



Florales
 tilleul, camomille, verveine, chèvrefeuille, églantine, rose, acacia, aubépine, pivoine, genêt, oranger...

Les touches de **fleurs blanches** apportent aux vins blancs des arômes frais et d'une grande finesse. Ces notes florales donnent élégance et subtilité aux vins.

Ex : Chablis 1er cru et Chablis Grand Cru, Saint-Véran, Montagny, Saint-Aubin, Meursault...

Fruits secs
 raisin sec, noisette, amande, figue sèche, pistache, abricot...

Les **fruits secs** sont l'apanage des vins de Bourgogne après plusieurs années de bouteille. Ils rehaussent leur complexité aromatique. L'abricot sec est signe de grande maturité, la noisette celui de l'élevage en fût neuf.

Ex : Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Corton-Charlemagne, Chablis 1er crus et Chablis Grand Cru...



Vins blancs

On distingue plusieurs familles d'arômes dans les vins blancs de Bourgogne. Retrouvez quelques exemples de noms d'appellations de vin, dans lesquels ces arômes se révèlent.

Les arômes des vins blancs peuvent également appartenir aux familles des notes épicées, végétales ou encore minérales.



Vins rouges

On distingue plusieurs familles d'arômes dans les vins rouges de Bourgogne. Retrouvez quelques exemples de noms d'appellations de vin, dans lesquels ces arômes se révèlent.

Les arômes des vins rouges peuvent également appartenir aux familles des notes végétales, florales ou encore alimentaires.



Fruits rouges fruits frais
 cassis, cerise, raisin, framboise, groseille, mûre, prune, figue fraîche, muscat, baies sauvages, petits fruits...

Le Pinot Noir sur les sols calcaires de Bourgogne développe, les premières années, des notes de **fruits rouges** et noirs très marquées.

Ex : Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Irancy, Marsannay, Chorey-lès-Beaune, Givry... et tous les grands vins rouges de la Côte viticole.

Fruits confits
 pruneau, confiture, fruits cuits, écorce d'orange, noyau, kirsch...

Les arômes de **fruits confits** sont le prolongement des mêmes arômes de fruits frais après effet de vieillissement. La griotte confite ou la framboise en confiture sont très souvent rencontrées dans les vins rouges.

Ex : Gevrey-Chambertin, Aoxe-Corton, Pommard, Maranges, Mercurey... issus de vendanges à maturité et après quelques années de bouteille.



FAMILLES D'ARÔMES COMMUNS



Alimentaires petit lait
 laitage, beurre frais, cidre, bière, levure...

Les arômes de **beurre** et de **petit lait** caractérisent les vins jeunes qui viennent de terminer leur fermentation.

Ex : la plupart des vins blancs issus du cépage Chardonnay dans leur première jeunesse.



Boisées
 vanille, bois de chêne, fumé...

C'est l'élevage en fût de **chêne** neuf qui apporte les plus fortes empreintes de vanille aux vins de Bourgogne. Cette famille est liée à la méthode d'élevage du vin.

Ex : tous les vins qui font l'objet d'un élevage en fûts neufs, c'est-à-dire la plupart des appellations Villages, Premiers Crus et Grands Crus.



Sous-bois
 sous-bois, champignon, truffe, mousse d'arbre, terre mouillée, humus...

Les fragrances de **sous-bois** contribuent à la richesse aromatique des vins rouges, après quelques années d'élevage en fût et en bouteille.

Ex : Morey-Saint-Denis, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Volnay...



Épicées
 poivre, cannelle, thym...

Les nuances **épicées** se trouvent plus particulièrement sur les vins rouges de Bourgogne issus de raisins de Pinot Noir récoltés à très bonne maturité. L'arôme de poivre apporte du caractère et du style aux grands vins rouges.

Ex : Gevrey-Chambertin, Marsannay, Chassagne-Montrachet, Santenay, Irancy...

Alimentaires miel
 caramel, réglisse, cacao...

La note de **miel** se retrouve dans les vins issus de raisins de Chardonnay récoltés très mûrs et souvent après quelques années d'élevage. Elle caractérise les grands vins blancs de la Côte de Beaune, de Chablis et du Mâconnais.

Ex : Chablis Grand Cru, Bâtard-Montrachet, Saint-Aubin, Ladoix, Mercurey, Pouilly-Fuissé, Viré-Clessé...



Fruits frais, agrumes
 coing, pêche, poire, bergamote, citron, orange, pamplemousse, ananas, fruits exotiques, banane, pomme verte...

