

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE »

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'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT DE BOURGOGNE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1°- Aire géographique

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

- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancy, 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, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, 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, Mosson, 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 Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, 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, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, 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-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, 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, Barizy, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Crémant de Bourgogne »
Version n° 2.2 du 22/11/2010

Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, 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-les-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, Jully-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, Préty, 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, 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.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune et Prusly-sur-Ource.

- Département de l'Yonne : Cruzy-le-Châtel

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées 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.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages rouges : gamay N, pinot gris G, pinot noir N ;
- cépages blancs : aligoté B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, sacy B.

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 » suivi 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.

Les vignes conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur à 3,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées selon les règles suivantes :

CEPAGES, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE
Règles générales	
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 12. - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.	

Cépages chardonnay B et sacy B, uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »	En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Cépages chardonnay B et sacy B, à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Règles particulières pour les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivi des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)	
<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral), - soit en taille longue Guyot simple et Guyot double. <p>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.</p>	

Les vignes conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8.

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 » suivi 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.

- Les vignes doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

- Pour les vignes conduites suivant le mode de culture dit « en lyre », la hauteur de feuillage palissé est 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à ~~16000~~ **14500** 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 structurants 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 ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport.

La vendange ne peut être transportée du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de pressurage que dans des récipients :

- ne devant dépasser la profondeur de 0,50 mètre pour éviter tout tassement de celle-ci ;
- non étanches et permettant l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage.

Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas cette durée ne peut excéder vingt-quatre heures.

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 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à ~~78~~ **74** hectolitres par hectare.

b) - En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sera établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » (vins blancs) pour la récolte considérée, si celui-ci est inférieur au rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à ~~90~~ **80** 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^{ème} 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^{ère} 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^{ère} 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 des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5°- Dispositions particulières

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

b) - Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

~~e) — 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 revendicable est égal à 80 % du rendement autorisé annuellement de l'appellation considérée ;~~

~~— le rendement butoir est égal au rendement défini au 1° a du point VIII.~~

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

- les raisins doivent être versés entiers dans le pressoir pour les vins blancs ;

- les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doivent donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	L'installation de réception des vendanges doit être à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement. Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.

Convoyage des raisins et tapis à raisins	<p>Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1 000 kilogrammes de raisins.</p> <p>Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire. Les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire.</p> <p>Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies.</p> <p>Un maximum de trois tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé.</p> <p>Lorsque deux tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier.</p> <p>L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés.</p> <p>Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés.</p> <p>Tout système ou moyen « antibourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit.</p>
--	---

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Pour tout nouveau site de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, le fractionnement des moûts (tailles-cuvées) doit être possible. L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement (trois au minimum : cuvées, tailles et rebêches).
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours.

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...).

Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

Dans la cuvée :

- La proportion des cépages chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ;

- La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 20 %.

Par « cuvée », on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.

c) - Normes analytiques

Les vins de base présentent, avant tirage, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 100 milligrammes par litre.

Les vins mousseux présentent, après tirage et avant dégorgement :

- une teneur en anhydride sulfureux totale inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;

- une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 bars, mesurée à la température de 20 °C

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

- Les vins de base ne dépassent pas après enrichissement un titre alcoométrique volumique total de 11,5 %.

- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, avant adjonction de la liqueur d'expédition, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - 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.

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

Le chai et le matériel sont être 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 vinification, 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, déposés 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).

g) - Autres dispositions

La température des contenants au cours de la phase de vinification des vins de base doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2°- Dispositions par type de produit

- a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.
- b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.
- c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.
- d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

- a) - 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'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.
- b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique de stockage, pour les vins conditionnés, adapté et tempéré. La température du local de stockage des bouteilles « sur lattes » est inférieure ou égale à 25 °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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien
- b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

3°- Interactions causales

XI. - Mesures transitoires

~~1° Aire de production~~

~~A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être assurés sur les communes de Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource et Montagny-lès-Beaune, jusqu'à la récolte 2020 incluse.~~

1° - Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en gobelet, 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 à la date du 31 juillet 2009, situées dans les communes du département du Rhône et du département de Saône-et-Loire appartenant au vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » et qui présentent une densité comprise entre 4000 pieds à l'hectare et ~~8-000~~ **5000** pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, situées dans le département de l'Yonne et qui présentent une densité inférieure à ~~5-500~~ **5000** pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

d) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les 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.

e) - 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 palissée 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.**

f) - Les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1970 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

2° - Réception et pressurage

Convoyage des raisins et tapis à raisins.

