

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
"CREMANT DE BOURGOGNE"**

CHAPITRE PREMIER

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 :

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 (91 communes) : 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, Echevonne, 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 (85 communes) : 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, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Liègues, 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-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgan.

- Département de Saône-et-Loire (154 communes) : Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonny,

Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-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 (55 communes) : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallou, 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 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.

3° - Aire de proximité immédiate

Pas de disposition particulière.

V - Encépagement

1° - 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.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

Pas de dispositions particulières.

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de:

- 3000 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 » ;
- 5500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;
- 8000 pieds à l'hectare dans les départements de la Saône-et-Loire et du Rhône ;
- 9000 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 la Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,5 mètre.

b) - Règles de taille

- 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 »

Les vins proviennent des vignes taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 :

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

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

- Vignes basses

Pour les cépages aligoté B, gamay N, melon B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, les vignes sont taillées :

- soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par mètre carré,
- soit en taille Guyot (simple ou double), avec un maximum de 10 yeux francs par mètre carré.

Pour les cépages chardonnay B et sacy B, les vignes sont taillées :

- soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par mètre carré,
- soit en taille Guyot (simple ou double), en taille dite « taille à queue du mâconnais » (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 chablis » (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 »), avec un maximum de 10 yeux francs par mètre carré.

- Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré 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

- Les vignes doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.
- 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 », pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, 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.
- Pour les autres vignes, 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.
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 16000 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 p.100.

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 :
 - o 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)
 - o 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.
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

b) – Les plantations de vignes sont réalisées 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

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange doit être 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 24 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 p.100.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis

Pas de disposition particulière.

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

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

3° - Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4° - 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 p.100 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 p.100 et 10 p.100 de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.
- c) - 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 p.100 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 doit 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 1000 kilogrammes de raisins. 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. - 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. - Un maximum de trois tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé. - 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. - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés. - Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45°. - Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit.

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).
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'auto-pressurage 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.
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 p.100.
- la proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 20 p.100.

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) - Fermentation malo-lactique

Pas de disposition particulière.

d) – 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 total 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

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'emploi des charbons œnologiques est interdit pour l'élaboration des vins rosés.
- L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.
- Les vins de base ne dépassent pas après enrichissement un titre alcoométrique volumique total de 11.5 p.100.

- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, avant adjonction de la liqueur d'expédition, le titre alcoométrique volumique total de 13 p.100

f) – Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification 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.

g) – Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai et le matériel doivent 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 vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons).
- Une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
- Une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) – 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 ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.
- d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 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 la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur 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 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

X – Lien à l'origine

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-les-Beaune, jusqu'à la récolte 2020 incluse.

2° - Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation d'origine contrôlée « Mâcon » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7000 pieds à l'hectare et 8000 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 d'homologation du présent cahier des charges 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 8000 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 à la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le département de l'Yonne et qui présentent une densité inférieure à 5500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

e) - 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.

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

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre.

- Les vignes 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.

- 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 1,40 mètre au sommet.

g) - Les parcelles de vignes 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.

3° - Réception et pressurage

Convoyage des raisins et tapis à raisins :

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, 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.

4° - Date de mise en marché à destination du consommateur

- Pour les tirages réalisés entre le 1^{er} décembre 2009 et le 30 novembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 10 mois minimum 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 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 contrôlée», le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

a) – Sur les étiquettes, les mots « Crémant de Bourgogne » doivent être inscrits en caractères très apparents ; les dimensions des caractères des mots « Crémant » et « Bourgogne » doivent être égales entre elles et au moins égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur les étiquettes.

b)- Les bouteilles doivent être fermées à l'aide d'un bouchon portant les mots « Crémant de Bourgogne » 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 ces 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 parcelle(s) concernée(s) : la référence cadastrale, la superficie, l'encépagement, le cépage et le lieu dit.

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 avant le 15 août qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment:

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- pour la ou les parcelle(s) concernée(s) : 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 15 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 p.100 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 modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà 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 le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II – Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des 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) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant,
- la (ou les) date(s) 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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A-REGLES STRUCTURELLES	
A1- Localisation des opérateurs dans l'aire géographique	Contrôle documentaire
A2- Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (Fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A3- Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation, matériel végétal)	Documentaire et visites sur le terrain
A3- Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
----- Capacité de cuverie de vinification	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage - Visites sur site
----- Elevage (maitrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement - Visites sur site
----- Etat d'entretien du chai et du matériel (Hygiène)	Visites sur site
----- Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (Température)	- Contrôle documentaire : enregistrement des températures - Visites sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
----- Taille	Visites sur le terrain
----- Charge maximale moyenne à la parcelle	Visites sur le terrain
----- Etat cultural et sanitaire de la vigne (Etat sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visites sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
----- Dispositions particulières de récolte	- Contrôle documentaire, - Visites sur le terrain
----- Maturité du raisin	- Contrôle documentaire (carnet de pressoir) - Visites sur le terrain

B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	- Contrôle documentaire - Visites sur le site
Assemblages	- Contrôle documentaire - Visites sur le site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	- Contrôle documentaire - Visite sur site
Suivi des règles particulières de transformation	- Contrôle documentaire - Visites sur le site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : Tenue des registres pour les opérateurs, bulletins d'analyses
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) - Visites sur le site
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits 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 – CONTRÔLES 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 –PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Visite sur site

ANNEXE

Séances du comité national compétent au cours desquelles ont été approuvées les délimitations parcellaires

