

Appellations	Couleur	Rendement 2024 autorisé	VSI (hl/ha) ou VCI (hl/ha)	Richesse minimale en sucre des raisins (g/l)	Titre alcoométrique volumique minimum (% alcool)	Titre alcoométrique volumique maximum (% alcool)	Marge enrichisse- ment
<b>AOC REGIONALES</b>							
<b>VINS ROUGES</b>							
Attention ! Les VSI et VCI ne peuvent pas être cumulés. Vous devez choisir l'un ou l'autre							
BOURGOGNE	R	58	2 VCI <b>OU</b> VSI	175	10.2	13.2	1,5
BOURGOGNE + dénomination géographique	R	56	2 VCI <b>OU</b> VSI	180	10.5	13.5	1,5
BOURGOGNE + Côte D'Or	R	56	2 VCI <b>OU</b> VSI	180	10,5	13,2	1,5
BOURGOGNE Passe-tout-Grains	R	62	2 VCI <b>OU</b> VSI	171	10	13	1,5
COTEAUX BOURGUIGNONS	R	62	2 VCI <b>OU</b> VSI	171	10	13	1,5
BOURGOGNE MOUSSEUX	R	64		171	10	13.5	1,5
<b>BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune et Nuits</b>	R	56 (50 Vh)	4 VCI <b>OU</b> VSI	180	10.5	13.5	<b>2</b>
MACON	R	62	VSI =2	171	10	13	1,5
MACON + NOM DE COMMUNE	R	58	VSI =2	180	10.5	13.5	1,5
<b>VINS ROSES</b>							
BOURGOGNE	Rs	60		165	10.2	13.2	1,5
BOURGOGNE + dénomination géographique	Rs	58		170	10.5	13.5	1,5
BOURGOGNE Passe-tout-Grains	Rs	64		161	10	13	1,5
COTEAUX BOURGUIGNONS	Rs	64		161	10	13	1,5
<b>BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune et Nuits</b>	Rs	56 (50 Vh)	4 VSI	170	10.5	13.5	<b>2</b>
MACON	Rs	62	VSI =2	171	10	13	1,5
MACON + NOM DE COMMUNE	Rs	58	VSI =2	180	10.5	13.5	1,5
<b>VINS BLANCS</b>							
BOURGOGNE	B	66	VCI= 4	170	10.5	13	1,5
BOURGOGNE+ dénomination géographique	B	64	VCI= 4	170	10.5	13	1,5
COTEAUX BOURGUIGNONS	B	68	VCI= 5	161	10	12.5	1,5
<b>BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune et Nuits</b>	B	64 (57 Vh)	VCI=2	170	10.5	13	<b>2</b>
BOURGOGNE Tonnerre	B	64	VCI= 4	170	10.5	13	1,5
BOURGOGNE ALIGOTE	B	68	VCI= 5	161	10	12.5	1,5
<b>BOURGOGNE Côte d'Or</b>	<b>B</b>	<b>64</b>	<b>VCI= 2</b>	<b>170</b>	<b>10,5</b>	<b>13,5</b>	<b>2</b>
CREMANT DE BOURGOGNE (hl/ha)avec DAP (déclaration affectation parcellaire au 31/03)	B et Rs	78	12 Réserve	144	9	11.5 (VdBase) 13 (crémant)	1,5
CREMANT DE BOURGOGNE (hl/ha) - Parcelles plantées dont 1.80<Ecartement entre rangs=< 2.20 m	B et Rs	74	11 Réserve	144	9	11.5 (VdBase) 13 (crémant)	1,5
CREMANT DE BOURGOGNE (hl/ha) - Parcelles plantées dont 2.20<Ecartement entre rangs=< 2.50 m	B et Rs	67	9 Réserve	144	9	11.5 (VdBase) 13 (crémant)	1,5
CREMANT DE BOURGOGNE (hl/ha) - Parcelles plantées avec écartement entre rangs >= 2.50 m	B et Rs	60	5 Réserve	144	9	11.5 (VdBase) 13 (crémant)	1,5
MACON	B	68	VCI= 5	162	10	12.5	1,5
MACON VILLAGES	B	66	VCI= 4	170	10.5	13	1,5
MACON + NOM COMMUNE	B	66	VCI= 4	178	11	13.5	1,5
<b>AOC COMMUNALES</b>							
<b>VINS ROUGES</b>							
