C/2024/2984

29.4.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/2984)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Bourgogne»

PDO-FR-A0650-AM03

Data della comunicazione: 1.2.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Resa**

Nel capitolo I, sezione VIII, punto 2, la resa limite (massima) dei vini bianchi è stata portata da 75 hl/ha a 77 hl/ha.

Le rese massime dei vini bianchi sono state aumentate per tutte le denominazioni geografiche complementari, tranne per le vigne cosiddette «larghe» delle denominazioni geografiche complementari «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits». Per queste vigne, infatti, già indicata la resa massima possibile è già indicata secondo le norme di produzione stabilite.

I valori di resa sono stati rivisti al rialzo per tenere conto del problema dei cambiamenti climatici e dei relativi rischi, che provocano vendemmie carenti ricorrenti.

Il documento unico è modificato al punto 5 solo per i vini bianchi.

2. **Modifica della struttura di controllo**

Al capitolo III del disciplinare, la sezione II è stata modificata in seguito alla revisione delle norme redazionali.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Bourgogne

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini fermi secchi, bianchi, rossi o rosati. a) - I vini bianchi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. I vini rossi e rosati presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,2 %. b) - Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale non supera il 13 % per i vini bianchi e il 13,2 % per i vini rossi e rosati. c) - In fase di confezionamento, i vini rossi presentano un tenore massimo di acido malico pari a 0,4 g/l. d) - I vini finiti, pronti per essere immessi in consumo, presentano un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) come indicato di seguito. COLORE DEI VINI - TENORE MASSIMO DI ZUCCHERI FERMENTESCIBILI (glucosio e fruttosio) Vini bianchi: - 3 g/l, o 4 g/l se l'acidità totale è pari o superiore a 55,10 milliequivalenti per litro. Vini rossi: 2 g/l. Vini rosati: 3 g/l.

Gli altri criteri analitici rispettano i valori stabiliti dalla normativa europea.

I vini rossi e rosati presentano spesso una trama tannica fine e vellutata, piacevolmente fruttata. I vini bianchi ottenuti dal vitigno Chardonnay B presentano un sapore amabile, esaltato dall'acidità che garantisce una struttura equilibrata e un buon potenziale di invecchiamento. Questi vini possono essere potenti. L'ampia estensione latitudinale della zona geografica trova una precisa espressione nei vini. Nel dipartimento dell'Yonne i vini presentano una struttura sostenuta da un'acidità ben viva, mentre quelli della parte meridionale della zona geografica sono più morbidi.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

a) Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %.

b) Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'uso del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

c) È vietato l'uso di scaglie di legno.

d) Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale non supera il valore seguente:

vini bianchi 13 %;

vini rossi e rosati 13,2 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

1. Densità di impianto

Pratica colturale

DISPOSIZIONI GENERALI

Le viti hanno una densità minima di impianto di 5 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari inferiore o pari a 2,20 metri.

— Quando la densità di impianto è superiore a 8 000 ceppi per ettaro, le viti non presentano una distanza tra i ceppi sullo stesso filare superiore o uguale a 0,50 metri.

— Quando la densità di impianto è inferiore o uguale a 8 000 ceppi per ettaro, le viti non presentano una distanza tra i ceppi sullo stesso filare superiore o uguale a 0,80 metri.

- Le viti impiantate alla rinfusa hanno una densità minima di impianto di 9 000 ceppi per ettaro e una distanza tra i ceppi, sullo stesso filare, superiore a 0,50 metri.

DISPOSIZIONE SPECIFICA

Nei vigneti delimitati della denominazione di origine controllata «Bourgogne», seguita dalle denominazioni geografiche complementari «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits», le viti presentano una densità minima di impianto di 4 000 ceppi per ettaro e una distanza interfilare massima di 3 metri.

2. Norme di potatura

Pratica colturale

Le viti sono potate secondo le seguenti tecniche:

DISTANZA INTERFILARE, COLORE DEI VINI, UBICAZIONE DELLE VIGNE

NORME DI POTATURA

Disposizioni generali

Vini bianchi:

— a potatura corta (viti allevate a cordone di Royat e cordone bilaterale), con un numero di gemme franche per metro quadro pari o inferiore a 10; oppure

— a potatura lunga a Guyot semplice o Guyot doppio con un numero di gemme franche per metro quadro inferiore o pari a 8,5.