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
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-MUSIGNY	juin	1988
	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	février	1983
	FIXIN	septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEUX	juin	1988
	FUSSEY	septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	septembre	1979
	GILLY-LES-CITEAUX	juin	1983
	GOMMEVILLE	février	1990
GRISELLES	février	1990	
LADOIX-SERRIGNY	novembre	2001	
LARREY	février	1990	
MAGNY LES VILLERS	juin	1989	
MALAIN	juin	1992	
MARCENAY	février	1990	

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	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	novembre	1983
	MOLESME	février	1990
	MONTHELIE	mars	1979
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	février	1990
	MOREY-SAINT-DENIS	février	1980
	MOSSON	février	1990
	NANTOUX	juin	1988
	NOIRON-SUR-SEINE	février	1990
	NOLAY	juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	mai	1984
	OBTREE	février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	novembre	2001
	PLOMBIERES LES DIJON	juin	1992
	POINCON-LES-LARREY	février	1990
	POMMARD	septembre	1983
	POTHIERES	février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	septembre	1981
	REULLE VERGY	juin	1989
	ROCHEPOT (LA)	mai	1984
	SAINT-AUBIN	février	1977
	SAINT-ROMAIN	février	1974
	SANTENAY	novembre	1976
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	novembre	1984
	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
Yonne	ACCOLAY	mai	1993
	ASQUINS	septembre	1992
	AUGY	août	1990
	AUXERRE	août	1990
	BERNOUIL	juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	mai	1993

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	CHAMPVALLON	septembre	1989
	CHARENTENAY	août	1990
	CHENEY	septembre	1991
	CHITRY-LE-FORT	août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	août	1990
	CRAVANT	juin	1978
	DANNEMOINE	novembre	1987
	DYE	juin	1992
	EPINEUIL	novembre	1990
	ESCOLIVES-STE-CAMILLE	août	1990
	IRANCY	juin	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
	VINCELOTTES	juin	1978
	VOLGRE	septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	novembre	1989
	AMEUGNY	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
	BOYER	novembre	1990
	BURGY	mai	2004
	BURNAND	novembre	1990
	BUSSIÈRES	Mai	2008

Commune	Séance du comité national	
	mois	année
BUXY	novembre	1989
BRAY	novembre	1990
BRESSE-SUR-GROSNE	novembre	1990
CERSOT	novembre	1989
CHAGNY	novembre	1989
CHAINTRE	mai	1998
CHAMILLY	novembre	1989
CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	mai	2004
CHANES	mai	1998
CHANGE	juin	1992
CHAPAIZE	mai	2004
LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	mai	2004
CHARBONNIERES	mai	2004
CHARDONNAY	mai	2004
CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
CHARRECEY	novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP	novembre	1989
CHATEAU	mai	2004
CHEILLY-LES-MARANGES	septembre	1988
CHENOVES	novembre	1989
CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	mai	2004
CHISSEY-LES-MACON	novembre	1990
CLESSE	septembre	2006
CORTAMBERT	novembre	1990
CORTEVAIX	mai	2004
COUCHES	juin	1992
CRECHES-SUR-SAONE	mai	1998
CREOT	juin	1992
CRUZILLE	mai	2004
CULLES-LES-ROCHES	novembre	1989
CURTIL-SOUS-BURNAND	novembre	1990
DAVAYE	Mai	2008
DENNEVY	novembre	1989
DEZIZE-LES-MARANGES	septembre	1988
DONZY-LE-NATIONAL	mai	2004
DRACY-LES-COUCHES	juin	1992
DRACY-LE-FORT	novembre	1989
EPERTULLY	juin	1992
ETRIGNY	mai	2004
FARGES-LES-MACON	novembre	1990
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

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	JALOGNY	mai	2004
	JAMBLES	novembre	1989
	JUGY	mai	2004
	JULLY-LES-BUXY	novembre	1989
	LACROST	novembre	1990
	LAIVES	mai	2004
	LAIZE	septembre	2006
	LOURNAND	mai	2004
	LUGNY	septembre	2006
	MACON	Mai	2008
	MALAY	novembre	1990
	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
	MOROGES	novembre	1989
	NANTON	mai	2004
	OZENAY	mai	2004
	PARIS-L'HOPITAL	juin	1992
	PERONNE	novembre	1990
Saône-et-Loire	PIERRECLOS	Mai	2008
	PLOTTES	mai	2004
	PRETY	novembre	1990
	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	juin	1992
	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

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	novembre	1989
	SAINT-MAURICE-DE-SATONNAY	novembre	1990
	SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	juin	1992
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	juin	1992
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	juin	1992
	SAINT-VALLERIN	novembre	1989
	SAINT-YTHAIRE	novembre	1990
	LA SALLE	septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	mai	2004
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	septembre	1988
	SANTILLY	novembre	1989
	SASSANGNY	novembre	1989
	SAULES	novembre	1989
	SAVIGNY-SUR-GROSNE	novembre	1990
	SENNECEY-LE-GRAND	mai	2004
	SENOZAN	mai	2004
	SERCY	novembre	1989
	SERRIERES	Mai	2008
	SIGY-LE-CHATEL	mai	2004
	SOLOGY	Mai	2008
Saône-et-Loire	SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
	TOURNUS	novembre	1990
	UCHIZY	mai	2004
	VAUX-EN-PRE	novembre	1989
	VERGISSON	Mai	2008
	VERS	mai	2004
	VERZE	mai	2004
	LA VINEUSE	mai	2004
	LE VILLARS	mai	2004
	VINZELLES	Mai	2008
	VIRE	septembre	2006