Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/5285

12.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5285)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Meursault»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1017-AM01 — 13.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Meursault»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'Agriculture de l'Agro-Alimentaire et de la Souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Meursault» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Aire géographique

Description

Au point 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, la phrase «Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.» est ajoutée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire parcellaire délimitée

Description

Au a du 2° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, la dernière phrase est remplacée par: «Les documents cartographiques représentant l'aire parcellaire délimitée sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.»

Au b du 2° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, la dernière phrase est remplacée par: «Les documents cartographiques représentant l'aire parcellaire délimitée particulière sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.»

L'Institut a modifié ses procédures après décision du comité national compétent pour ne plus déposer les plans de la délimitation parcellaire dans les mairies des communes concernées mais directement sur son site internet.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire de proximité immédiate

Description

Au 3° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les termes «sur la base du code officiel géographique de l'année 2024» sont ajoutés après les termes «par le territoire des communes suivantes».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire de proximité immédiate par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique, édité par l'INSEE. L'ajout de cette référence permet de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire de proximité immédiate.

Les noms des communes composant l'aire de proximité immédiate ont été actualisés afin de tenir compte des modifications administratives intervenues, sans modification du périmètre de l'aire.

Le document unique est modifié au point «Exigences applicables supplémentaires».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Au a et au b du 1° du V du chapitre Ier du cahier des charges, il est ajouté pour les variétés autorisées «les variétés aligoté B, melon B, sacy B et césar N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent».

Elles sont ajoutées en tant que variété d'intérêt à fin d'adaptation car elles présentent des caractéristiques agronomiques intéressantes pour l'appellation dans un objectif d'adaptation au changement climatique, ainsi qu'un profil aromatique en cohérence avec celui recherché par les producteurs.

Le document unique est modifié au point «Variété(s) à raisins de cuve».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de proportion à l'exploitation

Description

Au 2° du V du chapitre Ier du cahier des charges, il est ajouté un premier paragraphe: «La proportion d'aligoté B, melon B, sacy B et césar N est limitée à 10 % de l'encépagement et à 1 hectare par exploitation. La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.»

Les variétés d'intérêt à fin d'adaptation sont limitées en superficie car elles sont introduites pour une période d'évaluation au sein de chaque exploitation participant.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Densité de plantation

Description

Au a du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, le paragraphe suivant est ajouté: «Les vignes peuvent présenter une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent. La superficie de ces vignes est limitée à 10 % de la superficie de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation et à 1 hectare par exploitation.»

Cette disposition permet aux vignerons d'évaluer sur des surfaces limitées ce mode de conduite pour évaluer l'adaptation des pratiques à l'évolution du climat.

Le document unique est modifié au point «Pratiques vitivinicoles».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Taille

Description

Au b du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, la phrase suivante est ajoutée «Pour les vignes plantées à moins de 9 000 pieds par hectare, les règles de taille sont adaptées en considérant que le nombre d'yeux francs ou de rameaux fructifères par pied s'entend par mètre carré.»

Cette règle a été ajoutée pour encadrer la taille dans ces parcelles de densité spécifique par rapport à la densité traditionnelle.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etat cultural de la vigne

Description

Au f du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, le paragraphe suivant est ajouté: «Les pieds symptomatiques de jaunisses à phytoplasmes marqués au cours de la campagne végétative devront être arrachés avant le 31 mars de l'année suivant la récolte.

Les jaunisses se caractérisent par ces 3 symptômes:

— non aoûtement des rameaux

— flétrissement des grappes

— coloration ou décoloration sectorielle ou totale des feuilles, enroulement des feuilles»

Cette disposition vise à éliminer les pieds atteints de ces maladies dont les raisins sont de moindre qualité.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autres pratiques culturales

Description

Au b du 2° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, le recours possible a des méthodes différentes du traitement à l'eau chaude pour le traitement des plants de vigne contre la flavescence dorée a été supprimé, aucune méthode alternative n'ayant apporté la preuve de son efficacité.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Assemblage

Description

Au 1° du IX du chapitre Ier du cahier des charges les paragraphes suivants sont ajoutés:

«Les raisins issus des vignes plantées à moins de 9 000 pieds par hectare et faisant l'objet d'une convention sont vinifiés séparément. Ils ne peuvent être assemblés qu'après fourniture des échantillons à l'ODG.

