

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-1252 du 16 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgogne », « Bourgogne grand ordinaire », « Bourgogne ordinaire », « Bourgogne Passe-tout-grains » et « Bourgogne aligoté »

NOR : AGRT0912390D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux de vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 13 mai 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Bourgogne » ;
- « Bourgogne grand ordinaire » ;
- « Bourgogne ordinaire » ;
- « Bourgogne Passe-tout-grains » ;
- « Bourgogne aligoté ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté ».

Art. 3. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 16 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique
et de la réforme de l'Etat,*
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,*
HERVÉ NOVELLI

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation peut être suivi de la mention « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « nouveau » ou « primeur » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation peut être complété par les seules dénominations géographiques suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Chitry » ;
- « Côte d'Auxerre » ;
- « Côte Chalonnaise » ;
- « Côtes du Couchois » ;
- « Côte Saint-Jacques » ;
- « Coulanges-la-Vineuse » ;
- « Epineuil » ;
- « Hautes Côtes de Beaune » ;
- « Hautes Côtes de Nuits » ;
- « Tonnerre » ;
- « La Chapelle Notre-Dame » ;
- « Le Chapitre » ;
- « Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul » ;
- « Vézelay ».

Les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits » et « Vézelay » font l'objet d'annexes au présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés. La mention « claret » est réservée aux vins tranquilles rosés.

La mention « nouveau » ou « primeur » est réservée aux vins tranquilles blancs.

Les dénominations géographiques « Chitry », « Côte d'Auxerre », « Côte Chalonnaise », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul » sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

La dénomination géographique « Côtes du Couchois » est réservée aux vins tranquilles rouges.

La dénomination géographique « Epineuil » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

Les dénominations géographiques « Tonnerre » ou « Vézelay » sont réservées aux vins tranquilles blancs.

IV. – Aires et zones dans lesquelles
différentes opérations sont réalisées

1^o Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or (91 communes)

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouche, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouche, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Otrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône (85 communes)

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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, 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-Jeandès-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, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Département de Saône-et-Loire (154 communes)

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

Département de l'Yonne (55 communes)

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

b) Pour les dénominations géographiques suivantes la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées dans l'aire géographique de production constituée respectivement par le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	COMMUNES
« La Chapelle Notre-Dame »	Ladoix-Serrigny (département de la Côte-d'Or)
« Le Chapitre »	Chenôve (département de la Côte-d'Or)
« Côte Chalonnaise »	Dans le département de Saône-et-Loire : Aluze, Barizey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chamilly, Chassey-le-Camp, Chenôves, Culles-les-Roches, Dennevy, Dracy-le-Fort, Fley, Fontaines, Genouilly, Givry, Jambles, Jully-lès-Buxy, Mellecey, Mercurey (y compris Bourgneuf-Val-d'Or), Montagny-lès-Buxy, Moroges, Remigny (partie Sud), Rosey, Rully, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Vallerin, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy et Vaux-en-Pré
« Côte d'Auxerre »	Dans le département de l'Yonne : Augy, Auxerre-Vaux, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux et Vincelottes
« Côte Saint-Jacques »	Joigny (département de l'Yonne)
« Côtes du Couchois »	Dans le département de Saône-et-Loire : Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes et Saint-Sernin-du-Plain
« Chitry »	Chitry (département de l'Yonne)
« Coulanges-la-Vineuse »	Dans le département de l'Yonne : Charentenay, Coulanges-la-Vineuse, Escolives-Sainte-Camille, Jussy, Migé, Mouffy et Val-de-Mercy
« Epineuil »	Epineuil (département de l'Yonne)
« Montrecul » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »)	Dijon (département de la Côte-d'Or)
« Tonnerre »	Dans le département de l'Yonne : Dannemoine, Epineuil, Junay, Molosmes, Tonnerre et Vézennes

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

a) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nacey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier.

Département du Rhône

Dracé, Taponas, Villefranche-sur-Saône.

Département de Saône-et-Loire

Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon.

Département de l'Yonne

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-L'Évêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Niry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

b) Pour les dénominations géographiques définies au point IV (1°, b), l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

*V. – Encépagement***1° Encépagement :**

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;
- cépage accessoire : pinot gris G ;

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et pour le seul département de l'Yonne le cépage César N.

Néanmoins les vins rouges provenant des territoires du département de Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le département du Rhône pourront également avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » sans aucune adjonction ni mention complémentaire s'ils répondent aux conditions d'encépagement et d'aire parcellaire de production requises pour les vins à appellations contrôlées communales ou locales « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côtes de Brouilly », « Fleurie », « Juliéna », « Morgon », « Moulin-à-Vent » ou « Saint-Amour », sous réserve des autres conditions de productions précisées dans le présent cahier des charges.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : pinot noir N, pinot gris G ;
- cépages accessoires : pinot blanc B, chardonnay B et pour le seul département de l'Yonne le César N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

a) Vins blancs :

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et rosés :

- la proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;

6 400 pieds à l'hectare pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Tonnerre » ;

8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire et du Rhône ;

9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte d'Or.

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes peuvent présenter une densité minimale à la plantation de 30 000 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

1,40 mètre dans les départements de Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne ;

1,30 mètre dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Tonnerre » ;

1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or ;

3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits ».

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8 000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Vignes larges dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

Les vins proviennent des vignes taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 :

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

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Vignes basses :

Les vins rouges et rosés proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Les vins blancs proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, taille à queue du mâconnais (autorisée uniquement dans le département du Rhône et les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation contrôlée « Mâcon »), taille Chablis (interdite dans le département du Rhône et les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation contrôlée « Mâcon ») avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Tonnerre », les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille longue Guyot simple avec :
 - un maximum de 10 yeux francs par pied et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5 ;
 - un maximum de 8 yeux francs sur la baguette et un courson portant au maximum 2 yeux francs.
- soit en taille longue Guyot double et en taille dite « taille chablis » avec :
 - un maximum de 14 yeux francs par pied et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5 ;
 - un maximum de 6 yeux francs sur la baguette et un courson portant au maximum 2 yeux francs.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les autres vignes, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et à 11 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de :
 - l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;
 - l'érosion par une absence de racine apparente.

2° Autres pratiques culturales :

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

c) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° Maturité du raisin :

La richesse en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	162 g/l	10,0 % vol.
Vins rosés	153 g/l	10,0 % vol.
Vins blancs	153 g/l	10,5 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Bourgogne » pour les vins rouges et rosés	55
AOC « Bourgogne » pour les vins blancs	60
AOC « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Côtes du Couchois »	48
AOC « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Tonnerre »	55

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Bourgogne » pour les vins rouges et rosés	69

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Bourgogne » pour les vins blancs	75
AOC « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Côtes du Couchois »	58
AOC « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Tonnerre »	66

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

- le rendement autorisé pour ces vignes est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ;
- le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII (1°) pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » à savoir 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion du cépage pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.

La proportion du cépage César N ne pourra être supérieure à 49 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés.

Dans le cas où des vins rouges et rosés sont produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants blancs comme défini au point V-2, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-1 du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et les vins rosés et de 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée suivant toute méthode en vigueur pour les vins rouges. Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 % du volume maximum de départ. Ce volume de départ doit être compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION, COULEUR DES VINS ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximal
AOC « Bourgogne » complétée ou non par une dénomination géographique, à l'exception de la dénomination géographique « Tonnerre »	
Vins rouges et rosés	13 %
Vins blancs	13,5 %
Dénomination géographique « Tonnerre »	13 %

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente :

- pour les vins blancs et rosés, au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, au minimum à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Elevage.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production :

a) Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Azé, Bissy-la-Maconnaise, Chardonnay, Clessé, Cruzille, Lugny, Montbellet, La Roche-Vineuse, Uchizy et Viré, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée parcellaire, identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Bussières, Charnay-les-Mâcon, Fuissé, Leynes, Mâcon-Loché, Milly-Lamartine, Pierreclos, Prissé, Sologny, Solutré-Pouilly, Vergisson et Vinzelles, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée parcellaire, identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 29 mai 2008, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2° Encépagement :

Pour la production de vins rouges, les parcelles de vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges plantées en cépage tressot N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

3° Mode de conduite :

a) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges répondant aux conditions d'encépagement et d'aire parcellaire de production requises pour les vins à appellations contrôlées communales ou locales « Brouilly », « Côtes de Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Fleurie », « Juliéas », « Morgon », « Moulin-à-Vent » ou « Saint-Amour » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 5 000 et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » jusqu'à leur arrachage complet.

b) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7 000 pieds à l'hectare et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » jusqu'à leur arrachage complet.

c) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans le département de l'Yonne qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » jusqu'à leur arrachage complet.

d) Les vignes en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3 000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

e) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » continuent à bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » jusqu'à leur arrachage à condition de respecter les dispositions suivantes :

- les vignes présentent une densité de peuplement à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare minimum. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;
- la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base, et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

f) Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par la dénomination géographique « Tonnerre », les vignes en place avant le 19 juillet 2006 peuvent présenter une densité à la plantation inférieure à celle définie au point VI (1°, a) et au moins égale à 5 700 pieds à l'hectare jusqu'à leur arrachage complet et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2031 incluse.

g) A titre transitoire, les parcelles de vignes en place avant le 31 août 1970 et taillées en taille dite « taille à queue du mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

4° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » et qui sont présentés sous cette appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) La mention « claret » est placée après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation.

b) La dénomination géographique « Côtes du Couchois » est placée après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation.

c) Les dénominations géographiques « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Chitry », « Côte Chalonnaise », « Côte d'Auxerre », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil », « Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul », « Tonnerre » sont placées immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée imprimées en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime qui figurera sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Pour les parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation d'origine contrôlée plus restrictive et que l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », celui-ci déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste de ces parcelles avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur ne souhaitant pas produire un vin d'appellation sur des parcelles de vigne classées dans l'aire délimitée de l'appellation s'oblige à renoncer à la production de l'appellation par une déclaration de renonciation précisant la liste de ces parcelles auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mai qui précède la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison de produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

5. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;

- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

8. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

9. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

10. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

11. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 4, 5 et 7 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Élevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin d'analyse du moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire (déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification) Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire (tenue des registres, bulletins d'analyses)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC « Bourgogne »	Examen analytique et examen organoleptique à la transaction ou à la retraitaison
Vins conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC « Bourgogne »	Examen analytique et examen organoleptique avant ou après préparation à la mise à la consommation
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC « Bourgogne »	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

A N N E X E

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT
AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
Côte-d'Or	ALOXE-CORTON	BOURGOGNE	Septembre	1981
	ANCEY	BOURGOGNE	Juin	1992
	ARCENANT	BOURGOGNE	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	BOURGOGNE	Mars	1979
	BAUBIGNY	BOURGOGNE	Juin	1988
	BEAUNE	BOURGOGNE	Juin	1987
	BELAN-SUR-OURCE	BOURGOGNE	Février	1990
	BEVY	BOURGOGNE	Juin	1989
	BISSEY-LA-COTE	BOURGOGNE	Février	1990
	BLIGNY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE	Février	1984
	BONCOURT-LE-BOIS	BOURGOGNE	Juin	1988
	BOUIX	BOURGOGNE	Février	1990
	BOUZE-LES-BEAUNE	BOURGOGNE	Juin	1988
	BRION-SUR-OURCE	BOURGOGNE	Février	1990
	BROCHON	BOURGOGNE	Septembre	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	BOURGOGNE	Novembre	1997
	CHARREY-SUR-SEINE	BOURGOGNE	Février	1990
CHASSAGNE-MONTRACHET	BOURGOGNE	Février	1977	

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	CHAUMONT-LE-BOIS	BOURGOGNE	Février	1990
	CHAUX	BOURGOGNE	Juin	1989
	CHENOVE	BOURGOGNE	Juin	1992
	CHENOVE	BOURGOGNE Le Chapitre	Février	1993
	CHEVANNES	BOURGOGNE	Juin	1989
	CHOREY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE	Juin	1988
	COLLONGES-LES-BEVY	BOURGOGNE	Juin	1989
	COMBLANCHIEN	BOURGOGNE	Septembre	1988
	CORCELLES-LES-MONTS	BOURGOGNE	Juin	1992
	CORGOLOIN	BOURGOGNE	Septembre	1988
	CORMOT-LE-GRAND	BOURGOGNE	Juin	1988
	CORPEAU	BOURGOGNE	Septembre	1978
	COUCHEY	BOURGOGNE	Juin	1992
	CURTIL-VERGY	BOURGOGNE	Juin	1989
	DAIX	BOURGOGNE	Juin	1992
	DIJON	BOURGOGNE	Juin	1992
	DIJON	BOURGOGNE Montrecul	Février	1993
	ECHEVRONNE	BOURGOGNE	Septembre	1978
	ETANG-VERGY	BOURGOGNE	Juin	1983
	FIXIN	BOURGOGNE	Septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEAX	BOURGOGNE	Juin	1988
	FUSSEY	BOURGOGNE	Septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	BOURGOGNE	Septembre	1979

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	GILLY-LES-CITEAUX	BOURGOGNE	Juin	1983
	GOMMEVILLE	BOURGOGNE	Février	1990
	GRISELLES	BOURGOGNE	Février	1990
	LADOIX-SERRIGNY	BOURGOGNE	Septembre	2001
	LADOIX-SERRIGNY	BOURGOGNE La Chapelle Notre-Dame	Février	1993
	LARREY	BOURGOGNE	Février	1990
	MAGNY-LES-VILLERS	BOURGOGNE	Juin	1989
	MALAIN	BOURGOGNE	Juin	1992
	MARCENAY	BOURGOGNE	Février	1990
	MAREY-LES-FUSSEY	BOURGOGNE	Juin	1989
	MARSANNAY-LA-COTE	BOURGOGNE	Septembre	1983
	MASSINGY	BOURGOGNE	Février	1990
	MAVILLY-MANDELOT	BOURGOGNE	Juin	1983
	MELOISEY	BOURGOGNE	Septembre	1983
	MESSANGES	BOURGOGNE	Juin	1989
	MEUILLEY	BOURGOGNE	Juin	1989
	MEURSAULT	BOURGOGNE	Mai	2000
	MOLESMES	BOURGOGNE	Février	1990
	MONTHELIE	BOURGOGNE	Mars	1979
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	BOURGOGNE	Février	1990
	MOREY-SAINT-DENIS	BOURGOGNE	Septembre	1981
	MOSSON	BOURGOGNE	Février	1990
	NANTOUX	BOURGOGNE	Juin	1988

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	NOIRON-SUR-SEINE	BOURGOGNE	Février	1990
	NOLAY	BOURGOGNE	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	BOURGOGNE	Mai	1984
	OBTREE	BOURGOGNE	Février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	BOURGOGNE	Septembre	2001
	PLOMBIERES-LES-DIJON	BOURGOGNE	Juin	1992
	POINCON-LES-LARREY	BOURGOGNE	Février	1990
	POMMARD	BOURGOGNE	Septembre	1983
	POTHIERES	BOURGOGNE	Février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	BOURGOGNE	Septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	BOURGOGNE	Novembre	1997
	REULLE-VERGY	BOURGOGNE	Juin	1989
	LA ROCHEPOT	BOURGOGNE	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	BOURGOGNE	Février	1977
	SAINT-ROMAIN	BOURGOGNE	Février	1974
	SANTENAY	BOURGOGNE	Novembre	1997
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE	Juin	1985
	SEGROIS	BOURGOGNE	Juin	1989
	TALANT	BOURGOGNE	Juin	1992
	THOIRES	BOURGOGNE	Février	1990
	VANNAIRE	BOURGOGNE	Février	1990
	VAUCHIGNON	BOURGOGNE	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	BOURGOGNE	Juin	1989

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	VILLEDIEU	BOURGOGNE	Février	1990
	VILLERS-LA-FAYE	BOURGOGNE	Juin	1989
	VILLERS-PATRAS	BOURGOGNE	Février	1990
	VIX	BOURGOGNE	Février	1990
	VOLNAY	BOURGOGNE	Septembre	1982
	VOSNE-ROMANEE	BOURGOGNE	Juin	1988
	VOUGEOT	BOURGOGNE	Juin	1988
Yonne	ACCOLAY	BOURGOGNE	Mai	1993
	ASQUINS	BOURGOGNE	Septembre	1992
	AUGY	BOURGOGNE	Août	1990
	AUGY	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	Février	1993
	AUXERRE	BOURGOGNE	Août	1990
	AUXERRE	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	Février	1993
	BERNOUIL	BOURGOGNE	Juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	BOURGOGNE	Mai	1993
	CHABLIS	BOURGOGNE		
	CHAMPVALLON	BOURGOGNE	Septembre	1989
	LA CHAPELLE-VAUPELTEIGNE	BOURGOGNE		
	CHARENTENAY	BOURGOGNE	Août	1990
	CHARENTENAY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	Février	1993
	CHEMILLY-SUR-SEREIN	BOURGOGNE		
	CHENEY	BOURGOGNE	Septembre	1991
	CHICHEE	BOURGOGNE		
	CHITRY-LE-FORT	BOURGOGNE	Août	1990

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	CHITRY-LE-FORT	BOURGOGNE Chitry	Août	1990
	COLLAN	BOURGOGNE		
	COULANGES-LA-VINEUSE	BOURGOGNE	Août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	Février	1993
	CRAVANT	BOURGOGNE	Novembre	1984
	DANNEMOINE	BOURGOGNE	Novembre	1987
	DANNEMOINE	BOURGOGNE Tonnerre	Mars	2006
	DYE	BOURGOGNE	Juin	1992
	EPINEUIL	BOURGOGNE	Novembre	1990
	EPINEUIL	BOURGOGNE Epineuil	Février	1993
	EPINEUIL	BOURGOGNE Tonnerre	Mars	2006
	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	BOURGOGNE	Août	1990
	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	Février	1993
	IRANCY	BOURGOGNE	Septembre	1984
	JOIGNY	BOURGOGNE	Septembre	1989
	JOIGNY	BOURGOGNE Côte Saint-Jacques	Septembre	1995
	JUNAY	BOURGOGNE	Septembre	1991
	JUNAY	BOURGOGNE Tonnerre	Mars	2006
	JUSSY	BOURGOGNE	Août	1990
	JUSSY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	Août	1990
	MIGE	BOURGOGNE	Août	1990
	MIGE	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	Février	1993
	MOLOSMES	BOURGOGNE	Septembre	1991

