



Bourgogne Épineuil



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble du Tonnerrois, dans l'Yonne.

Le nom d'ÉPINEUIL ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins rouges, rosés ou blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Commune de production : **Épineuil**.

Sur l'étiquette, la mention ÉPINEUIL doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

CARACTÈRES DES VINS

Rouge issu du Pinot Noir : un vin léger aux ailes d'ange. Ses arômes se composent de fruits rouges (framboise, cerise, groseille) et de fruits noirs (mûres, myrtilles, cassis) ponctués de notes poivrées. Sa texture aux tanins suaves et veloutés marque sa typicité. Les notes fumées ne sont pas rares.

Rosé issu du Pinot Noir ou du Pinot Gris : souple et frais, Épineuil fut renommé de tout temps pour son rosé. Il sait rester sage tout en montrant sa vitalité.

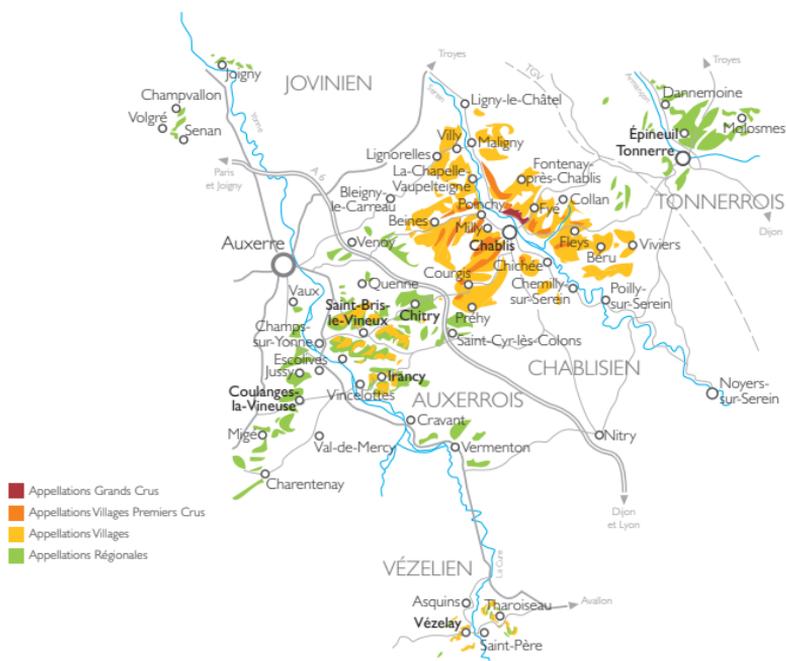
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : l'onctuosité de son équilibre et sa texture charnue font de lui le partenaire idéal des charcuteries fines, du bœuf ou du veau braisé, voire d'une volaille rôtie. Mais sa personnalité aromatique le rend très cher aux fromages cuits de type gouda. Enfin, la finesse de sa trame tannique valorise les plats végétariens, les gratins de légumes par exemple.

Température de service : 13 à 14 °C.

Rosé : les salades composées, les brochettes de l'été, la cuisine asiatique.

Température de service : 11 à 12 °C.



SITUATION

Parmi les vins du Tonnerrois au sud de l'Yonne, très proches du Chablisien, celui d'Épineuil (patrie d'Alfred Grévin qui donna son nom au musée éponyme) a reçu son identité propre en 1993 au sein de l'appellation Bourgogne, en rouge, blanc et rosé. Un jugement lui en donnait le droit dès 1930. Les abbayes de Saint-Michel et de Quincy produisent ici des vins réputés depuis le haut Moyen-Âge. Longtemps, ils ont approvisionné Paris. Des personnages illustres, Henri IV, Boileau, le Chevalier d'Éon ont porté le renom du « bon vin de Tonnerre ». Détruit par le phylloxéra, le vignoble renaît à la fin des années 1970 à Épineuil, selon une stricte sélection des terroirs et des cépages.

TERROIRS

Analogues à ceux du Chablisien et peuplés de cailloux blancs, les sols (kimméridgiens ou voisins) ont des qualités certaines. La partie vallonnée du vignoble est abritée des vents froids du plateau de Langres et bénéficie d'un microclimat favorable.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépages **Pinot Noir** et **Pinot Gris**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
71,34 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
2 986 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018