



# Côte de Beaune-Villages



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** du vignoble de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Communes de production :

Département de Côte-d'Or : **Auxey-Duresses, Chassagne-Montrachet, Chorey-lès-Beaune, Ladoix-Serrigny, Meursault, Monthélie, Pernand-Vergelesses, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay et Savigny-lès-Beaune.**

Département de Saône-et-Loire : **Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges, Sampigny-lès-Maranges et Remigny.**

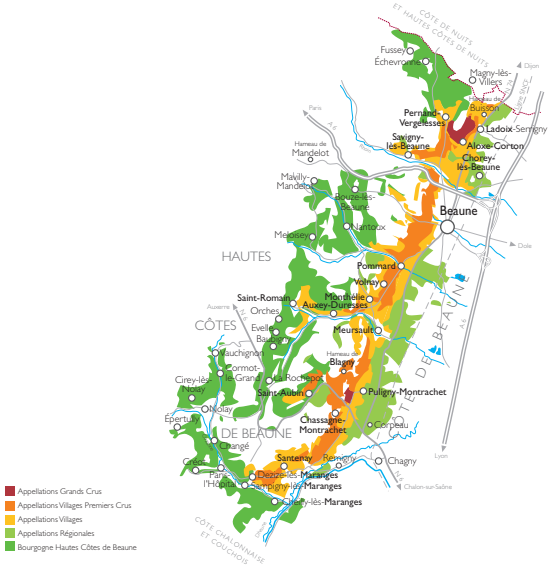
## CARACTÈRES DES VINS

Il s'agit exclusivement de **vins rouges**, mais les terroirs présentent nombre de particularités entre Ladoix-Serrigny et les Maranges. Au nord, les vins portent une robe discrète et ferme, rubis moyen, pourpre léger. Leur bouquet marie les petits fruits rouges et noirs (fraise, groseille, cassis, mûre) et les fleurs (violette surtout). Ils sont souples et friands, aguichants et charmeurs. Côté midi, leur couleur est en général plus soutenue, rubis foncé à violacé. Leurs arômes demeurent sur les mêmes notes, avec un peu d'humus, de terre mouillée, de sous-bois et de champignon. Supportés par une bonne acidité, leurs tanins s'expriment et les rendent aimables, d'une puissance maîtrisée et toujours d'un goût très sûr.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : souples et charmeurs, ils accompagnent la cuisine gourmande et familiale, en raison d'une belle diversité aromatique marquée par le fruit et d'une trame tannique souple et soyeuse. Abats, porc rôti, lapin, et bœuf braisé sont aussi à l'aise avec lui qu'un steak tout simple. On n'hésite pas non plus à l'associer aux plats plus exotiques, comme les brochettes, kebabs et keftas, ou le chili con carne. Sur le plateau de fromages : maroilles, munster, langres, saint-florentin, époisses ou, en saveur plus douce, le saint-marcellin, la tomme de Savoie, le reblochon, le brie de Meaux.

Température de service : 14 à 16 °C.



- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages Premiers Crus
- Appellations Villages
- Appellations Régionales
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

## SITUATION

Née au jurassique supérieur il y a 135 millions d'années, la Côte de Beaune est un peu plus jeune que la Côte de Nuits. Ses pentes sont plus douces, ses versants plus variés. Disparu en profondeur, le calcaire du comblanchien ne réapparaît qu'à Meursault. Cette Appellation d'Origine Contrôlée date de 1937 et s'étend, en vins rouges issus du Pinot Noir, sur 14 villages de la Côte de Beaune. Les vins rouges de ces communes peuvent être commercialisés :

- soit sous le nom de l'une de ces appellations
- soit sous ce nom suivi de l'expression : CÔTE DE BEAUNE
- soit sous l'appellation : CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES

Exemple : un vin rouge provenant de l'aire de production de l'appellation CHOREY-LÈS-BEAUNE peut être appelé CHOREY-LÈS-BEAUNE ou CHOREY CÔTE DE BEAUNE ou CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES.

Les appellations ALOXE-CORTON, BEAUNE, POMMARD et VOLNAY ne sont pas concernées par cette disposition.

Les vins rouges de plusieurs communes peuvent être assemblés dans cette appellation.

## TERROIRS

Les terroirs de production de l'appellation sont les mêmes que ceux des 14 appellations qui peuvent lui donner naissance. De haut en bas des coteaux : des sols bruns calcaires et une mince couche de terre, puis des cailloutis rouges, l'oolithe ferrugineux et des calcaires jaunes. Au sud, les marnes s'intercalent dans le calcaire. Il s'y mêle des terroirs argileux et parfois sableux. Expositions plein sud et sud-est.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**  
 1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**Rouges : 5,11 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**  
 1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**Rouges : 163 hl**

\*en 2011 \*\* moyenne 5 ans 2007-2011