C/2024/2984

29.4.2024

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/2024/2984)

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

«Bourgogne»

PDO-FR-A0650-AM03

Date de communication: 1.2.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Rendement**

Au 2° 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 les rendements maximaux des vins blancs ont été augmentés, à l'exception des vignes dites larges des dénominations géographiques complémentaires «Hautes Côtes de Beaune» et «Hautes Côtes de Nuits». Ces vignes étant déjà à leur rendement maximal possible selon les règles de production définies.

Les 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, et seulement pour les vins blancs.

2. **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.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Bourgogne

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

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

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles secs, blancs, rouges ou rosés. a) - Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %; Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,2 %. b) - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total suivant : Vins blancs 13 % Vins rouges et rosés 13,2 % c) - Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre. d) - Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de : COULEUR DES VINS TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES(glucose + fructose) 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. Vins rouges 2 grammes par litre Vins rosés 3 grammes par litre e)

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

Les vins rouges et rosés ont souvent une trame tannique toute en finesse et veloutée avec un beau fruité. Les vins blancs, produits à partir du cépage chardonnay B, présentent une saveur moelleuse, relevée par l'acidité nécessaire à une structure équilibrée et permettant une bonne garde, avec des vins pouvant être puissants. La grande étendue latitudinale de zone géographique s'exprime avec précision dans les vins. Dans l'Yonne les vins sont plutôt structurés par une acidité bien présente, qui s'oppose à l'expression, plus souple, des vins de la partie méridionale de la zone géographique.

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*

Pratique œnologique spécifique

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

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

c) L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

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

Vins blancs 13 %

Vins rouges et rosés 13,2 %

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.

1. Densité de plantation

Pratique culturale

DISPOSITIONS GENERALES

Les vignes présentent 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.

— Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre;

— Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8 000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur à 0,50 mètre.

DISPOSITION PARTICULIERE

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et «Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 3 mètres.

2. Règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

ÉCARTEMENT ENTRE LES RANGS, COULEUR DES VINS, LOCALISATION DES VIGNES

REGLES DE TAILLE

Dispositions générales

Vins blancs

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

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

Vins blancs (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)

En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.

Vins blancs (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)

En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Vins rouges et rosés

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

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

3. Règles particulières de taille

Pratique culturale

Règles particulières pour les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)

Les vignes sont taillées :

— soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ;

— soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double.

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

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

Dispositions particulières

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 ;

— avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.

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 mètre carré 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

3. Vin blanc AOC Bourgogne + DGC

77 hectolitre par hectare

4. Vin rouge et rosé AOC Bourgogne + DGC

67 hectolitre par hectare

5. Vin blanc AOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» et «Hautes Côtes de Nuits»

77 hectolitre par hectare

6. Vin rouge et rosé AOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» et «Hautes Côtes de Nuits»

66 hectolitre par hectare

7. Vin blanc AOC Bourgogne + DGC «Tonnerre»

77 hectolitre par hectare

8. Vin blanc AOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» et «Hautes Côtes de Nuits» (vignes «larges»)

65 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

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

VINS BLANCS, ROUGES ET ROSÉS

— Département de la 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 et Vougeot ;

— Département du Rhône :

Charentay ;

— Département de Saône-et-Loire :

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, 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 et Viré ;

— Département de l'Yonne :

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

VINS BLANCS

— Département du Rhône :

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.

VINS ROUGES ET ROSÉS

— Département du Rhône :

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

— Département de Saône-et-Loire :

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

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Chardonnay B

César N

Gamay N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description des facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône. Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.

Elle est constituée d'un ensemble de vignobles plus ou moins disjoints, regroupés au sein de la « Bourgogne viticole », qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.

Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie et un climat particuliers.

Les vignobles de l'Yonne et du « Châtillonnais », au nord de la « Côte d'Or », sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur, à l'exception du « Vézelien », implanté sur des formations du Jurassique inférieur et moyen, et du « Jovinien », implanté sur des formations du Crétacé supérieur. Les substrats y sont principalement marneux (calcaires argileux), localement calcaires. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan, importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias. Localement, en Saône-et-Loire principalement, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, générant alors des sols acides, portent des vignes. Bien que les reliefs des arrière-pays soient parfois élevés (650 mètres en Côte-d'Or, 1 000 mètres en « Beaujolais »), l'implantation des vignes se limite à des altitudes comprises entre 250 mètres et 400 mètres. Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie, une morphologie propre :

— larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;

— mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « la Côte » ;

— suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « chaînons » , dans le « Mâconnais ».

La « Bourgogne viticole » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.

Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué dans le sud-est de la zone géographique par le rôle d'écran, joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale.

La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel, qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.

