C/2024/2984

29.4.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/2984)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Bourgogne»

PDO-FR-A0650-AM03

Fecha de la comunicación: 1.2.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Rendimiento**

En el capítulo I, sección VIII, apartado 2, el rendimiento límite (máximo) de los vinos blancos ha aumentado a 77 hl/ha en lugar de 75 hl/ha.

Para todas las denominaciones geográficas complementarias, se han incrementado los rendimientos máximos de los vinos blancos, salvo para las viñas denominadas «grandes» de las denominaciones geográficas complementarias «Hautes Côtes de Beaune» y «Hautes Côtes de Nuits». Estas viñas ya se encuentran en su rendimiento máximo posible según las normas de producción definidas.

Los valores de rendimiento se han incrementado para tener en cuenta los imprevistos del cambio climático, que provocan déficits recurrentes de cosecha.

Se modifica el punto 5 del documento único, y solo en el caso de los vinos blancos.

2. **Cambio de estructura de control**

Se ha modificado el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones debido a la revisión de las normas de redacción.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Bourgogne

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos son vinos tranquilos secos, blancos, tintos o rosados. a) Los vinos blancos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. Los vinos tintos y rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,2 %. b) Tras el enriquecimiento, los vinos no superan el grado alcohólico volumétrico total siguiente: vinos blancos: 13 %, vinos tintos y rosados: 13,2 %. c) Los vinos tintos presentan, en la fase de envasado, un contenido máximo en ácido málico de 0,4 gramos por litro. d) Los vinos acabados, listos para el consumo, presentan un contenido máximo en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) de: COLOR DE LOS VINOS, CONTENIDO MÁXIMO EN AZÚCARES FERMENTABLES (glucosa + fructosa). Vinos blancos: 3 gramos por litro; o 4 gramos por litro, si la acidez total es superior o igual a 55,10 miliequivalentes por litro. Vinos tintos: 2 gramos por litro. Vinos rosados: 3 gramos por litro. e)

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Los vinos tintos y rosados suelen tener una trama tánica fina, sedosa y bastante afrutada. Los vinos blancos, producidos a partir de la variedad chardonnay B, presentan un sabor semiseco, que se caracteriza por la acidez necesaria para una estructura equilibrada y que permite una buena guarda, con vinos que pueden ser potentes. La gran extensión latitudinal de la zona geográfica se observa claramente en los vinos. En el departamento del Yonne, los vinos se estructuran más bien en torno a una acidez muy presente, que se opone a la expresión más flexible de los vinos de la parte meridional de la zona geográfica.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica:

a) se autorizan las técnicas de enriquecimiento sustractivas para los vinos tintos, con un grado de concentración máximo del 10 %;

b) se prohíbe la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos rosados;

c) queda prohibido el uso de trozos de madera;

d) tras el enriquecimiento, los vinos no superan el grado alcohólico volumétrico total siguiente:

Vinos blancos: 13 %

Vinos tintos y rosados: 13,2 %

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

1. Densidad de plantación

Práctica de cultivo

DISPOSICIONES GENERALES

Las vides presentan una densidad de plantación mínima de 5 000 cepas por hectárea, con una separación entre hileras inferior o igual a 2,20 metros.

— Si la densidad de plantación es superior a 8 000 cepas por hectárea, la separación entre las cepas de una misma hilera es superior o igual a 0,50 metros.

— Si la densidad de plantación es inferior o igual a 8 000 cepas por hectárea, la separación entre las cepas de una misma hilera es superior o igual a 0,80 metros.

Las vides plantadas de forma irregular tienen una densidad de plantación mínima de 9 000 cepas por hectárea, con una separación entre las cepas de una misma hilera superior a 0,50 metros.

DISPOSICIÓN PARTICULAR

En la región vitícola delimitada de la denominación de origen controlada «Bourgogne» seguida de las denominaciones geográficas complementarias «Hautes Côtes de Beaune» y «Hautes Côtes de Nuits», las vides tienen una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea, con una separación entre las hileras inferior o igual a 3 metros.

2. Normas de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan siguiendo las disposiciones siguientes:

SEPARACIÓN ENTRE HILERAS, COLOR DE LOS VINOS, UBICACIÓN DE LAS VIDES

NORMAS DE PODA

Disposiciones generales

Vinos blancos

— bien en poda corta (en cordón de Royat y cordón bilateral), con un número de yemas francas por metro cuadrado inferior o igual a 10;

— en poda larga Guyot simple o Guyot doble con un número de yemas francas por metro cuadrado inferior o igual a 8,5.

