



Bourgogne Côtes d'Auxerre



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1990, sur 5 communes.

CARACTÈRES DES VINS

Les vins rouges affichent une couleur rouge cerise soutenue, avec des reflets rouge rubis, un nez pouvant évoquer des notes de cassis, de cerise, de mûre, de pain grillé, de réglisse, de fraise des bois, de framboise, de prunelle, de rose, de poivre. La bouche présente une attaque souple et fraîche avec une matière fruitée charnue et des tanins soyeux. La finale montre de la franchise, avec de la salinité et des arômes de cerise, de réglisse et d'épices.

Les vins blancs offrent une couleur jaune pâle soutenue, avec un aspect satiné et des reflets verts ou jaune paille, évoluant vers l'or jaune avec les années. Le nez révèle des notes iodées, de citron, de pêche blanche, de pomme, d'amande, de menthe, de fenouil, de réglisse, parfois complétées par le chèvrefeuille, l'amande fraîche et la noisette. La bouche révèle de la franchise, avec une fraîcheur citronnée juste enrobée par un fruité pulpeux évoquant la pêche ou des fruits jaunes. La finale légère et fondante exprime de la salinité, avec parfois un registre plus épicé.

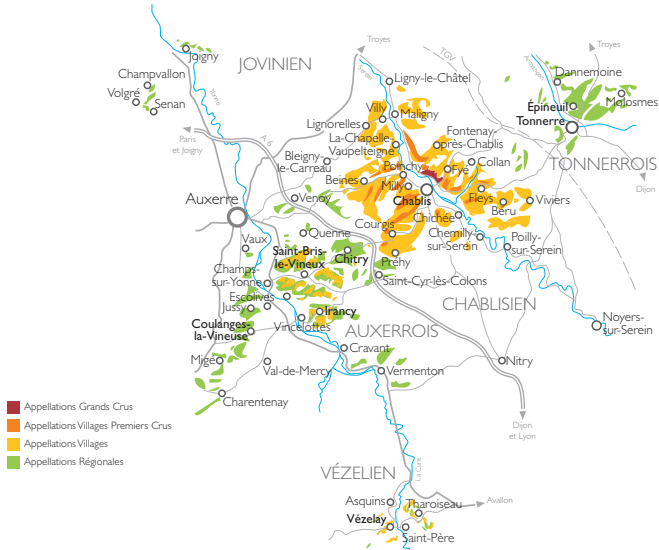
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : sa fraîcheur fruitée sera un lien pertinent avec un jambon persillé, le fuseau lorrain, une salade au lard, un bar au jus de veau, une cannette au chou. Les tanins fins et la finale juste relevée accompagneront un coq au vin, un lapin à la moutarde, le foie de veau, un poulet fermier rôti, des pastillas au poulet et aux légumes, un steak de thon grillé, de la tomme et une vieille mimolette.

Température de service : 15 à 16°C.

Blanc : sa franchise et ses arômes fruités appellent des mets légers à texture moelleuse, que vous apprécierez lors d'apéritif, avec des tapas salés, des sashimis et sushis de poissons, une salade d'avocats et de crevettes, une tarte aux poireaux, des poissons rôtis aux herbes fraîches ou en Parmentier, une omelette à l'oseille, une crème d'asperges réveillée par une crème fouettée au citron. Côté fromage, choisissez des fromages frais aux herbes et des fromages crémeux et légers.

Température de service : 11 à 13°C.



SITUATION

Le vignoble est installé au sud d'Auxerre, principalement sur la rive droite de l'Yonne. De la fin du XIV^e siècle jusqu'à l'arrivée du chemin de fer, la voie fluviale est le meilleur moyen d'acheminer les vins vers Paris. En 1321, on sert du vin d'Auxerre au sacre de Charles VI. En octobre 1512, trois vigneron auxerrois font conduire 100 tonneaux aux foires de Meaux. Louis XI apprécie lui aussi le vin de la région, tout comme Louis XIV, qui en prend comme remède contre les indigestions. En 1787, la surface du vignoble d'Auxerre était estimée à 1 827 ha. La refondation du vignoble après l'épisode phylloxérique, associée à la recherche des meilleurs terroirs, aboutissent à la surface actuelle de plus de 200 ha.

TERROIRS

Les vignes du BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE se situent entre 120 m et 280 m d'altitude, sur les coteaux et les rebords des plateaux de vallons, à proximité de l'Yonne ou dans des vallons secondaires. Elles sont exposées vers une dominante sud, allant du sud-est au sud-ouest. Le sous-sol est constitué de formations calcaires, argileuses et marno-calcaires du Jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien) et du Crétacé inférieur (Hauterivien).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :
1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
Rouges et rosés : 139,93 ha
Blancs : 129,68 ha

Récolte moyenne annuelle** :
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges et rosés : 5 023 hl
Blancs : 4 757 hl

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021