C/2026/5290

13.10.2026

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/2026/5290)

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

«Nuits-Saint-Georges»

PDO-FR-A0579-AM02

Date de communication: 24.7.2026

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Aire géographique**

Au 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges:

— il est ajouté: «sur la base du code officiel géographique de l'année 2024», car le périmètre administratif des deux communes a été vérifié par rapport au code officiel géographique 2024.

Le document unique est modifié au point 6.

— il est précisé que les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

2. **Aire parcellaire délimitée**

Au a du 2° du IV du chapitre Ier, le comité national compétent ayant révisé l'aire parcellaire de production des raisins de l'appellation en séance du 25 juin 2024, cette date remplace la date d'approbation antérieure.

Au b du 2° du IV, le comité national compétent en séance du 25 juin 2024 a révisé l'aire parcellaire de production particulière des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», au sein de l'aire parcellaire de l'appellation, cette date remplace la date d'approbation antérieure.

Le document unique n'est pas affecté par ces modifications.

3. **Aire de proximité immédiate**

Au 3° du IV du chapitre Ier, la liste des communes a été mise en conformité avec le code officiel géographique 2024 car des communes ont changé de nom ou fusionné depuis la précédente homologation du cahier des charges.

Le périmètre initial de l'aire de proximité immédiate est conservé.

Le document unique est modifié au point 9.

4. **Changement de structure de contrôle**

Le II du chapitre III du cahier des charges a été modifié pour indiquer l'autorité de contrôle compétente car les règles rédactionnelles ont été modifiées.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Nuits-Saint-Georges»

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

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins secs tranquilles.

Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de:

1. 3 grammes par litre;
2. ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H 2 SO 4).

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Les vins blancs sont équilibrés et amples, marqués par une grande élégance.

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): —

2. *Vin rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins secs tranquilles.

Les vins rouges ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Les vins rouges se caractérisent par une robe pourpre crépusculaire intense. Jeunes, ils expriment habituellement des notes de cerise, de fraise et de cassis. La maturité les arrondit de façon sensuelle et racée, comme les producteurs qui les élaborent. Le cuir, la truffe, la fourrure et le gibier viennent souvent compléter leurs bouquets.

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. Pratique œnologique spécifique

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

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

— Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %

— Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations de la réglementation européenne.

2. Pratique culturale

a) Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre;

— Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes:

Dispositions générales

Vins blancs

Les vignes sont taillées:

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

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

Vins rouges

Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied:

— soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail);

— soit en taille longue Guyot simple.

Dispositions particulières

La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.

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 pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement maximal vin blanc
   64 hectolitre par hectare
2. Rendement maximal vin rouge
   58 hectolitre par hectare
3. Rendement maximal vin blanc premier cru
   62 hectolitre par hectare
4. Rendement maximal vin rouge premier cru
   56 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or selon la base du code officiel géographique de l'année 2024: Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Description du ou des liens**

a) *Description des facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique se situe dans le vignoble de la «Côte de Nuits», relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des «Hautes Côtes», à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la «Côte», avoisine 250 mètres. Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey, situées entre les villes de Dijon, au nord, et Beaune dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. A «Nuits-Saint-Georges», le front de «la Côte», d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et du Bathonien (Jurassique moyen) dont le «calcaire de Comblanchien», particulièrement compact, forme l'ossature. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire dans la partie basse du versant, se marquant, dans la topographie, par un léger replat. Le relief est interrompu par une vallée encaissée, drainant l'arrière-pays, où coule une petite rivière intermittente, le Meuzin. A son débouché, un large cône de déjection est occupé, en partie, par la commune de Nuits-Saint-Georges. Le substrat calcaire des versants est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais en haut de versant, ils sont plus riches en particules fines, en piémont, et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre). En haut de versant, apparaît une formation particulière, en placage sur le calcaire dur, constituée de graviers cryoclastiques (générés pendant les glaciations quaternaires), très filtrants et peu fertiles. Le cône de déjection du Meuzin est constitué de formations alluviales graveleuses, calcaires et bien drainées. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupent le front de «Côte», de part et d'autre de la vallée du Meuzin, lorsque les formations superficielles sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, ainsi que le cône de déjection, dans sa partie amont. Les sols y sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont et le cône. Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5 °C. La «Côte», à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) *Description des facteurs humains contribuant au lien*

