

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE ALIGOTE »**

## **AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« BOURGOGNE ALIGOTÉ »**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi ou complété de la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » est réservée aux vins tranquilles blancs.

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1<sup>o</sup>- Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couche, Curtill-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mossen, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Roche pot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, 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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légy, 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, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-

sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jullly-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prété, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

### *2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désigné en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

### *3°- Aire de proximité immédiate*

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, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chamboeuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier.

- Département du Rhône : Dracé, Taponas et Villefranche-sur-Saône.

- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couche, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon.

- Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-

Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-l'Evêque, Hery, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Môlay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- *Encépagement*

Les vins sont issus exclusivement du cépage aligoté B.

### 2°- *Règles de proportion à l'exploitation*

Pas de dispositions particulières.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- *Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de **5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 2,20 mètre.**
- Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de **4000 3000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 3 mètres.**

~~3 000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits »;~~  
~~5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;~~

~~8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône et Loire et du Rhône ;~~

~~9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte d'Or.~~

~~Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :~~

~~3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits »;~~

~~1,4 mètre dans les départements de Saône et Loire, du Rhône et de l'Yonne ;~~

~~1,25 mètre dans le département de la Côte d'Or.~~

- Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

- Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur à 0,50 mètre.

#### b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

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

- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges ») sont taillées :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral),
- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double.

Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

ECARTEMENT ENTRE RANGS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes avec un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres	La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement 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.
Vignes avec un écartement supérieur ou égal à 2,50 mètres, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)	La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale 1,50 mètre, 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.

- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échalas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

*2°- Autres pratiques culturales*

- a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vignes et les remplacements ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

### *3° - Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

### *2°- Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à **144 161** grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de **9,5 % - 10 %.**

## **VIII. - Rendements. — Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à **60 72** hectolitres par hectare.

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 75 hectolitres par hectare.

### *3°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de

l'encépage de chaque parcelle en cause.

#### **5° Dispositions particulières**

~~Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :~~  
~~— le rendement maximum pouvant être revendiqué est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ;~~  
~~— le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII (1°), soit 60 hectolitres par hectare.~~

### **IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

#### *1 - Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages.

Pas de dispositions particulières.

c) - Fermentation malolactique.

Pas de dispositions particulières.

d) - Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-1 du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre, ou 4 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) - Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;

- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de

manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) - Autres dispositions.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2°- *Dispositions par type de produit*

Pas de disposition particulière.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;  
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés, notamment les produits conditionnés en bouteille nue, et répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C ;

5°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositeurs agréés.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositeurs agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédent le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

**X. - Lien avec la zone géographique**

**XI. - Mesures transitoires**

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le département de l'Yonne, et qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5500 5000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;  
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;

- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, 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.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

**c) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :**

**- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;**

**- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;**

**- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, 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.**

d) - Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » continuent à bénéficier à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

**- de présenter une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs est inférieur à 3,5 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;**

**- d'être taillées en Guyot double ou en cordon de Royat double. Le chevauchement des longs bois ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré est de 8 ;**

**- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base, et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.**

## **XII. - Règles de présentation et étiquetage**

### **1°- Dispositions générales**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### **2°- Dispositions particulières**

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime qui figurera sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

b) - Les noms de « Bourgogne » et « aligoté » sont inscrits en caractères identiques de même forme, même dimension et même couleur sur les étiquettes, marques, estampes, bouchons, capsules, cachets ou tout autre appareil de fermeture, factures, papiers de commerce, emballages et récipients.

## **CHAPITRE II**

## I. – Obligations déclaratives

### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositeurs agréés et au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

### 2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné, dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée, le cas échéant, d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

### 3. Déclaration de mise à la consommation

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

### 4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

### 5. Déclaration de replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce

cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informeront, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

#### *7. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### *8. Système dérogatoire*

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli, puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Plan général des lieux de stockage*

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

## **CHAPITRE III**

### **I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire Visite sur le terrain

<b>A3 - Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation, matériel végétal)</b>	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
<b>A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire Visite sur site
Maîtrise des températures et durée d'élevage	Contrôle documentaire Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C)	Contrôle documentaire Visite sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
<b>B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification. Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire (tenue des registres, bulletins d'analyse)
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.