Vinos blancos (solo en los municipios del departamento del Ródano y en los municipios del departamento de Saona y Loira incluidos en la región vitícola delimitada de la denominación de origen controlada «Mâcon»).

En poda llamada «queue du Mâconnais» con un número de yemas francas por metro cuadrado inferior o igual a 10.

Vinos blancos (excepto en los municipios del departamento del Ródano y en los municipios del departamento de Saona y Loira incluidos en la región vitícola delimitada de la denominación de origen controlada «Mâcon»).

En poda llamada «Chablis» con un número de yemas francas por metro cuadrado inferior o igual a 8,5.

Vinos tintos y rosados

— bien en poda corta (en cordón de Royat, cordón bilateral, vaso y abanico), con un número de yemas francas por metro cuadrado inferior o igual a 10;

— en poda larga Guyot simple o Guyot doble con un número de yemas francas por metro cuadrado inferior o igual a 8.

3. Normas específicas de poda

Práctica de cultivo

Normas especiales para las viñas de la región vitícola delimitada de la denominación de origen controlada «Bourgogne» seguida de las denominaciones geográficas complementarias «Hautes Côtes de Beaune» y «Hautes Côtes de Nuits» (viñas denominadas «grandes»).

Las vides se podan:

— bien en poda corta (en cordón de Royat o en cordón bilateral);

— bien en poda larga Guyot simple o doble.

El número de yemas francas por metro cuadrado es inferior o igual a 6.

Queda prohibido fijar ramas largas al mismo alambre.

Disposiciones específicas

La poda Guyot simple se puede adaptar:

— con un segundo pulgar para alternar de año en año la posición de la vara;

— con una vara recortada a tres yemas francas máximo y un pulgar limitado a dos yemas francas.

Independientemente del modo de poda, las vides se pueden podar con dos yemas francas adicionales siempre que en el estado fenológico correspondiente a once o doce hojas, el número de ramas fructíferas del año por metro cuadrado sea inferior o igual al número de yemas francas establecido por las normas de poda.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos blancos

77 hectolitros por hectárea

2. Vinos tintos y rosados

69 hectolitros por hectárea

3. Vino blanco DOC Bourgogne + DGC

77 hectolitros por hectárea

4. Vino tinto y rosado DOC Bourgogne + DGC

67 hectolitros por hectárea

5. Vino blanco DOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» y «Hautes Côtes de Nuits»

77 hectolitros por hectárea

6. Vino tinto y rosado DOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» y «Hautes Côtes de Nuits»

66 hectolitros por hectárea

7. Vino blanco DOC Bourgogne + DGC «Tonnerre»

77 hectolitros por hectárea

8. Vino blanco DOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» y «Hautes Côtes de Nuits» (viñas «grandes»)

65 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes:

VINO BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS

— Departamento de Côte-d'Or:

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

— Departamento del Ródano:

Charentay;

— Departamento de Saona y Loira:

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

— Departamento del Yonne:

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

VINOS BLANCOS

— Departamento del Ródano:

Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.

VINOS TINTOS Y ROSADOS

— Departamento del Ródano:

Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager, y Villié-Morgon.

— Departamento de Saona y Loira: La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chardonnay B

César N

Gamay N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Descripción de los vínculos**

8.1. *a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica se halla en los relieves tradicionalmente dedicados a la viticultura de los departamentos del Yonne, Côte-d'Or, Saona y Loira y Ródano. Abarca el territorio de más de 300 municipios.

Está formada por un conjunto de viñedos, más o menos separados, reagrupados en la «Borgoña vitícola» que se extienden por aproximadamente 250 kilómetros de norte a sur.

Cada región vitícola se caracteriza por unos paisajes, una geología y un clima particulares.

Los viñedos del Yonne y del «Châtillonnais» al norte de la «Côte-d'Or» se asientan sobre las cuestas de la cuenca parisina, sobre sedimentos que datan del Jurásico superior, excepto el «Vézelien», asentado sobre formaciones del Jurásico inferior y medio, y el «Jovinien», asentado sobre formaciones del Cretácico superior. Allí los sustratos son principalmente margosos (calizos arcillosos), localmente calizos. Los viñedos se sitúan únicamente en las zonas con mejor orientación de las cuestas, sobre las laderas de los principales valles de la región, el del Yonne y sus afluentes, el del Sena y sus afluentes. Están dispuestos en alturas comprendidas entre los 150 y los 300 metros.

