



# Côte de Beaune



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** du vignoble de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or. Elle ne doit pas être confondue avec l'appellation CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES qui est différente (voir FICHE N° 35).

Commune de production : **Beaune**.

Cette appellation peut être suivie du nom du Climat d'où provient le vin.

## CARACTÈRES DES VINS

Proche des vins de Beaune dont il est partie prenante, le Côte de Beaune est un **rouge** d'un rubis franc, légèrement nuancé de reflets mauves. Son nez très droit (petits fruits rouges, mais aussi des accents d'animaux, d'humus, de sous bois) annonce une bouche ronde, flatteuse, portée par une belle acidité qui lui permet de prendre un peu d'âge. Sa mâche est plus goûteuse que sévère, sa texture agréable et ferme.

Du Chardonnay, le **blanc** connaît toute la chanson. De la vivacité et de la brillance dans l'or d'une robe soutenue. Les arômes citronnés d'agrumes, d'herbe fraîche emplissent le bouquet. Rondeur, souplesse et bon soutien acide, il exprime en bouche tout le charme du fruit avec une touche de minéralité et il conclut souvent sur la noisette.

## CONSEILS DU SOMMELIER

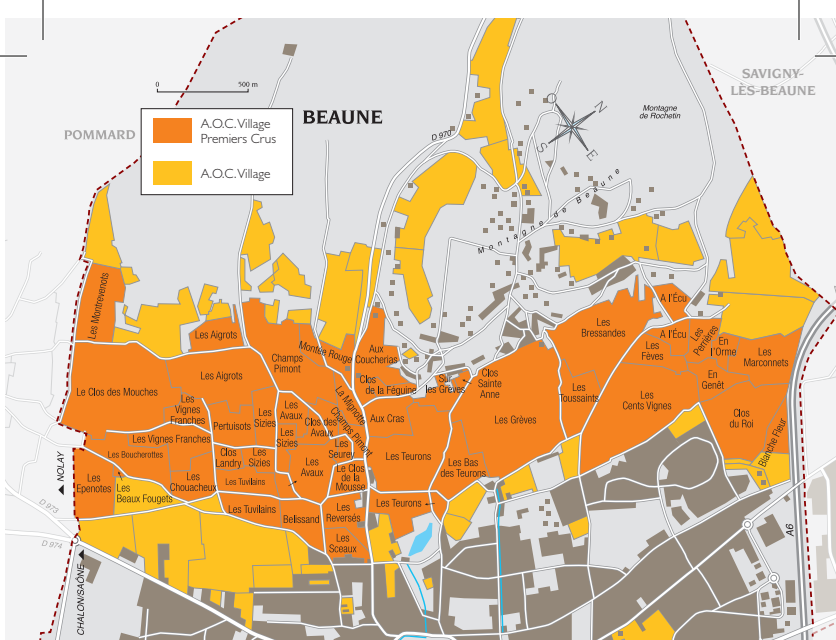
**Rouge** : puissant mais avec rondeur, il a la force aromatique flatteuse et emblématique du Pinot Noir en Bourgogne. Les goûteux rôtis de porc, de bœuf et le veau braisé seront en joie avec un Côte de Beaune, car leur force aromatique fait jeu égal avec ce vin. Sa rondeur flatteuse assouplira en bouche les viandes. Il se plaira tout autant dans la compagnie du soumaintrain, du munster, du chaource.

Température de service : 15 à 16 °C.

**Blanc** : la rondeur emblématique du Chardonnay sur fond de vivacité et d'arômes citronnés sera le partenaire privilégié des volailles en sauce blanche, mais aussi des pâtes et risottos aux fruits de mer, sans oublier la multitude d'accords avec les poissons d'eau de mer à la vapeur ou pochés.

Fromages : comté, beaufort, gruyères et fromages de chèvre.

Température de service : 12 à 13 °C.



## SITUATION

Depuis l'institution en 1936 des deux Appellations d'Origine Contrôlée Beaunoises, la partie la plus élevée de Beaune est classée en Côte de Beaune : le Sermon sur la Montagne. Appellation spécifique de la commune, elle ne doit pas être confondue avec l'appellation CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES produite dans des communes de la Côte de Beaune précédée du nom d'une de ces communes. Assez peu étendue, l'appellation CÔTE DE BEAUNE produit pour un tiers des blancs (Chardonnay), et pour deux tiers des rouges (Pinot Noir).

## TERROIRS

On se situe ici sur les hauts de la Montagne de Beaune, sur le balcon et juste au-dessus des Premiers Crus. À 300-370 mètres d'altitude, on est en présence de sols bruns calcaires et caliques, oolithiques et raurigiens (jurassique). Ils sont appréciés : l'un des vignobles expérimentaux bourguignons (sciennes de la vigne) se trouve au Mont Battois, l'un des Climats de l'appellation.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.  
Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**  
1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**Rouges : 14,54 ha**  
**Blancs : 16,78 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**  
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**Rouges : 374 hl**  
**Blancs : 401 hl**

*\*en 2018 \*\* moyenne 5 ans 2014-2018*

## PRINCIPAUX CLIMATS

**Les Pierres Blanches, Les Montbattois, La Grande Châtelaine, Les Monsnières.**