



Bourgogne Côte Chalonnaise



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'appellation Régionale BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, produits à l'intérieur de l'aire délimitée depuis 1990, dans 44 communes.

CARACTÈRES DES VINS

Les vins rouges présentent une couleur rouge cerise, soutenue de reflets rouge rubis. Le nez évoque des notes de fraise, de cassis, de réglisse, de cerise, avec des nuances de framboise, de grenade, de pain grillé, de poivre et des parfums variés de pivoine, de rose capiteuse, de violette. La bouche se montre pulpeuse avec des tanins fins et croquants, qui confèrent de la consistance. La finale fraîche et saline est accompagnée par des arômes de réglisse, de menthol et de poivre.

Les vins blancs affichent une couleur jaune vert pâle aux reflets jaune argenté. Le nez est marqué de notes de fleurs d'aubépine, de réglisse, de citron, de raisin frais, avec des nuances plus chaleureuses de chèvrefeuille, de poire, de brioche, d'iode, de massepain, de fruits à coque, de pêche, d'ananas. La bouche exprime une matière fruitée charnue, à la finale fraîche, saline et élancée, avec des arômes de réglisse ou de fruits exotiques.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : leur franchise fruitée, leur finesse tannique et leurs arômes relevés appellent de la charcuterie fine, une viande blanche avec un jus épicé, une volaille rôtie, une viande rouge grillée, une omelette aux champignons, une estouffade de bœuf et pâtes fraîches, des rognons de veau, un tajine de veau. Les fromages mont d'or, saint-nectaire, reblochon et époisses sauront également les valoriser.

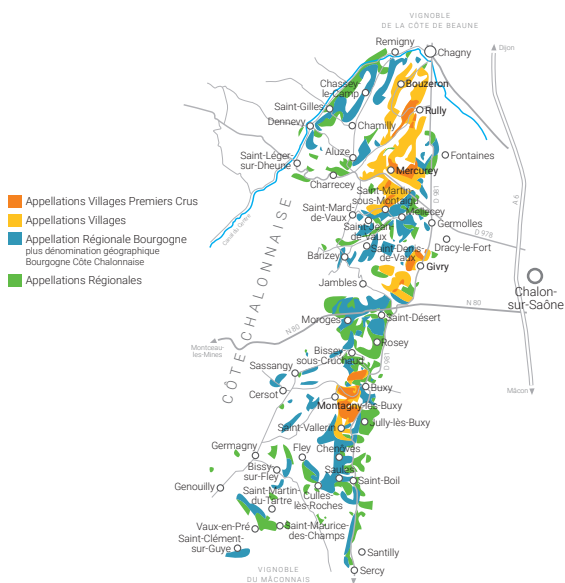
Température de service : 15 à 18°C.

Garde : à boire dans les 5 ans.

Blanc : leur fraîcheur et leur souplesse fruitée, accessibles, s'invitent pour vos apéritifs dînatoires de tapas frais et salés, un brunch avec des œufs mollets aux herbes, des champignons farcis aux crevettes et fromage frais à la ciboulette, les poissons rôtis, les légumes rôtis à la feta, des raviolis aux épinards et ricotta, un poulet au citron et les fromages de chèvre.

Température de service : 12 à 13°C.

Garde : à boire dans les 5 ans



SITUATION

Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE est situé entre la Côte de Beaune et le Mâconnais. Il est établi sur les pentes de collines douces, qui déterminent une bande de 25 km de long sur 7 km de large. Dès l'Antiquité, l'activité commerciale suscitée par la paix romaine consacre Chalon-sur-Saône, place de commerce et étape fluviale prépondérante. Après l'influence de puissantes abbayes pendant le Moyen-Age, le vignoble connaît un nouvel essor au XIX^e siècle, alimentant en vins courants les consommateurs des villes minières ou industrielles de la région. Sa reconstruction après le phylloxera s'effectue en faveur des petites et moyennes exploitations. Le vignoble a diminué de 50 % depuis la moitié du XIX^e siècle, pour se repositionner sur les coteaux les plus favorables.

TERROIRS

Le vignoble est installé entre 250 m et 370 m d'altitude, sur des versants exposés vers l'est et le sud-est, favorisant l'ensoleillement matinal et l'abri des vents dominants venant de l'ouest. Le secteur est sous l'influence d'un climat de type océanique à tendance semi-continentale, avec des étés particulièrement chauds, orageux et des automnes secs. La situation méridionale accélère le cycle végétatif, de sorte que la maturité des raisins est attestée environ 8 jours avant celle de la Côte de Beaune.

Le sous-sol présente des sédiments marins déposés pendant 50 millions d'années, avec des grès argileux du Trias, qui alternent avec des calcaires et des marnes du Jurassique.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépage **Pinot Noir**.

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges et rosés : 370,04 ha

Blancs : 174,64 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges et rosés : 15 901 hl

Blancs : 7 872 hl

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021