

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2021/C 518/04)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Saint-Amour»

PDO-FR-A1028-AM02

Date de communication: 12 octobre 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique

Au 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les mots « sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 » sont ajoutés après «Saône-et-Loire».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2019 du code officiel géographique, édité par l'INSEE, et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le périmètre de l'aire géographique reste strictement identique.

Les mots «des vins» sont ajoutés après «l'élevage».

Les termes «sont assurés» sont remplacés par les termes «ont lieu».

Le document unique est modifié au point 6.

Il est également ajouté une phrase pour informer les opérateurs de la mise à disposition des documents cartographiques relatifs à l'aire géographique sur le site de l'INAO.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

2. Aire de proximité immédiate

Au 3° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2019» sont ajoutés après «suivantes».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire de proximité immédiate par rapport à la version en vigueur en 2019 du code officiel géographique, édité par l'INSEE.

Le périmètre de cette aire reste strictement identique.

L'ajout de cette référence permet de sécuriser juridiquement la définition de l'aire de proximité immédiate, afin que celle-ci ne soit pas impactée ultérieurement par des fusions ou scissions de communes ou de parties de communes, ou des changements de nom.

(1) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

La liste des communes composant l'aire de proximité immédiate a été également actualisée sans modification du périmètre afin de tenir compte des modifications administratives intervenues avant 2019.

La rubrique « Conditions supplémentaires » du document unique est modifiée.

3. Circulation entre entrepositaires agréés

Le b) du 5° du IX du chapitre Ier du cahier des charges relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

La durée minimale d'élevage et la date de mise en marché des vins nécessitent de faciliter une circulation des vins entre opérateurs, fixer une date même précoce avant laquelle la circulation des vins ne peut avoir lieu n'a pas d'intérêt.

Le titre du 5° du IX est donc modifié en supprimant «à la circulation des produits et».

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications du cahier des charges.

4. Lien avec la zone géographique - description des facteurs humains contribuant au lien

Au b) du 1° du X du chapitre Ier du cahier des charges, dans la phrase commençant par « Le commerce des vins de la région beaujolaise prend de se développe » les mots « prend de » sont supprimés.

Le document unique est modifié au point 8.

5. Mesures transitoires

Au a) du 1° du XI du chapitre Ier du cahier des charges, les termes «au plus tard» sont ajoutés devant les termes «jusqu'à la récolte 2034 incluse» afin de préciser les conditions de cette mesure.

Le 3° est supprimé car la période pendant laquelle les producteurs pouvaient bénéficier d'une mesure spécifique concernant une réduction de la période d'élevage et, par conséquent un avancement de la date de mise en marché à destination du consommateur, est révolue.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications du cahier des charges.

6. Éléments relatifs au contrôle du cahier des charges

— Les opérateurs sont désormais contrôlés par un organisme de certification, les mots «plan de contrôle» remplacent les mots «plan d'inspection» dans les différents paragraphes concernés au chapitre II et au chapitre III du cahier des charges.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

— Références concernant la structure de contrôle

Au II du chapitre III du cahier des charges : les règles rédactionnelles de cette partie ont été modifiées, depuis l'homologation du cahier des charges en décembre 2011, pour ne plus faire apparaître les références complètes de l'autorité de contrôle lorsque les contrôles sont effectués par un organisme de certification.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Saint-Amour

2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins secs tranquilles rouges. Les vins ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

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

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation, présentent les normes analytiques suivantes :

Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : 3 grammes par litre

Ce sont les normes prévues par la réglementation communautaires qui s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Les vins élaborés pour une consommation rapide présentent une robe rubis étincelante. Ils sont charnus, tendres et fruités, originaux et complexes.

Éléphants, ils développent fréquemment des arômes fins et délicats de fruits rouges, de fleurs et parfois de fruits du verger.

Les vins destinés à une plus longue conservation présentent une robe de couleur intense allant du pourpre au grenat profond. Au nez, ils présentent souvent des parfums de kirsch et d'épices. La structure en bouche est voluptueuse, grasse et charpentée avec un équilibre entre puissance, complexité et élégance.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	14,17
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

1. Pratique œnologique spécifique

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

— Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

— Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.

— Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

2. Pratique culturale

— Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds par hectare.

Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

Sous réserve du respect de la densité minimale de 6 000 pieds/hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

— Règles de taille

— La taille est achevée le 15 mai ;

— Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;

— Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;

— Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

L'irrigation est interdite.

— Dispositions relatives à la récolte mécanique

— La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ;

— Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ;

— Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

5.2. Rendements maximaux

1. 61 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire de la commune suivante du département de Saône-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Saint-Amour-Bellevue.

7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Gamay N

8. Description du ou des liens

8.1. Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur les flancs orientaux du nord des « Monts du Beaujolais », à 12 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, et à 30 kilomètres au nord de Villefranche-sur-Saône.

Elle s'étend sur le territoire de la seule commune de Saint-Amour-Bellevue, au sud du département de la Saône-et-Loire.

Elle occupe principalement les coteaux orientaux du « Mont de Bessay » (478 mètres d'altitude), et la « Colline de l'Eglise » (310 mètres d'altitude), descendant en pente douce vers la plaine de la Saône. Le paysage est vallonné avec, d'un côté, des coteaux peu escarpés dominant le bourg, et de l'autre, des pentes plus douces et des terrasses.