Vini bianchi (solo nei comuni del dipartimento del Rodano e nei comuni del dipartimento di Saône-et-Loire compresi nei vigneti delimitati della denominazione di origine controllata «Mâcon»):

in potatura «à queue du Mâconnais» (ad archetto), con un numero di gemme franche per metro quadro inferiore o pari a 10.

Vini bianchi (ad eccezione dei comuni del dipartimento del Rodano e dei comuni del dipartimento di Saône-et-Loire compresi nei vigneti delimitati della denominazione di origine controllata «Mâcon»):

in potatura «Chablis», con un numero di gemme franche per metro quadro inferiore o pari a 8,5.

Vini rossi e rosati:

— a potatura corta (viti allevate a cordone di Royat, a cordone bilaterale, ad alberello e a ventaglio) con un numero di gemme franche per metro quadro inferiore o pari a 10; oppure

— a potatura lunga a Guyot semplice o Guyot doppio con un numero di gemme franche per metro quadro inferiore o pari a 8.

3. Norme di potatura particolari

Pratica colturale

Norme particolari per le viti dei vigneti delimitati della denominazione di origine controllata «Bourgogne», seguita dalle denominazioni geografiche complementari «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits» (vigne «larghe»).

Le viti sono sottoposte:

— a potatura corta (viti allevate a cordone di Royat o a cordone bilaterale); oppure

— a potatura lunga a Guyot semplice o Guyot doppio.

Il numero di gemme franche per metro quadro è inferiore o pari a 6.

È vietata la sovrapposizione dei capi a frutto sullo stesso filo di ferro.

Disposizioni particolari

La potatura a Guyot semplice può essere adattata:

— con un secondo sperone per alternare la posizione del tralcio tra un anno e l'altro;

— con un tralcio accorciato a un massimo di 3 gemme franche e uno sperone limitato a 2 gemme franche.

Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con gemme franche aggiuntive, a condizione che nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie il numero di tralci fruttiferi dell'anno per metro quadro sia inferiore o pari al numero di gemme franche definito per le norme di potatura.

5.2. *Rese massime*

1. Vini bianchi

77 ettolitri per ettaro

2. Vini rossi e rosati

69 ettolitri per ettaro

3. Vino bianco DOC «Bourgogne», seguito dalla denominazione geografica complementare

77 ettolitri per ettaro

4. Vino rosso e rosato DOC «Bourgogne», seguito dalla denominazione geografica complementare

67 ettolitri per ettaro

5. Vino bianco DOC «Bourgogne», seguito dalle denominazioni geografiche complementari «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits»

77 ettolitri per ettaro

6. Vino rosso e rosato DOC «Bourgogne», seguito dalle denominazioni geografiche complementari «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits»

66 ettolitri per ettaro

7. Vino bianco DOC «Bourgogne», seguito dalla denominazione geografica complementare «Tonnerre»

77 ettolitri per ettaro

8. Vino bianco DOC «Bourgogne», seguito dalle denominazioni geografiche complementari «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits»(vigne «larghe»)

65 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni:

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

— Dipartimento della 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 e Vougeot.

— Dipartimento del Rodano:

Charentay.

— Dipartimento di 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 e Viré.

— Dipartimento dell'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 e Volgré.

VINI BIANCHI

— Dipartimento del Rodano:

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.

VINI ROSSI E ROSATI

— Dipartimento del Rodano:

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

— Dipartimento di Saône-et-Loire: La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

7. **Varietà di uve da vino**

Chardonnay B

César N

Gamay N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica sorge sui rilievi tradizionalmente votati alla viticoltura dei dipartimenti dell'Yonne, della Côte-d'Or, della Saône-et-Loire e del Rodano.

La zona geografica comprende un gruppo di vigneti più o meno separati, ma riuniti all'interno della regione vinicola della Borgogna («Bourgogne viticole»), che si estende per circa 250 chilometri da nord a sud sul territorio di oltre 300 comuni.

Ogni vigneto è caratterizzato da un paesaggio, una geologia e un clima propri.

I vigneti dell'Yonne e dello «Châtillonnais», a nord della «Côte-d'Or», sono impiantati sui rilievi a cuesta del bacino parigino, su sedimenti risalenti al Giurassico superiore, ad eccezione del «Vézelien», impiantato su formazioni del Giurassico inferiore e medio, e del «Jovinien», impiantato su formazioni del Cretaceo superiore. Qui i substrati sono prevalentemente marnosi (calcareo-argillosi), localmente calcarei. Il vigneto è limitato ai rilievi più esposti delle cuesta, sulle pendici delle valli principali che drenano la regione, l'Yonne e i suoi affluenti, la Senna e i suoi affluenti. Il vigneto sorge ad altitudini comprese tra i 150 e i 300 metri.