Des influences méridionales, perceptibles surtout dans la partie méridionale de la zone géographique, peuvent, momentanément, générer des températures estivales élevées et des remontées d'air marin chaud, responsables d'orages d'été.

La situation septentrionale du vignoble bourguignon a pour conséquence un effet important des situations mésoclimatiques dans le potentiel viticole, ainsi qu'une forte expression de l'effet des conditions du millésime sur les caractères des vins.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins correspondent à l'ensemble des secteurs traditionnellement reconnus pour leur aptitude à la viticulture. Elles occupent ainsi préférentiellement les coteaux bien exposés des principaux reliefs où sont rassemblées les meilleures conditions thermiques et hydriques.

8.2. *Description des facteurs humains contribuant au lien*

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine (figurations de vignes à Escolives-Sainte-Camille près d'Auxerre, une vigne du I er siècle fouillée à Gevrey-Chambertin, le « discours à Constantin » d'Eumène décrivant les vignobles du « Pagus arebrignus » près de Beaune au IV ème siècle). Les voies de communication comme la Saône (amphores datées du milieu du I er siècle après Jésus-Christ à Chalon-sur-Saône) ou la via Agrippa ont facilité l'expansion du vignoble.

Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières. Auxerre produit les vins dits de « Basse Bourgogne », alors que la « Côte d'Or » est connue pour fournir les « Vins de Beaune ».

Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ses vins. L'étendue du Duché de Bourgogne, de Mâcon à Amsterdam, aux alentours du XV ème siècle a, par exemple, permis de faire connaître et de faciliter le commerce des vins de « Bourgogne ».

Au XVIII ème siècle, le développement important du négoce en vins génère une puissance économique nouvelle. Les vins de « Bourgogne » sont largement commercialisés vers le nord de la France et de l'Europe, voire vers d'autres continents.

Cependant, la « Bourgogne viticole » s'individualise nettement au cours du XIX ème siècle. Les découpages administratifs anciens (provinces) ou récents (départements) se mêlent à la dimension économique, les centres urbains, tels Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon, assurant la diffusion des vins de la région. Le Nord du « Beaujolais » s'identifie à cette même époque aux vins de « Mâcon ». Le « Tonnerrois » et le « Châtillonnais », aux portes de la Champagne, se tournent, eux aussi, vers la « Bourgogne ».

L'appellation d'origine « Bourgogne » est officialisée par un jugement du Tribunal de Dijon en 1930. Les bases proposées par ce premier jugement n'ont que très peu évolué depuis et la délimitation actuelle de la zone géographique en est héritée. L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » est reconnue par décret, en 1937.

La zone géographique se caractérise par un encépagement peu diversifié. Pour les vins blancs, le cépage chardonnay B est le cépage dominant, avec localement la présence du cépage pinot blanc B. Pour les vins rouges et rosés, le cépage pinot noir N est presque exclusif sur les trois départements du Nord de la Bourgogne, le cépage gamay N se situant dans le Sud de la zone géographique. En complément, le cépage pinot gris G, nommé localement « beurot », et, dans l'Yonne, le cépage césar N, apparaissent de façon anecdotique.

Ces cépages sont probablement autochtones et étroitement apparentés (famille des « pinots »), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le Moyen-Âge.

L'éclatement géographique du vignoble s'accompagne de quelques différences dans les modes de production. Ainsi, chaque petite région, héritant de savoir-faire anciens, a préservé certaines pratiques locales dans la conduite de la vigne : arcures en « Mâconnais », taille Chablis dans l'Yonne, … Les paysages viticoles sont de ce fait typiques de chaque lieu et reconnaissables.

Ces identités locales s'expriment par la reconnaissance de dénominations géographiques complémentaires correspondant à de petites régions ou des communes : « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Epineuil », « Tonnerre », « Vézelay », « Coulanges-la-Vineuse », « Hautes-Côtes de Nuits », « Hautes-Côtes de Beaune », « Côte châlonnaise », « Côtes du Couchois », et parfois des lieudits de surfaces plus limitées : « Côte Saint Jacques », « Le Chapitre », « Chapelle Notre Dame », et « Montrecul ».

Organisés d'abord en syndicats locaux, puis en fédération de producteurs, les producteurs ont créé un syndicat, en 2007, représentant l'ensemble des déclarants de récolte en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ».

Le vignoble compte environ 5 100 hectares pour une production annuelle de près de 200 000 hectolitres de vins rouges et rosés et 80 000 hectolitres de vins blancs. Plus de 50 % des volumes bénéficient d'une dénomination géographique complémentaire, les principaux volumes étant vendus commercialisés sous les dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » (40 000 hectolitres, 17 % de vins blancs), « Hautes Côtes de Nuits » (33 000 hectolitres, 22 % de vins blancs), « Côte châlonnaise » (28 000 hectolitres, 29 % de vins blancs). De part leur grande notoriété, les vins de « Bourgogne » sont exportés à hauteur de 40 % à 45 % suivant les années.

