C/2026/2083

9.4.2026

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/2026/2083)

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

«Brouilly»

PDO-FR-A0935-AM03

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique

Au 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, le nombre «2019» est remplacé par le nombre «2022».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2022 du code officiel géographique, édité par l'Insee et ainsi de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est modifié au point 6.

2. Aire de proximité immédiate

Au 3° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, le nombre «2019» est remplacé par le nombre «2022».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire de proximité immédiate par rapport à la version en vigueur en 2022 du code officiel géographique, édité par l'Insee.

L'ajout de cette référence permet de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire de proximité immédiate.

La liste des communes composant l'aire de proximité immédiate, ainsi que leur nom, ont été actualisés sans modification du périmètre de l'aire afin de tenir compte des modifications administratives intervenues.

La rubrique «Conditions supplémentaires» du document unique est modifiée.

3. Densité de plantation

Au a) du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, des dispositions spécifiques pour les vignes en terrasses sont ajoutées à la rubrique «Dispositions particulières»:

En effet, afin de faciliter la mécanisation des parcelles en coteaux présentant des fortes pentes, les viticulteurs souhaitent pouvoir aménager des terrasses. Les règles générales de densité n'étant pas adaptées pour ce mode de culture de la vigne, des dispositions spécifiques, approuvées par le comité national compétent de l'INAO, sont ajoutées au cahier des charges.

Le document unique est modifié à la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques».

4. Règles de hauteur de feuillage

Au c) du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, il est ajouté une règle de hauteur de feuillage spécifique pour les vignes en terrasses, celles-ci ne présentant pas d'écartements entre rangs définis.

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

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

5. **Interdiction d'apport de terre exogène**

Au 2° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, les modifications suivantes sont apportées:

— Il est ajouté un nouveau paragraphe a) afin d'interdire l'apport de terre exogène sur les parcelles en appellation.

Il est précisé que la terre exogène est celle qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée «Brouilly».

— Le paragraphe a) existant devient le paragraphe b).

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

6. **Traitement à l'eau chaude**

Au 2° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, les modifications suivantes sont apportées:

— Le paragraphe b) existant devient le paragraphe c).

— Le paragraphe c) est modifié comme suit: «Le traitement à l'eau chaude des plants standards et des plants issus de pépinières privées est obligatoire.»

Cette disposition correspond à la nouvelle règle définie par le Comité national compétent de l'INAO afin de lutter contre le développement de la flavescence dorée. Elle a pour but de limiter les possibilités de traitement au seul traitement à l'eau chaude afin d'éviter d'interdire des traitements alternatifs ne présentant pas les mêmes garanties en terme d'efficacité.

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

7. **Rendement et rendement butoir**

Au 1° du VIII du chapitre Ier du cahier des charges, les modifications suivantes sont apportées:

— Les dispositions existantes sont reprises dans un paragraphe nommé a);

— Il est ajouté un paragraphe b) définissant la règle de calcul du rendement autorisé pour les vignes en terrasses. Le rendement maximum de ces parcelles plantées en terrasses correspond à celui de l'appellation défini au paragraphe a)

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

8. **Mesures transitoires**

Le a) du 1° du XI du chapitre Ier du cahier des charges correspondant à la mesure transitoire relative à la densité minimale de plantation est modifié.

En effet, l'autorisation de l'arrachage partiel de vignes en place à la date du 28 novembre 2004 est prolongée de l'année 2015 à l'année 2031. Un coefficient de réfaction spécifique s'applique pour les vignes qui seront nouvellement arrachées. L'objectif est de permettre l'accélération de la restructuration du vignoble, dans un contexte économique difficile ne permettant pas des replantations à grande échelle et de faciliter la mécanisation du vignoble et ainsi réduire l'utilisation de glyphosate.

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

9. **Obligations déclaratives**

Au I du chapitre II du cahier des charges, les modifications suivantes sont apportées:

— Au 2°, 3°, 5°, 6°, les dispositions relatives aux délais des obligations déclaratives sont modifiées afin de faciliter la réalisation des contrôles.

— Au 2°, il est précisé que la retiraison des produits ne peut avoir lieu qu'après la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par l'organisme de contrôle agréé.

— Au 4°, le système de déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées au points 3° et 6° est désormais disponible quels que soient les volumes ou le nombre d'opérations réalisées par les opérateurs. Il est précisé que ces déclarations récapitulatives doivent être transmises à l'organisme de contrôle au plus 10 jours après la fin du trimestre.

— Au 5°, il est précisé que la retiraison de lots destinés à une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ne peut avoir lieu qu'après la connaissance de la suite donnée à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national par l'organisme de contrôle agréé.

