C/2024/2984

29.4.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/2984)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Bourgogne»

PDO-FR-A0650-AM03

Data da comunicação: 1.2.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Rendimento**

No capítulo I, secção VIII, ponto 2, o rendimento máximo dos vinhos brancos aumenta de 75 hl/ha para 77 hl/ha.

Aumentam-se os rendimentos máximos dos vinhos brancos para todas as denominações geográficas complementares, com exceção das ditas vinhas largas das denominações geográficas complementares «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits», que já atingiram o rendimento máximo possível, em conformidade com as regras de produção estabelecidas.

Aumentam-se os valores de rendimento, para ter em conta os imprevistos das alterações climáticas, que resultam recorrentemente em colheitas insuficientes.

A alteração diz respeito apenas aos vinhos brancos e afeta o ponto 5 do documento único.

2. **Alteração da estrutura de controlo**

Altera-se o capítulo III, secção II, do caderno de especificações, devido à revisão das regras de redação.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome**

Bourgogne

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

DESCRIÇÃO SUCINTA

São vinhos tranquilos secos, brancos, tintos ou rosados. a) – Os vinhos brancos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %; os vinhos tintos e rosados têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,2 %. b) Após enriquecimento, os vinhos não excedem o título alcoométrico volúmico total seguinte: vinhos brancos: 13 %; vinhos tintos e rosados: 13,2 %. c) – Os vinhos tintos apresentam, na fase de acondicionamento, um teor máximo de ácido málico de 0,4 gramas por litro. d) – Os vinhos acabados, prontos para consumo, apresentam um teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) de: COR DOS VINHOS, TEOR MÁXIMO DE AÇÚCARES FERMENTESCÍVEIS (glucose + frutose). Vinhos brancos: 3 gramas por litro, ou 4 gramas por litro se a acidez total for igual ou superior a 55,10 miliequivalentes por litro. Vinhos tintos: 2 gramas por litro. Vinhos rosados: 3 gramas por litro.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Os vinhos tintos e rosados apresentam frequentemente uma estrutura tânica fina, aveludada, com belas notas frutadas. Os vinhos brancos, produzidos a partir da casta *chardonnay* B, apresentam um sabor meio-doce, melhorado pela acidez necessária para uma estrutura equilibrada e que permite uma boa guarda, com vinhos que podem ser potentes. A grande extensão em latitude da área geográfica reflete-se claramente nos vinhos. Em Yonne, os vinhos são bastante estruturados por uma acidez bem presente, contrastando com a expressão mais suave dos vinhos da parte sul da área geográfica.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

a) No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE), numa taxa de concentração máxima de 10 %;

b) Na elaboração de vinhos rosados, é proibida a utilização de carvões de uso enológico, estremes ou em preparações;

c) É proibida a utilização de aparas de madeira;

d) Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não ultrapassa:

Vinhos brancos: 13 %;

Vinhos tintos e rosados: 13,2 %.

Além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* [Código Rural e da Pesca Marítima].

1. Densidade de plantação

Prática de cultivo

DISPOSIÇÕES GERAIS

As vinhas apresentam uma densidade de plantação mínima de 5 000 pés por hectare, com uma distância entre linhas igual ou inferior a 2,20 metros;

— Se a densidade de plantação for superior a 8 000 pés por hectare, a distância entre os pés de vinha de uma mesma linha deve ser igual ou superior a 0,50 metros;

— Se a densidade de plantação for igual ou inferior a 8 000 pés por hectare, a distância entre os pés de vinha de uma mesma linha deve ser igual ou superior a 0,80 metros;

As vinhas que não são plantadas em fileiras apresentam uma densidade de plantação mínima de 9 000 pés por hectare e uma distância entre os pés de vinha de uma mesma linha superior a 0,50 metros.

DISPOSIÇÃO ESPECÍFICA

Na região vitícola delimitada da denominação de origem controlada «Bourgogne» seguida das denominações geográficas complementares «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits», as vinhas apresentam uma densidade de plantação mínima de 4 000 pés por hectare, com uma distância entre linhas igual ou inferior a 3 metros;

2. Regras de poda

Prática de cultivo

As vinhas são podadas de acordo com as seguintes disposições:

DISTÂNCIA ENTRE LINHAS, COR DOS VINHOS, LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

REGRAS DE PODA

Disposições gerais

Vinhos brancos

— em poda curta (vinhas conduzidas em cordão de Royat e em cordão bilateral), com um número de olhos francos por metro quadrado igual ou inferior a 10; ou

— em poda longa, método Guyot simples ou Guyot duplo, com um número de olhos francos por metro quadrado igual ou inferior a 8,5.

