C/2025/5776

29.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5776)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pouilly-Vinzelles»

PDO-FR-A0936-AM01- 7.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pouilly-Vinzelles»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Union des Producteurs des Crus Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché.

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143. Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles: a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique; 2 b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique; c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Substitution de la mention «appellation d'origine protégée» à la mention «appellation d'origine contrôlée»*

Pour l'ensemble du cahier des charges, à l'exception de la partie «Description des facteurs humains contribuant au lien», dans les termes «appellation d'origine contrôlée» le mot «contrôlée» est remplacé par le mot «protégée».

Cette substitution a pour but une mise en conformité du cahier des charges avec la réglementation européenne.

Le document unique est modifié en conséquence.

2. *Dénomination géographique et mention complémentaire*

Le II du chapitre Ier du cahier des charges a été modifié pour introduire la possibilité de compléter le nom de l'appellation d'origine par la mention «premier cru». Cette mention peut être accompagnée par le nom de trois climats «Les Longeays», «Les Pétaux» et «Les Quarts». Climat étant le terme désignant localement une unité géographique plus petite.

Ces climats ont été retenus sur la base d'une étude qui démontre que les vins produits sur ces unités géographiques plus petites présentaient des qualités caractéristiques de l'appellation avec plus d'intensité. Les noms des climats retenus par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent ont été utilisés depuis plusieurs décennies par les producteurs, en accompagnement du nom de l'appellation.

Par ailleurs, la possibilité de faire suivre le nom de l'appellation par un nom de climat était déjà autorisé par l'ancien cahier des charges selon certaines conditions.

Le document unique est modifié aux points 4,5,8 et 9.

3. *Aire géographique*

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

— la commune de Mâcon a été retirée des deux communes qui constituaient l'aire géographique initialement. Cette suppression a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après étude de la demande de l'Union des Producteurs des Crus Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché pour qu'il n'y ait plus de superposition des aires de production des raisins.

— il est ajouté: «sur la base du code officiel géographique de l'année 2023», car le périmètre administratif de l'unique commune a été vérifié par rapport au code officiel géographique 2023.

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.

4. *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 pour l'appellation en séance du 6 septembre 2018, cette date remplace la date d'approbation antérieure.

Cette délimitation a été révisée en restriction afin d'établir un périmètre pour la production des raisins actualisé dans le cadre de la demande d'accession à l'utilisation de la mention traditionnelle «premier cru».

Au b du 2° du IV, il est ajouté un paragraphe précisant qu'une aire parcellaire de production particulière des raisins est délimitée pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» au sein de l'aire parcellaire de l'appellation. Le comité national compétent a approuvé les délimitations particulières des trois climats à la date indiquée dans le cahier des charges, à savoir le 25 juin 2024.

Il est ajouté un second paragraphe qui précise pour ces aires particulières que les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie de la commune de l'aire géographique.

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

5. *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 2023 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 a été modifié pour intégrer la commune de Mâcon qui a été retirée de l'aire géographique.

Le document unique est modifié au point 9.

6. *Charge maximale moyenne à la parcelle*

Au d du VI du chapitre Ier du cahier des charges, il est introduit une charge maximale moyenne à la parcelle spécifique pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», à savoir 9 500 kilogrammes par hectare.

Elle est inférieure à celle autorisée pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine. Cette caractéristique est le signe d'une plus forte exigence dans la conduite du vignoble qui permet d'obtenir un vin exprimant de façon plus marquée son terroir.

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

7. *Autres pratiques culturales*

Au a du VI du chapitre Ier du cahier des charges, il est introduit des pratiques culturales spécifiques pour les parcelles produisant des vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru»:

— Dans les parcelles produisant des vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», le désherbage par des produits chimiques est interdit, y compris les produits de biocontrôle homologués par les pouvoirs publics en viticulture.

— Une période de repos du sol, ou une jachère, d'au moins 3 années culturales est obligatoire entre l'arrachage et la replantation d'une parcelle située dans l'aire délimitée de production des vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru».