La commune de Nuits-Saint-Georges est un centre viticole historique. Située, à l'instar de Beaune, sa voisine, au cœur du vignoble de «la Côte», elle semble avoir dès le haut Moyen-Âge une activité viticole importante. Certains «crus» de la commune sont réputés depuis de nombreux siècles. Les «Saint-Georges» sont, d'après DANGUY et AUBERTIN (1892), plantés de vigne depuis l'an 1000. A partir du XV ème siècle, les vins dits «de Beaune», produits en fait sur l'ensemble de la «Côte», sont commercialisés dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les «pinots vermeils», peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager. Au XVIII ème siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région, donne aux vins de «Bourgogne» une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. A cette époque, naissent, sur la commune de Nuits, des maisons de négoce qui vont marquer l'histoire viticole de la région. Nuits se positionne alors comme le second centre de commerce du vin de Bourgogne aux côtés de Beaune. La «Côte» alimente en «vins fins» les maisons de négoce, qui tiennent une grande part du marché. Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Nuits adjoint, à son nom, celui de son «cru» le plus prestigieux, en 1892, devenant ainsi Nuits-Saint-Georges. En 1934, les limites géographiques de l'appellation d'origine «Nuits-Saint-Georges» sont fixées lors d'un jugement du tribunal civil de Beaune. L'appellation d'origine contrôlée « Nuits-Saint-Georges, quant à elle, est reconnue par un décret du 11 septembre 1936, sur les bases de ce jugement. Depuis le XVIII ème siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés, et nombre d'auteurs fournissent, pour la Bourgogne, des classifications de «crus». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque «climat» (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) planté en «cépage fin» est classé sur une échelle de qualité. En 1943, une liste de «climats» pouvant bénéficier de la mention «premier cru» est reconnue pour «Nuits-Saint-Georges». Il s'agit des «crus» les plus réputés, identifiés en particulier en 1860. Le cépage pinot noir N constitue la base de l'encépagement du vignoble. Cependant, le cépage chardonnay B est également présent mais ne représente que 2 % de l'encépagement, principalement regroupé dans le secteur de Premeaux-Prissey. Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la «Côte», notamment avec une densité de plantation supérieure à 9 000 pieds par hectare. Conscients de la sensibilité de leurs sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité. L'usage est d'élever les vins,

ce qui leur confère une bonne aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du «climat». Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 300 hectares, dont 148 hectares classés en «premier cru», pour une production moyenne annuelle de 13 400 hectolitres La production de vin blanc ne représente que 300 hectolitres environ pour 6 hectares. Les vins sont commercialisés pour près des deux tiers par les producteurs.

c) *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges se caractérisent par une robe pourpre crépusculaire intense. Jeunes, ils expriment habituellement des notes de cerise, de fraise et de cassis. La maturité les arrondit de façon sensuelle et racée, comme les producteurs qui les élaborent. Le cuir, la truffe, la fourrure et le gibier viennent souvent compléter leurs bouquets. Les vins bénéficiant de la mention «premier cru» se caractérisent par leur puissance et leur structure tannique massive. Ils évoluent longuement en bouteille et supportent un vieillissement important. Les vins blancs sont équilibrés et amples, marqués par une grande élégance.