Vinhos brancos (apenas nos municípios do departamento de Rhône e nos municípios do departamento de Saône-et--Loire incluídos na região vitícola delimitada da denominação de origem controlada «Mâcon»)

Em poda em empa da região de Mâcon («taille à queue du Mâconnais»), com um número de olhos francos por metro quadrado igual ou inferior a 10.

Vinhos brancos (com exceção dos municípios do departamento de Rhône e dos municípios do departamento de Saône-et-Loire incluídos na região vitícola delimitada da denominação de origem controlada «Mâcon»)

– em poda Chablis, com um número de olhos francos por metro quadrado igual ou inferior a 8,5.

Vinhos tintos e rosados

— em poda curta (vinhas conduzidas em cordão de Royat, em cordão bilateral, em vaso e em palmeta), com um número de olhos francos por metro quadrado igual ou inferior a 10; ou

— em poda longa, método Guyot simples ou Guyot duplo, com um número de olhos francos por metro quadrado igual ou inferior a 8.

3. Regras de poda específicas

Prática de cultivo

Regras específicas relativas às vinhas da região vitícola delimitada da denominação de origem controlada «Bourgogne» seguida das denominações geográficas complementares «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits» (ditas vinhas «largas»)

As vinhas são podadas:

— em poda curta (vinhas conduzidas em cordão de Royat ou em cordão bilateral); ou

— em poda longa Guyot simples ou Guyot dupla.

O número de olhos francos por metro quadrado é igual ou inferior a 6.

É proibido sobrepor varas no mesmo arame.

Disposições específicas

A poda Guyot simples pode ser adaptada:

— com um segundo talão que permita alternar, de um ano para o outro, a posição da vara;

— com uma vara reduzida a, no máximo, três olhos francos e um talão limitado a dois olhos francos.

Independentemente do método de poda, as vinhas podem ser podadas com olhos francos suplementares, desde que, durante o estado fenológico correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos frutíferos do ano por metro quadrado seja igual ou inferior ao número de olhos francos definido nas regras de poda.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos brancos

77 hectolitros por hectare

2. Vinhos tintos e rosados

69 hectolitros por hectare

3. Vinhos brancos DOC Bourgogne + DGC

77 hectolitros por hectare

4. Vinhos tintos e rosados DOC Bourgogne + DGC

67 hectolitros por hectare

5. Vinhos brancos DOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits»

77 hectolitros por hectare

6. Vinhos tintos e rosados DOC Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits»

66 hectolitros por hectare

7. Vinhos brancos DOC Bourgogne + DGC «Tonnerre»

77 hectolitros por hectare

8. Vinho branco DOP Bourgogne + DGC «Hautes Côtes de Beaune» e «Hautes Côtes de Nuits» (vinhas «largas»)

65 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos têm lugar no território dos municípios seguintes:

VINHOS BRANCOS, TINTOS E 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 e Vougeot;

— Departamento de Rhône:

Charentay;

— Departamento 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, 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 e Viré;

— Departamento de 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.

VINHOS BRANCOS

— Departamento de 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.

VINHOS TINTOS E ROSADOS

— Departamento de Rhône:

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

— Departamento de Saône-et-Loire:

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

7. **Castas de uva de vinho**

Chardonnay B

César N

Gamay N

Pinot-blanc B

Pinot-gris G

Pinot-noir N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

A área geográfica estende-se sobre as encostas tradicionalmente dedicadas à viticultura dos departamentos de Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire e Rhône. Compreende o território de mais de 300 municípios.

É constituída por um conjunto de vinhedos mais ou menos separados, agrupados na Borgonha vitícola, que abrange uma área de aproximadamente 250 quilómetros de norte a sul.

Cada um dos vinhedos é caracterizado por uma paisagem, geologia e clima específicos.

Os vinhedos de Yonne e da região de Châtillonnais, no norte da Côte d'Or, estão implantados nas encostas da bacia parisiense, sobre sedimentos que datam do Jurássico Superior, exceto os da região de Vézelay, implantados em formações do Jurássico Inferior e Médio, e os da região de Joigny, implantados em formações do Cretáceo Superior. Os substratos da região são principalmente margosos (calcários argilosos), sendo calcários em determinados locais. O vinhedo restringe-se às encostas com melhor exposição, estendendo-se sobre os flancos dos principais vales que escoam as águas da região, o Yonne e os seus afluentes, bem como o Sena e os seus afluentes. Dispõe-se em socalcos a altitudes compreendidas entre os 150 metros e os 300 metros.