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	MOLOSMES	BOURGOGNE Tonnerre	Mars	2006
	MOUFFY	BOURGOGNE	Août	1990
	MOUFFY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	Février	1993
	PREHY	BOURGOGNE	Août	1990
	QUENNE	BOURGOGNE	Septembre	1994
	QUENNE	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	Février	1993
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	BOURGOGNE	Août	1990
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	Février	1993
	SAINT-CYR-LES-COLONS	BOURGOGNE	Août	1990
	SAINT-PERE	BOURGOGNE	Septembre	1992
	SERRIGNY	BOURGOGNE	Septembre	1991
	THAROISEAU	BOURGOGNE	Septembre	1992
	TONNERRE	BOURGOGNE	Septembre	1991
	TONNERRE	BOURGOGNE Tonnerre	Mars	2006
	TRONCHOY	BOURGOGNE	Septembre	1991
	VAL-DE-MERCY	BOURGOGNE	Août	1990
	VAL-DE-MERCY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	Février	1993
	VENOY	BOURGOGNE	Mai	1993
	VERMENTON	BOURGOGNE	Mai	1993
	VEZELAY	BOURGOGNE	Septembre	1992
	VEZINNES	BOURGOGNE	Septembre	1991
	VEZINNES	BOURGOGNE Tonnerre	Mars	2006
	VINCELOTES	BOURGOGNE	Juin	1978

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	VINCELOTTES	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	Février	1993
	VOLGRE	BOURGOGNE	Septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	BOURGOGNE	Novembre	1989
	ALUZE	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	AMEUGNY	BOURGOGNE	Mai	2004
	AZE	BOURGOGNE	Mai	2004
	BARIZEY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	BARIZEY	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	BERZE-LA-VILLE	BOURGOGNE	Mai	2004
	BERZE-LE-CHATEL	BOURGOGNE	Mai	2004
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	BOURGOGNE	Novembre	1989
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	BISSY-LA-MACONNAISE	BOURGOGNE	Mai	2004
	BISSY-SUR-FLEY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	BISSY-SUR-FLEY	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	BISSY-SOUS-UXELLES	BOURGOGNE	Mai	2004
	BLANOT	BOURGOGNE	Mai	2004
	BONNAY	BOURGOGNE	Septembre	2006
	BOUZERON	BOURGOGNE	Novembre	1989
	BOUZERON	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	BURGY	BOURGOGNE	Mai	2004
	BUSSIERES	BOURGOGNE	Mai	2008
BUXY	BOURGOGNE	Novembre	1989	
BUXY	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989	

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	CERSOT	BOURGOGNE	Novembre	1989
	CERSOT	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	CHAGNY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	CHAGNY	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	CHAINTRE	BOURGOGNE	Mai	1998
	CHAMILLY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	CHAMILLY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	BOURGOGNE	Mai	2004
	CHANES	BOURGOGNE	Mai	1998
	CHANGE	BOURGOGNE	Juin	1992
	CHAPAIZE	BOURGOGNE	Mai	2004
	LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	BOURGOGNE	Mai	2004
	CHARBONNIERES	BOURGOGNE	Mai	2004
	CHARDONNAY	BOURGOGNE	Mai	2004
	CHARNAY-LES-MACON	BOURGOGNE	Mai	2008
	CHARRECEY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	CHASSEY-LE-CAMP	BOURGOGNE	Novembre	1989
	CHASSEY-LE-CAMP	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	CHATEAU	BOURGOGNE	Mai	2004
	CHEILLY-LES-MARANGES	BOURGOGNE	Juin	1992
	CHENOVES	BOURGOGNE	Novembre	1989
	CHENOVES	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	BOURGOGNE	Mai	2004

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	CLESSE	BOURGOGNE	Septembre	2006
	CORTEVAIX	BOURGOGNE	Mai	2004
	COUCHES	BOURGOGNE	Novembre	1990
	COUCHES	BOURGOGNE Côtes du Couchois	Juin	1992
	CRECHES-SUR-SAONE	BOURGOGNE	Mai	1998
	CREOT	BOURGOGNE	Juin	1992
	CRUZILLE	BOURGOGNE	Mai	2004
	CULLES-LES-ROCHES	BOURGOGNE	Novembre	1989
	CULLES-LES-ROCHES	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	DAVAYE	BOURGOGNE	Mai	2008
	DENNEVY	BOURGOGNE	novembre	1989
	DENNEVY	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	DEZIZE-LES-MARANGES	BOURGOGNE	Juin	1992
	DONZY-LE-NATIONAL	BOURGOGNE	Mai	2004
	DRACY-LES-COUCHES	BOURGOGNE	Juin	1992
	DRACY-LES-COUCHES	BOURGOGNE Côtes du Couchois	Novembre	1990
	DRACY-LE-FORT	BOURGOGNE	Novembre	1989
	DRACY-LE-FORT	BOURGOGNE Côte chalonnaise	Novembre	1989
	EPERTULLY	BOURGOGNE	Juin	1992
	ETRIGNY	BOURGOGNE	Mai	2004
	FLEURVILLE	BOURGOGNE	Mai	2004
	FLEY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	FLEY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	FONTAINES	BOURGOGNE	Novembre	1989
	FONTAINES	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	FUISSE	BOURGOGNE	Mai	2008
	GENOUILLY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	GENOUILLY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	GERMAGNY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	GIVRY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	GIVRY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	GREVILLY	BOURGOGNE	Mai	2004
	HURIGNY	BOURGOGNE	Septembre	2006
	IGE	BOURGOGNE	Mai	2004
	JALOGNY	BOURGOGNE	Mai	2004
	JAMBLES	BOURGOGNE	Novembre	1989
	JAMBLES	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	JUGY	BOURGOGNE	Mai	2004
	JULLY-LES-BUXY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	JULLY-LES-BUXY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	LAIVES	BOURGOGNE	Mai	2004
	LAIZE	BOURGOGNE	Septembre	2006
	LOURNAND	BOURGOGNE	Mai	2004
	LUGNY	BOURGOGNE	Septembre	2006
	MACON	BOURGOGNE	Mai	2008
	MANCEY	BOURGOGNE	Mai	2004

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	MARTAILLY-LES-BRANCION	BOURGOGNE	Mai	2004
	MASSY	BOURGOGNE	Mai	2004
	MELLECEY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	MELLECEY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	MERCUREY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	MERCUREY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	MILLY-LAMARTINE	BOURGOGNE	Mai	2008
	MONTAGNY-LES-BUXY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	MONTAGNY-LES-BUXY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	MONTBELLET	BOURGOGNE	Septembre	2006
	MONTCEAUX-RAGNY	BOURGOGNE	Mai	2004
	MOROGES	BOURGOGNE	Novembre	1989
	MOROGES	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	NANTON	BOURGOGNE	Mai	2004
	OZENAY	BOURGOGNE	Mai	2004
	PARIS-L'HOPITAL	BOURGOGNE	Juin	1992
	PIERRECLOS	BOURGOGNE	Mai	2008
	PLOTTES	BOURGOGNE	Mai	2004
	PRISSE	BOURGOGNE	Mai	2008
	REMIGNY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	REMIGNY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	LA ROCHE-VINEUSE	BOURGOGNE	Mai	2004
	ROSEY	BOURGOGNE	Novembre	1989

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	ROSEY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	ROYER	BOURGOGNE	Mai	2004
	RULLY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	RULLY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-ALBAIN	BOURGOGNE	Mai	2004
	SAINT-BOIL	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-BOIL	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-DESERT	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-DESERT	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	BOURGOGNE	Mai	2004
	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	BOURGOGNE	Mai	2004
	SAINT-GILLES	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-GILLES	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-TREZY	BOURGOGNE	Novembre	1990
	SAINT-JEAN-DE-TREZY	BOURGOGNE Côtes du Couchois	Juin	1992
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	SAINT-MARD-DE-VAUX	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-MARD-DE-VAUX	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	BOURGOGNE	Septembre	2006
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	BOURGOGNE	Novembre	1990
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	BOURGOGNE	Novembre	1990
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	BOURGOGNE	Juin	1992
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	BOURGOGNE Côtes du Couchois	Juin	1992
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	BOURGOGNE	Juin	1992
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	BOURGOGNE Côtes du Couchois	Juin	1992
	SAINT-VALLERIN	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAINT-VALLERIN	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	LA SALLE	BOURGOGNE	Septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	BOURGOGNE	Mai	2004
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	BOURGOGNE	Juin	1992
	SANTILLY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SANTILLY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SASSANGNY	BOURGOGNE	Novembre	1989

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	SASSANGNY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SAULES	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SAULES	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SENNECEY-LE-GRAND	BOURGOGNE	Mai	2004
	SENOZAN	BOURGOGNE	Mai	2004
	SERCY	BOURGOGNE	Novembre	1989
	SERCY	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	SERRIERES	BOURGOGNE	Mai	2008
	SIGY-LE-CHATEL	BOURGOGNE	Mai	2004
	SOLOGNY	BOURGOGNE	Mai	2008
	SOLUTRE-POUILLY	BOURGOGNE	Mai	2008
	UCHIZY	BOURGOGNE	Mai	2004
	VAUX-EN-PRE	BOURGOGNE	Novembre	1989
	VAUX-EN-PRE	BOURGOGNE Côte Chalonnaise	Novembre	1989
	VERGISSON	BOURGOGNE	Mai	2008
	VERS	BOURGOGNE	Mai	2004
	VERZE	BOURGOGNE	Mai	2004
	LE VILLARS	BOURGOGNE	Septembre	2006
	LA VINEUSE	BOURGOGNE	Mai	2004
	VINZELLES	BOURGOGNE	Mai	2008
	VIRE	BOURGOGNE	Septembre	2006

A N N E X E

AU CAHIER DES CHARGES « BOURGOGNE »
 DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES AUX DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES
 « HAUTES CÔTES DE BEAUNE » ET « HAUTES CÔTES DE NUITS »

CHAPITRE I^{er}I. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

La mention « clairnet » est réservée aux vins tranquilles rosés.

