

## **EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-AUBIN »**

### **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~~.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« SAINT-AUBIN »**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

/.../

**X - Lien avec la zone géographique**

*1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Plusieurs vallées interrompent la continuité de la « Côte » et découpent profondément les plateaux de l'arrière-pays, créant des sites favorables à une viticulture de qualité, comme le site de « Saint-Aubin ». Le vignoble est implanté en retrait du front de « Côte », sur les flancs d'une vallée sèche longue et sinueuse entamant profondément l'arrière-pays.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Saint-Aubin, au sud-ouest de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. La vallée, en forme de coude aigu, constitue un cirque exposé au midi, où est installé le hameau de Gamay.

Sur la rive gauche de la vallée, d'exposition variant entre le sud-est et le sud-ouest, le substrat du versant est composé, à la base, de calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen), la « Dalle nacrée », surmontés d'une importante série de l'Oxfordien (Jurassique supérieur) faisant alterner des calcaires en bancs et des niveaux marneux. Les plateaux sommitaux sont situés à des altitudes dépassant 450 mètres. Sur la rive droite, le versant est moins élevé (350 mètres) et repose uniquement sur la « Dalle nacrée ».

Le substrat marno-calcaire des versants est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les versants bien exposés de la vallée, à des altitudes comprises entre 300 mètres et 430 mètres, principalement sur la rive gauche. Quelques parcelles, au débouché de la vallée, et exposées au levant, sont également classées au sein de l'aire parcellaire délimitée.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés, peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique. Plutôt pierreux et maigres, en haut de versant, ils sont plus profonds et argileux, sur les replats et le piémont.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un méso-climat plus chaud que le climat général de la région, ainsi qu'un déficit pluviométrique notable.

**La zone géographique de l'appellation « Saint-Aubin » bénéficie partiellement de ces avantages climatiques du fait de sa position enclavée dans le plateau des « Hautes Côtes ».** Les conditions méso-climatiques se dégradent progressivement, de l'aval vers l'amont de la vallée (précipitations, températures). Cette tendance, ~~est cependant en~~ **partie** compensée d'une part, par les expositions, favorisant une insolation maximale, et, d'autre part, par la topographie, qui assure un ressuyage optimal, **assure à la zone un climat plus frais que celui de la « Côte ».**

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne dans la région de la « Côte de Beaune » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ.

La vallée de Saint-Aubin apparaît tôt dans l'histoire, car elle représente une importante voie de communication, attestée avant l'an 1000.

Au Moyen-Âge, un château fort, situé à Gamay, en contrôle l'accès. La production de « *vin fin* » est probable dès cette époque, en particulier sur les coteaux proches du hameau de Gamay.

A partir du XV<sup>ème</sup> siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont distribués dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « Côte de Beaune » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle et jusque dans les années 1930, les « *vins fins* » de « Saint-Aubin » se vendent généralement sous les noms « *porte-drapeau* » de « Volnay », « Pommard » ou même « Beaune ». Ces noms sont, à partir de 1936, réservés à des vins bénéficiant d'appellations d'origine contrôlées. L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Aubin », dont la réputation des vins est établie, est alors reconnue en 1937.

Depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour la commune de Saint-Aubin, chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit), planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Le cépage pinot noir N représente 25 % de l'encépagement, et est implanté dans l'ensemble du vignoble. Le cépage chardonnay B est réservé préférentiellement aux versants situés en aval de la vallée, près de son débouché, mais est présent sur l'ensemble du territoire de la commune.

Les « *climats* » classés en premier cru sont délimités sur les versants les mieux exposés, au dessus du village de Saint-Aubin et de part et d'autre du hameau de Gamay. Ce dernier secteur est presque exclusivement planté en cépage chardonnay B.

Les vignes sont en général conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Beaune », avec notamment des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare.

L'usage est d'élever les vins pendant une période d'au moins 9 mois, ce qui leur confère une aptitude certaine à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 170 hectares, dont 125 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 6200 hectolitres de vins blancs et 2000 hectolitres de vins rouges.

## *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins blancs ont généralement une robe or pâle. En bouche, ils allient une grande élégance et une texture ronde, ample, s'exprimant souvent avec des notes complexes de miel, de pâte d'amande et, avec l'âge, des nuances épicées.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont marqués par une pointe de minéralité. Ils disposent d'une grande aptitude à la garde.

Les vins rouges, à la robe profonde, associent une trame tannique solide et un fruité bien présent. Leur vivacité leur assure une grande élégance.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » s'expriment dans la durée en développant, au fil des années, des notes chocolatées et épicées.

## *3°- Interactions causales*

La zone géographique se distingue au sein de la « Côte de Beaune » par sa situation particulière. Elle est située en retrait, dans une vallée encaissée et sinueuse où des méso-climats bien contrastés se développent, à l'abri des influences froides des plateaux.

Les versants à la topographie vigoureuse offrent des expositions favorables. Les cépages pinot noir N et chardonnay B y trouvent une niche écologique de prédilection.

**Le relatif déficit thermique par rapport à la « Côte » est particulièrement favorable à l'expression du cépage chardonnay B. Les vins blancs sont ainsi empreints d'une grande élégance aromatique, soutenue par une structure acide bien présente qui a été préservée par la relative fraîcheur des températures durant la période de maturation.**

**Les vins rouges héritent eux aussi d'une structure particulière liée à cet environnement. Ils se caractérisent par des tannins robustes, soutenus par une structure acide puissante. Celle-ci contribue en outre à l'expression aromatique fruitée typique de ces vins.**

Les vins issus des « climats » classés en « premier cru » et situés au débouché de la vallée, disposent d'une réputation flatteuse qui les place à l'égal des grands vins de la « Côte de Beaune ».

Les parcelles délimitées au sein des ces « climats » présentent des sols très pierreux, filtrants, et qui n'autorisent que de petits rendements. La vendange y atteint un niveau de maturité élevé **et permet d'obtenir des vins qui expriment la vivacité propre à la zone.**

Le relief, la diversité géologique et la variété des sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une large palette de nuances qui ont, de longue date, incité les producteurs à différencier les « climats » composant le territoire viticole.

Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du lieu-dit de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

Si le vignoble de « Saint-Aubin » est quelque peu caché, en retrait de la « Côte de Beaune », les différents auteurs confirment toutefois son appartenance à l'ensemble prestigieux que l'histoire a désigné sous le nom de « Vins de Beaune ». Les vins de « Saint-Aubin » ont maintenant conquis leur place aux côtés des grands vins de Bourgogne et sont très largement commercialisés hors du territoire national et exportés. Le nom lui-même est connu par delà les frontières.

« Saint-Aubin », avec sa situation topographique particulière, a su se créer une image charmeuse depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle, où la notoriété du vin trouve un écho dans la qualité exceptionnelle du paysage.