Da Digione ai dintorni di Lione, i vigneti occupano una serie quasi continua di rilievi rettilinei. Si tratta del margine occidentale della piana di Bresse: importante struttura tettonica crollata durante il sollevamento nelle Alpi. I substrati sono prevalentemente sedimentari, calcarei o marnosi, generalmente risalenti al Giurassico, ma localmente anche al Triassico. Localmente, soprattutto nel dipartimento di Saône-et-Loire, le viti sorgono su formazioni di basamento metamorfico e granitico dell'era Primaria, generando terreni acidi. Anche se i rilievi dell'entroterra sono talvolta alti (650 metri in Côte-d'Or, 1 000 metri nel «Beaujolais»), l'impianto delle viti si limita ad altitudini comprese tra i 250 e i 400 metri. Ogni vigneto è caratterizzato da un paesaggio, una geologia e una morfologia propri:

— ampie valli che sprofondano negli altipiani calcarei del bacino parigino;

— sottile fascia continua situata al confine tra la pianura e l'altopiano per «la Côte»;

— successione di rilievi paralleli in asse nord-sud («chaînons») nel «Mâconnais».

La regione vinicola della Borgogna («Bourgogne viticole») presenta un clima oceanico piuttosto fresco. Questo clima è caratterizzato da un regime pluviometrico moderato e regolare senza particolari fenomeni di siccità estiva. Le temperature riflettono la freschezza del clima, con una media annua di 11 °C.

Ben pronunciato nel dipartimento dell'Yonne, il clima è in qualche modo attenuato, nel sud-est della zona geografica, dal rilievo dei monti del Morvan e dello Charolais che funge da schermo e genera un effetto foehn che si manifesta con un'umidità minore e una temperatura superiore a quella di riferimento regionale.

La parte orientale della zona geografica è interessata da influssi continentali che danno luogo a temperature invernali relativamente basse, periodi di gelate che possono essere lunghi e intensi, ma anche autunni talvolta molto secchi e soleggiati.

Gli influssi meridionali, che si avvertono soprattutto nella parte meridionale della zona geografica, possono dare momentaneamente luogo a elevate temperature estive e a risalite di aria calda proveniente dal mare, responsabili di tempeste estive.

L'ubicazione settentrionale dei vigneti di Borgogna fa sì che le condizioni mesoclimatiche influenzino notevolmente il potenziale viticolo e le condizioni dell'annata si esprimano con forza nelle caratteristiche dei vini.

Le parcelle selezionate per la raccolta delle uve corrispondono a tutti i settori tradizionalmente riconosciuti per la loro attitudine alla viticoltura. Queste parcelle occupano di preferenza i pendii ben esposti dei rilievi principali, dove si riscontrano le migliori condizioni termiche e idriche.

8.2. *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

La viticoltura è documentata fin dall'epoca gallo-romana (rappresentazioni di viti a Escolives-Sainte-Camille vicino Auxerre, una vite del I secolo riportata alla luce a Gevrey-Chambertin, il discorso di Eumenio all'imperatore Costantino in cui descrive i vigneti del «Pagus arebrignus» nei pressi di Beaune nel IV secolo). Vie di comunicazione come la Saona (anfore risalenti alla metà del I secolo d.C. a Chalon-sur-Saône) o la via Agrippa hanno agevolato l'espansione dei vigneti.

Già nel Medioevo i vigneti della Borgogna avevano acquisito un'importanza economica ed erano conosciuti oltre confine. I vini di «Basse Bourgogne» provengono da Auxerre, mentre la «Côte-d'Or» è nota per i suoi «Vins de Beaune».

È ben noto il ruolo delle strutture ecclesiastiche (abbazie, vescovadi) e dei nobili nella costruzione della fama dei vini di «Borgogna». Cluny, Cîteaux, Pontigny, il Capitolo di Langres e i Duchi di Borgogna hanno contribuito, ciascuno a suo modo, alla costruzione di un vigneto di prestigio e all'influenza dei suoi vini. Ad esempio, l'estensione del ducato di Borgogna da Mâcon ad Amsterdam, intorno al XV secolo, ha contribuito alla notorietà dei vini «Bourgogne» e ne ha favorito il commercio.

