

**CAHIER DES CHARGES
DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES
« BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE »
ET « BOURGOGNE ORDINAIRE »**

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 DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES « BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE » ET « BOURGOGNE ORDINAIRE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seul peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° - 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

Les appellations d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

La mention « claret » est réservée aux vins tranquilles rosés.

La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° - Aire géographique

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, 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-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, Montheilie, 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, Légny, 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-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, 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, Chasse-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, 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 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, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-lès-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-Couches, 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, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Molay, 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, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aligoté B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B et **pinot gris G** ;

~~—cépages principaux : aligoté B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B;~~

~~—cépage accessoire : pinot gris G.~~

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gamay N, pinot noir N et **pour le seul département de l'Yonne le César N** ;

- cépages accessoires : chardonnay B, **gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N**, pinot blanc B, pinot gris G et ~~pour le seul département de l'Yonne le César N~~ ;

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gamay N, pinot gris G, pinot noir N et **pour le seul département de l'Yonne le César N**.

- cépages accessoires : chardonnay B et pinot blanc B et ~~pour le seul département de l'Yonne le César N~~.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

~~a) Vins blancs :~~

~~La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.~~

a) - Vins rouges et rosés :

~~— la proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;~~

- **La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.**

- les autres cépages accessoires chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

b) - Vins rosés :

~~— la proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;~~

- Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

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.

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 :

| ECARTEMENT ENTRE RANGS, COULEUR DES VINS, LOCALISATION DES VIGNES | REGLES DE TAILLE |
|---|--|
| Règles générales | |
| Vins rouges et rosés | - 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. |

| | |
|--|--|
| Vins blancs | <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral et pour le seul cépage aligoté, gobelet ou 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. |
| Vins blancs : 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. |
| Vins blancs : 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 8,5. |
| Règles particulières pour 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 ») | |
| <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 ou 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 » 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 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 10000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et à 12000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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~~ **171** grammes par litre de moût pour les vins rouges ~~et blancs~~ ;
- ~~136~~ **161** grammes par litre de moût pour les vins rosés **et les vins blancs**.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de **10 %**. ~~9 % pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % pour les vins blancs.~~

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

- ~~55~~ **64** hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés
- ~~60~~ **72** hectolitres par hectare pour les vins blancs.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

- 69 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 75 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

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~~

~~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 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.~~

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Bourgogne grand ordinaire »
et « Bourgogne ordinaire » Version n° 2.2 du 05/08/2010

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages.

~~La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.~~

~~—La proportion du cézar N ne pourra être supérieure à 49 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés.~~

- La proportion des cépages gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

- Les vins rouges et rosés, produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

c) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent au stade du conditionnement une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

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 :

- pour les vins blancs, 3 grammes par litre, ou 4 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en H₂SO₄, est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre.

- pour les vins rosés, 3 grammes par litre ;

- pour les vins rouges, 2 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

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

- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de **12,5 %**. ~~12 % pour les vins rouges et rosés et de 12,5 % pour les vins blancs.~~

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

- pour les vins blancs et rosés, 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.

- pour les vins rouges, à 150 % du 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 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, 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 entrepositaires agréés.

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

X. - Lien avec la zone géographique

XI. - Mesures transitoires

1°- *Encépagement*

a) - Pour la production de vins rouges, les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges plantées en cépage tressot N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Pour la production de vins blancs, les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges plantées en cépage sacy B continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- *Modes de conduite*

a) - Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes du Rhône et de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 4 000 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.

b) - 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.

c) - 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 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.

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.

d) - 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.**

e) - A titre transitoire, 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 longs bois portant chacun un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

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 grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire » et 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) - La mention « claret » est inscrite après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimée en

caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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.

c) - Le nom « Bourgogne » et les termes « grand ordinaire » ou « ordinaire » 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 préalable d'affectation parcellaire

Si l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire » des parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation d'origine contrôlée plus restrictive, il déclare la liste de ces parcelles auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 15 mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1er 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

9. 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.

10. Système dérogatoire

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 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 et de mise à la consommation. 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 4 et 5 ci-dessus.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

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

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|--|
| A – REGLES STRUCTURELLES | |
| A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate | Contrôle documentaire |
| A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | Contrôle documentaire Visite sur le terrain |
| A3 - Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation, matériel végétal) | Contrôle documentaire et visites sur le terrain |
| A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| 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 – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION | |
| B1 - Conduite du vignoble | |
| 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 |
| B2 - Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire Visite sur le terrain |
| B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| 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) |
| B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| 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 |
| C. - CONTRÔLES DES PRODUITS | |
| Vins non conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire » (à la transaction ou à la retraitaison) | Examen analytique et examen organoleptique |
| Vins conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire » (avant ou après préparation à la mise à la consommation) | Examen analytique et examen organoleptique |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire » | Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots |
| D - PRÉSENTATION DES PRODUITS | |
| 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 |
| 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-MANDELOT | 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 |
| BUSSIERES | 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 |
| 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 |
| 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- | Novembre | 1990 |

| | | |
|-----------------------|-----------|------|
| VARENNES | | |
| 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 |