De Dijon a las proximidades de Lyon, hay un manto de viñedos con formas rectilíneas casi continuo. Se trata del extremo occidental de la fosa de Bressan, importante estructura tectónica que se hundió durante el levantamiento alpino. Los sustratos son mayoritariamente de naturaleza sedimentaria, calcáreos o marga que se remontan al Jurásico, pero también puntualmente al Triásico. En Saona y Loira principalmente, hay afloramientos de zócalo metamórfico y granítico de la era primaria, que generaron suelos ácidos, en los que se encuentran las viñas. Aunque los paisajes del interior están muy elevados (650 metros en Côte-d'Or, 1 000 metros en Beaujolais), la implantación de las viñas se limita a altitudes comprendidas entre los 250 y los 400 metros. Cada región vitícola se caracteriza por unos paisajes, una geología y una morfología propios:

— anchos valles que se hunden en las mesetas calcáreas de la cuenca parisina;

— una franja estrecha continua situada en el borde entre la llanura y la meseta en «la Côte»;

— sucesión de macizos paralelos que se extienden de norte a sur, los montes (*chaînons*) del Mâconnais.

La «Borgoña vitícola» goza de un clima oceánico más bien fresco. Este clima se caracteriza por un régimen pluviométrico moderado y estable, sin sequía estival establecida. Las temperaturas son propias de este clima fresco, con una media anual de 11 ºC.

Es un clima muy marcado en el departamento del Yonne y un poco más atenuado en el sureste de la zona geográfica debido al papel de pantalla que desempeña el relieve de los montes del Morvan y del Charolais, que generan un efecto foehn caracterizado por una menor humedad y una temperatura más elevada que la media regional.

La parte oriental de la zona geográfica tiene influencias continentales que se manifiestan con temperaturas invernales relativamente bajas, períodos de heladas que pueden llegar a ser largos e intensos, pero también finales de otoño a veces muy secos y soleados.

Las influencias meridionales que se perciben sobre todo en la parte sur de la zona geográfica pueden, en un momento dado, causar elevadas temperaturas estivales y subidas de aire caliente marino, causante de tormentas de verano.

La situación septentrional del viñedo borgoñón hace que las situaciones mesoclimáticas tengan un efecto importante en el potencial vitícola, así como una fuerte expresión del efecto de las condiciones de la añada en los caracteres de los vinos.

Las parcelas seleccionadas para la cosecha de la uva corresponden al conjunto de sectores tradicionalmente reconocidos por su idoneidad para la viticultura. De este modo, ocupan preferentemente las laderas bien expuestas de las principales colinas donde se dan las mejores condiciones térmicas e hídricas.

8.2. *b) - Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

El cultivo de la vid está acreditado desde el período galorromano (representación de vides en Escolives-Sainte-Camille cerca de Auxerre, una vid del siglo I descubierta en Gevrey-Chambertin o el «discurso a Constantino» de Eumenio, que describe los viñedos del «Pagus arebrignus» cerca de Beaune en el siglo IV). Las vías de comunicación como el río Saona (ánforas fechadas a mediados del siglo I d.C. en Chalon-sur-Saône) o la vía Agripa facilitaron la expansión del viñedo.

En la Edad Media, los viñedos de «Bourgogne» ya adquirieron importancia económica y se conocían más allá de sus fronteras. Auxerre produce los vinos denominados «Basse Bourgogne», mientras que la «Côte d'Or» es conocida por producir los «vinos de Beaune».

El papel de los organismos eclesiásticos (abadías, obispados) y de los nobles en la creación de la fama de los vinos de «Bourgogne» es muy conocido. Cluny, Císter, Pontigny, el Cabildo de Langres, los duques de Borgoña, todos, a su manera, contribuyeron a la creación de una región vitícola de prestigio y a la proyección de sus vinos. La extensión del ducado de Borgoña, desde Mâcon hasta Ámsterdam, en torno al siglo XV, permitió, por ejemplo, dar a conocer y facilitar el comercio de los vinos de «Bourgogne».

En el siglo XVIII, se genera una nueva potencia económica con el desarrollo del negocio del vino. Los vinos de «Bourgogne» se comercializan en el norte de Francia y de Europa, e incluso en otros continentes.

No obstante, la Borgoña vitícola destaca definitivamente en el siglo XIX. Las antiguas distribuciones administrativas (provincias) y las recientes (departamentos) se suman a la dimensión económica y los centros urbanos como Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône o Mâcon se encargan de la difusión de los vinos de la región. El norte del «Beaujolais» se identifica en esa misma época con los vinos de Mâcon. Las regiones de «Tonnerrois» y «Châtillonnais», a la puertas de Champagne, también optan por Borgoña.

La denominación de origen «Bourgogne» se formaliza mediante sentencia del Tribunal de Dijon en 1930. Las bases propuestas en esta primera sentencia han evolucionado muy poco desde entonces y se ha heredado la delimitación actual de la zona geográfica. La denominación de origen controlada «Bourgogne» fue reconocida por decreto en 1937.

