



BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Appellation Vézelay



Crédit : BIVB_Aurélien Ibanez

UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

L'appellation Village VÉZELAY, officiellement reconnue par arrêté du 30 octobre 2017, est réservée aux vins tranquilles blancs produits dans l'aire délimitée, validée par l'INAO, sur les quatre communes de Vézelay, Asquins, Saint-Père et Tharoiseau, dans le département de l'Yonne. 256 hectares ont été délimités pour l'appellation Vézelay.

LA SITUATION

Le vignoble du VÉZELAY est situé de part et d'autre de la Cure, affluent de l'Yonne. La présence de la vigne à Vézelay remonte à l'époque gallo-romaine (fin du 1^{er} siècle). A son apogée, au 18^{ème} siècle, le vignoble couvrait 500 hectares. Mais, l'arrivée du phylloxera en 1884, faillit faire disparaître ce vignoble presque totalement. À la fin des années 60, il ne subsiste plus qu'un ou deux maigres hectares encore cultivés. Relancé en 1973, par une dizaine de vignerons volontaires, Vézelay connaît une renaissance et, désormais, un nouveau rayonnement. La surface actuellement plantée est de 70 ha, ce qui laisse une belle possibilité de développement du vignoble dans les prochaines années (plus de 180 ha supplémentaires).

LE MILIEU NATUREL

La vallée de la Cure est bordée, à l'ouest, d'un coteau très entaillé par de nombreux vallons parallèles, caractérisé par une succession de larges éperons rocheux dominés par celui de Vézelay. Le vignoble est orienté sud / sud-est et se situe entre 190 et 330 m d'altitude. Les données climatiques font part d'une température annuelle moyenne de 10,7°C, avec des précipitations annuelles moyennes de 732 mm. Le sous-sol est formé de marnes et de calcaires déposés pendant 15 millions d'années, à la période Jurassique.

LA DEGUSTATION

Les Vézelay présentent une couleur or jaune pâle. Le nez exprime des notes de fleurs d'acacia, de raisin frais, de citron, de poire, de pêche, avec des nuances de fleurs d'aubépine, de pamplemousse, de brioche, d'amande. En bouche, l'attaque est souple et fruitée, relayée par une tension citronnée. La longueur est marquée par une minéralité calcaire et saline, à laquelle s'ajoutent des notes fraîches de réglisse et de menthol.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

La souplesse et la fraîcheur citronnée des vins appellent une dégustation conviviale.

A l'apéritif ou en entrée, ils ravivent les tartares, gravlax, poissons fumés et crustacés. Côté terre, ils accompagnent également les charcuteries fines : terrine de lapin, jambon persillé et saucissons.

A table, vous apprécierez leur élégante minéralité avec un dos de cabillaud rôti, des noix de Saint-Jacques snakées ou, plus simplement, une dorade en papillote.

Certaines cuvées élevées en fûts de chêne offriront aussi de beaux accords avec des volailles à la crème, des poêlées de champignons ou des poissons en sauces épicées.

Côté fromage, dégustez-les avec des chèvres, des pâtes dures, mais également avec des fromages crémeux comme le brillat-savarin ou le chaource.

Température de service : 11 à 13°C.

LES COULEUR(S) ET CEPAGE(S) PRINCIPAUX

Vins blancs de cépage Chardonnay.

LA PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 70 ha

Récolte moyenne annuelle :

Blancs : 366 000 bouteilles*

** Données basées sur l'ancienne appellation Bourgogne Vézelay*