De Dijon até aos arredores de Lyon, as vinhas seguem um conjunto retilíneo e quase ininterrupto de colinas. Trata-se da orla ocidental da fenda de Bresse, uma estrutura tectónica importante que derruiu durante a elevação dos Alpes. Os substratos são sobretudo de natureza sedimentar, calcários ou margosos, datando de modo geral do Jurássico, mas também, em determinados locais, do Triásico. Em determinados locais, principalmente em Saône-et-Loire, existem afloramentos de base metamórfica e granítica do Paleozoico, que proporcionam solos ácidos, onde existem vinhas. Embora as colinas do interior sejam por vezes elevadas (650 metros na Côte d'Or, 1 000 metros na região de Beaujolais), as vinhas são plantadas a uma altitude de 250 a 400 metros. Cada um dos vinhedos é caracterizado por uma paisagem, geologia e morfologia únicas:

— vales amplos que apartam os planaltos calcários da bacia parisiense;

— uma estreita faixa contínua situada no limite entre a planície e o planalto na «Côte d'Or»;

— uma série de colinas paralelas, que se estendem ao longo de um eixo norte-sul, uma cadeia secundária de montanhas, na região de Mâcon.

A Borgonha vitícola goza de um clima oceânico relativamente fresco. Este clima é caracterizado por um regime pluviométrico moderado e regular, sem seca estival pronunciada. As temperaturas atestam a frescura do clima, com uma média anual de 11 °C.

Embora bastante marcado no departamento de Yonne, este clima é ligeiramente atenuado, no sudeste da área geográfica, graças à proteção do maciço de Morvan e da região de Charolles, que cria o efeito de Foehn, reduzindo a humidade média e elevando a temperatura acima da média regional.

A parte oriental da área geográfica é afetada pelas influências continentais que se manifestam em temperaturas de inverno relativamente baixas, em períodos de geada que podem ser longos e intensos, mas também em outonos por vezes muito secos e soalheiros.

As influências meridionais, sentidas sobretudo na parte sul da área geográfica, podem, temporariamente, produzir temperaturas estivais elevadas e brisas marítimas quentes, causando tempestades de verão.

Dada a localização setentrional do vinhedo da «Bourgogne», as condições mesoclimáticas têm um impacto significativo no potencial vitícola e as condições no ano de colheita influenciam fortemente as características dos vinhos.

As parcelas selecionadas para a vindima correspondem ao conjunto dos setores tradicionalmente reconhecidos pela sua adequação à viticultura. Ocupam, preferencialmente, as encostas e sopés das principais colinas com boa exposição solar, que beneficiam das melhores condições térmicas e hídricas.

8.2. *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

A cultura da vinha está atestada desde o período galo-romano (representações de vinhas em Escolives-Sainte-Camille perto de Auxerre, escavações de uma vinha do século I em Gevrey-Chambertin, discurso de Euménio a Constantino que descreve as vinhas do «Pagus arebrignus» perto de Beaune no século IV). As vias de comunicação, como o rio Saône (ânforas datadas de meados do século I d.C., em Chalon-sur-Saône) ou a via Agripa, facilitaram a expansão dos vinhedos.

Na Idade Média, os vinhedos da Borgonha tinham já adquirido importância económica e eram conhecidos além-fronteiras. Auxerre produzia os vinhos denominados «Basse Bourgogne», enquanto a «Côte d'Or» era conhecida por produzir os «Vins de Beaune».

O papel desempenhado pelas estruturas eclesiásticas (abadias, episcopados) e pelos nobres na promoção da notoriedade dos vinhos da Borgonha é bem conhecido. Cluny, Cîteaux, Pontigny, o cabido de Langres e os duques de Borgonha contribuíram todos, ao seu modo, para a construção de vinhedos de prestígio e para a divulgação destes vinhos. Por exemplo, por volta do século XV, a extensão do ducado de Borgonha, de Mâcon a Amesterdão, permitiu divulgar e facilitar o comércio dos vinhos da Borgonha.

No século XVIII, o importante desenvolvimento do comércio de vinho cria uma nova potência económica. Os vinhos da Borgonha são amplamente comercializados no norte da França e da Europa, e até mesmo noutros continentes.