La zona geográfica se caracteriza por un encepamiento poco diversificado. En el caso de los vinos blancos, la variedad chardonnay B es la variedad dominante, con la presencia local de la variedad pinot blanc B. En el caso de los vinos tintos y rosados, la variedad pinot noir N es casi exclusiva en los tres departamentos del norte de Borgoña, y la variedad gamay N se sitúa en el sur de la zona geográfica. Además, la variedad pinot gris G, denominada localmente «beurot», y, en el Yonne, la variedad césar N, aparecen de forma anecdótica.

Estas variedades son probablemente autóctonas y están estrechamente emparentadas (familia de los «pinots»); además se han seleccionado y se han adaptado a las condiciones locales desde la Edad Media.

La fragmentación geográfica de la región vitícola va acompañada de algunas diferencias en los métodos de producción. Así, cada pequeña región ha heredado saberes tradicionales y ha preservado determinadas prácticas locales en el cultivo de la vid: arcos de Mâcon, poda Chablis en el Yonne, etc. Por eso, los paisajes vitícolas son típicos de cada lugar y reconocibles.

Estas identidades locales se expresan mediante el reconocimiento de denominaciones geográficas complementarias correspondientes a pequeñas regiones o municipios: «Chitry», «Côtes d'Auxerre», «Epineuil», «Tonnerre», «Vézelay», «Coulanges-la-Vineuse», «Hautes-Côtes de Nuits», «Hautes-Côtes de Beaune», «Côte châlonnaise», «Côtes du Couchois» y, en ocasiones, de lugares más pequeños: « Côte Saint Jacques », « Le Chapitre », « Chapelle Notre Dame », y « Montrecul ».

Organizados en un primer momento en sindicatos locales y, posteriormente, en federación de productores, los productores crearon un sindicato, en 2007, que representa a todos los declarantes de cosecha con denominación de origen controlada «Bourgogne».

La región vitícola tiene unas 5 100 hectáreas con una producción anual de cerca de 200 000 hectolitros de vinos tintos y rosados y 80 000 hectolitros de vinos blancos. Más del 50 % del volumen se beneficia de una denominación geográfica complementaria, ya que los principales volúmenes se comercializan con las denominaciones geográficas complementarias «Hautes Côtes de Beaune» (40 000 hectolitros, 17 % de vinos blancos), «Hautes Côtes de Nuits» (33 000 hectolitros, 22 % de vinos blancos), «Côte châlonnaise» (28 000 hectolitros, 29 % de vinos blancos). Debido a su gran notoriedad, se exporta entre el 40 y el 45 % de los vinos de «Bourgogne» según los años.

8.3. *Datos sobre la calidad y las características de los productos*

Los vinos tintos y rosados suelen tener una trama tánica fina, sedosa y bastante afrutada.

Los vinos blancos, producidos a partir de la variedad chardonnay B, presentan un sabor semiseco, que se caracteriza por la acidez necesaria para una estructura equilibrada y que permite una buena guarda, con vinos que pueden ser potentes.

La gran extensión latitudinal de la zona geográfica se observa claramente en los vinos. En el departamento del Yonne, los vinos se estructuran más bien en torno a una acidez muy presente, que se opone a la expresión más flexible de los vinos de la parte meridional de la zona geográfica.

8.4. *Interacciones causales*

La Borgoña es una región vitícola septentrional donde los viñedos sufren los azotes climáticos. Por ello la ubicación de las viñas se centra en los lugares más favorables donde hay mesoclimas más cálidos y secos que el clima regional y suelos drenantes capaces de evacuar los excesos hídricos. Todo ello sin renunciar a la fertilidad del suelo y a un calentamiento rápido.

Los viñedos se concentran en las principales colinas, casi siempre de naturaleza caliza, de altitud moderada.

La Borgoña vitícola, conjunto de pequeñas regiones con identidades y perfiles particulares que dan a la producción regional una cierta diversidad, reflejada en las denominaciones geográficas complementarias, se agrupa en torno a importantes características comunes:

— un encepamiento poco diversificado y autóctono, especialmente adaptado a las condiciones edafológicas y climáticas;

— el carácter monovarietal o casi monovarietal de los vinos.

Esta unidad agronómica se combina con la diversidad de las condiciones naturales y de los usos locales para proporcionar una amplia gama de vinos blancos, tintos y rosados, que comparten las características de los vinos septentrionales como la acidez y el sabor afrutado, lo que les confiere elegancia, además de una buena capacidad de guarda.