II. – *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*1^o **Aire géographique :**

a) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Beaune », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Baubigny, Bouze-lès-Beaune, Cormot, Echevonne, Fussey, Magny-lès-Villers (partie au sud du VC 4 d'Echevonne à Magny et à l'ouest du CD 115 c de Magny à Ladoix), Mavilly-Mandelot, Meloisey, Nantoux, Nolay (y compris Cirey-lès-Nolay), La Rochepot, Vauchignon ainsi que les portions de territoire limitrophe délimitées sur les communes d'Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthelie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Saint-Aubin, Saint-Romain, Savigny-lès-Beaune et Volnay.

Département de Saône-et-Loire

Change, Créot, Epertully et Paris-l'Hôpital, ainsi que les parties des communes de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, situées à l'ouest du cours de la Dheune et à l'extérieur de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges ».

b) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Nuits », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Arcenant, Bévy, Chaux, Chevannes, Collonges-lès-Bévy, Nuits-Saint-Georges (pour Concœur-et-Corboin), Curtil-Vergy, L'Étang-Vergy, Magny-lès-Villers (partie au nord du VC4 d'Echevonne à Magny et à l'est du CD 115 c de Magny à Ladoix), Marey-lès-Fussey, Messanges, Meuilley, Reulle-Vergy, Segrois, Villars-Fontaine, Villers-la-Faye, ainsi que les portions du territoire limitrophe délimitées sur les communes de Chambolle-Musigny, Flagey-Echézeaux, Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désigné en annexe. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o **Aire de proximité immédiate :**

a) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Beaune », 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, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, 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, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Vosne-Romanée, Vougeot, ainsi que la partie de la commune de Magny-lès-Villers et les portions de territoire non délimitées des communes d'Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthelie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Saint-Aubin, Saint-Romain, Savigny-lès-Beaune, Volnay, n'appartenant pas à l'aire géographique visée au point 1^o (b).

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, 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-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, 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, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, 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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, 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, 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, Viré, ainsi que les parties des communes de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-les-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, n'appartenant pas à l'aire géographique visée au point 1° (b).

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, 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.

b) Pour la dénomination géographique « Hautes Côtes de Nuits », 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, Ancy, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chenôve, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Daix, Dijon, Ebaty, Echeveronne, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Fixin, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Mâlain, Marcenay, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Meursanges, Meursault,

Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Prusly-sur-Ouce, Puligny-Montrachet, Quincey, 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, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot, Villedieu, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot, ainsi que la partie de la commune de Magny-lès-Villers et les portions de territoire non délimitées sur les communes de Chambolle-Musigny, Flagey-Echézeaux, Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

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, Légny, Létra, Liègues, 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-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, 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, 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-les-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, Montbellel, 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-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, Passigny, 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.

III. – Encépagement

1° Encépagement :

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;
 - cépage accessoire : pinot gris G.
- b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.
- c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : pinot gris G, pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

a) Vins blancs.

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et rosés.

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

IV. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

- 8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire pour les vignes basses ;
- 9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte-d'Or pour les vignes basses ;
- 3 000 pieds à l'hectare pour les vignes larges et hautes.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

- 1,40 mètre dans les départements de Saône-et-Loire pour les vignes basses ;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or pour les vignes basses ;
- 3 mètres pour les vignes larges et hautes.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8 000 pieds par hectare.

b) Règles de taille.

Vignes basses.

Les vins rouges et rosés proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Les vins blancs proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Vignes larges et hautes :

Les vignes sont taillées :

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

Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes basses, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les vignes larges et hautes dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage. Le fil de baguette doit être à une hauteur minimum de 0,50 mètre au-dessus du sol.

Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol à savoir la maîtrise de :
 - l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;
 - l'érosion par une absence de racine apparente.

2° Autres pratiques culturales :

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières non empierrées est obligatoire.

c) Pour les vignes dont la densité de plantation est inférieure à 8 000 pieds à l'hectare, les herbicides de prélevée sont interdits en plein.

d) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

V. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité technologique et phénolique.

b) Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire.

Il est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, afin d'obtenir une proportion de baies saines supérieure à 80 %.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

En cas de récolte mécanique, l'inertage ou le sulfitage des bennes est obligatoire.

2° Maturité du raisin :

La richesse en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	162	10 %
Vins rosés	153	10 %
Vins blancs	153	10,5 %.

VI. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et à 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pour les vignes larges et hautes, le rendement autorisé est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée et le rendement butoir est égal au rendement défini au point VI (1°) pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », à savoir 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

*VII. – Transformation, élaboration,
élevage, conditionnement, stockage*

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Les vins blancs sont issus de moûts dépourvus de bourbes grossières avant la fermentation alcoolique.

b) Assemblage des cépages.

La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.

Dans le cas où des vins rouges et rosés sont produits à partir de parcelles complantées de plants blancs comme défini au point III-2, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges doivent être dépourvus de lies grossières avant la fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et les vins rosés et de 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée suivant toute méthode en vigueur pour les vins rouges. Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 % du volume maximum de départ. Ce volume de départ doit être compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et rosés et de 13,5 % pour les vins blancs.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum :

- pour les vins blancs et rosés, au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;

- pour les vins rouges, au minimum à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des contenants bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Elevage.

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Pas de dispositions particulières.

VIII. – Lien à l'origine

IX. – Mesures transitoires

1° Aire de production :

Pas de dispositions particulières.

2° Mode de conduite :

A titre transitoire, les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » continuent à bénéficier de l'appellation « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » jusqu'à leur arrachage à condition de respecter les dispositions suivantes :

- les vignes présentent une densité de peuplement à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare minimum. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque cep pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;

- la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

3° Capacité de cuverie :

Jusqu'à la récolte 2010 incluse, tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

X. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée des dénominations « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) La mention « claret » est placée après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée des dénominations « Hautes Côtes de Beaune » ou « Hautes Côtes de Nuits » et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Les dénominations « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » doivent, sur les étiquettes et papiers de commerce, être placées après celle de « Bourgogne » et imprimées en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant toute retraison de produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogoatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin d'analyse du moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire (déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification) Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire (tenue des registres, bulletins d'analyses)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique à la transaction ou à la livraison
Vins conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique avant ou après préparation à la mise à la consommation
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Visite sur site

A N N E X E

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
Côte-d'Or	ARCENANT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	BAUBIGNY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	BEVY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	BOUZE-LES-BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	CHAUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	CHEVANNES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	COLLONGES-LES-BEVY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	CORMOT-LE-GRAND	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	CURTEL-VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	ECHEVRONNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1978

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	ETANG-VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Février	1983
	FLAGEY-ECHEZEUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	FUSSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	mars	1979
	MAGNY-LES-VILLERS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1989
	MAGNY-LES-VILLERS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MAREY-LES-FUSSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MAVILLY-MANDELLOT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1983
	MELOISEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1983
	MESSANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MEUILLEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	MEURSAULT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	MONTHELIE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	NANTOUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	NOLAY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	PERNAND-VERGELESSES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	POMMARD	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	PREMEAUX-PRISSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1988
	REULLE-VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	ROCHEPOT (LA)	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	SAINT-ROMAIN	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	SEGROIS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	VAUCHIGNON	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	VILLERS-LA-FAYE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	Juin	1989
	VOLNAY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1988
Saône-et-Loire	CHANGE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992

	COMMUNE	AOC	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
			Mois	Année
	CHEILLY-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1988
	CREOT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992
	DEZIZE-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1988
	EPERTULLY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992
	PARIS-L'HOPITAL	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Juin	1992
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	Septembre	1988

A N N E X E

AU CAHIER DES CHARGES « BOURGOGNE »

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES
À LA DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE « VÉZELAY »CHAPITRE I^{er}I. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie de la dénomination géographique « Vézelay » est réservée aux vins tranquilles blancs.

II. – *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Asquins, Saint-Père, Tharoseau et Vézelay.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 septembre 1992.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° **Aire de proximité immédiate :**

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, 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, Chamboeuf, 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, Echevonne, 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-Ouche, 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, 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, Julié, Juliénas, 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-Étienne-des-Ouillères, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, 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, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevay, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flacy, 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-Serin, Arcy-sur-Cure, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, 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, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

III. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

IV. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 400 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,30 mètre.

Les vignes présentent un écartement entre pieds sur un même rang compris entre 1 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), soit en taille longue Guyot simple, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 7,5 yeux francs par mètre carré.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied ou par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied ou par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Les vignes doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de :
 - l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;
 - l'érosion par une absence de racine apparente.

2° Autres pratiques culturales :

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières par semis ou par enherbement naturel maîtrisé est obligatoire.

c) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

V. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 153 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 % vol.