Ces pratiques culturales plus restrictives témoignent d'une plus forte exigence dans la conduite du vignoble pour obtenir un vin de meilleure qualité encore.

La première modification accompagne l'évolution actuelle des pratiques des opérateurs en faveur de l'agroécologie. Elle reflète la prise en compte croissante de la préoccupation environnementale dans les itinéraires techniques. Elle conduit à une suppression totale de l'emploi des herbicides chimiques. La deuxième modification favorise également une implantation plus durable de la vigne.

Au b du VI du chapitre Ier du cahier des charges, il est supprimé la possibilité d'avoir recours à une autre méthode que le traitement à l'eau chaude pour lutter contre la flavescence dorée. En effet; à l'heure actuelle, le traitement à l'eau chaude reste la meilleure solution pour lutter contre la cicadelle.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications du cahier des charges.

8. *Récolte des raisins*

Au 1° du VII du chapitre Ier du cahier des charges est introduit une disposition particulière pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru»: ils doivent être issus de raisins récoltés manuellement.

Cette disposition permet un traitement plus qualitatif des grappes de raisin afin d'améliorer qualitativement le vin qui en sera issu.

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

9. *Maturité du raisin*

Au 2° du VII du chapitre Ier du cahier des charges, la richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» restent identiques aux valeurs minimales imposées aux vins de l'appellation suivie du nom d'une unité géographique plus petite (195 g/l de moût et 12 % vol.) dans la version antérieure du cahier des charges. Il est procédé au remplacement de la référence à l'unité géographique plus petite par la référence à la mention «premier cru».

Le document unique est modifié au point 4.

10. *Rendement*

Au 1° du VIII du chapitre Ier du cahier des charges, le rendement des vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» est fixé à 58 hl/ha et le rendement butoir, le rendement maximal, est fixé à 66 hl/ha.

La valeur du rendement maximal autorisé pour les vins de l'appellation suivie de la mention «premier cru» ou du nom du climat a été abaissée, par rapport à cette valeur pour les vins de l'appellation suivie du nom d'une unité géographique plus petite, en raison du niveau de qualité associé à la mention «premier cru».

Le document unique est modifié au point 5.

11. *Elevage*

Au f du 1° du IX du chapitre Ier, il est introduit une condition d'élevage pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte, en remplacement de cette condition pour les vins de l'appellation suivie du nom d'une unité géographique plus petite.

Ces vins nécessitent une durée d'élevage plus longue pour obtenir les caractéristiques requises pour l'apposition de la mention «premier cru», montrant la forte exigence pour pouvoir porter cette mention.

Le document unique est modifié au point 5.

12. *Mise en marché à destination du consommateur*

Au 4° du IX du chapitre Ier, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», la date de mise en marché à destination du consommateur a été fixée au 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte en cohérence avec la date minimale de fin d'élevage.

La différence entre les deux dates permet la préparation des vins et leur circulation entre la zone où ils sont élevés et toutes les zones de commercialisation.

Le document unique n'est pas modifié par cette modification du cahier des charges.

13. *Information sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Au 2° du X du chapitre Ier, la rédaction a été complétée pour intégrer des éléments spécifiques aux vins bénéficiant de la mention «premier cru».

Ainsi la phrase suivante a été ajoutée:

«Les vins bénéficiant de la mention “premier cru” peuvent être opulents et soyeux, ronds ou plus vifs avec une note minérale. Ils gardent généralement un bel équilibre qui assure leur persistance en fin de bouche.»

Le document unique est modifié aux points 4 et 8.

14. *Mesure transitoire*

Au XI du chapitre Ier du cahier des charges est ajouté le texte suivant:

«3 Mode de récolte pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention premier cru:

Les parcelles produisant des vins susceptibles de bénéficier de la mention “premier cru” peuvent être vendangées de manière mécanique pendant une période de 4 récoltes à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.»

Cette période de 4 récolte a été jugée nécessaire pour permettre aux opérateurs de s'adapter à la nouvelle obligation qui permet une récolte des grappes de raisin préservant leur qualité afin d'améliorer qualitativement le vin qui en sera issu.