El gradiente climático, aunque discreto, queda patente en las variedades pinot noir N y chardonnay B, que son muy reactivas a las variaciones del medio natural.

La Borgoña vitícola, tal como existe, es el resultado de una dinámica colectiva relativamente reciente. Si bien el conjunto de los viñedos que lo componen pueden enorgullecerse de compartir una historia prestigiosa, estos no se unen efectivamente, bajo un nombre común, hasta el siglo XIX.

Jullien, en 1816, se siente obligado a justificar, en su obra *Topographie de tous les vignobles connus* [Topografía de todos los viñedos conocidos], su decisión de reunir en un mismo capítulo los vinos de «Basse Bourgogne» (departamento del Yonne), los de «Haute Bourgogne» (Côte d'Or y Nord de la Saône-et-Loire) y, por último, los vinos de Mâcon, donde reagrupa el «Mâconnais» y una parte del «Beaujolais».

Es probable que el efecto del comercio del vino que se inició en el siglo XVIII, así como la organización de la viticultura a principios del siglo XX, hayan sido decisivos para la aparición de esta identidad borgoñona. El comercio y, a continuación, los propios productores sustituyen a la nobleza y a la Iglesia, históricamente promotores de los «crudos de Borgoña», asumiendo la dimensión económica de la viticultura y garantizando su proyección, incluso más allá de las fronteras europeas. Prueba de ello es la obra del abad Arnoux *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit...* [Disertación sobre la situación de la Borgoña, los vinos que produce...], publicada en Londres en 1728 originalmente en francés y posteriormente en inglés y alemán. Thomas Jefferson, futuro presidente de los Estados Unidos, visita Borgoña en 1787 y será, hasta el final de su vida, un gran promotor de los «crudos» borgoñones y contribuirá a que se conozcan en América.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata (vinos blancos, tintos y rosados)

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos, está integrada por el territorio de los municipios siguientes:

— Departamento de Côte-d'Or:

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

— Departamento del Ródano:

Alix, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Avenas, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Chasselay, Chazay-d'Azergues, Dardilly, Dareizé, Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Létra, Limas, Lozanne, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Les Olmes, Le Perréon, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Just-d'Avray, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône;

— Departamento de Saona y Loira:

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

— Departamento del Yonne:

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

Zona de proximidad inmediata (vinos tintos y rosados)

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos, está integrada por el territorio de los municipios siguientes:

VINOS TINTOS Y ROSADOS

Departamento del Ródano: Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.

Zona de proximidad inmediata (vinos blancos)

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos, está integrada por el territorio de los municipios siguientes:

VINOS BLANCOS

— Departamento del Ródano:

Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager, Villié-Morgon;

— Departamento de Saona y Loira:

La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) El nombre de la denominación de origen controlada puede ir seguido de la indicación «clairet» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para esta indicación.

b) El nombre de la denominación de origen controlada puede ir seguido de las denominaciones geográficas complementarias siguientes en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para estas denominaciones geográficas complementarias:

— «Chitry»;

— «Côte Chalonnaise»;

— «Côtes d'Auxerre»;

— «Côtes du Couchois»;

— «Côte Saint-Jacques»;

— «Coulanges-la-Vineuse»;

— «Epineuil»;

— «Hautes Côtes de Beaune»;

— «Hautes Côtes de Nuits»;

— «La Chapelle Notre-Dame»;

— «Le Chapitre»;

— «Montrecul» o «Montre-Cul» o «En Montre-Cul»;

— «Tonnerre»;

— «Vézelay».

Estas denominaciones geográficas complementarias figurarán después del nombre de la denominación de origen controlada o inmediatamente debajo de este y se imprimirán en caracteres cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, no superen las dimensiones de los caracteres del nombre de la denominación de origen controlada.

c) Cuando el nombre de la denominación de origen controlada se complete con la indicación de la variedad de uva principal, esta figurará inmediatamente debajo y se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, no superen los dos tercios de las dimensiones de los caracteres del nombre de la denominación de origen controlada.

d) El nombre de la denominación de origen controlada irá obligatoriamente seguido de la indicación «gamay» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas.

La indicación «gamay» figurará inmediatamente debajo del nombre de la denominación de origen controlada en caracteres cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, sean iguales a las dimensiones de los caracteres del nombre de la denominación de origen controlada.

e) El etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificar el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que:

— se trate de un topónimo registrado en el catastro;

— figure en la declaración de cosecha.

El nombre del topónimo registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no superarán, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que compongan el nombre de la denominación de origen controlada.

f) El etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen controlada puede mencionar la unidad geográfica mayor, a saber, «Vin de Bourgogne».

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ef8ee69-ebd9-41ce-b171-0c93f2b1b6f7