— Au 6°, des précisions sont apportées sur les modalités de la déclaration de repli.

— Au 9°, des modifications sont apportées afin de préciser les opérations autorisées dans le cadre des remaniements de parcelles.

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

10. **Références concernant la structure de contrôle**

Au II du chapitre III du cahier des charges, la structure de contrôle mentionnée a été remplacée.

Le premier paragraphe a été modifié et le second a été supprimé pour répondre aux nouvelles règles rédactionnelles.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Brouilly

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**

Description textuelle concise

Les vins sont des vins secs tranquilles rouges.

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

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

Les vins 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 et fructose): 3 grammes par litre.

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

Il se pare généralement d'une robe rubis, plus violacée lorsque le vin est issu de vignes implantées sur des formations granitiques, plus sombre si le vin est issu de la partie orientale du vignoble. Au nez, il exhale des arômes fruités où dominent les fruits rouges. En bouche, il allie souplesse, chair et finesse. Il est réputé pour être, parmi les «crus du Beaujolais», comme le plus tendre de tous.

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): 14,17

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique œnologique spécifique

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

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

— Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.

— Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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. Pratique culturale

– Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds/ha.

Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

Sous réserve du respect de la densité minimale de 6 000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles plantées en terrasse. On entend par parcelles de vignes plantées en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne et entrainant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

3. Pratique culturale

— Règles de taille

— La taille est achevée le 15 mai;

— Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou «charmet») avec un maximum de 10 yeux francs par pied;

— Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois;

— Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

— L'irrigation est interdite.

— Dispositions relatives à la récolte mécanique.

— La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre;

— Les contenants sont en matière inerte et alimentaire;

— Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

5.2. *Rendements maximaux*

1. 61 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 du Rhône, sur la base du code officiel géographique de l'année 2022: Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Etienne-la-Varenne et Saint-Lager.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Gamay N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description des facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique se situe au cœur du vignoble Beaujolais, à 40 kilomètres au nord de Lyon, entre les villes de Villefranche-sur-Saône et Mâcon. Elle ceinture le «Mont Brouilly», petite montagne détachée de la bordure orientale des «Monts du Beaujolais». Elle s'étend ainsi sur 6 communes du département du Rhône.

Le sous-sol est principalement composé de formations paléozoïques acides:

— granites formant des coteaux aux sols sableux et maigres à l'ouest du «Mont Brouilly»,

— porphyres (roches métamorphiques massives) donnant des sols plus argileux et plus caillouteux au sud du «Mont Brouilly»,

A l'est et au nord, des épandages récents masquent le substrat. Des débris de la montagne (fragments de porphyres, arènes granitiques) s'y mêlent à une matrice argilo-siliceuse («plateau de Briante», «côte de Pisse Vieille»). Localement, en limite est de la zone géographique apparaissent des terres argilo-calcaires.

Le climat est océanique dégradé, tempéré, soumis à de nettes influences continentales (orages d'été, brouillards givrants l'hiver) et surtout méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps). Abrité des vents d'ouest par les «Monts du Beaujolais», le vignoble, globalement exposé à l'est, profite pleinement de l'ensoleillement: dès l'aube les premiers rayons du soleil réchauffent et illuminent le coteau. Sa situation de coteau, entre 250 et 400 mètres d'altitude, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières, aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône (175 m d'altitude), de profiter d'un maximum d'ensoleillement et de drainer rapidement les excès éventuels de pluie.

8.2. *Description des facteurs humains contribuant au lien*

Le nom «Brouilly» semble provenir du lieutenant romain BRULIUS qui, au IV ème siècle, se serait installé sur les pentes du mont; nul doute qu'il y planta quelques ceps. Ce nom est resté à la colline qui, du haut de ses 485 mètres domine le paysage, mais aucun village n'a pour nom Brouilly.

Différents écrits attestent de la présence de vignes sur la colline à des époques très diverses. Il est certain qu'aux IV ème et V ème siècles, les parties basses de la montagne de «Brouilly» situées au sud, étaient plantées de petites parcelles de vignes.

Lorsque les Sires de BEAUJEU fondèrent l'abbaye de Belleville, ils lui firent don en 1179 de vignes situées au «clos de Brouilly».

Jusqu'au XVII ème siècle, la production de «Brouilly», était consommée par des connaisseurs de la région et jusqu'à Lyon, où résidaient de nombreux propriétaires de vignes.

Ici, comme partout en Beaujolais, les exploitations sont de taille familiale (6 à 8 hectares). Celles-ci appartiennent souvent à de grands domaines et châteaux où est vinifiée dans un cuvage commun, une partie de la production.

