C/2026/1751

17.3.2026

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

(C/2026/1751)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Mâcon»

PDO-FR-A0649-AM01

Date de communication: 1.2.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Actualisation de la liste des communes de l'aire géographique**

Le chapitre I du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» est modifié,

— au a) du 1° Aire géographique du point IV Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées, la modification de la phrase qui précède la liste des communes est purement rédactionnelle et ne modifie en rien le périmètre de l'aire géographique de l'appellation. Le nouveau texte précise que le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes (qui le composent) sur la base du code officiel géographique de l'année 2017. Cette nouvelle rédaction a été rendue nécessaire en raison des modifications administratives opérées sur les communes composant l'aire géographique, qu'elles concernent des fusions ou des cessions de communes, ou de parties de communes, ou des changements de nom. La nouvelle rédaction permet d'assurer la continuité d'une identification précise des communes de l'aire géographique dans le cahier des charges.

La liste des communes composant l'aire géographique a été actualisée sans modification du périmètre.

Le point 2.6 «Zone géographique délimitée» du document unique est modifié en conséquence.

2. **Actualisation des listes de communes des aires géographiques pour «Villages» et les Dénominations géographiques complémentaires**

Le chapitre I du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» est modifié au point IV Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées,

— au b) 1° Aire géographique, Pour la mention «Villages»;

— au c) 1° Aire géographique, Pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

Ces nouvelles rédactions ont été rendues nécessaires en raison des modifications administratives opérées sur les communes composant ces aires géographiques, qu'elles concernent des fusions ou des cessions de communes, ou des changements de nom. Les nouvelles rédactions permettent d'assurer la continuité d'une identification précise des communes des aires géographiques dans le cahier des charges.

Les listes des communes composant les aires géographiques a été actualisée sans modification des périmètres.

Au c) la phrase: «Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.» est ajoutée pour mise en cohérence avec le dépôt effectif de ces documents.

Le document unique n'est pas modifié suite à ces modifications.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. **Actualisation de la liste des communes de l'aire de proximité immédiate**

Le chapitre I du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» est modifié,

— au a) du 3°- Aire de proximité immédiate du point IV Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées, la phrase précédant la liste des communes est complétée par «sur la base du code officiel géographique 2017», pour les départements de la Côte-d'Or, du Rhône, de la Saône-et-Loire et de l'Yonne, les listes des communes ont été actualisées sans modification du périmètre de l'aire de proximité immédiate.

Cette nouvelle rédaction a été rendue nécessaire en raison des modifications administratives opérées sur les communes composant l'aire de proximité immédiate, qu'elles concernent des fusions ou des cessions de communes, ou de parties de communes, ou des changements de nom. La nouvelle rédaction permet d'assurer la continuité d'une identification précise des communes de cette aire dans le cahier des charges.

Le point 2.9 «Conditions supplémentaires» du document unique est modifié en conséquence pour la partie «Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée».

4. **Règles de taille**

Le chapitre I du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» est modifié,

— au b) Règles de taille au 1° Modes de conduite du VI Conduite du vignoble du chapitre premier du cahier des charges, pour la partie Dispositions particulières au paragraphe relatif à la taille Guyot.

Ce paragraphe ne concernait dans la version du cahier des charges transmise en 2011 que les vignes produisant du vin blanc. La modification consiste à autoriser cette particularité de taille pour les vignes produisant du vin rouge ou du vin rosé. Cette particularité de taille est préconisée dans le cadre de la lutte contre les maladies du bois, c'est pour cette raison que cette règle a été étendue à l'ensemble des vignes.

La phrase:

«Pour les vins blancs, la taille Guyot peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14.»

est remplacée par:

«La taille Guyot peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 pour les vins blancs et 7 pour les vins rouges et rosés, et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14 pour les vins blancs et 10 pour les vins rouges et rosés.»

Le document unique est modifié au point Pratiques culturales du 2.5.1.Pratiques œnologiques spécifiques, la partie Règles de taille - Dispositions particulières a été modifiée au paragraphe relatif à la taille Guyot.

5. **Correction du nom d'une commune**

Le chapitre I du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» est modifié au 1° Aire parcellaire délimitée du XI Mesures transitoires

: la commune «Mâcon-Loché» devient la commune «Mâcon».

La commune de Loché fait partie de l'aire géographique dès la reconnaissance de l'appellation «Mâcon» en 1937. Quand elle a été fusionnée avec la commune de Mâcon, son nom a été associé pendant un temps au nom de Mâcon, puis le nom de la commune de Mâcon seul a été maintenu. La correction a été réalisée dans la partie «Aire géographique» du cahier des charges dans sa version de 2011, mais ne l'avait pas été pour cette partie.

Le document unique n'est pas modifié suite à cette modification.