d) *Interactions causales*

La commune de Nuits-Saint-Georges, située au cœur du vignoble de la côte de Nuits, est toute entière tournée vers l'économie des grands vins de Bourgogne. A son statut de capitale de la Côte de Nuits, elle allie le prestige de son vignoble. Celui-ci se développe largement sur un ample versant exposé au levant et sur son piémont. Cette morphologie a pour conséquences une luminosité abondante et un réchauffement précoce des sols. Les brumes matinales, fréquentes en plaine, n'atteignent pas le coteau. Le substrat du versant, essentiellement calcaire, et le substrat des formations de piémont assurent un drainage efficace et confèrent aux sols une fertilité modérée. Cette situation constitue un site de choix où le cépage pinot noir N, cépage autochtone, peut exprimer pleinement son potentiel. Les vins rouges héritent de ce mésoclimat chaud et de la fertilité modérée des sols un équilibre et une concentration qui révèlent dans la durée une palette aromatique complexe et évolutive. Le chardonnay B, lui aussi originaire de Bourgogne, trouve sa place dans certaines situations aux sols plus marneux. La maturation y préserve une acidité suffisante pour conférer aux vins blancs élégance et longévité. Les producteurs cherchent à révéler au mieux les caractères particuliers du milieu naturel de «Nuits-Saint-Georges» et orientent leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, dans l'objectif de révéler ce potentiel. Fortes densités de plantation, maîtrise des rendements, soin de la vendange, sont complétés par des techniques de vinification traditionnelles et des élevages longs. Le relief, la diversité géologique et la variété des sols qui en sont issus, génèrent, par ailleurs, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont incité les producteurs, au fil des générations, à différencier les «climats» composant le territoire viticole. Ainsi, l'indication, sur l'étiquette des bouteilles, du nom du «climat» de provenance des raisins est un usage courant. La mention «premier cru» permet, en outre, de mettre en avant les noms de «climats» les plus réputés, souvent anciennement connus. Dès 1816, Jullien cite, en première classe, le lieudit «Saint-Georges» sur la commune de Nuits-Saint-Georges, ainsi que le «Clos de Premeau», sur la commune de Premeaux-Prissey, et en deuxième classe, l'ensemble du vignoble des deux communes. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 300 hectares de «de vignes de vins fins» pour les deux communes, dont 100,53 hectares en «1 ère classe». Ce classement orientera la reconnaissance des futurs «climats» reconnus sous la mention «premier cru». En 1934, en pleine période de difficultés économiques pour la Bourgogne, quelques producteurs «nuitons» se rassemblent pour créer la «Confrérie des chevaliers du tastevin». Cette association, archétype des confréries vineuses, a pour but d'assurer la promotion et le rayonnement des vins de Bourgogne dans le monde entier. Elle a maintenant son siège, en dehors de la ville, au Château du Clos de Vougeot. La confrérie a efficacement contribué à la perpétuation de l'image prestigieuse des vins de Bourgogne et les vins de «Nuits-Saint-Georges» en ont tiré bénéfice. Les vins de «Nuits-Saint-Georges» sont connus du fond des océans jusque sur la lune! En effet, la mission Apollo 15 a déposé, en 1971, une étiquette de «Nuits-Saint-Georges», cuvée «terre-lune», et baptisé un des cratères lunaires «Cratère Saint-Georges». L'appellation d'origine contrôlée «Nuits-Saint-Georges» est aussi la marraine du sous-marin nucléaire «Le Rubis». La réputation des vins rouges de «Nuits-Saint-Georges» est internationale.

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

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «premier cru» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «premier cru» et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention «premier cru».

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention «premier cru».

Liste des climats:

— «Aux Argillas»;

— «Aux Boudots»;

— «Aux Bousselots»;

— «Aux Chaignots»;

— «Aux Champs Perdrix»;

— «Aux Cras»;

— «Aux Murgers»;

— «Aux Perdrix»;

— «Aux Thorey»;

— «Aux Vignerondes»;

— «Chaines Carteaux»;

— «Château Gris»;

— «Clos Arlot»;

— «Clos de la Maréchale»;

— «Clos des Argillières»;

— «Clos des Corvées»;

— «Clos des Corvées Pagets»;

— «Clos des Forêts Saint-Georges»;

— «Clos des Grandes Vignes»;

— «Clos des Porrets-Saint-Georges»;

— «Clos Saint-Marc»;

— «En la Perrière Noblot»;

— «La Richemone»;

— «Les Argillières»;

— «Les Cailles»;

— «Les Chabœufs»;

— «Les Crots»;

— «Les Damodes»;

— «Les Didiers»;

— «Les Hauts Pruliers»;

— «Les Perrières»;

— «Les Porrets-Saint-Georges»;

— «Les Poulettes»;

— «Les Procès»;

— «Les Pruliers»;

— «Les Saints-Georges»;

— «Les Terres Blanches»;

— «Les Vallerots»;

— «Les Vaucrains»;

— «Roncière»;

— «Rue de Chaux».

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, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

— Département de la Côte d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, 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, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bevy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Citeaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, La-Rochepot, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, L'Etang-Vergy, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poincon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Philibert, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (pour la partie du territoire correspondant à l'ancienne commune-de-Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— Département du Rhône: Alix, Anse, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, L'Arbresle, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Le Breuil, Le Perréon, Légny, Les Ardillats, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Vérand, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Sainte-Paule, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val-d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villefranche, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (pour la partie du territoire correspondant aux anciennes communes-de-Dareizé, Les Olmes, Saint-Loup);

— Département de la Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay-Saint-Ythaire, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Châlon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crèches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Macon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère (pour la partie du territoire correspondant à l'ancienne commune-de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (pour-la-partie du territoire correspondant aux anciennes communes de Donzy-le-National, La Vineuse, Massy), Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, 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-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré;

— Département de l'Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux-Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, La-Chapelle-Vaupelteigne, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montholon (pour la partie du territoire correspondant aux anciennes communes de Champvallon, Villiers-sur-Tholon, Volgré), Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sarry, Senan, Serrigny, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Vertu, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

a) Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention «premier cru» est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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.

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

d) Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b1623bde-4ee9-46cb-806e-556ec29a84a4