VI. – *Rendements. – Entrée en production.*

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° **Dispositions particulières :**

Pas de dispositions particulières.

VII. – *Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

1° **Dispositions générales :**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Elevage.

Les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) La mise en bouteille s'effectue dans des bouteilles de type « bourguignonne » à l'exclusion de toute autre.

b) Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

c) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 % ;
- exempt de mauvaises odeurs de type : vinaigre, égout, croupi.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Pas de dispositions particulières.

VIII. – Lien à l'origine

IX. – Mesures transitoires

Mode de conduite :

Les vignes en place avant le 31 décembre 1996 ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre pieds sur un même rang, fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à la dénomination géographique « Vézelay » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2031 incluse.

X. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie de la dénomination géographique « Vézelay » et qui sont présentés sous cette appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

La dénomination géographique « Vézelay » est placée immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » et imprimée en caractères dont les dimensions, en hauteur comme en largeur, ne dépassent pas celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant toute retiraison de produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six jours et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants, du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	Contrôle documentaire et visite sur le terrain
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Élevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
État d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
État cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin d'analyse du moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire (déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification) Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire (tenue des registres, bulletins d'analyses)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique à la transaction ou à la rétro-raison

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique avant ou après préparation à la mise à la consommation
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Visite sur site

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES
« BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE » ET « BOURGOGNE ORDINAIRE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire », initialement reconnues par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être suivi de la mention « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Le nom de l'appellation peut être suivi ou complété de la mention « nouveau » ou « primeur » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

Les appellations d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

La mention « claret » est réservée aux vins tranquilles rosés.

La mention « nouveau » ou « primeur » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévry, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, 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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légn, 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-Ouillères, 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, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Département de Saône-et-Loire

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissey-la-Mâconnaise, Bissey-sous-Uxelles, Bissey-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

Département de l'Yonne

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désigné en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-lès-Arts, Curley, Ebay, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nacey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier.

Département du Rhône

Dracé, Taponas et Villefranche-sur-Saône.

Département de Saône-et-Loire

Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon.

Département de l'Yonne

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-l'Évêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Yrouerre.

*V. – Encépagement***1° Encépagement :**

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : aligoté B, chardonnay B, melon B et pinot blanc B ;
 - cépages accessoires : pinot gris G.
- b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N et pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et pour le seul département de l'Yonne le César N.
- c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, pinot gris G et pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B et pour le seul département de l'Yonne le César N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

a) Vins blancs :

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et rosés :

- la proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :****a) Densité de plantation.**

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

- 3 000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;
- 8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire et du Rhône ;
- 9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

- 3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 1,4 mètre dans les départements de Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne ;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8 000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de présenter une densité minimale à la plantation supérieure ou égale à 9 000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Vignes larges dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits ».

Les vins proviennent des vignes taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 :

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

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Vignes basses.

Les vins rouges et rosés proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Les vins blancs proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, taille à queue du Mâconnais (autorisée uniquement dans le département du Rhône et les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation contrôlée « Mâcon »), taille Chablis (interdite dans le département du Rhône et les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation contrôlée « Mâcon ») avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les autres vignes, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et à 12 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, soit la maîtrise de :
 - l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;
 - l'érosion par une absence de racine apparente.

2° **Autres pratiques culturales :**

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

c) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

- a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) Dispositions particulières de récolte.
Pas de disposition particulière.
- c) Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° **Maturité du raisin :**

- a) Richesse en sucres des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 144 grammes par litre de moût pour les vins rouges et blancs et à 136 grammes par litre de moût pour les vins rosés.
- b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 % pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % pour les vins blancs.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et à 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 69 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et à 75 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° **Dispositions particulières :**

Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

- le rendement maximum pouvant être revendiqué est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ;
- le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII (1°), soit 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° **Dispositions générales :**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

- a) Réception et pressurage.
Pas de disposition particulière.
- b) Assemblage des cépages.

La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.

La proportion du César N ne pourra être supérieure à 49 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés.

Dans le cas où des vins rouges et rosés sont produits à partir de parcelles complantées de plants blancs comme défini au point V (2°), les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

- c) Fermentation malolactique.

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

- d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et les vins rosés et de 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée suivant toute méthode en vigueur pour les vins rouges. Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 % du volume maximum de départ. Ce volume de départ doit être compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 12 % pour les vins rouges et rosés et de 12,5 % pour les vins blancs.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Autres dispositions.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° **Encépagement :**

a) Pour la production de vins rouges, les parcelles de vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges plantées en cépage tressot N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) Pour la production de vins blancs, les parcelles de vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges plantées en cépage sacy B continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° **Mode de conduite :**

a) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes du Rhône et de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 4 000 et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire ».

b) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7 000 et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire ».

c) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans l'Yonne qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » jusqu'à leur arrachage complet.

d) Les vignes en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la leur arrachage complet sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3 000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

e) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » jusqu'à leur arrachage, à condition de respecter les dispositions suivantes :

- les vignes présentent une densité de peuplement à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare minimum. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;
- la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

f) A titre transitoire, les parcelles de vignes en place avant le 31 août 1970 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâonnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

3° **Capacité de cuverie :**

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire » qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) La mention « claret » est placée après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire » et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas dépasser celles des caractères de l'appellation « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire ».

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime, qui figurera sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

c) Les appellations contrôlées « Bourgogne ordinaire » et « Bourgogne grand ordinaire » ne pourront figurer sur les étiquettes, marques, estampes, bouchons, capsules, cachets ou tout autre appareil de fermeture, factures, papiers de commerce, emballages et récipients qu'à la condition que les mots de « Bourgogne » et « ordinaire » ou « grand ordinaire » y soient portés en caractères identiques de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Pour les parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation plus restrictive et que l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire », celui-ci déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste de ces parcelles avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur ne souhaitant pas produire un vin d'appellation sur des parcelles de vigne classées dans l'aire délimitée de l'appellation s'oblige à renoncer à la production de l'appellation par une déclaration de renonciation précisant la liste de ces parcelles auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mai qui précède la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable à la transaction et retraisements :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraisement de produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;

- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

5. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

8. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

9. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

10. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction et de mise à la consommation. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 4 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire »	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins conditionnés y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire »	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire »	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
Côte-d'Or	ALOXE-CORTON	Septembre	1981
	ANCEY	Juin	1992
	ARCENANT	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	Mars	1979
	BAUBIGNY	Juin	1988
	BEAUNE	Juin	1987
	BELAN-SUR-OURCE	Février	1990
	BEVY	Juin	1989
	BISSEY-LA-COTE	Février	1990
	BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
	BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	BOUIX	Février	1990
	BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
	BRION-SUR-OURCE	Février	1990
	BROCHON	Septembre	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997
	CHARREY-SUR-SEINE	Février	1990
	CHASSAGNE-MONTRACHET	Février	1977
	CHAUMONT-LE-BOIS	Février	1990
	CHAUX	Juin	1989
	CHENOVE	Juin	1992
	CHEVANNES	Juin	1989
	CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
	COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
	COMBLANCHIEN	Septembre	1988
	CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
	CORGOLAIN	Septembre	1988
	CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
	CORPEAU	Septembre	1978
	COUCHEY	Juin	1992
	CURTIL-VERGY	Juin	1989
	DAIX	Juin	1992
	DIJON	Juin	1992
	ECHEVRONNE	Septembre	1978

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	ETANG-VERGY	Juin	1983
	FIXIN	Septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEUX	Juin	1988
	FUSSEY	Septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
	GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
	GOMMEVILLE	Février	1990
	GRISELLES	Février	1990
	LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001
	LARREY	Février	1990
	MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
	MALAIN	Juin	1992
	MARCENAY	Février	1990
	MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
	MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
	MASSINGY	Février	1990
	MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
	MELOISEY	Septembre	1983
	MESSANGES	Juin	1989
	MEUILLEY	Juin	1989
	MEURSAULT	Mai	2000
	MOLESMES	Février	1990
	MONTHELIE	Mars	1979

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	Février	1990
	MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
	MOSSON	Février	1990
	NANTOUX	Juin	1988
	NOIRON-SUR-SEINE	Février	1990
	NOLAY	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
	OBTRÉE	Février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
	PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON	Juin	1992
	POINÇON-LÈS-LARREY	Février	1990
	POMMARD	Septembre	1983
	POTHIÈRES	Février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
	REULLE-VERGY	Juin	1989
	LA ROCHEPOT	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	Février	1977
	SAINT-ROMAIN	Février	1974
	SANTENAY	Novembre	1997
	SAVIGNY-LÈS-BEAUNE	Juin	1985
	SEGROIS	Juin	1989
	TALANT	Juin	1992

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	THOIRES	Février	1990
	VANNAIRE	Février	1990
	VAUCHIGNON	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
	VILLEDIEU	Février	1990
	VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
	VILLERS-PATRAS	Février	1990
	VIX	Février	1990
	VOLNAY	Septembre	1982
	VOSNE-ROMANÉE	Juin	1988
	VOUGEOT	Juin	1988
Yonne	ACCOLAY	Mai	1993
	ASQUINS	Septembre	1992
	AUGY	Août	1990
	AUXERRE	Août	1990
	BERNOUIL	Juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
	CHAMPVALLON	Septembre	1989
	CHARENTENAY	Août	1990
	CHENEY	Septembre	1991
	CHITRY-LE-FORT	Août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
	CRAVANT	Novembre	1984
	DANNEMOINE	Novembre	1987