15. *Règles de présentation et étiquetage*

Au 2° du XII du chapitre Ier, des règles d'étiquetage sont fixées pour les noms des climats retenus en premier cru et pour les unités géographiques plus petites.

Le a est remplacé par le texte suivant: «Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention “premier cru” est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine proégée 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 protégée.»

Le c est remplacé par le texte suivant: «L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée 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;

— que le nom de lieu-dit cadastré ne soit pas identique à celui d'un des climats susceptibles de bénéficier de la mention "premier cru", pour éviter tout problème d'homonymie.

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 à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.»

Cette nouvelle rédaction permet de conserver la possibilité de préciser dans l'étiquetage le nom d'une unité géographique plus petite car cette pratique est un usage courant dans cette région. Il est interdit cependant d'utiliser un nom homonyme de celui du climat classé en «premier cru».

Le c devient d.

Le document unique est modifié au point 9.

16. *Obligations déclaratives*

Au I du chapitre II du cahier des charges, un 8 a été ajouté afin d'introduire les obligations déclaratives permettant le contrôle d'une condition de production des vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru».

«Pour les parcelles situées dans l'aire parcellaire délimitée de production pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention "premier cru", chaque opérateur déclare à l'organisme de défense et de gestion avant la fin de la campagne vitivinicole en cours les parcelles arrachées, les parcelles plantées et le plan prévisionnel de replantation».

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

17. *Organisme de certification*

Au I du chapitre II du cahier des charges, les mots «plan d'inspection» ont été remplacés par «plan de contrôle».

Le groupement demandeur a fait le choix de passer d'un contrôle externe par un système d'inspection à un contrôle externe par un système de certification.

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

18. *Références concernant la 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 révisées.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Pouilly-Vinzelles

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**

Les vins sont des vins secs tranquilles blancs.

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de12%.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,50 %.

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, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H2SO4).

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Le vin, à la robe or pâle aux reflets verts, exhale bien souvent un bouquet subtil et floral qui évoque les fleurs blanches et l'acacia. Il peut prendre des tons plus soutenus en vieillissant, exprimant alors, en bouche, une riche palette aromatique d'agrumes et autres fruits à chair blanche, évoluant souvent avec l'âge vers des arômes plus complexes de fruits secs et de notes miellées. Sa minéralité naturelle s'équilibre par du gras et de l'opulence.

Les vins bénéficiant de la mention «premier cru» peuvent être opulents et soyeux, ronds ou plus vifs avec une note minérale. Ils gardent généralement un bel équilibre qui assure leur persistance en fin de bouche.

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*

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

— Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13,5 %.

Pratique culturale

— Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

— Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes:

Dispositions Générales

Taille courte (vignes conduites en cordon de Royat)

— Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied;

— Chaque pied porte un maximum de 5 coursons taillés chacun à 2 yeux francs maximum.

Taille longue (vignes taillées en Guyot ou taille à queue du Mâconnais)

— Les vignes taillées en Guyot simple ou double sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

— Chaque pied porte:

— soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum;

— soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum;

— soit deux longs bois portant au maximum 4 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum.

— Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.

— Chaque pied porte un long bois portant au maximum 12 yeux francs et dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage

Dispositions Particulières

— Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

— La taille longue peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.

— 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

70 hectolitre par hectare

2) Rendement des vins susceptibles de bénéficier de la mention premier cru

66 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins d'appellation d'origine protégée «Pouilly-Vinzelles» sont assurés sur le territoire de la commune de Vinzelles du département de Saône-et-Loire sur la base du code officiel géographique de l'année 2023.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Chardonnay B

8. **Description du ou des liens**

- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située au sud de la région naturelle des «Monts du Mâconnais», en Bourgogne méridionale. Elle est implantée sur le versant, orienté à l'est, du chaînon le plus oriental du Mâconnais, face à la plaine de la Saône et à la Bresse.

Elle s'étend sur la commune de Vinzelles à l'extrémité méridionale du département de Saône-et-Loire.

Ce chaînon est un relief allongé selon une direction nord/sud. Son versant oriental fait affleurer des formations sédimentaires de l'ère Secondaire, principalement des calcaires et des marnes (calcaires argileux) du Jurassique inférieur et moyen, et, en haut de versant, des grès du Trias.