L'assemblage final susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée comporte au maximum 15 % de raisins,

— issus des variétés suivantes: césar N, aligoté B, melon B et sacy B, et

— de vignes plantées à une densité de plantation comprise entre 5 000 et 9 000 pieds par hectare, pris ensemble ou séparément»

Ces nouvelles règles d'assemblage permettront d'évaluer l'influence de ces cépages ou des densités inférieures sur les caractéristiques des vins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de présentation et étiquetage

Description

Au f du 2° du XII du chapitre Ier du cahier des charges, la disposition qui exigeait que lorsque l'indication de l'année de récolte figure sur l'étiquetage des vins, la totalité des raisins utilisés pour l'élaboration de ces vins a été récoltée pendant l'année considérée a été supprimée.

Cela permettra aux opérateurs d'utiliser jusqu'à 15 % de vins issus d'un autre millésime lorsque l'année de récolte figure sur l'étiquetage des vins. Cette pratique est nécessaire notamment pour permettre l'ouillage des futs avec des vins d'un millésime antérieur.

Le document unique est modifié au point «Exigences applicables supplémentaires».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Au II du chapitre III du cahier des charges, les dispositions concernant la structure de contrôle sont modifiées pour répondre aux nouvelles règles rédactionnelles.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Meursault»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1017-AM01 — 13.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Meursault»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Pas de caractéristique particulière

Arôme/Nez

Les vins blancs sont secs et se caractérisent par un bouquet capiteux, mêlant très fréquemment un caractère grillé à des notes d'amande.

Goût/Bouche

En bouche, une saveur moelleuse, relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde, soutient une grande persistance aromatique. Les «Meursault» blancs se caractérisent au sein des vins de Bourgogne par cette expression complexe et capiteuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Pas de caractéristique particulière

Arôme/Nez

Ce sont des vins rares dont on apprécie la saveur de fruit rouge et notamment de cerise noire, sur leur fraîcheur et leur finesse.

Goût/Bouche

Ce sont des vins rares dont on apprécie la fraîcheur et la finesse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

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

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

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

Les vins respectent en matière de pratiques œnologiques la règlementation de l'Union Européenne.

Pratique vitivinicole

Pratique culturale

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

a) Densité de plantation — Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre; — Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre. — Les vignes peuvent présenter une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 29 juin 2023. La superficie de ces vignes est limitée à 10 % de la superficie de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation et à 1 ha par exploitation.

b) Règles de taille Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes: dispositions générales couleur des vins règles de taille

Vins blancs: Les vignes sont taillées: — soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10; — soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Vins rouges: Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied: — soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail); — soit en taille longue Guyot simple.

Dispositions particulières: La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. La taille Guyot simple peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette. 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.

Pour les vignes plantées à moins de 9 000 pieds par hectare, les règles de taille sont adaptées en considérant que le nombre d'yeux francs ou de rameaux fructifères par pied s'entend par mètre carré.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

Rendement maximal

Rendement maximal:	64
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges

Rendement maximal

Rendement maximal:	58
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs bénéficiant de la mention premier cru

Rendement maximal

Rendement maximal:	62
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges bénéficiant de la mention premier cru

Rendement maximal

Rendement maximal:	56
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Aligoté B

— Chardonnay B

— César N

— Melon B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Sacy B

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Meursault dans le département de la Côte-d'Or.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la «Côte de Beaune», relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres, selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des «Hautes Côtes», à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude au droit de la «Côte» avoisine 250 mètres. La zone géographique est limitée au seul territoire de la commune de Meursault, au sud de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. A Meursault, le front de la «Côte», d'environ 150 mètres de dénivelé, offre une topographie assez complexe, combinaison d'une lithologie variée et d'une intense fracturation. Le substrat est composé d'une alternance de calcaires et marnes (calcaires argileux). Un premier ressaut est principalement de nature calcaire, daté du Jurassique moyen. Il est composé, en bas de coteau, par le «calcaire de Chassagne», calcaire massif mais gélif, exploité autrefois en pierre de construction dans de nombreuses carrières. Il est surmonté par un petit banc marneux, puis par un niveau de calcaire dolomitique exploité jadis en carrières aériennes et souterraines. La série s'achève avec des calcaires en plaquettes, dénommés «Dalle nacrée», formant un net ressaut à mi-coteau. Ce niveau est parsemé de carrières anciennes, parfois importantes. Le second ensemble, daté du Jurassique supérieur, est composé d'un important niveau marneux coiffé par un banc de calcaire dur formant la corniche sommitale. Le substrat marno-calcaire ou dolomitique des versants est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Le paysage de «Meursault» est fortement marqué par cette lithologie. Le vignoble, implanté préférentiellement sur des parcelles présentant des sols développés sur marnes et calcaires fracturés, est rythmé par des bandes boisées ou de «chaumes» (pelouses sèches) couvrant les bancs de calcaires durs. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols peu évolués et peu épais, développés sur tous les types de substrats, à l'exception des formations sur calcaire dur où le sol arable manque. Elles occupent, en outre, les piémonts, sur des épandages argilo-graveleux bien drainés. Les parcelles destinées à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» sont situées sur la partie basse des versants, où les sols sont moyennement fertiles et sont développés sur les «calcaires de Chassagne» ou les marnes du Jurassique moyen, et localement sur les épandages graveleux du piémont. Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique s'affirme par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5 °C. La «Côte», à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique induisant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité (Effet de foehn).