6. **Suppression et modification d'obligations déclaratives**

Le chapitre II du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» est modifié au I Obligations déclaratives:

— le 1 Déclaration préalable d'affectation parcellaire, est supprimé par rapport à la version du cahier des charges précédente. En effet cette déclaration préalable permettait d'identifier annuellement dans le vignoble parmi les parcelles délimitées de l'appellation, celles conduites selon les conditions de productions plus restrictives relatives aux dénominations géographiques complémentaires. L'utilité de cette déclaration annuelle est apparue moins pertinente en raison du développement de la production des dénominations géographiques complémentaires entrainant ainsi dans la durée le maintien des parcelles engagées dans la production de ces dénominations. Par ailleurs ces parcelles restent facilement identifiables puisque délimitées selon des critères spécifiques, en complément des critères généraux pour l'ensemble des parcelles de l'appellation.

— les points 2 à 11 deviennent respectivement les points 1 à 10.

— au 1 Déclaration de renonciation à produire, la date du «15 mai» est remplacée par celle du «15 juin». Cette déclaration permet de ne pas avoir à contrôler dans le cadre du contrôle de l'appellation les parcelles de l'exploitation, délimitées pour l'appellation, que le viticulteur ne destine pas cette année là à la production de l'appellation.

Ce changement de date n'a aucun effet sur l'efficacité du contrôle des parcelles produisant l'appellation comme il a pu être constaté pour les autres appellations bourguignonnes dont les cahiers des charges indiquent la date du 15 juin.

Le document unique n'est pas modifié suite à ces modifications.

7. **Changement de structure de contrôle**

Le II du chapitre III du cahier des charges a été modifié car les règles rédactionnelles ont été revues.

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

8. **Modification rédactionnelle du point 1.8. Lien avec la zone géographique du document unique**

La rédaction des différentes parties du lien avec la zone géographique du document unique ont été modifiées par rapport à la version de 2011, afin de ne conserver que les éléments essentiels du point X Lien avec la zone géographique du chapitre premier du cahier des charges.

La partie lien causal du point 1.8 a été remaniée de façon plus importante pour être davantage conforme à l'article 5, paragraphe 2 du règlement d'exécution (UE) n° 2019/34.

9. **Rendement**

Au 1° du VIII du chapitre Ier, le rendement butoir (maximal) des vins blancs est augmenté comme suit 77 hl/ha au lieu de 75 hl/ha.

Pour toutes les Dénominations Géographiques Complémentaires et la Mention «Villages», les rendements maximaux des vins blancs ont également été augmentés à 77 hl/ha.

Ces valeurs de rendements ont été augmentées pour prendre en compte la problématique du changement climatique qui entraine des aléas, impactant des déficits de récolte récurrents.

Le document unique est modifié au point 5.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Mâcon

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Description analytique*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins secs tranquilles blancs, rouges ou rosés. Les vins blancs, rouges et rosés ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %. Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Les vins rouges et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent les teneurs maximales en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes: Vins blancs - 3 grammes par litre; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H 2 SO 4). Vins rosés 3 grammes par litre Vins rouges 2 grammes par litre Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre. Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents par litre.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Description organoleptique*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs allient puissance et finesse et offrent souvent une belle robe jaune vert. Ils sont harmonieux, frais et aromatiques, et peuvent être appréciés jeunes. Les vins rouges, charnus et corsés, développent généralement des arômes de petits fruits, comme le cassis, ou la framboise, avec des nuances épicées et minérales. Un bon équilibre en tanins leur confère une rondeur en bouche. Les vins rosés sont frais, gouleyants et fruités.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Densité de plantation

Pratique culturale

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7 000 pieds par hectare;

— Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,80 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare;

— Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,20 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

Ces dispositions particulières s'appliquent aux:

— Vignes implantées sur pentes sableuses:

— parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 15 %;

— sol présentant un taux de sable supérieur ou égal à 30 %.

— Vignes implantées sur des pentes autres que sableuses: parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 25 %.

2. Règles de taille

Pratique culturale

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes:

— Vins rouges et rosés;

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied:

— 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 6;

— soit en taille longue (vignes taillées en Guyot simple ou double) avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 7.

— Vins blancs;

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied:

— soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8;

— soit en taille longue (vignes taillées en Guyot simple ou double) avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14. La pointe du long bois est attachée sur le fil inférieur du palissage.

3. Pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique

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

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

— Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

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

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.

4. Règles de taille - Dispositions particulières

Pratique culturale

Lors du rajeunissement des cordons le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.

La taille Guyot peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 pour les vins blancs et 7 pour les vins rouges et rosés, et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14 pour les vins blancs et 10 pour les vins rouges et rosés.