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	DYE	Juin	1992
	ÉPINEUIL	Novembre	1990
	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
	IRANCY	Septembre	1984
	JOIGNY	Septembre	1989
	JUNAY	Septembre	1991
	JUSSY	Août	1990
	MIGE	Août	1990
	MOLOSMES	Septembre	1991
	MOUFFY	Août	1990
	PRÉHY	Août	1990
	QUENNE	Septembre	1994
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
	SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
	SAINT-PÈRE	Septembre	1992
	SERRIGNY	Septembre	1991
	THAROISEAU	Septembre	1992
	TONNERRE	Septembre	1991
	TRONCHOY	Septembre	1991
	VAL-DE-MERCY	Août	1990
	VENOY	Mai	1993
	VERMENTON	Mai	1993
	VÉZELAY	Septembre	1992

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	VÉZINNES	Septembre	1991
	VINCELOTES	Juin	1978
	VOLGRE	Septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	Novembre	1989
	AMEUGNY	Mai	2004
	AZÉ	Mai	2004
	BARIZEY	Novembre	1989
	BERZÉ-LA-VILLE	Mai	2004
	BERZÉ-LE-CHÂTEL	Mai	2004
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
	BISSY-LA-MÂCONNAISE	Mai	2004
	BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
	BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
	BLANOT	Mai	2004
	BONNAY	Septembre	2006
	BOUZERON	Novembre	1989
	BURGY	Mai	2004
	BUSSIÈRES	Mai	2008
	BUXY	Novembre	1989
	CERSOT	Novembre	1989
	CHAGNY	Novembre	1989
	CHAINTRE	Mai	1998
	CHAMILLY	Novembre	1989
	CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	CHÂNES	Mai	1998
	CHANGE	Juin	1992
	CHAPAIZE	Mai	2004
	LA CHAPELLE-SOUS-BRANCION	Mai	2004
	CHARBONNIÈRES	Mai	2004
	CHARDONNAY	Mai	2004
	CHARNAY-LÈS-MÂCON	Mai	2008
	CHARRECEY	Novembre	1989
	CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
	CHÂTEAU	Mai	2004
	CHEILLY-LÈS-MARANGES	Septembre	1988
	CHENOVES	Novembre	1989
	CHEVAGNY-LES-CHEVRIÈRES	Mai	2004
	CLESSE	Septembre	2006
	CORTEVAIX	Mai	2004
	COUCHES	Novembre	1990
	CRÊCHES-SUR-SAÔNE	Mai	1998
	CRÉOT	Juin	1992
	CRUZILLE	Mai	2004
	CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
	DAVAYE	Mai	2008
	DENNEVY	Novembre	1989
	DEZIZE-LÈS-MARANGES	Septembre	1988

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004
	DRACY-LES-COUCHES	Novembre	1990
	DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
	ÉPERTULLY	Juin	1992
	ÉTRIGNY	Mai	2004
	FLEURVILLE	Mai	2004
	FLEY	Novembre	1989
	FONTAINES	Novembre	1989
	FUISSÉ	Mai	2008
	GENOUILLY	Novembre	1989
	GERMAGNY	Novembre	1989
	GIVRY	Novembre	1989
	GREVILLY	Mai	2004
	HURIGNY	Septembre	2006
	IGÉ	Mai	2004
	JALOGNY	Mai	2004
	JAMBLES	Novembre	1989
	JUGY	Mai	2004
	JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
	LAIVES	Mai	2004
	LAIZÉ	Septembre	2006
	LOURNAND	Mai	2004
	LUGNY	Septembre	2006

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MÂCON	Mai	2008
	MANCEY	Mai	2004
	MARTAILLY-LÈS-BRANCION	Mai	2004
	MASSY	Mai	2004
	MELLECEY	Novembre	1989
	MERCUREY	Novembre	1989
	MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
	MONTAGNY-LÈS-BUXY	Novembre	1989
	MONTBELLET	Septembre	2006
	MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
	MOROGES	Novembre	1989
	NANTON	Mai	2004
	OZENAY	Mai	2004
	PARIS-L'HÔPITAL	Juin	1992
	PIERRECLOS	Mai	2008
	PLOTTE	Mai	2004
	PRISSÉ	Mai	2008
	REMIGNY	Novembre	1989
	LA ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
	ROSEY	Novembre	1989
	ROYER	Mai	2004
	RULLY	Novembre	1989
	SAINT-ALBAIN	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SAINT-BOIL	Novembre	1989
	SAINT-CLÉMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-DÉSERT	Novembre	1989
	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSÉ	Mai	2004
	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
	SAINT-GILLES	Novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-TRÉZY	Novembre	1990
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-LÉGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
	SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Novembre	1990
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
	SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
	LA SALLE	Septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
	SANTILLY	Novembre	1989

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SASSANGNY	Novembre	1989
	SAULES	Novembre	1989
	SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
	SENOZAN	Mai	2004
	SERCY	Novembre	1989
	SERRIÈRES	Mai	2008
	SIGY-LE-CHÂTEL	Mai	2004
	SOLOGNY	Mai	2008
	SOLUTRÉ-POUILLY	Mai	2008
	UCHIZY	Mai	2004
	VAUX-EN-PRÉ	Novembre	1989
	VERGISSON	Mai	2008
	VERS	Mai	2004
	VERZÉ	Mai	2004
	LE VILLARS	Septembre	2006
	LA VINEUSE	Mai	2004
	VINZELLES	Mai	2008
	VIRÉ	Septembre	2006

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation ne peut être complété ou suivi d'aucune dénomination géographique.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, Rochepot (La), Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Séguis, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, 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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, 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, Régnier-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, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Département de Saône-et-Loire

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaux, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevay, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prény, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

Département de l'Yonne

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-

Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-Le-Moutier.

Département du Rhône

Dracé, Taponas et Villefranche-sur-Saône.

Département de Saône-et-Loire

Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Chatenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon.

Département de l'Yonne

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Chatel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Chatel, Escamps, Gy-l'Évêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vezannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gama N et pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

La proportion du cépage pinot noir N est supérieure à 30 % de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N est supérieure à 15 % de l'encépagement.

Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

3 000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;

5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;
8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire et du Rhône ;
9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;

1,4 mètre dans les départements de Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne ;

1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètres quand la densité est inférieure à 8 000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule, sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Vignes larges dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

Les vins proviennent des vignes taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 :

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral) ;

– soit en taille longue Guyot simple et Guyot double.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Vignes basses :

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage (et de hauteur de feuillage).

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage.

Pour les autres vignes, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par :

– la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;

– l'entretien du sol, soit la maîtrise de :

– l'enherbement, par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;

– l'érosion, par une absence de racine apparente.

2° **Autres pratiques culturales :**

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

c) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 153 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 69 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

- le rendement autorisé pour ces vignes est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ;
- le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII (1°), à savoir 55 hectolitres par hectare.

**IX. – Transformation, élaboration
élevage, conditionnement, stockage****1° Dispositions générales :**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Les vins rosés sont vinifiés par cuvaison de raisins foulés ou non foulés, sans pressurage de la vendange avant fermentation.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent d'un mélange de cépage gamay N et de cépage pinot noir N. La proportion de cépage pinot noir N entrant dans le mélange est supérieure à 30 %. La proportion de cépage de gamay N entrant dans le mélange est supérieure à 15 %.

Dans le cas où les vins sont produits à partir de parcelles complantées de plants blancs comme défini au point V (2°), les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés dans la limite de 15 %.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins rosés et de 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée suivant toute méthode en vigueur pour les vins rouges. Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 % du volume maximum de départ. Ce volume de départ doit être compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente :

- pour les vins rosés, au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, au minimum à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Autres dispositions.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

- b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoire*

1° **Mode de conduite :**

a) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7 000 et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation « Bourgogne Passe-tout-grains » jusqu'à leur arrachage complet.

b) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans l'Yonne qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation « Bourgogne Passe-tout-grains » jusqu'à leur arrachage complet.

c) Les vignes en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet, sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3 000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient 0,80.

d) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation « Bourgogne Passe-tout-grains » jusqu'à leur arrachage, à condition de respecter les dispositions suivantes :

- les vignes présentent une densité de peuplement à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare minimum. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;
- la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base, et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

2° **Capacité de cuverie :**

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

3° **Encépagement et assemblage des cépages :**

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2012 incluse, par dérogation aux points V (2°) et IX (1°, b) la proportion de cépage gamay N peut être inférieure à 15 % de l'encépagement et la proportion de vendange de gamay N entrant dans le mélange peut être inférieure à 15 %.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° **Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

L'appellation contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » ne pourra figurer sur les étiquettes, marques, estampes, bouchons, capsules, cachets ou tout autre appareil de fermeture, factures, papiers de commerce, emballages et récipients qu'à la condition que les mots « Bourgogne » et « Passe-tout-grains », y soient portés en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisements :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraitement de produit.