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Le village de Meursault semble avoir été, de tous temps, un village viticole. Si les preuves manquent pour le premier millénaire de notre ère, dès le XI ème siècle, les témoignages abondent. En 1098, le Duc de Bourgogne, Eudes 1 er, fait don, à la toute nouvelle abbaye de Cîteaux, de sa vigne sise près du château. Des dons ultérieurs permettent aux moines cisterciens de se constituer, à Meursault, un domaine considérable, nécessitant la construction d'une cuverie, l'actuel «Château de Cîteaux», au cœur du village, qui a préservé ses caves voûtées du XII ème siècle. Le vignoble de «Meursault» est très anciennement connu pour ses vins blancs, bien qu'il s'y produise aussi des vins rouges. Jullien note, en 1816, que les vins blancs produits à Meursault se vendent couramment sous le nom de «Mont-Rachet», ce qui est à l'évidence un gage de qualité. A une époque où les vins fins produits en Bourgogne sont très majoritairement des vins rouges, «Meursault» se distingue par sa production essentielle de vins blancs, contrastant

ainsi avec les villages voisins, tels Pommard ou Volnay. Dès les années 1940, certains producteurs de «Meursault» se lancent dans la commercialisation de leurs vins en bouteille, tant en France qu'à l'étranger, créant ainsi une dynamique nouvelle qui s'étend rapidement pour devenir le mode de commercialisation principal. En 1943, l'Etat français reconnaît une liste de «climats» (terme d'usage, le plus souvent associé à un nom de lieudit) du vignoble de «Meursault» pouvant bénéficier de la mention «premier cru». Il s'agit des «climats» les plus réputés, classés en première classe ou en 2 ème classe en 1860 (classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune). Ils se localisent dans la partie inférieure du versant, sur des substrats de calcaire ou de dolomie du Jurassique moyen. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la «Côte de Beaune», souvent supérieure à 9 000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long. En 2010, le vignoble de «Meursault» produit essentiellement des vins blancs, et seuls quelques lieudits de piémont sont plantés en cépages noirs pour la production de vins rouges. Il couvre environ 400 hectares dont 130 hectares délimités pour le bénéfice de la mention «premier cru», pour une production moyenne annuelle d'environ de 18 000 hectolitres de vins blancs et moins de 400 hectolitres de vins rouges (2 % de la production).

c) Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs sont secs et se caractérisent par un bouquet capiteux, mêlant très fréquemment un caractère grillé à des notes d'amande. En bouche, une saveur moelleuse, relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde, soutient une grande persistance aromatique. Les «Meursault» blancs se caractérisent au sein des vins de Bourgogne par cette expression complexe et capiteuse.

Bien qu'anecdotique, la production de vins rouges est, cependant, tout aussi originale. Ce sont des vins rares dont on apprécie la saveur de fruit rouge et notamment de cerise noire, sur leur fraîcheur et leur finesse.

d) Interactions causales

Le caractère océanique frais du climat, associé à une situation topographique particulièrement favorable conjuguant exposition à l'est et pentes douces, et les sols marneux ou calcaires mêlés de dolomie du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon.

