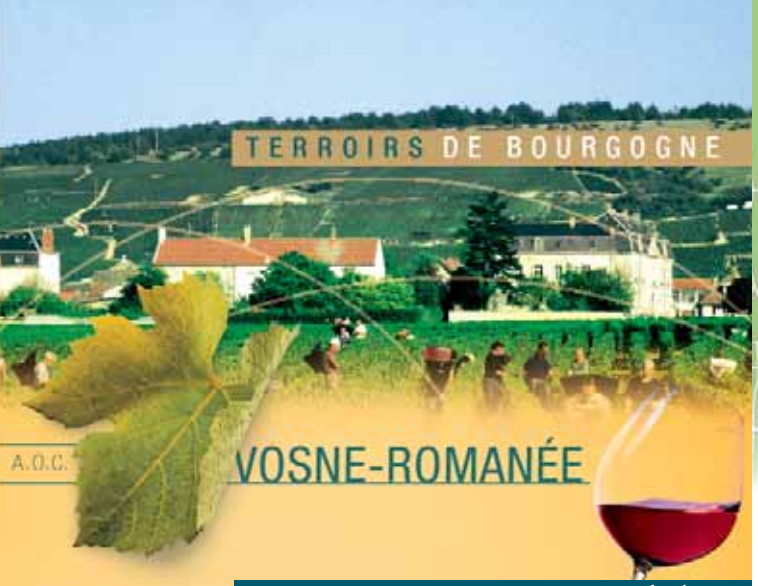

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.
Cette appellation comporte **15 climats classés en Premier Cru**.
Communes de production : **Vosne-Romanée et Flagey-Échezeaux**.
La commune de Vosne-Romanée produit 6 Grands Crus et la commune de Flagey-Échezeaux en produit 2 (voir FICHE N°36).
Les appellations VOSNE-ROMANÉE et VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Un vin vermeil, d'une nuance variant du rubis pur à la tulipe noire et souvent soutenue. Une robe rouge feu, allant parfois jusqu'au grenat, tirant sur le pourpre sombre. Le fruit bien mûr sur fond épicé constitue le bouquet fréquent, assorti de fraise et de framboise, de myrtille et de cassis. Ce complexe d'arômes fondus et raffinés évolue avec l'âge vers la cerise à l'eau-de-vie, le confit, le cuir et la fourrure, la gibecière de retour de la chasse aux bois. Au palais, velours et distinction, on y trouve la plénitude du Pinot Noir de haute école. Un vin de garde bien sûr, équilibrant richesse et tanins, texture et architecture sous une attaque bien enlevée. Le fond peut paraître austère dans sa jeunesse : il doit développer en bouteille sa structure et son gras. Souvent corsé, un nu de Rubens, voluptueux et sortant de son cadre.

CONSEILS DU SOMMELIER

Sous une architecture tannique puissante, mais veloutée à souhait, ce vin opulent, charnu et épicé préfère les viandes fortes et aux fibres bien dessinées, qu'il pourra dompter et envelopper. Les belles volailles rôties, l'agneau patiemment rôti au four et le gibier à plumes rôti auront de loin sa préférence. Mais un pavé de bœuf maigre et ferme en bouche y trouvera une réponse tout en rondeur, et les couscous épicés à la volaille seront également ravis. Avec les gourmets, l'accord original sur un foie gras poêlé a aussi ses aficionados. Compte tenu de sa présence, il pourra être associé aux fromages à saveurs intenses comme l'époisses, le langres, le saint-florentin, l'aisy cendré mais également le cîteaux.
Température de service : 14 à 16 °C.

BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(FICHE N°72)
www.vins-bourgogne.fr

SITUATION

« La Bourgogne n'a rien fait de mieux que ce petit coin où elle a réunit ses enchantements », écrit Gaston Roupnel l'écrivain bourguignon. La « perle du milieu du collier bourguignon » comporte de fabuleux grands crus : Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tâche, La Grande Rue, Richebourg et sur la commune voisine de Flagey-Échezeaux, Échezeaux et Grands Échezeaux. Proche du paradis, instituée en 1936, l'appellation VOSNE-ROMANÉE et ses premiers crus partagent l'expression la plus sublime du Pinot Noir.

TERROIRS

L'appellation se situe de part et d'autre des grands crus, soit en haut du coteau, soit sur le piémont, prolongeant parfois ceux-ci à la même altitude. On y trouve calcaires mêlés à des marnes argileuses selon une profondeur qui varie de quelques dizaines de centimètres à 1 mètre. Exposition au levant.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :
1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
153,60 ha (dont **56,64 ha** en Premier Cru).

Récolte moyenne annuelle :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
6 137 hl (dont **2 186 hl** en Premier Cru).

** en 2008 ** moyenne 5 ans 2004/2008*

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Vosne-Romanée : **Les Beaux Monts, Les Suchots, Aux Brûlées, La Croix Rameau, Clos des Réas, Les Gaudichots, Les Chaumes, Aux Malconsorts, Au-dessus des Malconsorts, Cros Parentoux, Aux Reignots, Les Petits Monts.**
Commune de Flagey-Échezeaux : **Les Beaux Monts, Les Rouges, En Orveaux.**

Syndicat Viticole de l'appellation Vosne-Romanée
21700 VOSNE-ROMANÉE