Cette déclaration, accompagnée, le cas échéant, d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisements réalisés pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE :

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maitrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins non conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique à la transaction
Vins conditionnés	Examen analytique et examen organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

A N N E X E

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT
AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
Côte-d'Or	ALOXE-CORTON	Septembre	1981
	ANCEY	Juin	1992
	ARCENANT	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	Mars	1979
	BAUBIGNY	Juin	1988
	BEAUNE	Juin	1987
	BELAN-SUR-OURCE	Février	1990
	BEVY	Juin	1989
	BISSEY-LA-COTE	Février	1990
	BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
	BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
	BOUIX	Février	1990
	BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
	BRION-SUR-OURCE	Février	1990
	BROCHON	Septembre	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	CHARREY-SUR-SEINE	Février	1990
	CHASSAGNE-MONTRACHET	Février	1977
	CHAUMONT-LE-BOIS	Février	1990
	CHAUX	Juin	1989
	CHENOVE	Juin	1992
	CHEVANNES	Juin	1989
	CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
	COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
	COMBLANCHIEN	Septembre	1988
	CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
	CORGOLOIN	Septembre	1988
	CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
	CORPEAU	Septembre	1978
	COUCHEY	Juin	1992
	CURTIL-VERGY	Juin	1989
	DAIX	Juin	1992
	DIJON	Juin	1992
	ECHEVRONNE	Septembre	1978
	ETANG-VERGY	Juin	1983
	FIXIN	Septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEUX	Juin	1988
	FUSSEY	Septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
	GOMMEVILLE	Février	1990
	GRISELLES	Février	1990
	LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001
	LARREY	Février	1990
	MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
	MALAIN	Juin	1992
	MARCENAY	Février	1990
	MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
	MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
	MASSINGY	Février	1990
	MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
	MELOISEY	Septembre	1983
	MESSANGES	Juin	1989
	MEUILLEY	Juin	1989
	MEURSAULT	Mai	2000
	MOLEME	Février	1990
	MONTHELIE	Mars	1979
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	Février	1990
	MOREY-SAINT-DENIS	Février	1980
	MOSSON	Février	1990
	NANTOUX	Juin	1988
	NOIRON-SUR-SEINE	Février	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	NOLAY	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
	OBTREE	Février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
	PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
	POINCON-LES-LARREY	Février	1990
	POMMARD	Septembre	1983
	POTHIERES	Février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
	REULLE-VERGY	Juin	1989
	LA ROCHEPOT	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	Février	1977
	SAINT-ROMAIN	Février	1974
	SANTENAY	Novembre	1997
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
	SEGROIS	Juin	1989
	TALANT	Juin	1992
	THOIRES	Février	1990
	VANNAIRE	Février	1990
	VAUCHIGNON	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
	VILLEDIEU	Février	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
	VILLERS-PATRAS	Février	1990
	VIX	Février	1990
	VOLNAY	Septembre	1982
	VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
	VOUGEOT	Juin	1988
Yonne	ACCOLAY	Mai	1993
	ASQUINS	Septembre	1992
	AUGY	Août	1990
	AUXERRE	Août	1990
	BERNOUIL	Juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
	CHAMPVALLON	Septembre	1989
	CHARENTENAY	Août	1990
	CHENEY	Septembre	1991
	CHITRY-LE-FORT	Août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
	CRAVANT	Novembre	1984
	DANNEMOINE	Novembre	1987
	DYE	Juin	1992
	EPINEUIL	Novembre	1990
	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
	IRANCY	Septembre	1984
	JOIGNY	Septembre	1989

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	JUNAY	Septembre	1991
	JUSSY	Août	1990
	MIGE	Août	1990
	MOLOSMES	Septembre	1991
	MOUFFY	Août	1990
	PREHY	Août	1990
	QUENNE	Septembre	1994
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
	SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
	SAINT-PERE	Septembre	1992
	SERRIGNY	Septembre	1991
	THAROISEAU	Septembre	1992
	TONNERRE	Septembre	1991
	TRONCHOY	Septembre	1991
	VAL-DE-MERCY	Août	1990
	VENOY	Mai	1993
	VERMENTON	Mai	1993
	VEZELAY	Septembre	1992
	VEZINNES	Septembre	1991
	VINCELOTTES	Juin	1978
	VOLGRE	Septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	Novembre	1989
	AMEUGNY	Mai	2004
	AZE	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	BARIZEY	Novembre	1989
	BERZE-LA-VILLE	Mai	2004
	BERZE-LE-CHATEL	Mai	2004
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
	BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
	BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
	BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
	BLANOT	Mai	2004
	BONNAY	Septembre	2006
	BOUZERON	Novembre	1989
	BURGY	Mai	2004
	BUSSIERES	Mai	2008
	BUXY	Novembre	1989
	CERSOT	Novembre	1989
	CHAGNY	Novembre	1989
	CHAINTRE	Mai	1998
	CHAMILLY	Novembre	1989
	CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
	CHANES	Mai	1998
	CHANGE	Juin	1992
	CHAPAIZE	Mai	2004
	LA CHAPELLE-SOUS-BRANÇON	Mai	2004
	CHARBONNIERES	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	CHARDONNAY	Mai	2004
	CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
	CHARRECEY	Novembre	1989
	CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
	CHATEAU	Mai	2004
	CHEILLY-LES-MARANGES	Septembre	1988
	CHENOVES	Novembre	1989
	CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	Mai	2004
	CLESSE	Septembre	2006
	CORTEVAIX	Mai	2004
	COUCHES	Novembre	1990
	CRECHES-SUR-SAONE	Mai	1998
	CREOT	Juin	1992
	CRUZILLE	Mai	2004
	CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
	DAVAYE	Mai	2008
	DENNEVY	Novembre	1989
	DEZIZE-LES-MARANGES	Septembre	1988
	DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004
	DRACY-LES-COUCHES	Novembre	1990
	DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
	EPERTULLY	Juin	1992
	ETRIGNY	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	FLEURVILLE	Mai	2004
	FLEY	Novembre	1989
	FONTAINES	Novembre	1989
	FUISSE	Mai	2008
	GENOUILLY	Novembre	1989
	GERMAGNY	Novembre	1989
	GIVRY	Novembre	1989
	GREVILLY	Mai	2004
	HURIGNY	Septembre	2006
	IGE	Mai	2004
	JALOGNY	Mai	2004
	JAMBLES	Novembre	1989
	JUGY	Mai	2004
	JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
	LAIVES	Mai	2004
	LAIZE	Septembre	2006
	LOURNAND	Mai	2004
	LUGNY	Septembre	2006
	MACON	Mai	2008
	MANCEY	Mai	2004
	MARTAILLY-LES-BRANCION	Mai	2004
	MASSY	Mai	2004
	MELLECEY	Novembre	1989

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MERCUREY	Novembre	1989
	MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
	MONTAGNY-LES-BUXY	Novembre	1989
	MONTBELLET	Septembre	2006
	MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
	MOROGES	Novembre	1989
	MOROGES	Novembre	1989
	NANTON	Mai	2004
	OZENAY	Mai	2004
	PARIS-L'HOPITAL	Juin	1992
	PIERRECLOS	Mai	2008
	PLOTTES	Mai	2004
	PRISSE	Mai	2008
	REMIGNY	Novembre	1989
	LA-ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
	ROSEY	Novembre	1989
	ROYER	Mai	2004
	RULLY	Novembre	1989
	SAINT-ALBAIN	Mai	2004
	SAINT-BOIL	Novembre	1989
	SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-DESERT	Novembre	1989

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	Mai	2004
	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
	SAINT-GILLES	Novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-TREZY	Novembre	1990
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
	SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Novembre	1990
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
	SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
	LA SALLE	Septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
	SANTILLY	Novembre	1989
	SASSANGNY	Novembre	1989
	SAULES	Novembre	1989
	SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
	SENOZAN	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SERCY	Novembre	1989
	SERRIERES	Mai	2008
	SIGY-LE-CHATEL	Mai	2004
	SOLOGNY	Mai	2008
	SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
	UCHIZY	Mai	2004
	VAUX-EN-PRE	Novembre	1989
	VERGISSON	Mai	2008
	VERS	Mai	2004
	VERZE	Mai	2004
	LE VILLARS	Septembre	2006
	LA VINEUSE	Mai	2004
	VINZELLES	Mai	2008
	VIRE	Septembre	2006

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « BOURGOGNE ALIGOTÉ »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être suivi ou complété de la mention « nouveau » ou « primeur » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, 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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Liègues, 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-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Département de Saône-et-Loire

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charresey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclous, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

Département de l'Yonne

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désigné en annexe. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nacey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier.

Département du Rhône

Dracé, Taponas et Villefranche-sur-Saône.

Département de Saône-et-Loire

Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon.

Département de l'Yonne

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-l'Evêque, Hery, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Môlay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

V. – Encépagement**1° Encépagement :**

Les vins sont issus exclusivement du cépage aligoté B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de dispositions particulières.

VI. – Conduite du vignoble**1° Modes de conduite :****a) Densité de plantation.**

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

- 3 000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;
- 8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire et du Rhône ;
- 9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

- 3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 1,4 mètre dans les départements de Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne ;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure à 8 000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de présenter une densité minimale à la plantation supérieure ou égale à 9000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Vignes larges dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

Les vins proviennent des vignes taillées en Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Vignes basses :

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ;

– soit en taille longue Guyot simple avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,5 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale 1,5 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les autres vignes, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Les vignes doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

– la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;

– l'entretien du sol soit la maîtrise :

– l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;

– l'érosion par une absence de racine apparente.