De l'ensemble des documents existants, il résulte que la dénomination «Brouilly» ne s'appliquait jusque dans les années 1910 qu'à des vins dont les raisins étaient récoltés sur les versants de la colline exclusivement. Progressivement, les bons vignobles environnants revendiquent le nom. Pendant la première guerre mondiale en particulier, certains producteurs, afin d'échapper à la réquisition opérée par l'Intendance, revendiquent cette appellation. A cette époque, «Brouilly» reste aux alentours de 400 hectares. Cette extension est entérinée par la commission mixte des représentants de la propriété et du commerce des vins de la Bourgogne en 1919.

C'est en 1934 que les producteurs créent leur syndicat, et en 1938 «Brouilly» est reconnue appellation d'origine contrôlée.

L'appellation d'origine contrôlée «Brouilly» se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges: le cépage essentiel est le gamay N. Ce cépage est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil. Les producteurs, toujours à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance et lui porter des soins de tous les instants. Pour ce faire, ils peuvent notamment recourir à une densité de plantation élevée et à une taille courte principalement selon la «taille en gobelets».

Dans le but de préserver au maximum les caractères fruités, les producteurs ont l'habitude de pratiquer une vinification typiquement beaujolaise inspirée de la «macération semi-carbonique».

Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques du raisin, de nombreux producteurs utilisent des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation: «grillage», pigeage ou remontage. La durée de macération dépasse fréquemment les 10 jours. La mise en bouteille s'effectue après quelques mois d'élevage.

Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent également être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation. Le vignoble de «Brouilly» compte, en 2010, 1 260 hectares pour une production annuelle d'environ 70 000 hectolitres.

8.3. *Interactions causales*

La barrière formée par les «Monts du Beaujolais», culminant à près de 1 000 mètres à l'ouest de la zone géographique, permet aux vignes de bénéficier d'un méso climat favorable, l'abritant des vents et des pluies venant de l'ouest. La morphologie de coteaux, entre 250 et 400 mètres d'altitude, constitue une protection contre les gelées printanières, les brouillards matinaux de la plaine de la Saône (175 m d'altitude), et assure un maximum d'ensoleillement et un drainage rapide des excès éventuels de pluie.

L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne, renforcée par les conditions d'altitude optimum et d'exposition majoritairement au sud et à l'est permettant une maturité parfaite et régulière du raisin.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées en coteau à des altitudes comprises entre 250 et 400 mètres, sur divers types de sols, dans un contexte général acide et bien drainé. Bien adapté à cette situation, sélectionné et adopté par les producteurs locaux depuis des siècles, le gamay N, cépage peu vigoureux mais fertile se complait dans cet environnement. Le fruit de l'histoire a conduit les producteurs à dompter ce cépage et à préférer, par exemple, la taille courte afin de ne pas épuiser les ceps et préparer une récolte de qualité.

Les conditions climatiques et pédologiques confèrent au gamay N une précocité ce qui permet d'apprécier les vins dès le printemps suivant la récolte, justifiant l'adage «les crus du Beaujolais ont fait leurs Pâques». Malgré une relative diversité, les vins se caractérisent par une certaine homogénéité, et un bon compromis entre fruit et structure. Les cuvées issues des parcelles délimités pour la récolte des raisins implantées sur du granit ont davantage de fruit et s'apprécient assez jeunes. Celles nées des parcelles issues de sols schisteux sur la partie centrale, présentent une robe plus soutenue et disposent de sérieux atouts pour une bonne garde.

Le «Mont Brouilly» constitue un point de repère remarquable de la région. Ses flancs sont tapissés de vigne et son sommet, boisé, culminant à 484 mètres d'altitude, est coiffé d'une petite chapelle. Le site marqué fortement l'identité de ses habitants, jusqu'à donner son nom à ses produits les plus réputés. «Côte de Brouilly», produit sur la colline même, et «Brouilly» à sa proximité immédiate, se présentent ensemble au «Cuvage des Brouilly», caveau des producteurs installé à Saint-Lager, «village international de la vigne et du vin» situé au cœur de la zone géographique.

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

Aire de proximité immédiate

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 2022:

— 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-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, 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, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (uniquement pour la partie correspondante au territoire de 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;

Aire de proximité immédiate (suite)

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 2022:

— Département du Rhône:

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

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 2022:

— Département de 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, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-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, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, 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-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-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-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, 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, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré;

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 2022:

— 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, La Chapelle-Vaupelteigne, 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, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Champvallon, Villiers sur Tholon et Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

a) 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 inscrit 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 l'unité géographique plus grande «Vin du Beaujolais» ou «Grand Vin du Beaujolais» ou «Cru du Beaujolais».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers 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-2617e4f4-e428-45e2-b2e6-4f98c00ff528