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date du 31 juillet 2009, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, jusqu'à la récolte 2015 incluse.

3°- Date de mise en marché à destination du consommateur

- Pour les tirages réalisés entre le 1^{er} décembre 2010 et le 30 novembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 10 mois à compter de la date de tirage.

- Pour les tirages réalisés entre le 1^{er} décembre 2011 et le 30 novembre 2013, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 11 mois minimum à compter de la date de tirage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation contrôlée « Crémant de Bourgogne » et qui sont présentés sous cette 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) - Sur les étiquettes, le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit en caractères très apparents.

Les dimensions des caractères les plus grands figurant sur les étiquettes ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, au double de celles des caractères de « Crémant » et « Bourgogne ». Les dimensions des caractères « Crémant » et « Bourgogne » sont égales.

b) - Les bouteilles doivent être fermées à l'aide d'un bouchon portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste de ses parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour la ou les parcelles concernées : la référence cadastrale, la superficie, l'encépagement, le cépage et le lieudit.

2. Déclaration d'intention de production

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production au plus tard 72 heures avant le début des vendanges.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
 - le numéro EVV ou SIRET ;
 - pour la ou les parcelles concernées : la référence cadastrale, la superficie, l'encépagement.
- La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

3. Déclaration de revendication pour les vins de base

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le(s) cépage(s) ;
- le volume du vin de base ;
- par cépage, le volume de vin mis en réserve ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

4. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons (vins de base)

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison.

Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 % du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

5. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique notamment :

- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- la couleur du vin ;
- le numéro de tirage ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des
Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Crémant de Bourgogne »
Version n° 2.2 du 22/11/2010

agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Carnet de pressoir

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre, par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

2. Registre de tirage

La tenue d'un registre de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- la date du début de tirage ;
- la date de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- la constitution de la cuvée ;
- le numéro de tirage.

3. Registre de dégorgement

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le ou les numéros de tirage du ou des lots concernés avec le volume correspondant ;
- la ou les dates de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de géographique	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) - Contrôle sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et Contrôle sur le terrain
A4 - Outil de transformation, élevage conditionnement et stockage	

Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage - Contrôle sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement - Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (température)	- Contrôle documentaire : enregistrement des températures - Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	- Contrôle documentaire - Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire (carnet de pressoir) - Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	- Contrôle documentaire - Contrôle sur le site
Assemblages	- Contrôle documentaire - Contrôle sur le site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire - Contrôle sur le site
Suivi des règles particulières de transformation	- Contrôle documentaire - Contrôle sur le site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	- Contrôle documentaire : tenue des registres par les opérateurs, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) - Contrôle sur le site
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)
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visites sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte ou de production. Contrôle de la mise en

	circulation des produits
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins de base	Examen analytique et examen organoleptique
Vins après prise de mousse et après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Visite sur site

II – Références concernant les structures de contrôle :

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

CERTIPAQ

44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
tel 01 45 30 92 92 – fax 01 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011 et agréé par l'INAO.

Le contrôle du respect des dispositions du présent cahier des charges est placé sous la responsabilité de l'INAO.

ANNEXE

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

COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
	Mois	Année
DEPARTEMENT DE CÔTE-D'OR		
ALOXE-CORTON	Septembre	1981
ANCEY	Juin	1992
ARCENANT	Juin	1989
AUXEY-DURESSSES	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
CHENOVE	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
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
CHAMPVALLON	Septembre	1989
CHARENTENAY	Août	1990
CHENEY	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
QUENNE	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
VINCELOTES	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-CHATEL	Mai	2004
BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
BLANOT	Mai	2004
BONNAY	Septembre	2006
BOUZERON	Novembre	1989
BURGY	Mai	2004
BUSSIÈRES	Mai	2008
BUXY	Novembre	1989
CERSOT	Novembre	1989
CHAGNY	Novembre	1989
CHAINTE	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
CHARBONNIÈRES	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
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-CHAMPS	Novembre	1989
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