8.3. *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges et rosés ont souvent une trame tannique toute en finesse et veloutée avec un beau fruité.

Les vins blancs, produits à partir du cépage chardonnay B, présentent une saveur moelleuse, relevée par l'acidité nécessaire à une structure équilibrée et permettant une bonne garde, avec des vins pouvant être puissants.

La grande étendue latitudinale de zone géographique s'exprime avec précision dans les vins. Dans l'Yonne les vins sont plutôt structurés par une acidité bien présente, qui s'oppose à l'expression, plus souple, des vins de la partie méridionale de la zone géographique.

8.4. *Interactions causales*

La « Bourgogne » est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, bénéficiant de mésoclimats plus chauds et secs que le climat régional, et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques, tout en bénéficiant d'une bonne fertilité et d'un réchauffement rapide.

Le vignoble est de ce fait concentré sur les principaux reliefs, le plus souvent de nature calcaire, d'altitude modérée.

La « Bourgogne viticole », assemblage de petites régions aux identités et profils particuliers donnant à la production régionale une certaine diversité traduite dans les dénominations géographiques complémentaires, se regroupe autour d'importantes caractéristiques communes :

— un encépagement peu diversifié et autochtone, particulièrement adapté aux conditions de sol et de climat ;

— le caractère mono-cépage ou quasi mono-cépage des vins.

Cette unité agronomique se combine à la diversité des conditions naturelles et des usages locaux pour fournir une large palette de vins blancs, rouges et rosés, partageant les caractères de vins septentrionaux comme l'acidité et le fruit, leur conférant une élégance certaine, associée à une bonne capacité de garde.

Le gradient climatique, bien que discret, s'exprime pleinement grâce aux cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages très réactifs aux variations du milieu naturel.

La « Bourgogne viticole » telle qu'elle existe est issue d'une dynamique collective relativement récente. Si l'ensemble des vignobles qui la composent peuvent s'enorgueillir d'une histoire prestigieuse, ils se fédèrent effectivement, sous un nom commun, au XIX ème siècle seulement.

Jullien, en 1816, se croit encore obligé de justifier, dans son ouvrage « Topographie de tous les vignobles connus », son choix de rassembler dans un même chapitre les vins de la « Basse Bourgogne » (département de l'Yonne), ceux de « Haute Bourgogne » (Côte d'Or et Nord de la Saône-et-Loire), enfin, les « vins de Mâcon », où il regroupe « Mâconnais » et une partie du « Beaujolais ».

Il est probable que l'action du négoce en vins naissant au XVIII ème siècle, ainsi que l'organisation de la viticulture au début du XX ème siècle, soient décisives dans l'émergence de cette identité bourguignonne. Le négoce puis les producteurs eux-mêmes se substituent à la noblesse et à l'Eglise, historiquement promoteurs des « Crus de Bourgogne », en prenant en main, la dimension économique de la viticulture, et assurant son rayonnement, au-delà même des frontières européennes. En témoigne l'ouvrage de l'Abbé Arnoux « Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit… », publié à Londres, en 1728, originellement en français, puis en anglais et en allemand. Thomas Jefferson, futur Président des Etats-Unis, visite la Bourgogne, en 1787, et reste, jusqu'à la fin de sa vie, un grand promoteur des « crus » bourguignons, qu'il contribue à faire connaitre en Amérique.

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

Aire de proximité immédiate (vins blancs, rouges et rosés)

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

— Département du Rhône :

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;

— Département de Saône-et-Loire :

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

— Département de l'Yonne :

Aigremont, Annay-Sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-L'Evêque, 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 et Yrouerre.

Aire de proximité immédiate (vins rouges et rosés)

Cadre juridique:

Législation de l'UE

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 :

VINS ROUGES ET ROSÉS

Département du Rhône : 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.

Aire de proximité immédiate (vins blancs)

Cadre juridique:

Législation de l'UE

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 :

VINS BLANCS

— Département du Rhône :

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

— Département de Saône-et-Loire :

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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

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

— « 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 » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul » ;

— « Tonnerre » ;

— « Vézelay ».

Ces dénominations géographiques complémentaires sont inscrites après le nom de l'appellation d'origine contrôlée ou immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'indication du cépage principal, celle-ci est inscrite immédiatement en dessous et 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.

d) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions de production fixées.

L'indication «gamay» est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur sont égales à celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

— qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est 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.

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

LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

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