



Blagny



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune.

Cette appellation comporte **7 Climats classés en Premier Cru**.

Les vins blancs bénéficient respectivement de l'appellation MEURSAULT ou de l'appellation PULIGNY-MONTRACHET selon leur commune de production.

Communes de production : **Meursault et Puligny-Montrachet**.

Les vins rouges ne bénéficient que de l'appellation **BLAGNY**.

Les appellations **BLAGNY** et **BLAGNY PREMIER CRU** peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

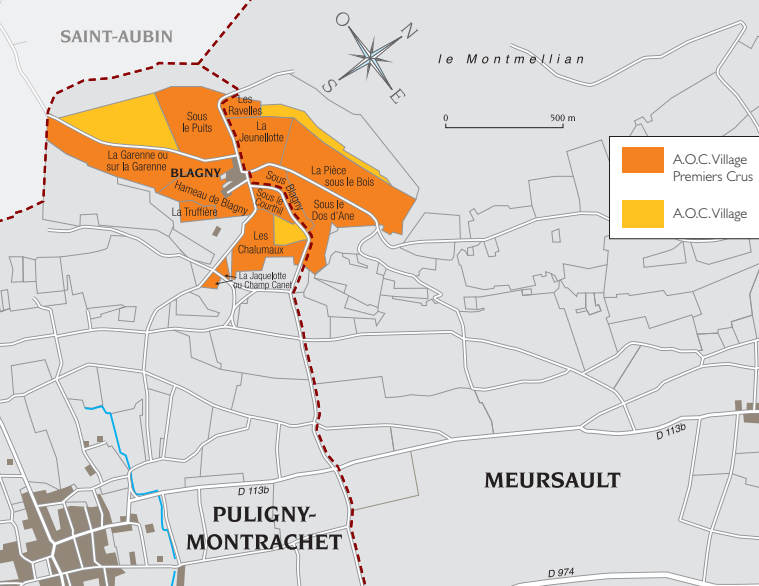
CARACTÈRES DES VINS

La robe des Blagny est rubis pourpre foncé allant jusqu'à la cerise noire ou au rubis violacé. Elle évoque des lueurs crépusculaires. Le nez, bien fruité, résume la gamme aromatique bourguignonne des petits fruits rouges (fraise, groseille) et noirs (cassis, mûre). A maturité, le cuir, le poivre, le cacao, la réglisse accompagnant le fauve. Charpenté, ce vin large d'épaules et concentré a besoin de patienter un peu en cave pour que sa mâche se fonde. Juste ce qu'il faut de chair : son corps est svelte et enthousiaste. Une île rouge sur la mer des blancs.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les rouges de Blagny marquent les esprits par une belle carrure. Ils joueront donc avec des viandes rôties et fermes comme un rôti de bœuf ou de porc, un rien moelleux. Idem avec les volailles en civet et les abats nobles. La concentration de leurs arômes fait de ces vins les compagnons idéaux des variations épicées et exotiques, comme un bon couscous à la viande ou un chili con carne. Mariez-les avec des fromages assez puissants : époisses, ami du chambertin, munster fermier...

Température de service : 14 à 16 °C.



SITUATION

À cheval sur les vignes de Puligny-Montrachet et de Meursault, le hameau de Blagny est niché sur le plus beau belvédère de la Côte de Beaune. Il produit en rouge l'appellation **BLAGNY** et **BLAGNY PREMIER CRU** (accompagnée ou non de la dénomination du Climat indiquant le lieu-dit et le terroir) et en blanc du Puligny-Montrachet et du Meursault. Le cépage distingue ici les crus et leur dénomination, sur des terres que valorisaient déjà au XII^{ème} siècle les moines cisterciens de Maizières, les pères du Montrachet. La mention Côte de Beaune peut accompagner le mot Blagny. L'appellation a été reconnue en 1937.

TERROIRS

Entre 340 et 400 mètres d'altitude, ce coteau s'étend sur des marnes recouvertes d'éboulis calcaires. En haut, des sols bruns calcaires. En bas, des terrains argilo-calcaires. Il existe ainsi des nuances entre les Premiers Crus : Hameau de Blagny au sol riche et caillouteux, profond ; La Garenne un peu plus rocheuse et se tournant vers le Midi...

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
3,38 ha (dont **2,80 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
162 hl (dont **135 hl** en Premier Cru)

*en 2011 **moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Meursault : **La Jeunelotte, La Pièce sous le Bois, Sous le Dos d'Ane, Sous Blagny.**

Commune de Puligny-Montrachet : **Sous le Puits, La Garenne ou Sur la Garenne, Hameau de Blagny.**