<b>IRANCY</b>	R	<b>50</b>	<b>VCI= 2</b>	<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>
<b>AOC Communales du Chalonnais</b>							
GIVRY	R	54		180	10.5	13.5	1,5
GIVRY 1ER CRU	R	52		189	11	14	1,5

MERCUREY	R	48		180	10.5	13.5	1,5
MERCUREY 1ER CRU	R	46		189	11	14	1,5
RULLY	R	54		180	10.5	13.5	1,5
RULLY 1ER CRU	R	52		189	11	14	1,5
<b>AOC Communales de la Côte de Nuits</b>							
<b>COTES DE NUITS VILLAGES</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
CHAMBOLLE MUSIGNY	R	50		180	10.5	13.5	1,5
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru	R	48		189	11	14	1,5
<b>FIXIN</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>FIXIN 1er Cru</b>	R	48		189	11	14	<b>2</b>
GEVREY-CHAMBERTIN	R	50		180	10.5	13.5	1,5
GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru	R	48		189	11	14	1,5
<b>MARSANNAY</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>MOREY SAINT-DENIS</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>MOREY SAINT-DENIS 1er Cru</b>	R	48		189	11	14	<b>2</b>
<b>NUITS SAINT-GEORGES</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>NUITS SAINT-GEORGES 1er Cru</b>	R	48		189	11	14	<b>2</b>
VOSNE-ROMANEE	R	50		180	10.5	13.5	1,5
VOSNE-ROMANEE 1er Cru	R	48		189	11	14	1,5
VOUGEOT	R	50		180	10.5	13.5	1,5
VOUGEOT 1er Cru	R	48		189	11	14	1,5
<b>AOC Communales de la Côte de Beaune</b>							
<b>COTE DE BEAUNE-VILLAGES</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>
<b>ALOXE CORTON</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>
<b>ALOXE CORTON 1er Cru</b>	R	48		<b>180</b>	<b>10.5</b>	14	<b>2</b>
AUXEY-DURESSES	R	48	2 VCI <b>OU</b> VSI	180	10.5	13.5	1,5
AUXEY-DURESSES 1er Cru	R	46	2 VCI <b>OU</b> VSI	189	11	14	1,5
<b>BEAUNE</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>BEAUNE 1er Cru</b>	R	48		<b>180</b>	<b>10.5</b>	14	<b>2</b>
BLAGNY	R	50		180	10.5	13.5	1,5
BLAGNY 1er Cru	R	48		189	11	14	1,5
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru</b>	R	48		<b>180</b>	<b>10.5</b>	14	<b>2</b>
<b>CHOREY LES BEAUNE</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>
<b>COTE DE BEAUNE</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>LADOIX</b>	R	48		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13,5	<b>2</b>
<b>LADOIX 1er Cru</b>	R	46		<b>180</b>	<b>10.5</b>	14	<b>2</b>
<b>MARANGES</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13,5	<b>2</b>
<b>MARANGES 1ER CRU</b>	R	48		<b>180</b>	<b>10.5</b>	14	<b>2</b>
MEURSAULT	R	50		180	10.5	14	1,5
MEURSAULT 1er Cru	R	48		189	11	14	1,5
<b>MONTHELIE</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>MONTHELIE 1er Cru</b>	R	48		189	11	14	<b>2</b>
PERNAND-VERGELESSES	R	50		180	10.5	13.5	1,5
PERNAND-VERGELESSES 1er Cru	R	48		189	11	14	1,5
