



Clos de Vougeot



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Grand Cru du vignoble de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.
Commune de production : **Vougeot**.

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

CARACTÈRES DES VINS

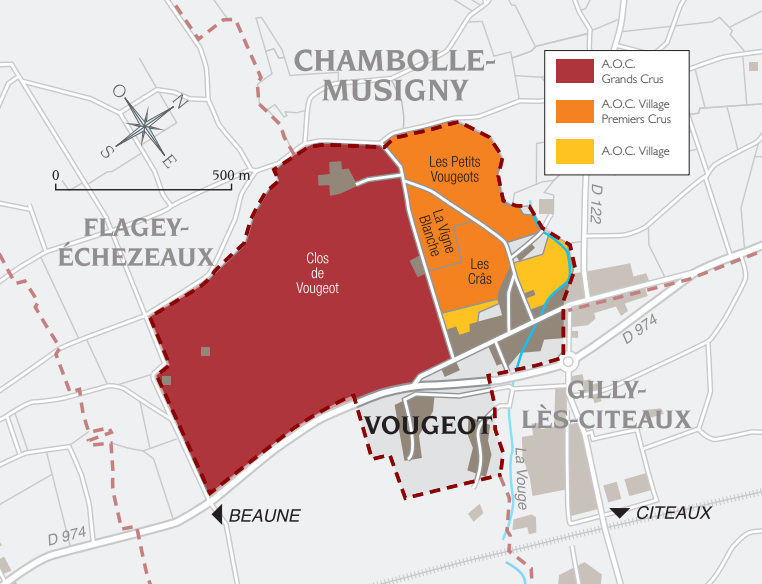
« Voilà de la présence ! » constate Hugh Johnson à propos de ce vin **rouge**. De nos jours, les propriétaires de la vigne sont nombreux : on ne peut donc pas dessiner un portrait unique des vins du Clos de Vougeot. Des traits communs les rapprochent cependant. Une robe très intense : du rouge framboise au grenat profond. La suavité de son bouquet évoque le printemps : rose éclose à l'aube, violette sous la rosée du matin, réséda mouillés. Il s'y ajoute mûre, framboise, menthe sauvage, réglisse, truffe... Au palais, un goût souverain, riche en sève et en moelleux, où se marient la finesse élégante et une plénitude charnue. Forte persistance en bouche et de longue garde (de 10 à 30 ans, au-delà parfois).

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : la sève charnue et la noblesse du Clos de Vougeot imposent des accords riches et suaves, opulents et complexes. Il est alors normal que les viandes musquées, persillées et tendres soient à la fête : une côte de bœuf, un agneau braisé, un veau rôti aux champignons ou une belle pièce de gibier à plumes, en sauce ou tout simplement rôtie. Il faut ici que la chair de la viande ne soit pas trop dure et ferme, afin que les tanins du Clos de Vougeot les emballent sans les dominer.

Fromages : de préférence les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, langres, soumaintrain, saint-florentin et le fromage de cîteaux dont les moines créèrent ce fameux Clos.

Températures de service : 12 à 13 °C en vin jeune,
15 à 16 °C à maturité.



SITUATION

En pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot occupe à lui seul une grande partie de la commune de Vougeot, entre Chambolle-Musigny et Flagey-Échezeaux / Vosne-Romanée. Au dessus du Clos, le Musigny et les Grands-Échezeaux occupent le versant du coteau.

Fondé vers 1110 par l'abbaye de Cîteaux toute proche qui en conservera la propriété jusqu'en 1789, le Clos de Vougeot est l'image même de la Bourgogne. D'un seul tenant sur 50,59 ha il demeure ceint des murs qui l'entouraient il y a 5 siècles. Son vin est l'une des figures de proue parmi les Grands Crus rouges. L'AOC Grand Cru date du 31 juillet 1937. Au près du cellier et de la cuverie aux gigantesques pressoirs (XII^{ème} au XIV^{ème} siècle), son château évoque la Renaissance bourguignonne. Il est ouvert à la visite et la Confrérie des Chevaliers du Tastevin tient ici ses Chapitres : elle en fait la plus belle table d'hôte de France.

TERROIRS

Vaste et divers, le Clos de Vougeot est une tapisserie au petit point. Vers 255 mètres d'altitude, sa partie haute est en pente douce : sol peu profond (40 centimètres) de structure grenue avec des graviers en abondance sur la dalle du calcaire bajocien. Au milieu (vers 250 mètres) : un sol brun peu profond (45 centimètres) sur cailloutis calcaires, plus argileux. Partie basse (vers 240 mètres) : un sol brun plus profond (90 centimètres) sur un niveau marneux riche en argile et en limon fin. L'ensemble est jurassique (175 millions d'années).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
49,13 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
1 634 hl (217 322 bouteilles)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011