Nel XVIII secolo il significativo sviluppo del commercio di vini dà vita a una nuova potenza economica. I vini di Borgogna vengono ampiamente commercializzati verso il nord della Francia e l'Europa settentrionale e anche in altri continenti.

È tuttavia nel XIX secolo che la regione vinicola della Borgogna trova la propria individualità. Le vecchie divisioni amministrative (province) o le divisioni più recenti (dipartimenti) si fondono con la dimensione economica e centri urbani come Auxerre, Digione, Beaune, Chalon-sur-Saône e Mâcon garantiscono la distribuzione dei vini della regione. Il nord del «Beaujolais» si identifica in quel periodo con i vini di «Mâcon». Anche il «Tonnerrois» e lo «Châtillonnais», alle porte della Champagne, si ispirano al modello della Borgogna.

La denominazione di origine «Bourgogne» è stata ufficializzata da una sentenza del Tribunale di Digione del 1930. Le basi poste da questa prima sentenza sono cambiate ben poco da allora, tanto che l'attuale delimitazione della zona geografica discende proprio da essa. La denominazione di origine controllata «Bourgogne» è stata riconosciuta con decreto nel 1937.

La zona geografica presenta un assortimento varietale poco diversificato. Lo Chardonnay B è il vitigno dominante nei vini bianchi, con una presenza locale di Pinot blanc B. Per i vini rossi e rosati, il Pinot noir N è quasi esclusivo nei tre dipartimenti settentrionali della Borgogna, mentre il Gamay N è presente nel sud della zona geografica. Il Pinot gris G, conosciuto localmente come «beurot», e il César N, nel dipartimento dell'Yonne, completano l'assortimento varietale, pur rappresentando una presenza sporadica.

Queste varietà sono probabilmente autoctone e strettamente imparentate (famiglia dei «Pinot»), selezionate e adattate alle condizioni locali sin dal Medioevo.

La frammentazione geografica dei vigneti riflette alcune differenze nei metodi di produzione: ogni piccola regione, forte di un know-how antico, ha infatti mantenuto pratiche locali nella gestione della vite, come testimoniano gli archetti del «Mâconnais» o la potatura detta a «Chablis» nell'Yonne. I paesaggi vitivinicoli sono quindi tipici di ciascun luogo e riconoscibili.

Queste identità locali si esprimono attraverso il riconoscimento di denominazioni geografiche complementari corrispondenti a piccole regioni o comuni: «Chitry», «Côtes d'Auxerre», «Epineuil», «Tonnerre», «Vézelay», «Coulanges-la-Vineuse», «Hautes-Côtes de Nuits», «Hautes-Côtes de Beaune», «Côte châlonnaise», «Côtes du Couchois» e talvolta località con una superficie più ridotta: «Côte Saint Jacques», «Le Chapitre», «Chapelle Notre Dame», e «Montrecul».

Organizzati dapprima in associazioni locali e poi riuniti in federazione, nel 2007 i produttori hanno costituito un'associazione che rappresenta tutti i produttori che effettuano dichiarazioni di raccolta «Bourgogne» DOC.

La zona vitivinicola copre una superficie di 5 100 ettari, con una produzione annuale di quasi 200 000 ettolitri di vini rossi e rosati e 80 000 ettolitri di vini bianchi. Oltre il 50 % dei volumi beneficia della denominazione geografica complementare: i quantitativi maggiori sono commercializzati con le denominazioni geografiche complementari «Hautes Côtes de Beaune» (40 000 ettolitri, 17 % di vini bianchi), «Hautes Côtes de Nuits» (33 000 ettolitri, 22 % di vini bianchi) e «Côte châlonnaise» (28 000 ettolitri, 29 % di vini bianchi). Grazie alla particolare notorietà dei vini «Bourgogne», ne viene esportato dal 40 % al 45 % a seconda delle annate.

8.3. *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti*

I vini rossi e rosati presentano spesso una trama tannica fine e vellutata, piacevolmente fruttata.

I vini bianchi ottenuti dal vitigno Chardonnay B presentano un sapore amabile, esaltato dall'acidità che garantisce una struttura equilibrata e un buon potenziale di invecchiamento. Questi vini possono essere potenti.

L'ampia estensione latitudinale della zona geografica trova una precisa espressione nei vini. Nel dipartimento dell'Yonne i vini presentano una struttura sostenuta da un'acidità ben viva, mentre quelli della parte meridionale della zona geografica sono più morbidi.