2° **Autres pratiques culturales :**

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

c) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 75 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

- le rendement maximum pouvant être revendiqué est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ;
- le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII (1°), soit 60 hectolitres par hectare.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de dispositions particulières.

c) Fermentation malolactique.

Pas de dispositions particulières.

d) Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des contenants bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Autres dispositions.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production :

Pas de disposition particulière.

2° Mode de conduite :

a) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7 000 et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation « Bourgogne aligoté » jusqu'à leur arrachage complet.

b) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges située dans l'Yonne qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation « Bourgogne aligoté » jusqu'à leur arrachage complet.

c) Les vignes en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3 000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

d) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » pourront continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » jusqu'à leur arrachage à condition de respecter les dispositions suivantes :

- les vignes présentent une densité de peuplement à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare minimum. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;
- la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base, et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime qui figurera sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

b) L'appellation contrôlée « Bourgogne aligoté » ne pourra figurer sur les étiquettes, marques, estampes, bouchons, capsules, cachets ou tout autre appareil de fermeture, factures, papiers de commerce, emballages et récipients qu'à la condition que les mots de « Bourgogne » et « aligoté » y soient portés en caractères identiques de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2° Déclaration préalable à la transaction et retraisements :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraisement de produit.

Cette déclaration, accompagnée, le cas échéant, d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisements réalisés pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

8. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage :

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

A N N E X E

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT
AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
Côte-d'Or	ALOXE-CORTON	Septembre	1981
	ANCEY	Juin	1992
	ARCENANT	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	Mars	1979
	BAUBIGNY	Juin	1988
	BEAUNE	Juin	1987
	BELAN-SUR-OURCE	Février	1990
	BEVY	Juin	1989
	BISSEY-LA-COTE	Février	1990
	BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
	BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
	BOUIX	Février	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
	BRION-SUR-OURCE	Février	1990
	BROCHON	Septembre	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997
	CHARREY-SUR-SEINE	Février	1990
	CHASSAGNE-MONTRACHET	Février	1977
	CHAUMONT-LE-BOIS	Février	1990
	CHAUX	Juin	1989
	CHENOVE	Juin	1992
	CHEVANNES	Juin	1989
	CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
	COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
	COMBLANCHIEN	Septembre	1988
	CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
	CORGOLAIN	Septembre	1988
	CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
	CORPEAU	Septembre	1978
	COUCHEY	Juin	1992
	CURTIL-VERGY	Juin	1989
	DAIX	Juin	1992
	DIJON	Juin	1992
	ECHEVRONNE	Septembre	1978
	ETANG-VERGY	Juin	1983

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	FIXIN	Septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEUX	Juin	1988
	FUSSEY	Septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
	GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
	GOMMEVILLE	Février	1990
	GRISELLES	Février	1990
	LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001
	LARREY	Février	1990
	MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
	MALAIN	Juin	1992
	MARCENAY	Février	1990
	MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
	MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
	MASSINGY	Février	1990
	MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
	MELOISEY	Septembre	1983
	MESSANGES	Juin	1989
	MEUILLEY	Juin	1989
	MEURSAULT	Mai	2000
	MOLESME	Février	1990
	MONTHELIE	Mars	1979
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	Février	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
	MOSSON	Février	1990
	NANTOUX	Juin	1988
	NOIRON-SUR-SEINE	Février	1990
	NOLAY	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
	OBTREE	Février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
	PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
	POINCON-LES-LARREY	Février	1990
	POMMARD	Septembre	1983
	POTHIERES	Février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
	REULLE-VERGY	Juin	1989
	LA ROCHEPOT	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	Février	1977
	SAINT-ROMAIN	Février	1974
	SANTENAY	Novembre	1997
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
	SEGROIS	Juin	1989
	TALANT	Juin	1992
	THOIRES	Février	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	VANNAIRE	Février	1990
	VAUCHIGNON	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
	VILLEDIEU	Février	1990
	VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
	VILLERS-PATRAS	Février	1990
	VIX	Février	1990
	VOLNAY	Septembre	1982
	VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
	VOUGEOT	Juin	1988
Yonne	ACCOLAY	Mai	1993
	ASQUINS	Septembre	1992
	AUGY	Août	1990
	AUXERRE	Août	1990
	BERNOUIL	Juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
	CHAMPVALLON	Septembre	1989
	CHARENTENAY	Août	1990
	CHENEY	Septembre	1991
	CHITRY-LE-FORT	Août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
	CRAVANT	Novembre	1984
	DANNEMOINE	Novembre	1987
	DYE	Juin	1992

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	EPINEUIL	Novembre	1990
	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
	IRANCY	Septembre	1984
	JOIGNY	Septembre	1989
	JUNAY	Septembre	1991
	JUSSY	Août	1990
	MIGE	Août	1990
	MOLOSMES	Septembre	1991
	MOUFFY	Août	1990
	PREHY	Août	1990
	QUENNE	Septembre	1994
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
	SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
	SAINT-PERE	Septembre	1992
	SERRIGNY	Septembre	1991
	THAROISEAU	Septembre	1992
	TONNERRE	Septembre	1991
	TRONCHOY	Septembre	1991
	VAL-DE-MERCY	Août	1990
	VENOY	Mai	1993
	VERMENTON	Mai	1993
	VEZELAY	Septembre	1992
	VEZINNES	Septembre	1991

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	VINCELOTES	Juin	1978
	VOLGRE	Septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	Novembre	1989
	AMEUGNY	Mai	2004
	AZE	Mai	2004
	BARIZEY	Novembre	1989
	BERZE-LA-VILLE	Mai	2004
	BERZE-LE-CHATEL	Mai	2004
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
	BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
	BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
	BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
	BLANOT	Mai	2004
	BONNAY	Septembre	2006
	BOUZERON	Novembre	1989
	BURGY	Mai	2004
	BUSSIERES	Mai	2008
	BUXY	Novembre	1989
	CERSOT	Novembre	1989
	CHAGNY	Novembre	1989
	CHAINTRE	Mai	1998
	CHAMILLY	Novembre	1989
	CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
CHANES	Mai	1998	

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	CHANGE	Juin	1992
	CHAPAIZE	Mai	2004
	LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	Mai	2004
	CHARBONNIERES	Mai	2004
	CHARDONNAY	Mai	2004
	CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
	CHARRECEY	Novembre	1989
	CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
	CHATEAU	Mai	2004
	CHEILLY-LES-MARANGES	Septembre	1988
	CHENOVES	Novembre	1989
	CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	Mai	2004
	CLESSE	Septembre	2006
	CORTEVAIX	Mai	2004
	COUCHES	Novembre	1990
	CRECHES-SUR-SAONE	Mai	1998
	CREOT	Juin	1992
	CRUZILLE	Mai	2004
	CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
	DAVAYE	Mai	2008
	DENNEVY	Novembre	1989
	DEZIZE-LES-MARANGES	Septembre	1988
	DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	DRACY-LES-COUCHES	Novembre	1990
	DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
	EPERTULLY	Juin	1992
	ETRIGNY	Mai	2004
	FLEURVILLE	Mai	2004
	FLEY	Novembre	1989
	FONTAINES	Novembre	1989
	FUISSE	Mai	2008
	GENOUILLY	Novembre	1989
	GERMAGNY	Novembre	1989
	GIVRY	Novembre	1989
	GREVILLY	Mai	2004
	HURIGNY	Septembre	2006
	IGE	Mai	2004
	JALOGNY	Mai	2004
	JAMBLES	Novembre	1989
	JUGY	Mai	2004
	JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
	LAIVES	Mai	2004
	LAIZE	Septembre	2006
	LOURNAND	Mai	2004
	LUGNY	Septembre	2006
	MACON	Mai	2008

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MANCEY	Mai	2004
	MARTAILLY-LES-BRANCION	Mai	2004
	MASSY	Mai	2004
	MELLECEY	Novembre	1989
	MERCUREY	Novembre	1989
	MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
	MONTAGNY-LES-BUXY	Novembre	1989
	MONTBELLET	Septembre	2006
	MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
	MOROGES	Novembre	1989
	NANTON	Mai	2004
	OZENAY	Mai	2004
	PARIS-L'HOPITAL	Juin	1992
	PIERRECLOS	Mai	2008
	PLOTTES	Mai	2004
	PRISSE	Mai	2008
	REMIGNY	Novembre	1989
	LA-ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
	ROSEY	Novembre	1989
	ROYER	Mai	2004
	RULLY	Novembre	1989
	SAINT-ALBAIN	Mai	2004
	SAINT-BOIL	Novembre	1989

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-DESERT	Novembre	1989
	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	Mai	2004
	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
	SAINT-GILLES	Novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-TREZY	Novembre	1990
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
	SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989
	SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Novembre	1990
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
	SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
	LA SALLE	Septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
	SANTILLY	Novembre	1989
	SASSANGNY	Novembre	1989

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SAULES	Novembre	1989
	SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
	SENOZAN	Mai	2004
	SERCY	Novembre	1989
	SERRIERES	Mai	2008
	SIGY-LE-CHATEL	Mai	2004
	SOLOGNY	Mai	2008
	SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
	UCHIZY	Mai	2004
	VAUX-EN-PRE	Novembre	1989
	VERGISSON	Mai	2008
	VERS	Mai	2004
	VERZE	Mai	2004
	LE VILLARS	Septembre	2006
	LA VINEUSE	Mai	2004
	VINZELLES	Mai	2008
	VIRE	Septembre	2006