<b>C. - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Visite sur site

## **II – Références concernant la structure de contrôle**

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

51, rue d'Anjou

75008 - PARIS

Tél : (33) (0)1.53.89.80.00

Fax : (33) (0)1.42.25.57.97.

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

-----  
ANNEXE  
-----

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DELIMITÉES

COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
	Mois	Année
<b>DEPARTEMENT DE CÔTE-D'OR</b>		
ALOXE-CORTON	Septembre	1981
ANCEY	Juin	1992
ARCENANT	Juin	1989
AUXEY-DURESSES	Mars	1979
BAUBIGNY	Juin	1988
BEAUNE	Juin	1987
BELAN-SUR-OURCE	Février	1990
BEVY	Juin	1989
BISSEY-LA-COTE	Février	1990
BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
BOUIX	Février	1990
BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
BRION-SUR-OURCE	Février	1990
BROCHON	Septembre	1988
CHAMBOLLE-USIGNY	Novembre	1997
CHARREY-SUR-SEINE	Février	1990
CHASSAGNE-MONTRACHET	Février	1977
CHAUMONT-LE-BOIS	Février	1990
CHAUX	Juin	1989
CHENOYE	Juin	1992
CHEVANNES	Juin	1989
CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
COMBLANCHIEN	Septembre	1988
CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
CORGOLOIN	Septembre	1988
CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
CORPEAU	Septembre	1978
COUCHEY	Juin	1992
CURTIL-VERGY	Juin	1989
DAIX	Juin	1992
DIJON	Juin	1992
ECHEVRONNE	Septembre	1978
ETANG-VERGY	Juin	1983
FIXIN	Septembre	1988
FLAGEY-ECHEZEAUX	Juin	1988
FUSSEY	Septembre	1982
GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 22 juillet 2010*

GOMMEVILLE	Février	1990
GRISELLES	Février	1990
LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001
LARREY	Février	1990
MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
MALAIN	Juin	1992
MARCENAY	Février	1990
MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
MASSINGY	Février	1990
MAVILLY-MANDELLOT	Juin	1983
MELOISEY	Septembre	1983
MESSANGES	Juin	1989
MEUILLEY	Juin	1989
MEURSAULT	Mai	2000
MOLESME	Février	1990
MONTHELIE	Mars	1979
MONTLIOT-ET-COURCELLES	Février	1990
MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
MOSSON	Février	1990
NANTOUX	Juin	1988
NOIRON-SUR-SEINE	Février	1990
NOLAY	Juin	1988
NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
OBTREE	Février	1990
PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
POINCON-LES-LARREY	Février	1990
POMMARD	Septembre	1983
POTHIERES	Février	1990
PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
REULLE-VERGY	Juin	1989
LA ROCHEPOT	Mai	1984
SAINT-AUBIN	Février	1977
SAINT-ROMAIN	Février	1974
SANTENAY	Novembre	1997
SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
SEGROIS	Juin	1989
TALANT	Juin	1992
THOIRES	Février	1990
VANNAIRE	Février	1990
VAUCHIGNON	Juin	1988
VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
VILLEDIEU	Février	1990
VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
VILLERS-PATRAS	Février	1990
VIX	Février	1990
VOLNAY	Septembre	1982
VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
VOUGEOT	Juin	1988

DEPARTEMENT DE L'YONNE		
ACCOLAY	Mai	1993
ASQUINS	Septembre	1992
AUGY	Août	1990
AUXERRE	Août	1990
BERNOUIL	Juin	1992
BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
CHAMPVALLOON	Septembre	1989
CHARENTENAY	Août	1990
CHEENEY	Septembre	1991
CHITRY-LE-FORT	Août	1990
COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
CRAVANT	Novembre	1984
DANNEMOINE	Novembre	1987
DYE	Juin	1992
EPINEUIL	Novembre	1990
ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
IRANCY	Septembre	1984
JOIGNY	Septembre	1989
JUNAY	Septembre	1991
JUSSY	Août	1990
MIGE	Août	1990
MOLOSMES	Septembre	1991
MOUFFY	Août	1990
PREHY	Août	1990
QUENNÉ	Septembre	1994
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
SAINT-PERE	Septembre	1992
SERRIGNY	Septembre	1991
THAROISEAU	Septembre	1992
TONNERRE	Septembre	1991
TRONCHOY	Septembre	1991
VAL-DE-MERCY	Août	1990
VENOY	Mai	1993
VERMENTON	Mai	1993
VEZELAY	Septembre	1992
VEZINNES	Septembre	1991
VINCELOTTES	Juin	1978
VOLGRE	Septembre	1989
DEPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE		
ALUZE	Novembre	1989
MEUGNY	Mai	2004
AZE	Mai	2004
BARIZEY	Novembre	1989
BERZE-LA-VILLE	Mai	2004
BERZE-LE-CHATTEL	Mai	2004
BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 22 juillet 2010*