8.4. *Interazioni causali*

Il «Bourgogne» è un vigneto settentrionale dove la vite è soggetta a forti pressioni climatiche. Per questo motivo l'impianto si limita alle situazioni più favorevoli che godono di mesoclimi più caldi e asciutti rispetto al clima regionale e di terreni drenanti capaci di smaltire gli eccessi idrici, beneficiando al contempo di una buona fertilità e di un rapido riscaldamento.

Il vigneto è pertanto concentrato sui rilievi principali, spesso di natura calcarea e di moderata altitudine.

La regione vinicola della Borgogna è un insieme di piccole regioni caratterizzate da identità e profili ben precisi, che conferiscono alla produzione regionale una certa diversità che si riflette nelle denominazioni geografiche complementari. Questa regione vinicola presenta una serie di importanti caratteristiche comuni:

— un assortimento varietale poco diversificato, con vitigni autoctoni particolarmente adatti alle condizioni pedoclimatiche locali;

— i vini sono monovarietali o quasi.

Questa combinazione di unità agronomica e di diversità delle condizioni naturali e delle pratiche locali dà vita a un'ampia gamma di vini bianchi, rossi e rosati che condividono le caratteristiche dei vini settentrionali, come l'acidità e il fruttato, che conferiscono loro un'indiscussa eleganza, unita a un buon potenziale di invecchiamento.

Il gradiente climatico, seppur moderato, si esprime appieno nelle varietà Pinot noir N e Chardonnay B, molto sensibili alle variazioni dell'ambiente naturale.

La regione vinicola della Borgogna di oggi è il frutto di un'azione collettiva relativamente recente: sebbene i vigneti che compongono la regione possano vantare una storia prestigiosa, il loro raggruppamento sotto un unico nome risale, infatti, solo al XIX secolo.

Nel 1816, nella sua opera «Topographie de tous les vignobles connus», Jullien si sentiva ancora in dovere di giustificare la scelta di riunire in un unico capitolo i vini della «Basse Bourgogne» (dipartimento dell'Yonne), quelli della «Haute Bourgogne» (Côte-d'Or e nord del dipartimento di Saône-et-Loire) e infine i «vins de Mâcon», mettendo insieme il «Mâconnais» e parte del «Beaujolais».

È probabile che il commercio del vino, agli albori nel XVIII secolo, e l'organizzazione della viticoltura all'inizio del XX secolo abbiano svolto un ruolo decisivo nella nascita di quest'identità borgognona. Il commercio del vino e poi gli stessi produttori subentrano alla nobiltà e alla Chiesa, storicamente promotori dei «Crus de Bourgogne», facendosi carico della dimensione economica della viticoltura e contribuendo alla notorietà di questi vini anche oltre i confini europei. Lo dimostra l'opera dell'abate Arnoux «Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit», pubblicata a Londra nel 1728, originariamente in francese, e poi in inglese e in tedesco. Il futuro presidente degli Stati Uniti, Thomas Jefferson, recatosi in Borgogna nel 1787, resterà sino alla fine un grande promotore dei «crus» di Borgogna, contribuendo a farli conoscere in America.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata (vini bianchi, rossi e rosati)

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti:

— dipartimento della 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 e Villy-le-Moutier;

— dipartimento del Rodano:

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;

— dipartimento di 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 e Varennes-lès-Macon;

— dipartimento dell'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 e Yrouerre.

Zona di prossimità immediata (vini rossi e rosati)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti:

VINI ROSSI E ROSATI

Dipartimento del Rodano: 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 di prossimità immediata (vini bianchi)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti:

VINI BIANCHI

— Dipartimento del Rodano:

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

— Dipartimento di Saône-et-Loire:

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

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

a) Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dalla menzione «clairet» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per tale menzione.

b) Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dalle denominazioni geografiche complementari di seguito indicate, per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per tali denominazioni geografiche complementari:

— «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».

Queste denominazioni geografiche complementari figurano dopo o immediatamente sotto il nome della denominazione di origine controllata, in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

c) Se il nome della denominazione di origine controllata è completato dall'indicazione del vitigno principale, questo è riportato immediatamente sotto, in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

d) Il nome della denominazione di origine controllata deve obbligatoriamente essere seguito dalla menzione «Gamay» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste.

La menzione «Gamay» figura immediatamente sotto il nome della denominazione di origine controllata in caratteri che hanno le stesse dimensioni, sia in altezza che in larghezza, di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

e) L'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione che:

— che si tratti del nome di una località accatastata;

— che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

f) L'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bourgogne».

Link al disciplinare del prodotto

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