Le site de «Meursault» offre un paysage varié, riche de la diversité des situations tant topographiques que géologiques. Les vins blancs, à l'instar du paysage, expriment des nuances diverses, mises en valeur par l'usage de la mention du «climat» de provenance des raisins. De même, les vins rouges, issus de vignes limitées à quelques sites, expriment cette complexité. Les producteurs ont su tirer parti de cette situation exceptionnelle, particulièrement favorable au cépage chardonnay B, en développant, au fil des générations, des savoir-faire favorisant une production, faible en volume, mais de haute qualité, révélée par sa grande aptitude à la garde. Les vignes sont plantées avec une densité élevée. L'usage est d'élever les vins pendant au moins 6 mois, ce qui leur assure une aptitude certaine à la conservation, variable selon les caractéristiques du millésime et celles du «climat». En 1778, l'Abbé Courtépée, dans sa «Description générale et particulière du Duché de Bourgogne», déclare: «Bon vignoble, dont les vins blancs sont renommés dans toute la France. Les meilleurs climats sont les Charmes, les Perrières, les Genevrières, la Goutte d'Or…». Ces derniers bénéficient tous de la mention «premier cru». En 1816, Jullien cite les vins rouges de «Meursault» en quatrième classe parmi les vins fins de Bourgogne. Les vins blancs sont classés en deuxième classe, avec à leur sommet, «La Perrière». Dès 1923, les producteurs de «Meursault», précurseurs en matière de communication, font connaître leurs vins en organisant à l'automne un grand banquet convivial, «la Paulée», terme régional désignant le repas de fin de vendange. La coutume veut que chaque producteur participant apporte quelques bonnes bouteilles de sa cave pour les faire goûter à ses voisins de table. Cet événement, rassemblant plusieurs centaines de convives, a pris une ampleur internationale et s'associe au chapitre des Chevaliers du Tastevin au «Clos Vougeot» et à la célèbre vente des vins des «Hospices de Beaune» pour constituer les «Trois Glorieuses», grand moment de festivité bourguignonne. C'est aussi l'occasion pour les producteurs de décerner chaque année à un écrivain remarqué dans le domaine du vin le «Prix de la Paulée de Meursault».

«Meursault» doit sa notoriété aux hommes qui ont su travailler à l'expression de leur terroir, mais aussi communiquer et faire partager leur passion aux amateurs de grands vins. Les vins de «Meursault» se placent parmi les «crus» les plus réputés de la «Côte de Beaune». Ils ont acquis, au cours du temps, une notoriété qui les situe mondialement comme l'archétype des grands vins blancs secs.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention traditionnelle «premier cru». Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires (climats) suivantes selon les dispositions fixées pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle «premier cru»:

LISTE DES CLIMATS — «Blagny»; — «Charmes»; — «Clos des Perrières»; — «Genevrières»; — «La Jeunellotte»; — «La Pièce sous le Bois»; — «Le Porusot»; — «Les Bouchères» - «Les Caillerets»; — «Les Cras»; — «Les Gouttes d'Or»; — «Les Plures»; — «Les Ravelles»; — «Les Santenots Blancs»; — «Les Santenots du Milieu»; — «Perrières»; — «Porusot»; — «Sous Blagny»; — «Sous le Dos d'Ane».

Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention traditionnelle «premier cru» est porté 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 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; — que le nom du lieu-dit cadastré ne soit pas identique à celui d'un des climats susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru»; — que les vins ne soient pas issus de vignes plantées sur les parcelles suivantes de la commune de Meursault: SECTION CADASTRALE NUMÉRO DE CADASTRE G 66 — 69 — 71 — 72 — 73 — 74 — 75 — 79 — 81 — 82 — 83 — 84 — 85 — 86. BI 129 — 130 — 131 — 135 — 136 — 137 — 138 — 139. BO 107 — 109 — 110 — 111 — 112 — 113 — 114 — 115 — 116 — 117 — 124 - 126 — 127 — 128. BP 92 — 93 — 101 — 102 — 103 — 104 — 105. AK 94 — 95 — 96 — 98 — 99. AL 160 — 162 — 163 — 173 — 181 — 182 — 183 — 184

Le nom du lieu-dit cadastré est 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.

c) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bourgogne» ou «Grand Vin de Bourgogne».

d) Lorsque le nom l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire «Côte de Beaune», cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

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 2024:

— Département de la Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur- Ouche, Fussey, Gerland, 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, 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, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Philibert, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (pour la partie du territoire correspondant à l'ancienne commune-de-Clémencey), Vannaire, 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-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Portes des Pierres Dorées, 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-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon et Vindry-sur-Turdine (pour la partie du territoire correspondant aux anciennes communes-de-Dareizé, Les Olmes, 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, Bonnay-Saint-Ythaire, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, 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, Fragnes-la-Loyère (pour la partie du territoire correspondant à l'ancienne commune-de La Loyère), Fuissé, Genouilly,

Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (pour-la-partie du territoire correspondant aux anciennes communes de Donzy-le-National, La Vineuse, Massy), 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-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, 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, Vinzelles et Viré;

— Département de l'Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serein, 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, 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, Montholon (pour la partie du territoire correspondant aux anciennes communes de Champvallon, Villiers-sur-Tholon, Volgré), Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, 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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers et Yrouerre.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission, l'aire de proximité immédiate correspond à une zone à proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-f14f68d0-cb2a-49ca-9fa5-edd6b2828624