C/2024/4131

28.6.2024

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/2024/4131)

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

«Petit Chablis»

PDO-FR-A0656-AM01

Date de communication: 22.4.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Rendement maximal**

Au 1° du VIII du chapitre Ier, le rendement butoir (maximal) est augmenté comme suit 75 hl/ha au lieu de 70 hl/ha.

La valeur du rendement maximal 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. **Mode de conduite du vignoble**

Au a et c du 1° du VI «Conduite du vignoble» du chapitre 1er du cahier des charges les paragraphes sont remplacés comme suit :

«a) Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds à l'hectare, avec un écartement moyen entre les rangs, inférieur ou égal à 1,20 mètre, à l'exception des vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % pour lesquelles cet écartement est inférieur ou égal à 1,60 mètre ; lorsque l'écartement est irrégulier, l'écartement entre les rangs ne dépasse pas 2 mètres ;

— Les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.»

« c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage

— La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;

— Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu.»

Depuis le début du XXième siècle, des viticulteurs chablisiens ont aménagé un passage en arrachant un rang de vigne sur six pour la mécanisation des traitements de la vigne. Puis ils ont planté de nouvelles vignes selon ce mode de conduite.

Ces pratiques anciennes n'ont pas été intégrées dans le cahier des charges dans sa version initiale.

La modification du cahier des charge consiste à prendre en compte ces pratiques en les encadrant :

— avec le maintien de la densité minimale à la plantation à 5 500 pieds/ha,

— en définissant un écartement moyen entre rang maximum à 1.2 mètre,

— en introduisant un écartement maximum entre les rangs de 2 mètres.

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

Le document unique est modifié au point 5 pour ce qui concerne les nouvelles règles relatives à la densité de plantation.

3. **Mesures transitoires**

Les deux mesures transitoires suivantes sont devenues obsolètes, elles sont donc supprimées au XI du chapitre 1er du cahier des charge.

— Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Les dispositions suivantes s'appliquent à compter du 1er novembre 2014 :

— disposition relative à la capacité de cuverie ;

— disposition relative à la maîtrise de la température des contenants au cours de la phase d'élevage ;

— disposition relative au lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

— Disposition particulière

L'expérimentation relative au volume complémentaire individuel est réglementée par le décret du 20 octobre 2005 modifié par le décret du 29 novembre 2007 et par le décret du 23 novembre 2010.

Le document unique n'est pas modifié.

4. **Changement de structure de contrôle**

Au II du chapitre III du cahier des charges, le premier paragraphe 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)**

Petit Chablis

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins blancs tranquilles secs.

a) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

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.

Le « Petit Chablis » est un vin vif et fruité, caractérisé par sa minéralité et sa légèreté. L'acidité et la minéralité lui confèrent un caractère de fraîcheur et en font un vin de primeur ne demandant pas à vieillir pour être agréable à boire.

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

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

b) Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, 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. Pratique culturale

a) Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds à l'hectare, avec un écartement moyen entre les rangs, inférieur ou égal à 1,20 mètre, à l'exception des vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % pour lesquelles cet écartement est inférieur ou égal à 1,60 mètre ; lorsque l'écartement est irrégulier, l'écartement entre les rangs ne dépasse pas 2 mètres ;

— Les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GENERALES

Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 10 yeux francs par mètre carré :

— soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ;

— soit en taille longue (taille Guyot simple et double, et taille Chablis).

DISPOSITION PARTICULIERE

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.

c) Irrigation

L'irrigation est interdite.

5.2. *Rendements maximaux*

Petit Chablis

75 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 du département de l'Yonne : Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Chardonnay B

8. **Description du ou des liens**

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique occupe un ensemble de coteaux nichés au cœur des plateaux de l'« Auxerrois », dans le Bassin de Paris. Le « Chablisien » est une petite région bien circonscrite correspondant aux reliefs bordant la vallée du Serein, affluent de l'Yonne, dans sa traversée de la « Côte des Bars ».

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 17 communes du département de l'Yonne, à l'est d'Auxerre.

