



# Bourgogne Vézelay



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale** du vignoble du Vézélien, dans l'Yonne.

Le nom de VÉZELAY ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Communes de production : **Vézelay, Asquins, Saint-Père et Thariseau.**

Sur l'étiquette, la mention VÉZELAY doit être inscrite immédiatement après BOURGOGNE dans la même taille de caractères.

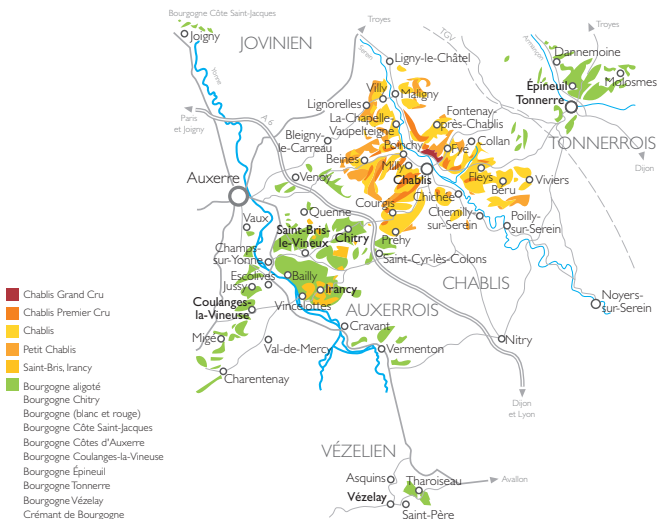
## CARACTÈRES DES VINS

Le grand musicien Mstislav Rostropovitch, qui a enregistré ici son « Intégrale des Suites pour violoncelle seul » de Jean-Sébastien Bach, compare volontiers le Bourgogne Vézelay à l'architecture si musicale de la Madeleine : l'élan et l'harmonie s'y marient. Ce **vin blanc** a du montant. Un vin or clair, à la robe radieuse, porté sur les arômes floraux, légèrement mentholés, à la saveur spontanée et simple, fraîche, parfois miellée.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : spontané et frais, son caractère lui donne la force nécessaire pour affronter les fruits de mer gratinés. La délicatesse de ses arômes en fait le partenaire évident des poissons d'eau douce à la vapeur ou pochés et les coquilles de poisson. Sa vivacité réveille aussi très bien les gratins de pâtes et de riz. Elle le dirige naturellement vers le fromage de chèvre et le tarama. Cette même vivacité équilibre le moelleux un peu lourd des œufs au plat ou des omelettes aux herbes.

Température de service : 11 à 13 °C.



## SITUATION

La présence de la vigne à Vézelay remonte à l'époque gallo-romaine (fin du 1<sup>er</sup> siècle - début du 2<sup>ème</sup> siècle après Jésus-Christ). Les vestiges d'un temple dédié à Bacchus ont été découverts sous l'église Saint-Etienne. L'implantation d'un monastère de bénédictins et le rayonnement de l'abbaye de Vézelay, important centre de pèlerinage et départ de l'un des chemins de Saint-Jacques de Compostelle, ont donné un véritable essor au vignoble. Jusqu'à la crise phylloxérique qui a commencé en 1884, le vin de Vézelay approvisionnait la capitale. Appartenant au patrimoine de l'humanité, Vézelay et sa basilique offrent à ce vignoble un cadre merveilleux. Un petit groupe de villages serrés autour de cette colline inspirée y fait renaître la vigne depuis les années 1970, sur de très anciennes racines. À la grâce de Dieu, elle s'y épanouit, en Chardonnay surtout. Le Vézélien a reçu le droit d'identifier, pour les vins blancs, sa personnalité au sein de l'Appellation d'Origine Contrôlée Bourgogne en 1985 et Bourgogne Vézelay en 1996.

## TERROIRS

La géologie fait se rencontrer ici des terrains sédimentaires du bassin parisien et du massif cristallin. Elle est marquée par des failles et par une côte aux caractères assez différents. Un vaste entonnoir ouvert au sud, au fond duquel coule la Cure, occupe le pied des versants calcaires.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** uniquement, cépage **Chardonnay**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**66,56 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**2 309 hl**

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