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

5.2. *Rendements maximaux*

1. vins blancs

77 hectolitre par hectare

2. vins rouges et rosés

69 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes de Saône et Loire, sur la base du code officiel géographique de 2017: Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Chardonnay B

Gamay N

Pinot noir N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique - Facteurs naturels*

— Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» correspond à la région naturelle du «Mâconnais», située en Bourgogne méridionale. Elle couvre un ensemble de collines aux sommets boisés et aux pentes couvertes de vignes, bordées par la plaine de la Saône, au nord et à l'est, la vallée de la Grosne et le Charollais, à l'ouest. Au sud, elle se prolonge par les «Monts du Beaujolais». Le «Mâconnais» se présente comme un ensemble de longues crêtes parallèles, allongées selon une direction nord-nord-est/sud-sud-ouest et séparées par un système de failles parallèles. Chacun de ces «chaînons» est basculé vers l'orient et fait se succéder, d'ouest en est, le socle granitique ou schisteux paléozoïque, puis les couches sédimentaires calcaires ou argileuses, triasiques et jurassiques, qui le recouvrent. En outre, des formations tertiaires occupent les dépressions et sont représentées par des sables siliceux, des argiles à silex, ou des conglomérats calcaires. Les affleurements granitiques sont plus fréquents, au sud et à l'ouest, de la zone géographique. Ils sont absents des «chaînons» orientaux. Les piémonts sont fréquemment empâtés par des formations argilo-limoneuses, issues de l'altération des calcaires et des marnes, pouvant atteindre une épaisseur de plusieurs mètres. Selon les substrats, les sols sont extrêmement variés: - sols siliceux et acides sur le socle paléozoïque, sableux et filtrants sur les arènes granitiques, très caillouteux et plus argileux sur les formations schisteuses; - sols calcaires, parfois très pierreux, sur les flancs des reliefs exposés à l'est, sur les substrats du Jurassique; - sols limoneux décarbonatés, superficiels sur les substrats marneux, plus profonds sur les altérites de bas de coteau. La morphologie en «chaînons» est marquée par la prépondérance des expositions des coteaux, vers l'est et l'ouest. Des versants regardant vers le nord et le sud, sont présents le long des vallées orientées vers l'est et la Saône. La région baigne dans un climat océanique à tendance méridionale. Le «Mâconnais» est soumis aux influences rhodaniennes pénétrant par la vallée de la Saône et qui limitent les excès d'humidité. La barrière naturelle des «Monts du Charollais», à l'ouest, protège, en partie, la zone géographique, des influences humides océaniques. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année (800 millimètres en moyenne) et sont modérées durant la période végétative de la vigne. La température moyenne annuelle est de 11 °C et l'ensoleillement moyen de 2000 heures par an. Les étés sont chauds et bien ensoleillés.

8.2. *Informations sur la zone géographique - Facteurs humains*

— Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne et le commerce du vin connaissent un essor important à partir du Moyen-Âge, grâce aux grands ordres monastiques et notamment l'abbaye de Cluny, située à l'ouest de la zone géographique. Le «Mâconnais» médiéval est une région agricole riche et peuplée, comme en atteste les petites églises romanes préservées au cœur de dizaines de villages. Au XVII ème siècle (édit des échevins de Mâcon de 1620), le «Mâconnais» cherche, pour sa

production de vins rouges, à n'utiliser qu'une variété fine dite «petit gamay». A cette même époque, le cépage chardonnay B est implanté pour la production de vins blancs. Les lourdes mesures fiscales prises par la ville de Lyon, dissuadent les producteurs de l'approvisionner en «vins courants» qui se tournent alors vers la production de «vins fins», vendus à des prix plus élevés sur le marché parisien. Au début du XX ème siècle, les producteurs se regroupent et œuvrent à la défense du nom de leur région. La démarche aboutit, en 1937, avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon». A partir des années 1920, face à la crise viticole, des producteurs et hommes politiques se lancent dans le mouvement coopératif. La première cave coopérative est créée en 1926, à Saint-Gengoux-de-Scissé, au cœur de la zone géographique. Économiquement et socialement, le «Mâconnais» est partagé entre les villes de Chalon-sur-Saône, au nord, et Mâcon, au sud. La partie nord de la zone géographique adopte des usages apparentés à ceux du «Châlonnais» voisin, avec la présence des cépages gamay N et pinot noir N, des plantations à des plus densités élevées, la taille Guyot. Le centre et le sud, principalement plantés en cépage chardonnay B, produisent essentiellement des vins blancs. Les vignes sont taillées selon les usages locaux, en «taille à queue». Cette partie de la zone géographique constitue le noyau historique des vins bénéficiant de la mention «Villages», produits également avec le chardonnay B.

