



# Bourgogne Hautes Côtes de Nuits



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale** du vignoble des Hautes Côtes, en Côte-d'Or.  
Communes de production : née officiellement en 1961, l'appellation s'étend sur 16 communes des Hautes Côtes en Côte-d'Or ainsi que sur les hauteurs de 4 communes de la Côte de Nuits. La ligne de partage avec les Hautes Côtes de Beaune, passe à Magny-lès-Villers.  
L'appellation BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ne peut être attribuée qu'après un examen d'agrément des vins (dégustation et analyse).

## CARACTÈRES DES VINS

**En rouge**, ces vins se situent dans la lignée du Bourgogne au XVIII<sup>ème</sup> siècle : « plein de feu, de montant et de légèreté, presque tout esprit », disait l'abbé Claude Arnoux, auteur du premier livre sur les vins de Bourgogne (1723). Pourpre ou rubis sombre, souvent porté sur la framboise, un vin cerise, réglisse, parfois violette. Une saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès.

**En rosé**, le Pinot Noir donne une très petite production de vin rosé : Bourgogne rosé (ou Bourgogne claret) Hautes Côtes de Nuits.

**En blanc** (Chardonnay, très rarement Pinot Blanc ou Gris), sa robe décline de l'or blanc à l'or pâle, voire or jaune pour des vins élevés en fûts. L'aubépine, le chèvrefeuille, se mêlent à la pomme, au citron, à l'ortie blanche, à la noisette. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté un peu fringant que l'on remarque aisément. Ce dernier lui permet d'ailleurs de bien vieillir.

## CONSEILS DU SOMMELIER

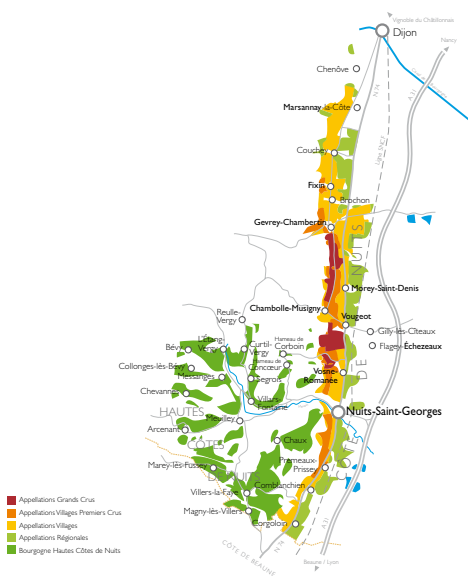
**Rouge** : avec un tempérament raisonnable, ni trop carré de tanins, ni trop charnu, il plaît aux viandes blanches comme le lapin mais aussi à l'agneau et au canard. Il supportera une cuisine très légèrement épicée et surprendra sur des plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...). Un vin recommandable sur de nombreux mets car d'un équilibre très aimable.

Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

**Température de service** : 14 à 16 °C. Petit conseil : réchauffez votre verre quelques minutes au creux de vos mains, pour profiter pleinement des arômes.

**Blanc** : sa personnalité fringante et harmonieuse le destine parfaitement au tarama, aux poissons à la vapeur et aux crustacés. Rehaussé par une pointe de vivacité, il accompagnera le jambon persillé et les escargots. À maturité, il s'associera très bien à un foie gras au sel. Fromages : roquefort, aisy cendré, comté affiné, chaource.

**Température de service** : 10 à 13 °C.



## SITUATION

« Les raisins de l'esérance » : promis à la disparition, ce vignoble a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Surplombant la côte de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton, les Hautes Côtes de Nuits sont empreintes d'une beauté sauvage. Il faut partir à la découverte des petits villages nichés aux abords des forêts. La vigne s'approprie tous les coteaux bien exposés et garde fièrement les secrets de ses lettres de noblesse héritées de Vergy et de l'Abbaye de Saint-Vivant. Elle les dévoilera aux palais attentifs, en compagnie de ses vigneronns qui, à l'instar du paysage, ont du caractère et un profond attachement à leur terroir. Les routes qui vous y conduisent, sinueuses, accidentées à souhait, font le ravissement des cyclistes. Les sentiers de randonnées cheminent de combes en collines, reliant les gîtes et les chambres d'hôtes blottis au cœur des villages. Vous y trouverez, c'est sûr, des portes s'ouvrant sur des caveaux.

## TERROIRS

Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude. La vigne occupe les versants des vallées incisant les plateaux du calcaire jurassique, à l'ouest de « la côte ». Le substrat est identique à celui de la côte, mais les formations superficielles sont très minces, voire inexistantes. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**, plus rarement **Pinot Blanc** ou **Gris**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**Rouges et rosés : 599,28 ha**

**Blancs : 136,39 ha environ**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

**Rouges et rosés : 22 665 hl**

**Blancs : 4 700 hl**

\*en 2017 \*\* moyenne 5 ans 2013-2017