



Bourgogne Côte Saint-Jacques



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble du Jovinien, dans l'Yonne.

Le nom de CÔTE SAINT-JACQUES ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins rouges ou gris, rosés et blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Commune de production : **Joigny**.

Sur l'étiquette, la mention CÔTE SAINT-JACQUES doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

CARACTÈRES DES VINS

Ce beau versant était jadis planté en Pinot Noir, Pinot Gris et Tressot, avec un peu d'Epicier (Meslier, Maille) et de Cot (Malbec, bordelais dit plant du roi). Le **vin gris** l'a sauvé de l'anonymat. Car si l'on produit aujourd'hui du Bourgogne Côte Saint-Jacques en **rouge** (Pinot Noir) et en **blanc** (Chardonnay), on trouve encore du **rosé** (Pinot Noir) et surtout le fameux **vin gris** (Pinot Gris dit Beurot en Côte-d'Or). Pressé avant le départ en fermentation, œil de perdrix, il a les joues roses. Peu acide, floral (aubépine), il est agréable et fait claquer la langue.

Le **rouge** est peu tannique, à boire sur son fruit (groseille, cerise) ; le **blanc** bien goûteux, à déguster également jeune pour profiter de son allant.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : les viandes rouges rôties accompagnent à merveille ce vin fluide, subtilement parfumé et aux tanins fins ; les volailles rôties ou en fricassée, ainsi que le lapin font écho à sa délicatesse aromatique. Les fromages à pâte molle de type camembert sont flattés par ses arômes de petits fruits rouges.

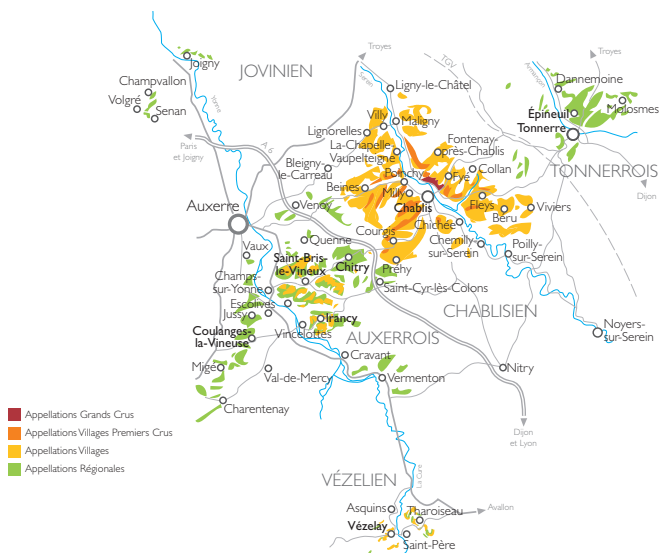
Température de service : 11 à 13 °C.

Le **vin gris** se marie avec la fondue bourguignonne, les paupiettes de veau, les poivrons farcis, les escargots de Bourgogne et les poissons en sauce.

Température de service : 11 à 13 °C.

Blanc : l'avocat, les endives au gratin, les haricots verts, la petite friture, le rôti de porc froid, les fromages de chèvre, comté, beaufort et gruyère.

Température de service : 11 à 13 °C.



SITUATION

Vignoble le plus septentrional de la Bourgogne, le premier en venant de Paris, la Côte Saint-Jacques à Joigny appartient tout à la fois à l'histoire du vin et à celle de la gastronomie. Un des meilleurs restaurants de France porte ici le nom de cette côte viticole. Couvrant 2000 ha au XIX^{ème} siècle, le vignoble jovinien a vu disparaître peu à peu ses parcelles, jusqu'à devenir un « vin sentimental » : celui de l'heureux souvenir. Mais une poignée de vigneronns a su redonner vie à son Climat le plus remarquable : la Côte Saint-Jacques. Les coteaux, exposés au sud, sud-est surplombent la vallée et la ville de Joigny et sont protégés du vent du nord par le plateau de la forêt d'Othe. À leurs pieds, la rivière Yonne crée un microclimat qui permet d'éviter souvent, les gelées de printemps.

TERROIRS

Entre Auxerre et Sens, la Côte Saint-Jacques domine Joigny et la rivière Yonne. Elle est implantée sur un éperon crayeux (sous-sol du turonien) recouvert d'argile à silex contiguë à la forêt d'Othe.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et gris**, cépages **Pinot Noir** et **Pinot Gris**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges et rosés : 11,6 ha

Blancs : 0,66 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges et rosés : 719 hl

Blancs : 30 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018