Les sols sont relativement variés. Plutôt acides, de couleur beige, en haut de versant, ils sont argilo-calcaires, de couleur brun rouge, en milieu et bas de versant. Localement se sont développés des sols peu profonds sur calcaire dur. Cette diversité conditionne en grande partie la spécificité des divers «climats» (noms donnés aux lieudits cadastraux) présents au sein de la zone géographique.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur le versant exposé à l'est, à des altitudes comprises entre 210 mètres et 280 mètres. Elles occupent les hauts de pente, dominant les bourgs de Loché et de Vinzelles.

Le climat, océanique, est tempéré par des influences méridionales. Les excès sont limités, à la fois par la barrière naturelle des «Monts du Charollais» à l'ouest, qui protègent en partie les vignes des influences humides, et par l'influence bénéfique des courants d'air doux, venus du sud par le sillon rhodanien, dès les premiers beaux jours. La température moyenne annuelle est de 11 °C. Les étés sont chauds et bien ensoleillés. Le cumul de précipitations annuelles n'excède pas 800 millimètres et les pluies sont modérées durant la période de végétation de la vigne.

- Description des facteurs humains contribuant au lien

Le toponyme de Vinzelles (Vinicella, au IIIème après Jésus Christ, qui signifie «petite vigne»), rappelle que la vigne y est implantée dès l'époque gallo-romaine.

Au Moyen-Âge, les moines de Cluny, puis les seigneurs du lieu, ont su développer et valoriser au mieux le potentiel viticole de la zone géographique. Les propriétés seigneuriales, acquises à l'époque, poursuivent leur fonction économique viticole et traversent des moments de prospérité jusqu'au XVIIIème siècle. Le XIXème siècle, avec la construction de la voie ferrée de Paris à Lyon, permet l'ouverture de débouchés nationaux.

Suivent des périodes de graves crises, avec le phylloxéra et la surproduction à la fin du XIXème siècle.

Soutenue par la «Cave coopérative des Grands crus blancs», fondée en 1929, les vins de «Pouilly-Vinzelles» sont reconnus en appellation d'origine, dès 1931, par jugement, puis en appellation d'origine contrôlée, par décret du 27 avril 1940.

La reconstitution de ce petit vignoble s'est faite exclusivement à partir du cépage chardonnay B au détriment du cépage gamay N qui dominait au XIXème siècle. La production se partage entre le système coopératif, historiquement dominant, et plus récemment des caves particulières dynamiques. Les producteurs valorisent la diversité des situations par des vinifications spécifiques et mises en valeur par la mention, sur l'étiquetage des vins, du nom du «climat» ou lieu-dit cadastral. Le dynamisme commercial se matérialise, aussi, par une part croissante de commercialisation à l'exportation.

Des années 1950 jusqu'au milieu des années 1980, la «Cave coopérative des Grands crus blancs» vinifie presque la totalité des volumes. Elle est encore l'opérateur le plus important, vinifiant près de 60 % de la production. Un caveau de vente aux particuliers, ouvert au cours des années 1960, a connu un vrai développement à partir des années 1980, parallèlement à la mise en avant de l'indication du «climat» sur les étiquettes. La vente en bouteilles, ainsi que les exportations, commencent réellement à se développer à partir de cette période.

A la fin des années 1990, l'arrivée d'une nouvelle génération de jeunes exploitants contribue à l'expansion de ces pratiques. De plus en plus de producteurs vinifient dans leurs propres chais et ont à cœur d'individualiser leurs cuvées et de mettre en valeur les «climats».

Les vignes sont conduites selon les usages propres au «Mâconnais», notamment la taille en arcure, dite «taille à queue du Mâconnais», qui est majoritairement pratiquée dans le vignoble.

La superficie en production, en 2019, est d'une cinquantaine d'hectares pour un volume moyen de 2 700 hectolitres, élaborés par une vingtaine de domaines. Près de la moitié de cette production est commercialisés en bouteilles. La coopération représente encore 70 % du volume produit.

- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le vin, à la robe or pâle aux reflets verts, exhale bien souvent un bouquet subtil et floral qui évoque les fleurs blanches et l'acacia. Il peut prendre des tons plus soutenus en vieillissant, exprimant alors, en bouche, une riche palette aromatique d'agrumes et autres fruits à chair blanche, évoluant souvent avec l'âge vers des arômes plus complexes de fruits secs et de notes miellées. Sa minéralité naturelle s'équilibre par du gras et de l'opulence.

Les vins bénéficiant de la mention «premier cru» peuvent être opulents et soyeux, ronds ou plus vifs avec une note minérale. Ils gardent généralement un bel équilibre qui assure leur persistance en fin de bouche.

- Interactions causales

Le climat océanique tempéré par des influences méridionales s'exprime par une douceur propre au sud de la région du «Mâconnais». Les vins de «Pouilly-Vinzelles» y affirment une typicité particulière caractérisée par l'opulence et le fruité en bouche, illustrant l'origine «Bourgogne du Sud». Une chaleur estivale marquée, qui se prolonge parfois jusqu'à l'automne, profite largement à la vigne en favorisant une maturité poussée.

Sur ce coteau exposé au soleil levant, d'altitude modérée, le cépage chardonnay B a trouvé un site de choix. Les sols à dominante calcaire, mais gardant une certaine fraîcheur lui font exprimer élégance et minéralité. Bien qu'occupant une petite superficie, les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin montrent une certaine variété dans les conditions de sol et d'exposition. La reconnaissance de cette diversité a incité les producteurs à mentionner le nom du «climat» de provenance des raisins sur les étiquettes, valorisant ainsi ces nuances qui s'expriment pleinement dans les vins.

Les efforts consentis par les producteurs sont permanents et les savoir-faire se sont perpétués pour respecter le caractère originel des vins exprimés par la nature des sols, aussi bien par les usages viticoles que dans les chais. La «taille à queue du Mâconnais», caractéristique de cette région, permet d'une part une bonne répartition des nutriments dans le pied de vigne et d'autre part de préserver ces mêmes pieds contre le gel de printemps.

La personnalisation des cuvées est l'affaire de tous les producteurs, qui, fiers de leurs meilleures parcelles, ont à cœur d'en isoler chaque production et de faire figurer les noms des «climats» ainsi différenciés sur leurs étiquettes.

La présence de caves et de chais remontant au XVIème siècle, atteste de la vitalité de ce vignoble. Au XIXème siècle, les vins de Vinzelles sont fréquemment commercialisés sous le nom de «Pouilly», qui est le nom d'un hameau voisin, réputé pour sa production de vins blancs. Cet usage atteste de la qualité reconnue à la production de Vinzelles. Ayant évolué un certain temps à l'ombre de son voisin de Fuissé, le «Pouilly-Vinzelles» a maintenant acquis ses lettres de noblesse grâce aux efforts des jeunes producteurs installés depuis la fin des années 1990, et qui ont su développer le commerce à l'exportation.

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

Dénominaitons géographiques et mentions complémentaires

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 protégée 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 protégée 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 protégée 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: Les Longeays, Les Quarts, Les Pétaux

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 2023:

— 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, 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,, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, 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, 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, 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 et 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, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, 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-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val-d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (pour la partie du territoire correspondant aux anciennes communes-de-Dareizé, Les Olmes, Saint-Loup);

— 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-Saint-Ythaire, 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-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, 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, Grevilly, 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-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, 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, Viré;

— Département de l'Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, 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-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, 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, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention «premier cru» est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine protégée 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 protégée.

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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus petite, sous réserve:

— Qu'il s'agisse du nom de lieu-dit cadastré

— Que celui-ci figure sur la déclaration de récolte

— Que le nom de lieu-dit cadastré ne soit pas identique à celui d'un climat susceptible de bénéficier de la mention «premier cru» afin d'éviter tout problème d'homonymie.

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 protégée.

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 imprimé 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-5a8ac97a-e1f0-44bd-87fd-3e0602b468d2