C/2026/3893

17.7.2026

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/2026/3893)

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 aligoté»

PDO-FR-A0739-AM01

Date de communication: 21.4.2026

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Rendement**

Au 2° du VIII du chapitre Ier, le rendement butoir (maximal) est augmenté comme suit 77 hl/ha au lieu de 75 hl/ha.

Cette valeur de rendement a été augmentée 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.

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 aligoté

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

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

4. **Description du ou des vins**

AOP Bourgogne Aligoté

Les vins sont des vins blancs secs tranquilles.

a)- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

b) - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) - Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de: - 3 grammes par litre; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre.

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

Les vins se caractérisent par une robe à nets reflets verts et une expression aromatique dominée par des notes acidulées. Ces caractères sont révélés par un élevage court, qui donne le plus souvent des vins à consommer dans leur jeunesse. Les vins issus de parcelles situées sur les versants des coteaux, avec des rendements peu élevés, sont des vins de caractère et qui affichent une bonne longévité.

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*

1. AOP Bourgogne aligoté

Pratique œnologique spécifique

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

b) Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

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.

2. a) - Densité de plantation

Pratique culturale

Dispositions générales

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 particulière

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.

3. Règles de taille

Pratique œnologique spécifique

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes:

— 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 8,5.

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.

4. Règles de taille

Pratique œnologique spécifique

La taille Guyot simple peut être adaptée:

— avec un 2 ème 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. AOP Bourgogne aligoté

77 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: - 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 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-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.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aligoté B

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, la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et le Rhône. Elle regroupe un ensemble de vignobles plus ou moins disjoints, qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud. Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes. 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, un style morphologique 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, responsable d'orages d'été. Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin, 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 ainsi que les piémonts, les plateaux frais et les revers regardant vers le nord et l'ouest, toutes ces situations assurant un drainage optimal et de bonnes capacités de réchauffement du sol.

8.2. *Description des facteurs humains contribuant au lien*

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine. 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» et une partie de la «Côte châlonnaise» sont connus 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 et d'Autun, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ces vins. Au XVIIIème 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. La «Bourgogne viticole» s'individualise nettement au cours du XIXème 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 assurent 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. Le «Bourgogne aligoté» tire son origine de la production de vins dits «grands ordinaires». Ces vins tiennent une place importante dans l'économie viticole régionale. Ils alimentent la consommation locale en vins de qualité intermédiaire entre «vins fins» et production courante. Au XIXème siècle et au début du XXème, les vins issus du cépage aligoté B, sont peu à peu distingués des autres vins dits «grands ordinaires». Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement la production, avant que ne soit reconnue, par décret du 31 juillet 1937, l'appellation d'origine contrôlée «Bourgogne aligoté». Les vins sont produits à partir du cépage aligoté B, ancien cépage bourguignon, probablement originaire des «Hautes Côtes». Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 1 600 hectares, pour une production annuelle de près de 100 000 hectolitres.

8.3. *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les caractérisent par une robe à nets reflets verts et une expression aromatique dominée par des notes acidulées. Ces caractères sont révélés par un élevage court, qui donne le plus souvent des vins à consommer dans leur jeunesse. Les vins issus de parcelles situées sur les versants des coteaux, avec des rendements peu élevés, sont des vins de caractère et qui affichent une bonne longévité. vins se

8.4. *Interactions causales*

La «Bourgogne» est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation des vignes se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, concentrées sur les principaux reliefs bénéficiant à la fois de mésoclimats plus chauds et secs que le climat régional, et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques, tout en assurant une bonne fertilité et un réchauffement rapide. Le vignoble destiné à la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Bourgogne aligoté», privilégie les situations favorables à la préservation d'une certaine fraîcheur, nécessaire à l'expression aromatique d'un vin fruité à boire dans sa jeunesse. Il est ainsi implanté sur les parcelles présentant des sols relativement lourds de piémont, en «Côte d'Or» particulièrement, où il donne des vins légers, caractérisés par une bonne vivacité, archétypes du «Bourgogne aligoté» rafraîchissant. Il est également implanté sur des parcelles situées en coteau, où il tire parti de sols moins fertiles, en donnant des vins plus complexes qui peuvent supporter un vieillissement de 2 ans à 3 ans, voire plus. Il est ainsi présent dans les «Hautes Côtes» de Nuits et de Beaune, en «Côte châlonnaise» et dans l'Yonne. Historiquement, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Bourgogne aligoté» se sont faits une place intermédiaire entre les vins dits «fins», destinés à une clientèle aisée et à l'exportation, et les «vins ordinaires», alimentant la consommation locale quotidienne. Vins consommés principalement en France, ils disposent d'une image de vin de qualité. Ils

gardent encore une image flatteuse et finalement assez complexe. Vins d'apéritif, légers et acidulés, en général, certains vins peuvent parfois trouver leur place au cours d'un repas, aux côtés de vins plus riches et complexes. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Bourgogne aligoté» restent toujours une composante emblématique des vins de «Bourgogne». Leur notoriété s'étend au-delà des frontières régionales où ils véhiculent une image de tradition régionale originale. Ils ont, par ailleurs, trouvé une place dans l'image de la région, comme ingrédient incontournable du célèbre «Kir» apéritif au cassis rendu célèbre par le chanoine KIR, député-maire de Dijon de 1945 à 1967 et personnage haut en couleurs. Leurs qualités aromatiques leur permettent d'être appréciés comme des vins blancs secs de qualité à part entière.

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

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, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon;

— Département de Saône-et-Loire: Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La-Chapelle-de-Guinchay, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, 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, Hery, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Môlay, 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.

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

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

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime qui figure sur l'étiquette portant l'ensemble des indications obligatoires.

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

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

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

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.

LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-708b9519-983e-44fd-be43-3ff4134b3bb0