8.3. *Lien causal*

L'apparente unité de la zone géographique se décline en une grande diversité de situations, caractérisées par une géographie viticole complexe. En effet, la topographie et la géologie ont engendré des conditions contrastées: expositions variées, sols calcaires ou acides, très pierreux ou au contraire limoneux, superficiels ou profonds, conduisant à des encépagements communaux différents. Cette diversité des environnements a conduit à des délimitations spécifiques des parcelles en lien avec les caractéristiques des cépages en usage, et en conséquence avec les vins qui pourront être produits à partir de celles-ci. Le climat, à tendance méridionale, combiné à la sélection des sites viticoles les plus favorables, propices au réchauffement précoce du sol, confère aux vins de «Mâcon» un caractère marqué par le charnu et le fruité en bouche. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins rouges occupent des coteaux d'expositions diverses sur tous les types de substrats. Le critère déterminant est le drainage, dépendant à la fois de la nature des sols et de la topographie. Cependant les plantations du cépage gamay N sont préférentiellement localisées sur les parcelles présentant des sols acides, sur les franges granitiques des «chaînons» occidentaux et aux confins méridionaux de la zone géographique, près des «Monts du Beaujolais», et au nord, près du «Châlonnais». C'est également dans cette dernière zone que se trouve la majorité des plantations de pinot noir N. Les vins rouges produits sur des parcelles aux sols issus du socle granitique, expriment de façon plus prononcée une fraîcheur aromatique, un fruité, généralement des arômes de petits fruits rouges, et de la puissance. Tous les vins rouges présentent des nuances épicées et minérales, un bon équilibre en tannins qui leur confère une rondeur en bouche Les vins rosés sont issus de vignes plantées sur des parcelles délimitées également pour les vins rouges. Ce sont des vins plus frais, gouleyants et fruités. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins blancs se limitent aux substrats calcaires ou faiblement décarbonatés. Les vins blancs acquièrent fraîcheur aromatique et équilibre, sur ces parcelles situées principalement sur les pentes marneuses ou aux pieds des coteaux, avec des sols argilo-limoneux Les vins bénéficiant de la mention «Villages», vins blancs produits également avec le cépage chardonnay B, tiennent leur rondeur, leur puissance et leur capacité de vieillissement de l'implantation des vignes sur les coteaux les mieux exposés, soit vers l'est soit vers le sud, et sur des parcelles présentant des sols issus des calcaires durs du Jurassique ou des sols à substrat marneux plus ou moins recouverts d'éboulis calcaires. Ils sont alors généralement marqués par des arômes de fleurs blanches et de fruits frais. Avec le temps, ils prennent fréquemment, des notes de sous-bois, de noisette, de miel et de pain grillé.

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

Etiquetage 1

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

a) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) Le nom de la dénomination géographique complémentaire suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions sont identiques à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) 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;

— et 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 la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'indication du cépage principal, celle-ci est imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas les deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Etiquetage 2

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

e) L'étiquetage des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» suivie d'une dénomination géographique complémentaire ou de l'appellation d'origine contrôlée «Mâcon» suivie de la mention «Villages» peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bourgogne».

f) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires:

— «Azé»; «Bray»; «Burgy»; «Bussières»; «Chaintré»; «Chardonnay»; «Charnay-lès-Mâcon»; «Cruzille»; «Davayé»; «Fuissé»; «Igé»; «Lugny»; «Loché»; «Mancey»; «Milly-Lamartine»; «Montbellet»; «Péronne»; «Pierreclos»; «Prissé»; «La Roche-Vineuse»; «Serrières»; «Solutré-Pouilly»; «Saint-Gengoux-le-National»; «Uchizy»; «Vergisson»; «Verzé»; «Vinzelles».

g) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention «Villages», pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention.

h) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non de la mention «Villages» peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention

Aire de proximité immédiate 1

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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes:

— Département de la Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belansur-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-les-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ébaty, Échevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Étrochey, 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,

Aire de proximité immédiate 2

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

— Département de la Côte-d'Or (suite): Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombesur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, 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, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Émeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Oullières, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas,

Aire de proximité 3

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

— Département du Rhône (suite); Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon;

— Département de Saône-et-Loire: Aluze, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champforgeuil, Change, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle- de-Guinchay, La Charmée, Charrecey, Chassey-le-Camp, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Cluny, Cormatin, Couches, Créot, Culles-les-Roches, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Épertully, Farges-lès-Chalon, Flagy, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (uniquement pour la partie correspondante au territoire de la commune de La Loyère), Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Jambles, Jully-lès-Buxy, Lalheue, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Montagny-lès-Buxy, Moroges, Paris-l'Hôpital, Pruzilly, Remigny, Romanèche-Thorins, Rosey, Rully, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, 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-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin,

Aire de proximité immédiate 4

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

— Département de Saône-et-Loire (suite): Saisy, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy, Taizé, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré;

— Département de l'Yonne: 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, 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, Épineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, 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 correspondante aux territoires des anciennes communes de Champvallon, Villiers-sur-Tholon et Volgré), Mouffy, Moulinsen-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, 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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8e1a8f52-4992-4c2d-a253-57916e8dda3c