L'essentiel de la zone géographique repose sur un substrat granitique, donnant par altération des arènes, sables siliceux grossiers, désignés localement sous le nom de « grès » ou de « gore ». Par endroits affleurent des schistes micacés aux produits d'altérations plus fins et argileux. Sur le flanc du « Mont de Bessay » un placage de grès du Trias donne par altération des sols sableux très pauvres. Il surmonte une série schisteuse s'altérant en sols plus argileux.

Les secteurs orientaux et méridionaux de la zone géographique reposent sur des colluvions ou des cônes de déjection, issus des roches granitiques et triasiques de l'arrière-pays.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles présentant des sols développés, surtout, sur des produits d'altération des granites et des grès, comme les arènes très filtrantes, sur les coteaux pentus, et les sols argilo-siliceux, caillouteux en surface, sur les colluvions et cônes de déjection du piémont. Ces parcelles s'étagent à des altitudes comprises entre 250 mètres et 380 mètres, avec des expositions principalement orientées vers le levant.

Le climat, océanique dégradé, est soumis à des influences continentales et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps). Ce climat contrasté, avec une chaleur estivale, marquée, qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne, bénéficie pleinement à la vigne.

Les « Monts du Beaujolais » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.

La large vallée de la Saône joue également un rôle important en optimisant l'interception de la lumière et en atténuant les écarts de températures.

8.2. Description des facteurs humains contribuant au lien

En 286, à Saint-Maurice-en-Valais, un légionnaire romain du nom d'AMOR, échappe à un massacre dont sont victimes bon nombre de ses camarades. Réfugié en Gaule, le soldat devient missionnaire, et lègue son nom au village de Saint-Amour.

Le vignoble connaît un essor important, à partir de la fin du XV^{ème} siècle, grâce à la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque. Le commerce des vins de la région beaujolaise se développe au cours du XVIII^{ème} siècle, induisant de grandes transformations dans le vignoble. Les grandes propriétés sont alors divisées en « métayages », mode de faire-valoir toujours bien ancré au sein de la zone géographique.

Au cours des années 1930, « l'Union des producteurs », animés par la foi et la passion d'un homme, Louis DAILLY, conduit le dossier de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, aboutissant au décret du 8 février 1946.

Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges élaborés essentiellement à partir du cépage gamay N.

Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser la croissance de ce cépage, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, avec principalement une conduite en « gobelet ».

Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.

Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en œuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation. Ces techniques assurent une bonne extraction, tout en préservant le caractère fruité dans les vins. Le cépage gamay N étant sensible à l'oxydation, les producteurs mettent tout en œuvre pour respecter l'intégrité des raisins et les transporter rapidement au chai.

Les producteurs écourtent parfois la durée de macération pour faire des vins plus légers, pouvant être appréciés rapidement.

Conformément aux usages, les producteurs ont à cœur d'isoler la vendange issue des meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.

En 1838, sur les 509 hectares du territoire de la commune, 268 étaient plantés en vigne. Ces chiffres ont peu évolué, puisque le vignoble couvre, en 2010, une superficie d'environ 300 hectares. La production annuelle moyenne est de 12 000 hectolitres, élaborés par 160 producteurs. La vente directe à la propriété représente 17 % des volumes.

8.3. Interactions causales

L'implantation du vignoble, à mi-côte, abrité des vents venant de l'ouest par les « Monts du Beaujolais », lui permet d'éviter, le plus souvent, les gelées printanières et les brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de bénéficier d'un ensoleillement optimal, tandis que les pentes assurent un drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie.

L'ouverture du site sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Les situations d'altitude modérée et d'exposition au midi, sont gages d'une maturité optimale et régulière du raisin pour une production de vins aux nuances originales et d'une belle complexité aromatique.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins offrent des sols développés sur un substrat granitique, argilo-siliceux, pauvres et filtrants, induisant une production raisonnable de raisins, et qui ont une incidence sur l'originalité gustative des vins.

Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du potentiel du cépage gamay N, particulièrement adapté au climat et aux sols issus d'arènes granitiques.

Leur savoir-faire s'exprime, conformément aux usages, par la pratique d'une taille courte à coursons, avec une conduite en « gobelet », des densités à la plantation élevées, des pratiques culturales limitant l'érosion des sols, des techniques de vinification adaptées, avec pour objectif, la production d'une matière première riche en couleur, tout en garantissant la finesse et le fruité des vins.

Les parcelles présentant des sols développés sur les sables triasiques, notamment sur les flancs du « Mont de Bessay », permettent d'élaborer des vins plutôt tanniques, tandis que les parcelles présentant des sols argilo-siliceux de bas de pente donnent des vins plus légers.

Les vins de « Saint-Amour » ont toujours été estimés et jouissent d'une solide réputation. Dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », Jullien, dès 1816, classe les agréables vins de « Saint-Amour » en « quatrième classe ».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

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, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019:

— 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-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echeveronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

— Département du Rhône :

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune d'Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Sorlin, Morancé, Odenas, , Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincé-en-Beaujolais, Régné-Durette, Rivolet, Sain-Bel, 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-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Dareizé, Les Olmes et Saint-Loup) ;

— 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, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fagnes-La-Loyère (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de La Loyère) Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, 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-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 sur Fregande (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré ;

— Département de l'Yonne :

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, 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, Montholon (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Champvallon, Villiers sur Tholon et Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, 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, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- a) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

- b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-895f611c-3d0b-4376-87f6-456585ec2f84