<b>POMMARD</b>	R	50		180	10.5	13.5	<b>2</b>
<b>POMMARD 1er Cru (hors Epenots, Rugiens et Clos des Epeneaux)</b>	R	48		<b>180</b>	<b>10.5</b>	14	<b>2</b>
<b>POMMARD 1er Cru Epenots, Rugiens et Clos des Epeneaux</b>	R	45		<b>189</b>	<b>11</b>	14,5	<b>2</b>
PULIGNY-MONTRACHET	R	50	2 VCI <b>OU</b> VSI	180	10.5	13.5	1,5
PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru	R	48	2 VCI <b>OU</b> VSI	189	11	14	1,5
SAINT-AUBIN	R	50	2 VCI <b>OU</b> VSI	180	10.5	13.5	1,5
SAINT-AUBIN 1er Cru	R	48	2 VCI <b>OU</b> VSI	189	11	14	1,5
<b>SAINT-ROMAIN</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>
<b>SANTENAY</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>
<b>SANTENAY 1er Cru</b>	R	48		<b>180</b>	<b>10.5</b>	14	<b>2</b>
<b>SAVIGNY-LES-BEAUNE</b>	R	50		<b>175</b>	<b>10.2</b>	13.5	<b>2</b>

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru	R	48		180	10,5	14	2
VOLNAY	R	50		180	10.5	13.5	2
VOLNAY 1er Cru	R	48		189	11	14	2
<b>VINS BLANCS ET ROSES</b>							
<b>AOC Communales du Mâconnais</b>							
POUILLY FUISSE	B	60	VCI= 5	178	11	13.5	1,5
POUILLY FUISSE 1 <sup>er</sup> Cru	B	56		195	12	13.5	1,5
POUILLY LOCHE	B	60	VCI= 5	178	11	13.5	1,5
POUILLY LOCHE + CLIMATS	B	58	VCI= 5	195	12	13.5	1,5
POUILLY LOCHE 1 <sup>er</sup> Cru- sous réserve d'homologation du CdC	B	58		195	12	13.5	1,5
POUILLY VINZELLES	B	60	VCI= 5	178	11	13.5	1,5
POUILLY VINZELLES + CLIMATS	B	58	VCI= 5	195	12	13.5	1,5
POUILLY VINZELLES 1er Cru- sous réserve d'homologation du CdC	B	58		195	12	13.5	1,5
SAINT VERAN	B	64	VCI= 6	178	11	13.5	1,5
SAINT VERAN + CLIMATS	B	62	VCI= 6	195	12	13.5	1,5
VIRE CLESSE	B	64	VCI= 6	187	11.5	13.5	1,5
VIRE CLESSE + CLIMATS	B	62	VCI= 6	195	12	13.5	1,5
VIRE CLESSE LEVROUTE	B	48		246	15	/	/
<b>AOC Communales du Châlonnais</b>							
BOUZERON	B	65		161	10	12,5	1,5
GIVRY	B	60		178	11	13.5	1,5
GIVRY 1ER CRU	B	58		187	11.5	14	1,5
MERCUREY	B	55		178	11	13.5	1,5
MERCUREY 1ER CRU	B	53		187	11.5	14	1,5
MONTAGNY	B	60		170	10,5	13.5	2
MONTAGNY 1ER CRU	B	58		178	11	14	2
RULLY	B	64		178	11	13.5	1,5
RULLY 1ER CRU	B	62		187	11.5	14	1,5
<b>AOC Communales de la Côte de Beaune</b>							
ALOXE CORTON	B	57		170	10.5	13,5	2
ALOXE CORTON 1er Cru	B	55		178	11	14	2
AUXEY DURESSES	B	55	2 VCI OU VSI	170	10.5	13,5	2
AUXEY DURESSES 1er Cru	B	53	2 VCI OU VSI	178	11	14	2
BEAUNE	B	57		170	10.5	13.5	2
BEAUNE 1er Cru	B	55		178	11	14	2
CHASSAGNE MONTRACHET	B	57		170	10.5	13,5	2
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru	B	55		178	11	14	2
CHOREY LES BEAUNE	B	57		170	10.5	13.5	2
COTE DE BEAUNE	B	57		170	10,5	13.5	2
LADOIX	B	57		170	10.5	13.5	2
LADOIX 1er Cru	B	55		178	11	14	2
MARANGES	B	57		170	10.5	13.5	2
MARANGES 1ER CRU	B	55		178	11	14	2
MEURSAULT	B	57		170	10.5	13.5	2