No entanto, a Borgonha vitícola adquire a sua identidade própria no decurso do século XIX. As divisões administrativas antigas (províncias) ou recentes (departamentos) associam-se do ponto de vista económico. Os centros urbanos, como Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon, asseguram a distribuição dos vinhos da região. O norte da região de Beaujolais é, nesta altura, associado aos vinhos de «Mâcon». As regiões de «Tonnerrois» e «Châtillonnais», próximas da região de Champagne, também são incluídas na «Borgonha».

A denominação de origem «Bourgogne» foi reconhecida por acórdão do Tribunal de Dijon, em 1930. As bases propostas por este primeiro acórdão pouco se alteraram e a atual delimitação da área geográfica mantém-se desde então. A denominação de origem controlada «Bourgogne» foi reconhecida por decreto em 1937.

A área geográfica caracteriza-se por um encepamento pouco diversificado. No caso dos vinhos brancos, predomina a casta *chardonnay* B, estando a casta *pinot-blanc* B presente em alguns locais. No caso dos vinhos tintos e rosados, a casta *pinot-noir* N é cultivada de forma quase exclusiva nos três departamentos do norte da Borgonha, situando-se a casta *gamay* N no sul da área geográfica. Em complemento, aparecem esporadicamente a casta *pinot-gris* G, denominada localmente *beurot*, e, em Yonne, a casta *césar* N.

Estas castas são provavelmente autóctones e estão estreitamente relacionadas (família das castas *pinot*), tendo sido selecionadas e adaptadas às condições locais desde a Idade Média.

A dispersão geográfica do vinhedo está associada a algumas diferenças nos modos de produção. Deste modo, cada pequena região, herdeira de saberes ancestrais, preserva certas práticas locais de condução da vinha: poda em arco da região de Mâcon, poda Chablis no departamento de Yonne, etc. Consequentemente, as paisagens vitícolas são típicas de cada local e reconhecíveis.

Estas identidades locais exprimem-se pelo reconhecimento de denominações geográficas complementares correspondentes a pequenas regiões ou municípios: «Chitry», «Côtes d'Auxerre», «Epineuil», «Tonnerre», «Vézelay», «Coulanges-la-Vineuse», «Hautes-Côtes de Nuits», «Hautes-Côtes de Beaune», «Côte châlonnaise», «Côtes du Couchois»; e, por vezes, a localidades mais pequenas: «Côte Saint Jacques», «Le Chapitre», «Chapelle Notre Dame» e «Montrecul».

Organizados primeiro em sindicatos locais e, em seguida, numa federação de produtores, os produtores criaram um sindicato, em 2007, representando todos os declarantes de colheita com a denominação de origem controlada «Bourgogne».

A região vitícola estende-se por cerca de 5 100 hectares, com uma produção anual de quase 200 000 hectolitros de vinhos tintos e rosados e 80 000 hectolitros de vinhos brancos. Mais de 50 % dos volumes beneficiam de uma denominação geográfica complementar, sendo os principais volumes vendidos sob as denominações geográficas complementares «Hautes Côtes de Beaune» (40 000 hectolitros, 17 % de vinhos brancos), «Hautes Côtes de Nuits» (33 000 hectolitros, 22 % vinhos brancos) e «Côte châlonnaise» (28 000 hectolitros, 29 % vinhos brancos). Devido à sua excelente reputação, entre 40 % e 45 % (consoante os anos) dos vinhos «Bourgogne» são exportados.

8.3. *Informações sobre a qualidade e as características do produto*

Os vinhos tintos e rosados apresentam frequentemente uma estrutura tânica fina, aveludada, com belas notas frutadas.

Os vinhos brancos, produzidos a partir da casta *chardonnay* B, apresentam um sabor meio-doce, melhorado pela acidez necessária para uma estrutura equilibrada e que permite uma boa guarda, com vinhos que podem ser potentes.

A grande extensão em latitude da área geográfica reflete-se claramente nos vinhos. Em Yonne, os vinhos são bastante estruturados por uma acidez bem presente, contrastando com a expressão mais suave dos vinhos da parte sul da área geográfica.

8.4. *Interações causais*

O vinhedo da «Bourgogne» está situado a norte, onde as vinhas estão sujeitas a grandes pressões climáticas. Como tal, a vinha é unicamente plantada nos locais mais favoráveis, com mesoclimas mais quentes e secos do que o clima regional, solos com boa capacidade de drenagem, capazes de absorver a água em excesso, e solos férteis que aquecem rapidamente.

O vinhedo concentra-se, portanto, nas colinas principais, mais frequentemente de natureza calcária, de altitude moderada.