La cuesta de la « Côte des Bars », grande structure géomorphologique faisant affleurer des sédiments d'âge Jurassique supérieur, est un relief formé de calcaire dur, le « Calcaire du Barrois » formant corniche au dessus d'un long versant au sous-sol de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « Marnes à exogyra virgula », riches en petites huîtres en forme de virgule qui ont donné leur nom à la formation.

Sous les marnes, un niveau calcaire forme un petit ressaut topographique près du fond de la vallée (« Calcaire à Astartes »). Les marnes constituant le versant sont le plus souvent masquées par un manteau d'éboulis mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers. Le dénivelé du front de côte atteint 120 mètres à 130 mètres, les altitudes restant modérées ; Le point le plus haut du plateau n'excède pas 320 mètres. Au nord-est de la zone géographique, le plateau calcaire est surmonté par des formations du Crétacé, représentées par des argiles à huîtres et marnes.

Le paysage chablisien est très original. De grands versants légèrement concaves, occupés par la vigne, sont dominés par une corniche calcaire boisée, fermant les perspectives, ouvertes seulement dans l'axe de la vallée du Serein. Une multitude de petits vallons, souvent secs, découpent des coteaux aux orientations variées. Ces vallons sont en général encaissés et boisés sur leurs faces les plus raides, ne laissant place à la vigne que sur les versants les mieux exposés.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin occupent diverses situations :

— les coteaux, principalement sur les talus marneux aux sols bien drainés ;

— mais aussi localement, le piémont sur les « calcaires à Astartes » ou les colluvions de bas de versant;

— les rebords des plateaux, aux sols calcaires superficiels et très caillouteux, assurant un bon réchauffement qui compense ainsi le déficit climatique dû au manque d'abri.

Les sols sont variés, bien que toujours calcaires. Maigres et très caillouteux, bien drainés sur les calcaires du plateau (nommés localement « petites terres »), ils sont plus riches en argiles sur le talus marneux et son piémont.

Au nord-ouest de la zone géographique, quelques secteurs viticoles sont développés sur les argiles du Crétacé recouvrant les « calcaires du Barrois ». Les sols sont alors imperméables et le drainage est assuré par la pente.

Le « Chablisien » baigne dans un climat océanique légèrement modifié par des influences continentales. Ce climat se caractérise par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle de 10,8°C.

Le climat est caractérisé par un assez fort risque de gelées hivernales et printanières qui peuvent être catastrophiques pour la vigne. Le relief relativement encaissé augmente ce risque dans les vallées tandis que les plateaux sont exposés aux vents glacés hivernaux.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dans le « Chablisien » dès le haut Moyen-Âge. Un monastère est créé à Chablis en 510, puis cédé, en 867, aux moines de Saint-Martin de Tours fuyant l'invasion viking en pays de Loire. Il semble que ceux-ci aient développé un vignoble proche du village.

En 1114, les Cisterciens fondent, près de Chablis, l'Abbaye de Pontigny et vont progressivement développer un vignoble, puis installer, dans la ville de Chablis, un cellier, le « Petit Pontigny », dont les bâtiments existent toujours. A côté des domaines ecclésiastiques qui perdurent jusqu'à la révolution française, une viticulture laïque prospère, elle aussi tournée vers le commerce extérieur. Paris et le Nord de l'Europe sont des débouchés réguliers.

Au cours de son histoire, le vin de « Chablis » reste remarquablement stable dans son type de vin blanc sec. En 1186, un don à l'abbaye de Pontigny porte sur une vigne sise près de Chablis, donnant un vin « blanc, et de longue garde ». Les auteurs du XIX ème siècle relèvent eux aussi cette particularité qui fait de « Chablis » une exception dans un monde viticole dominé par les vins rouges et « clairets ».

Le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium ont gravement atteint le « Chablisien » qui mettra plusieurs décennies à s'en remettre. Au cours de la seconde moitié du XX ème siècle seulement, soutenue par les progrès de la viticulture, la mécanisation et la protection contre le gel, la reconstitution du vignoble est réellement relancée. Cette reconstruction se réalise dans le respect des usages, avec un vignoble destiné à la seule production de vins blancs secs.