Présente à la fois sur les vins très jeunes (pamplemousse, citron) et sur les vins « vieux » de grande facture (écorce d'orange), la note « **agrumes** » est propre aux vins blancs non élevés en fûts.

Ex : Bourgogne Aligoté, Bourgogne, Chablis, Mâcon, Bourgogne Côtes d'Auxerre...



Empyreumatiques
 brûlé, fumé, café, torréfaction, pain grillé, moka, amande grillée, bois brûlé...

Le caractère "**empyreumatique**" est lié au degré de brûlage des douelles qui servent à la fabrication des fûts de chêne. Cette famille est liée à la méthode d'élevage du vin.

Ex : tous les vins qui font l'objet d'un élevage en fût neufs, c'est-à-dire la plupart des appellations Villages, Premiers Crus et Grands Crus.



Animales
 cuir, fourrure, musc, viande, charcuterie, gibier, ambre, fauve...

Les notes **animales** sont les composantes du bouquet des vins rouges issus du Pinot Noir. Elles se révèlent au cours de l'évolution du vin en bouteille après quelques années. En petite quantité, elles donnent des notes profondes et de grand style.

Ex : Corton, Clos de Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Richebourg, Chambertin, Bonnes-Mares, Pommard 1ers crus, Aoxe-Corton...



L'ORIGINE DES ARÔMES



Cépage Pinot Noir



Cépage Chardonnay

Les arômes sont particulièrement développés dans les vins blancs et rouges de Bourgogne. Ils sont issus de deux grands cépages, le **Chardonnay** et le **Pinot Noir**, riches en composés aromatiques. De plus, l'élaboration des vins de Bourgogne requiert un processus de vinification et d'élevage long et complexe à l'origine de la création d'une large gamme d'arômes.

Ce potentiel aromatique est préservé grâce aux nuits fraîches pendant la maturation. On peut dénombrer plusieurs centaines de substances aromatiques dans les vins.

Cette diversité est l'une des richesses des grands vins de Bourgogne appréciée par tous les amateurs.

Afin de faciliter leur approche, ces arômes ont été répertoriés et classés en grandes familles présentées à l'intérieur du guide.

DÉCOUVRIR CETTE RICHESSE DANS LES VERRES

Trois étapes permettent d'analyser l'aspect olfactif d'un vin :

- 1** Tenez le verre immobile par la base et plongez votre nez dans le verre.
 - Le **premier nez** permet de percevoir les arômes avant agitation du verre.
- 2** Faites tourner le vin dans le verre à deux ou trois reprises et respirez délicatement par petites inspirations successives.
 - Le **deuxième nez** permet de percevoir les odeurs plus marquées après agitation du verre.
- 3** Mettez le vin en bouche et « grumez » le délicatement en aspirant un peu d'air.
 - La **perception** appelée **rétronasale** permet de ressentir les arômes en bouche.



ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE



Après avoir découvert comment reconnaître les arômes, venez approfondir vos connaissances des vins de Bourgogne à l'Ecole des Vins de Bourgogne, à Beaune. Vous découvrirez les richesses de ces vins à travers la dégustation. De nombreuses formations sont proposées, pour amateurs et initiés.

LA CAVE AUX ARÔMES



La Cave aux Arômes des Vins de Bourgogne...

La Cave aux Arômes des vins de Bourgogne vous invite à découvrir de façon ludique et pédagogique les arômes des vins de Bourgogne regroupés en plusieurs grandes familles.

- Chaque famille d'arômes, caractéristique des vins blancs et vins rouges de Bourgogne, est représentée dans des ballons en verre, par des produits frais et naturels.
- En approchant son nez de l'extrémité du ballon, les arômes correspondant se diffusent.
- Ainsi, un jeu sensoriel vous permet d'associer les arômes aux produits et aux vins.

Cette balade olfactive est un dispositif unique, porté par les vins de Bourgogne. Aujourd'hui, elle circule à travers la France et le monde.



...à votre disposition !

Vous souhaitez animer une manifestation, un point de vente, une fête ou encore un événement professionnel autour du vin, exposez la cave aux arômes des vins de Bourgogne.

Pour plus d'informations sur les conditions de location, contacter l'Ecole des Vins de Bourgogne.



Tél. : 33 (0) 3 80 26 35 10
e-mail : ecoledesvins@bivb.com
www.ecoledesvins-bourgogne.com



BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

Tél. : 33 (0) 3 80 25 04 80
e-mail : bivb@bivb.com
www.vins-bourgogne.fr



LE GUIDE DES ARÔMES DES VINS DE BOURGOGNE

B
BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