BLANOT	Mai	2004
BONNAY	Septembre	2006
BOUZERON	Novembre	1989
BURGY	Mai	2004
BUSSIERES	Mai	2008
BUXY	Novembre	1989
CERSOT	Novembre	1989
CHAGNY	Novembre	1989
CHAINTRE	Mai	1998
CHAMILLY	Novembre	1989
CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
CHANES	Mai	1998
CHANGE	Juin	1992
CHAPAIZE	Mai	2004
LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	Mai	2004
CHARBONNIERES	Mai	2004
CHARDONNAY	Mai	2004
CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
CHARRECEY	Novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
CHATEAU	Mai	2004
CHEILLY-LES-MARANGES	Septembre	1988
CHENOVES	Novembre	1989
CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	Mai	2004
CLESSE	Septembre	2006
CORTEVAIX	Mai	2004
COUCHES	Novembre	1990
CRECHES-SUR-SAONE	Mai	1998
CREOT	Juin	1992
CRUZILLE	Mai	2004
CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
DAVAYE	Mai	2008
DENNEVY	Novembre	1989
DEZIZE-LES-MARANGES	Septembre	1988
DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004
DRACY-LES-COUCHES	Novembre	1990
DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
EPERTULLY	Juin	1992
ETRIGNY	Mai	2004
FLEURVILLE	Mai	2004
FLEY	Novembre	1989
FONTAINES	Novembre	1989
FUISSE	Mai	2008
GENOUILLY	Novembre	1989
GERMAGNY	Novembre	1989
GIVRY	Novembre	1989
GREVILLY	Mai	2004
HURIGNY	Septembre	2006
IGE	Mai	2004

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 22 juillet 2010*

JALOGNY	Mai	2004
JAMBLES	Novembre	1989
JUGY	Mai	2004
JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
LAIVES	Mai	2004
LAIZE	Septembre	2006
LOURNAND	Mai	2004
LUGNY	Septembre	2006
MACON	Mai	2008
MANCEY	Mai	2004
MARTAILLY-LES-BRANCION	Mai	2004
MASSY	Mai	2004
MELLECEY	Novembre	1989
MERCUREY	Novembre	1989
MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
MONTAGNY-LES-BUXY	Novembre	1989
MONTBELLET	Septembre	2006
MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
MOROGES	Novembre	1989
NANTON	Mai	2004
OZENAY	Mai	2004
PARIS-L'HOPITAL	Juin	1992
PIERRECLOS	Mai	2008
PLOTTES	Mai	2004
PRISSE	Mai	2008
REMIGNY	Novembre	1989
LA ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
ROSEY	Novembre	1989
ROYER	Mai	2004
RULLY	Novembre	1989
SAINT-ALBAIN	Mai	2004
SAINT-BOIL	Novembre	1989
SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-DESERT	Novembre	1989
SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	Mai	2004
SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
SAINT-GILLES	Novembre	1989
SAINT-JEAN-DE-TREZY	Novembre	1990
SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
SAINT-MAURICE-DES-	Novembre	1989

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 22 juillet 2010*

CHAMPS		
SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Novembre	1990
SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
LA SALLE	Septembre	2006
SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
SANTILLY	Novembre	1989
SASSANGNY	Novembre	1989
SAULES	Novembre	1989
SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
SENOZAN	Mai	2004
SERCY	Novembre	1989
SERRIERES	Mai	2008
SIGY-LE-CHATEL	Mai	2004
SOLOGNY	Mai	2008
SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
UCHIZY	Mai	2004
VAUX-EN-PRE	Novembre	1989
VERGISSON	Mai	2008
VERS	Mai	2004
VERZE	Mai	2004
LE VILLARS	Septembre	2006
LA VINEUSE	Mai	2004
VINZELLES	Mai	2008
VIRE	Septembre	2006