant » sont largement exportés sur tous les continents. Ces vins rares et recherchés contribuent à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

## 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, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin,</p>	



Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebay, Echevront, 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, 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 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, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, 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, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièr, 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, Chassel, 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, Roche-Vineuse (La), 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-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, Sainte-Pallaye, Saint-Père, 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 « Romanée-Saint-Vivant » peut être complétée de la mention traditionnelle « Grand cru ».</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 Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### 2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

### 3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M43.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M43.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS