Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/2447

23.4.2025

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/2025/2447)

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

«Chablis»

PDO-FR-A0736-AM01

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Rendement maximal**

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

Le rendement maximal pour les vins de l'appellation d'origine complétée par la mention traditionnelle «premier cru» est également augmenté: 73 hl/ha au lieu de 68 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 au XI du chapitre 1er du cahier des charges sont devenues obsolètes, elles sont donc supprimées:

— 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 par ces suppressions.

4. **Changement de structure de contrôle**

Le II du chapitre III du cahier des charges a été modifié car les règles rédactionnelles ont été revues.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Chablis

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 blancs tranquilles secs.

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

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

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.

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

Le «Chablis» est un vin vif et fruité, caractérisé par sa minéralité. Il gagne en complexité aromatique et en finesse, avec l'âge, acidité et minéralité lui assurant un caractère de fraîcheur.r.

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*

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 13 %;

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

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*

1. Chablis

75 hectolitre par hectare

2. Chablis premier cru

73 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**

8.1. a) *Description des facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique s'étend sur 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 son parcours au cœur de la «Côte des Bars».

Elle s'étend ainsi sur 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 datés du 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 ne dépasse pas 320 mètres.

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. Ce vallons sont, en général, encaissés et boisés sur leurs faces les plus pentues, ne laissant place à la vigne que sur les versants les mieux exposés.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupent les flancs de la vallée du Serein et de ses vallons latéraux, englobant les talus marneux, aux sols bien drainés, de la zone d'affleurement des «Marnes à exogyra virgula». Localement, le vignoble atteint le «Calcaire du Barrois» ou le «Calcaire à Astartes», si les pentes sont suffisantes.

Les sols sont toujours calcaires. Maigres et très caillouteux, bien drainés sur les calcaires, ils sont plus riches en argiles sur le talus marneux. Le manteau d'éboulis couvrant la marne imperméable, par son épaisseur variable, apporte des nuances et constitue une couche drainante et se réchauffant bien.

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.

8.2. 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 vont perdurer jusqu'à la révolution française, une viticulture laïque va prospérer, 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, donnant un vin «blanc, et de longue garde». Les auteurs du XIXème 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 XXème 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'appellation d'origine «Chablis» est progressivement encadrée par une suite de jugements entre 1920 et 1932. Si le cœur de la zone géographique et le caractère des vins font consensus, les débats portent sur les limites du territoire ainsi que sur les qualités de vin pouvant bénéficier du nom de «Chablis». Progressivement, la zone géographique se dessine, s'appuyant même sur une expertise géologique associant le territoire de l'appellation d'origine aux «marnes kimméridgiennes». En 1929, un jugement du tribunal d'Auxerre pose enfin les bases de l'appellation d'origine, sans la référence géologique. Les vins de «Chablis» sont reconnus en appellation d'origine contrôlée en 1938, sur les bases des conditions fixées par le jugement de 1929.

Les vins de «Chablis» sont issus du seul cépage chardonnay B, réputé pour donner les grands vins blancs de Bourgogne. A Chablis, il règne sans partage et donne naissance à toute une hiérarchie de «crus», reflets des conditions climatiques et topographiques très variées.

Les vins issus des meilleures situations ont acquis une notoriété qui les a fait distinguer sous la mention «premier cru». Les «climats» (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) classés en «premier cru» occupent les coteaux les mieux exposés et sont précisément délimités. Sur la rive droite du Serein, sont classés les «climats» historiques, attestés dès le Moyen-Âge. Sur la rive gauche, sont classés des «climats» plus récemment révélés. Ces «climats» sont au nombre de 40, qui peuvent se regrouper sous 17 noms. Ces «climats» sont situés sur les grandes «côtes» individualisées par le relief complexe.

Le vignoble de «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 XIXème siècle, est aussi pratiquée. 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.

Face au risque de gel, plus important ici que dans la plupart des vignobles, les vignerons inventent des méthodes de lutte comme l'aspersion et le chauffage des parcelles, qui nécessitent une organisation collective et un système d'alerte quand la température baisse dangereusement.

Les producteurs ont créé leur premier syndicat, en 1908, afin de lutter efficacement contre les usurpations du nom. En 1923, une cave coopérative est créée à Chablis, «la Chablisienne» qui rassemble toujours 25 % des producteurs.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie de 4 000 hectares environ, pour une production annuelle moyenne de 233 000 hectolitres.

8.3. *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Le «Chablis» est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par sa minéralité. Il gagne en complexité aromatique et en finesse, avec l'âge, acidité et minéralité lui assurant un caractère de fraîcheur.

Les vins bénéficiant de la mention «premier cru» peuvent être plus fruités ou au contraire plus minéraux selon la provenance des raisins, déclinant alors les diverses situations pédologiques et mésoclimatiques du territoire. Ces vins sont des vins de garde, atteignant leur plénitude lorsqu'ils sont conservés de 8 ans à 10 ans.

8.4. *Interactions causales*

Les vins, exclusivement blancs, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «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.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie ainsi les parcelles situées sur les coteaux, afin d'assurer un bon drainage et un réchauffement précoce du sol.

«Chablis» occupe une place particulière au sein de l'ensemble bourguignon, par l'apparente simplicité de son «territoire» avec un contexte géologique simple, un seul cépage, un seul type de vin. Pourtant, la combinaison d'une topographie complexe et d'un climat difficile, engendrant des nuances mésoclimatiques et pédologiques, génère une grande diversité de conditions environnementales

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 particulier. 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.

Cette grande variété de conditions se manifeste dans les nuances qu'elle apporte aux vins. Le caractère original des vins de «Chablis» se décline alors, allant du fruité au minéral. La richesse de cette palette, soutenue par une histoire longue et prestigieuse, a été valorisée par la reconnaissance de nombreux «climats» distingués sous la mention «premier cru».

La forte personnalité des vins, reconnue au cours du temps, en a fait l'archétype des grands vins blancs secs. Le «type Chablis» est connu dans le monde entier et a d'ailleurs souvent donné lieu à des usurpations, le nom étant même parfois considéré abusivement comme un terme générique.

Les vins de «Chablis» sont appréciés dans le monde entier. L'exportation représente 60 % des ventes.

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 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;

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 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;

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 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;

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 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:

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention traditionnelle «premier cru».

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires (climats) suivantes selon les dispositions fixées pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention traditionnelle «premier cru»:

LISTE DES CLIMATS

— «Beauroy», «Côte de Savant», «Troesmes»;

— «Berdiot»;

— «Chaume de Talvat»;

— «Côte de Jouan»;

— «Côte de Léchet»;

— «Côte de Vaubarousse»;

— «Fourchaume», «Côte de Fontenay», «L'Homme Mort», «Vaulorent», «Vaupulent»;

— «Les Beauregards», «Côte de Cuisy»;

— «Les Fourneaux», «Côte des Prés-Girots», «Morein»;

— «Mont de Milieu»;

— «Montée de Tonnerre», «Chapelot», «Côte de Bréchain», «Pied d'Aloup»;

— «Montmains», «Butteaux», «Forêts»;

— «Vaillons», «Beugnons», «Chatains», « les Épinottes », «Les Lys», «Mélinots»;

— «Roncières», «Sécher»;

— «Vau de Vey», «Vaux Ragons»;

— «Vau Ligneau»;

— «Vaucoupin»;

— «Vosgros», «Vaugiraut».

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

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

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

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

— qu'il ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures à 2 millimètres.

c) L'étiquetage des vins bénéficiant de la mention «premier cru» peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bourgogne» ou «Grand Vin de Bourgogne».

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

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0af98f63-b92a-431b-9640-e1d48b921720