MEURSAULT 1er Cru	B	55		178	11	14	2
MONTHELIE	B	57		170	10,5	13.5	2
MONTHELIE 1er Cru	B	55		178	11	14	2
PERNAND -VERGELESSES	B	57		170	10,5	13.5	2
PERNAND -VERGELESSES 1er Cru	B	55		178	11	14	2
PULIGNY-MONTRACHET	B	57		170	10.5	13,5	2
PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru	B	55		178	11	14	2
SAINT-AUBIN	B	57		170	10.5	13,5	2
SAINT-AUBIN 1er Cru	B	55		178	11	14	2
SAINT ROMAIN	B	57		170	10,5	13.5	2
SANTENAY	B	57		170	10.5	13,5	2
SANTENAY 1er Cru	B	55		178	11	14	2

SAVIGNY-LES-BEAUNE	B	57		170	10,5	13.5	2
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru	B	55		178	11	14	2
<b>AOC Communales de la Côte de Nuits</b>							
COTES DE NUITS VILLAGES	B	57		178	11	13.5	2
FIXIN	B	57		178	11	13.5	2
FIXIN 1er Cru	B	55		187	11.5	14	2
MARSANNAY	B	57		170	10,5	13.5	2
MOREY SAINT-DENIS	B	57		170	10,5	13,5	2
MOREY SAINT-DENIS 1er Cru	B	55		178	11	14	2
NUITS SAINT-GEORGES	B	57		178	11	13.5	2
NUITS SAINT-GEORGES 1er Cru	B	55		187	11.5	14	2
VOUGEOT	B	53		178	11	13.5	1,5
VOUGEOT 1er Cru	B	50		187	11.5	14	1,5
MARSANNAY ROSE	Rs	57		180	10.5	13	2
<b>AOC Communales de l'Yonne</b>							
PETIT CHABLIS	B	60	VCI= 12	153	9.5	12.5	1,5
CHABLIS	B	60	VCI= 12	161	10	13	1,5
CHABLIS 1er CRU	B	58	VCI= 12	170	10.5	13.5	1,5
CHABLIS GRAND CRU	B	54		178	11	13.5	1,5
VEZELAY	B	55		170	10,5	13	2
SAINT-BRIS	B	63	VCI= 7	161	10	12.8	1,5
<b>AOC GRANDS CRUS</b>							
<i>VINS ROUGES</i>							
CHAMBERTIN	R	42		189	11	14.5	1,5
CHAMBERTIN CLOS DE BEZE	R	42		189	11	14.5	1,5
CHAPELLE CHAMBERTIN	R	45		189	11	14.5	1,5
CHARMES CHAMBERTIN	R	45		189	11	14.5	1,5
GRIOTTE CHAMBERTIN	R	45		189	11	14.5	1,5
MAZOYERES CHAMBERTIN	R	45		189	11	14.5	1,5
RUCHOTTES CHAMBERTIN	R	45		189	11	14.5	1,5
LATRICIERES CHAMBERTIN	R	45		189	11	14.5	1,5
MAZIS CHAMBERTIN	R	45		189	11	14.5	1,5
CLOS DE LA ROCHE	R	40		198	11.5	14.5	1,5
CLOS SAINT-DENIS	R	40		198	11.5	14.5	1,5
CLOS DE TART	R	35		198	11.5	14.5	1,5
CLOS DES LAMBRAYS	R	42		198	11.5	14.5	1,5
BONNES MARES	R	42		198	11.5	14.5	1,5
MUSIGNY	R	40		198	11.5	14.5	1,5
CLOS DE VOUGEOT	R	40		198	11.5	14.5	1,5
ECHZEUAUX	R	40		198	11.5	14.5	2
GRAND ECHZEUAUX	R	40		198	11.5	14.5	2
ROMANEE-CONTI	R	35		198	11.5	14.5	1,5
LA ROMANEE	R	38		198	11.5	14.5	2
LA TACHE	R	35		198	11.5	14.5	1,5
RICHEBOURG	R	40		198	11.5	14.5	2
ROMANEE SAINT-VIVANT	R	40		198	11.5	14.5	2
LA GRANDE RUE	R	38		198	11.5	14.5	1,5
CORTON	R	42		189	11	14.5	2
<i>VINS BLANCS</i>							
MUSIGNY	B	35		187	11.5	14.5	1,5
CORTON / CORTON CHARLEMAGNE	B	48		187	11.5	14.5	2
CHARLEMAGNE	B	48		187	11.5	14.5	2
MONTRACHET	B	48		187	11.5	14.5	2
BATARD MONTRACHET	B	48		178	11	14.5	2
BIENVENUES BATARD MONTRACHET	B	48		178	11	14.5	2
CHEVALIER MONTRACHET	B	48		187	11.5	14.5	2
CRLOTS BATARD MONTRACHET	B	48		178	11	14.5	2

