

Bourgogne Côte Saint-Jacques



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'appellation Régionale BOURGOGNE CÔTE SAINT-JACQUES est réservée aux vins tranquilles blancs, gris et rouges produits dans l'aire délimitée de la commune de Joigny, depuis 1987.

CARACTÈRES DES VINS

Les vins rouges affichent une couleur rouge cerise pâle, avec des reflets rouge rubis. Le nez évoque des notes de framboise, de cerise, de fraise avec des parfums de rose et de pivoine. La bouche se montre fraîche et élancée, avec une matière fruitée pulpeuse et légère, juste relevée par des tanins fins. La finale s'exprime tout en longueur avec une acidité délicate et une finale fondue.

Les vins gris offrent une couleur rose saumoné, avec des reflets rose argenté ou gris. Le nez exprime des notes de groseille, de pêche, de pomelo, d'orange, de fleurs blanches. Le palais développe une matière fruitée, charnue parfois nuancée de silex.

Les vins blancs arborent une couleur jaune pâle argenté, avec un nez révélant des notes de poire, de pêche, de rose blanche, de fleurs d'acacia. La bouche souple et fruitée présente une finale relevée par des arômes épicés et de silex.

CONSEILS DU SOMMELIER

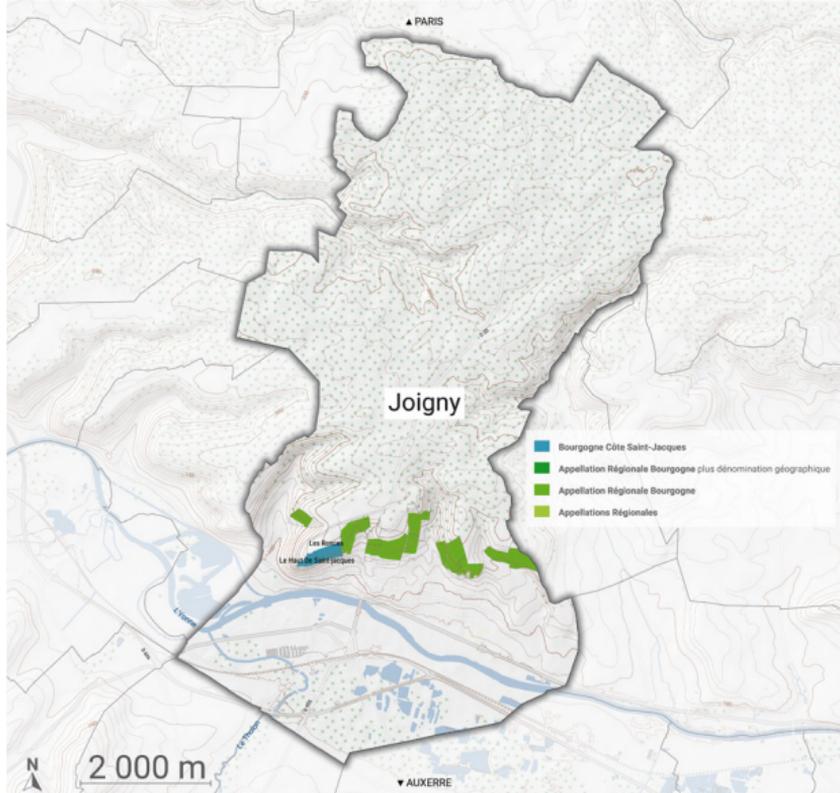
Rouge : accessible, il aime les plats conviviaux : volaille rôtie ou en fricassée, viande rouge rôtie, blanquette de lapin, escalope de veau à la tomate et au parmesan, lasagnes, paupiettes de bœuf, palette et poitrine de porc en potée. Côté fromage, les pâtes molles et crémeuses sont parfaites (brie, chaource, pont l'évêque).

Température de service : 15 à 17 °C.

Gris : sa fraîcheur orangée et tropicale accompagne joyeusement un carpaccio de Saint-Jacques avec des suprêmes de clémentine, une salade de crabe aux pêches blanches, une cassolette de poisson avec une crème relevée au piment d'Espelette ou au curcuma, une blanquette de poisson, un velouté de potiron à l'orange... Les fromages frais et les pâtes molles crémeuses le révèlent.

Blanc : sa souplesse et sa fraîcheur parfumée en font l'invité parfait des apéritifs, avec des tapas iodés et salés, avec une pâte de chaource fouettée à l'huile de noisette et en jouant la carte des tartares : crabe au piment d'Espelette, saumon peigné d'huile d'olive et d'herbes aromatiques, avocat au citron et crevettes. Côté fromage, il s'associe aux chèvre, comté, beaufort et gruyère.

Température de service : 11 à 13 °C.



SITUATION

Les vignes sont installées sur les versants de la Côte Saint-Jacques, éponyme du Climat attaché à l'appellation. Vignoble le plus septentrional de la Bourgogne, il domine Joigny, sur la rive droite de l'Yonne. La première trace écrite mentionnant la vigne à Joigny est attestée en 1082 et les vignobles vont s'étendre tout au long de l'époque médiévale. En 1704, Louis XIV introduit le vin Gris de la Côte Saint-Jacques à la cour de Versailles. A son apogée, en 1776, le vignoble compte 574 hectares. Après le déclin de l'époque phylloxérique, le vignoble renaît depuis 1970, grâce à des vignerons passionnés qui perpétuent la tradition locale.

TERROIRS

Le vignoble de Bourgogne Côte Saint-Jacques est installé entre 135 m et 210 m d'altitude, sur le coteau regardant vers le sud-est. Sur le plateau, la forêt d'Othe agit comme un écran face aux vents du nord. La proximité de l'Yonne tempère les risques gélifs sur les parcelles les plus basses, qui sont de maturité plus précoce. Les vignes puisent leurs nutriments sur les formations crayeuses du Turonien supérieur, caractérisées à la base par une craie blanche à silex, évoluant vers une craie sans silex vers le sommet.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

Vins **blancs**, cépages **Chardonnay** et **Pinot Blanc**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges et rosés : 11,58 ha

Blancs : 0,69 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges et rosés : 674 hl

Blancs : 37 hl

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021