A Borgonha vitícola, que reúne pequenas regiões com identidades e perfis específicos, conferindo à produção regional uma certa diversidade refletida nas denominações geográficas complementares, está agrupada em torno de importantes características comuns:

— um encepamento pouco diversificado e autóctone, particularmente adequado às condições edafoclimáticas;

— o caráter monovarietal ou quase monovarietal dos vinhos.

Esta unidade agronómica, associada à diversidade de condições naturais e de costumes locais, proporciona uma vasta gama de vinhos brancos, tintos e rosados, que partilham as características dos vinhos setentrionais, como a acidez e o frutado, conferindo-lhes elegância e boa capacidade de guarda.

O gradiente climático, embora discreto, exprime-se plenamente graças às castas *pinot-noir* N e *chardonnay* B, muito sensíveis às variações do meio natural.

A Borgonha vitícola, tal como existe, resulta de uma dinâmica coletiva relativamente recente. Embora todas as vinhas que a compõem possam orgulhar-se de uma história prestigiosa, apenas se reuniram, sob um nome comum, no século XIX.

Em 1816, Jullien ainda sente a obrigação de justificar, na obra «Topographie de tous les vignobles connus» [Topografia de todas as vinhas conhecidas], a sua escolha de reunir num único capítulo os vinhos da «Basse Bourgogne» (departamento de Yonne), da «Haute Bourgogne» (Côte d'Or e Nord de la Saône-et-Loire) e, por último, de «Mâcon», onde inclui o «Mâconnais» e parte do «Beaujolais».

É provável que o comércio de vinhos que se iniciou no século XVIII, bem como a organização da viticultura no início do século XX, tenham sido decisivos para o surgimento desta identidade borguinhona. O comércio e, em seguida, os próprios produtores substituíram a nobreza e a Igreja, promotores históricos dos «Crus de Bourgogne», assumindo o controlo da dimensão económica da viticultura e assegurando a sua projeção, mesmo além das fronteiras europeias. Atesta-o a obra do abade Arnoux « Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit… » [Dissertação sobre a situação da Borgonha, sobre os vinhos que produz…], publicada em Londres em 1728, originalmente em francês e depois em inglês e alemão. Thomas Jefferson, futuro presidente dos Estados Unidos, visitou a Borgonha em 1787 e, até ao fim da vida, continuou a ser um importante promotor do vinho da região de Borgonha, contribuindo para a sua divulgação na América.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata (vinhos brancos, tintos e rosados)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

— 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 e Villy-le-Moutier;

— Departamento de 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;

— Departamento 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 e Varennes-lès-Macon;

— Departamento de 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.

Área de proximidade imediata (vinhos tintos e rosados)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

VINHOS TINTOS E ROSADOS

Departamento de 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.

Área de proximidade imediata (vinhos brancos)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

VINHOS BRANCOS

— Departamento de Rhône:

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

— Departamento de Saône-et-Loire:

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a) O nome da denominação de origem controlada pode ser seguido da menção «clairet», no caso dos vinhos que satisfaçam as condições de produção previstas para essa menção.

b) O nome da denominação de origem controlada pode ser seguido das seguintes denominações geográficas complementares, no caso dos vinhos que satisfaçam as condições de produção previstas para as mesmas:

— «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».

Estas denominações geográficas complementares devem figurar a seguir ou imediatamente abaixo do nome da denominação de origem controlada e ser impressas em carateres cuja dimensão não exceda, em altura e largura, a dos carateres do nome da denominação de origem controlada.

c) Caso o nome da denominação de origem controlada seja completado pela indicação da casta principal, esta deve figurar imediatamente abaixo e ser impressa em carateres cuja dimensão não exceda, em altura e largura, dois terços da dimensão dos carateres do nome da denominação de origem controlada.

d) O nome da denominação de origem controlada é obrigatoriamente seguido da menção «gamay» no caso dos vinhos que satisfaçam as condições de produção previstas.

A indicação «gamay» deve figurar imediatamente abaixo do nome da denominação de origem controlada em carateres cujas dimensões sejam iguais, em altura e largura, às dos carateres do nome da denominação de origem controlada.

e) O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

— se trate do nome de um lugar registado no cadastro,

— o nome conste da declaração de colheita.

As dimensões dos carateres do nome do lugar registado no cadastro não podem ultrapassar, em altura e largura, metade da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

f) O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode indicar a unidade geográfica mais alargada «Vin de Bourgogne».

Hiperligação para o caderno de especificações

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