

TERROIRS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE BLANC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE est réservée aux vins produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Communes de production :

- Département de l'Yonne : **54 communes.**
- Département de la Côte-d'Or : **91 communes.**
- Département de Saône-et-Loire : **154 communes.**

CARACTÈRES DES VINS

D'une robe or clair limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts, le **Bourgogne blanc** adopte fréquemment dans l'Yonne des arômes de pierre à fusil, de champignon (mousseron, rosé-des-près). En Côte-d'Or, ce sera la noisette sous des accents miellés, beurrés, nuancés de fougère, d'épices, de marron glacé. En Saône-et-Loire, des tonalités de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de silex. Au palais, un vin aromatique, fin sans être léger, ample sans être pesant, onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et assez profond, peu charpenté mais persistant.

CONSEILS DU SOMMELIER

Le **Bourgogne blanc** réussit la performance d'allier les contraires dans la bouche, ce qui le rend polyvalent et incontournable en cuisine. Sa vivacité le met au rang des apéritifs fins et de bon goût. Son registre aromatique large et persistant, chardonnay oblige, fait de lui un joueur de fond de cuisine, sur les poissons et fruits de mer. Sa puissance naturelle l'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le vacherin, le saint-nectaire, le mont-d'or ou encore le beaufort, le comté et la gamme des gruyères.

Température de service : 11 à 13 °C.



SITUATION

Le Bourgogne blanc a le vent en poupe. Issu du Chardonnay, il met en valeur ce cépage devenu universel et qui possède ici son berceau et son expression la plus parfaite (Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne, Chablis, Pouilly-Fuissé). Instituée en 1937, l'appellation d'origine contrôlée BOURGOGNE s'étend aux départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de la Saône-et-Loire.

C'est un vin d'initiation, ouvrant sur les AOC communales, les premiers crus et les grands crus. Si le Chardonnay offre la même partition à l'orchestre, les sensations qu'il procure varient selon la provenance de la bouteille, l'âge de la vigne et le millésime.

TERROIRS

Ce vin provient le plus souvent de vignes de piémont. Ses terrains sont variés selon les zones géographiques. Marnes et calcaires marneux, sols blanchâtres ou gris clair, profonds et peu caillouteux en Côte-d'Or. L'Yonne et la Côte-d'Or possèdent également des vignobles de coteaux épousant des pentes calcaires, parfois crayeuses (Tonnerrois) ou kimméridgiennes (Chablisien, Auxerrois). Le relief faillé du Chalonnais et du Mâconnais donne des sols où se mêlent calcaire, argile et marne, avec des nuances granitiques tout au sud de la Saône-et-Loire.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins blancs, cépage **Chardonnay**.

Le Chardonnay (46% de l'encépagement bourguignon), né en Bourgogne, donne de jolies grappes dorées, petites et allongées. Ses grains sont petits et riches d'un jus blanc délicieusement sucré. Ce cépage renommé donne naissance à tous les grands vins blancs de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE est également produite en vin rouge et rosé (voir FICHE N°8).

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

846,09 ha environ.

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

53 858 hl environ.

* en 2008 ** moyenne 5 ans 2004/2008



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(FICHE N°7)

www.vins-bourgogne.fr

Syndicat des Bourgognes
21200 BEAUNE



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C. BOURGOGNE ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE est réservée aux vins produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Communes de production :

- Département de l'Yonne : **54 communes.**
- Département de la Côte-d'Or : **91 communes.**
- Département de Saône-et-Loire : **154 communes.**

CARACTÈRES DES VINS

Les vins de l'appellation concernant de nombreuses communes présentent des différences organoleptiques. Ils partagent cependant beaucoup de traits communs. À l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon. Le Bourgogne rouge est très vivant en bouche, structuré, le dos souple et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un tête-à-tête où la mâche équilibre l'impulsion des arômes secondaires. Du volume, de la chair, il est en un mot : vineux.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les **Bourgognes rouges** ont une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche. On leur associe donc des mets plutôt délicats et moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu. Leur délicatesse en fait même le partenaire idéal des amateurs de poisson. Leur élégance naturelle les prédispose au veau rôti, voire au taboulé froid et aux fromages à pâte cuite, comme le gouda.

Températures de service : 12 à 14 °C en vin jeune,
14 à 16 °C en vin plus mûr.



SITUATION

Le Bourgogne rouge est l'enfant du Pinot Noir. Connu sous ce nom depuis 1375 et né ici, ce cépage donne naissance à tous les grands vins rouges du vignoble bourguignon. Fragile et jalousement désiré, il nécessite des soins très attentifs durant sa période végétative. Instituée en 1937, cette appellation d'origine contrôlée s'étend sur 299 communes de la Bourgogne viticole.

Le Bourgogne rouge évoque la plénitude. Ce vin d'initiation offre une bonne clé pour parcourir la gamme des vins rouges.

TERROIRS

Ses terroirs sont souvent très proches des crus les plus réputés (à quelques dizaines ou centaines de mètres parfois). Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierriers sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins rouges et rosés, cépages **Pinot Noir** ainsi que **César** dans l'Yonne. Le **Pinot Noir** (36% de l'encépagement bourguignon), bourguignon de naissance, donne des grappes compactes d'un joli noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus, incolore et sucré.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
1 811,82 ha environ.

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
95 727 hl environ.

* en 2008 ** moyenne 5 ans 2004/2008