L'usage du nom « Petit Chablis » est avéré dès le début du XX ème siècle, alors que les producteurs créent leur premier syndicat, en 1908, afin de lutter efficacement contre les usurpations du nom. Le nom de « Petit Chablis » figure dans les divers jugements de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis », soit pour désigner des vins blancs secs produits dans la région de Chablis, à partir de cépages autres que le « beaunois » (nom local du chardonnay B - jugement de 1920), soit à partir du cépage « beaunois », mais non originaires de parcelles présentant des sols « de nature kimméridgienne » (1923).

L'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » est reconnue par décret en 1944.

Le « Petit Chablis » est issu d'un cépage unique, le cépage chardonnay B, réputé pour donner les grands vins blancs de Bourgogne.

Les vins sont produits principalement à partir de vignes plantées sur les plateaux aux sols calcaires et, dans le nord-ouest, sur des versants d'argiles du Crétacé. Les bas de versants aux sols plus lourds sont aussi localement plantés.

Le vignoble de « Petit Chablis » est traditionnellement conduit en taille longue. La taille traditionnelle dite « taille Chablis » est bien adaptée aux conditions climatiques difficiles, tout en assurant une production régulière et modérée.

La taille Guyot, simple ou double, généralisée à l'ensemble des vignobles bourguignons au XIX ème siècle, est aussi pratiquée en « Chablisien ». Le développement d'un matériel végétal performant par sélection clonale favorise le développement d'une taille courte permettant une bonne régulation de la végétation. Les vignes sont palissées, généralement plantées dans le sens de la pente. Si cette disposition facilite le ressuyage des sols argileux, elle pose aussi des problèmes d'érosion, compensés par un retour au travail du sol et à l'enherbement.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 850 hectares environ, pour une production annuelle d'environ 50 000 hectolitres.

Le « Petit Chablis » est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par sa minéralité et sa légèreté. L'acidité et la minéralité lui confèrent un caractère de fraîcheur et en font un vin de primeur ne demandant pas à vieillir pour être agréable à boire.

Les vins, exclusivement blancs, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » doivent leur caractère vif et minéral au climat océanique frais de la zone géographique.

Les conditions mésoclimatiques marquent le potentiel viticole et l'expression des vins est particulièrement sensible aux conditions du millésime.

Le « Chablisien » occupe une place particulière au sein de l'ensemble bourguignon, par son relatif isolement des autres grands vignobles de Bourgogne, ainsi que par l'apparente simplicité de son « terroir » avec un contexte géologique simple, un seul cépage, un seul type de vin.

Les producteurs ont développé, au fil des générations, des savoir-faire spécifiques leur permettant de tirer le meilleur du cépage chardonnay B, dans cet un environnement difficile. Ils ont, par exemple, favorisé des techniques de taille régulant au mieux le rendement et assurant ainsi une maturité optimale, et développé des moyens de lutte contre les gelées.

Le « Petit Chablis » est produit principalement à partir de vignes implantées sur des parcelles situées sur plateau frais, les bas de versants, ou présentant des sols argileux. Ces situations naturelles favorisent une maturité contrôlée des raisins, qui est le gage d'une acidité suffisante pour l'expression de la vivacité qui caractérise les vins.

L'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » est une des composantes du vignoble chablisien, à côté des appellations d'origine contrôlées « Chablis » et « Chablis grand cru », avec lesquelles il constitue une gamme de vins proches par leur cépage, les conditions environnementales et les savoir-faire des producteurs. Chacune a cependant son caractère propre. Le « Petit Chablis » apparaît comme le plus léger et le plus vif. Vin à boire jeune, il se démarque notamment du « Chablis grand cru », vin de garde par excellence.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, 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, 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, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, 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, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

— 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, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, 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 : 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-lès-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-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, 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, Vinzelles et Viré ;

— Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré et Yrouerre.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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/gedei/site/bo-agri/document_administratif-580ac589-2817-4f2f-85ee-35292c4b5057