Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 29 communes.

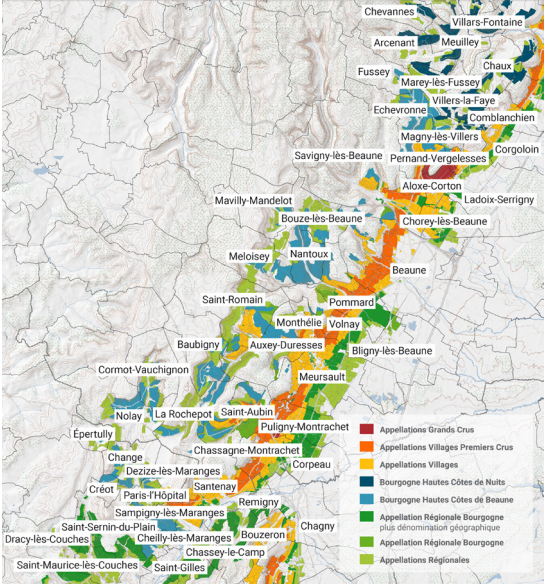
CARACTÈRES DES VINS

Les rouges présentent une couleur rouge grenat, avec des reflets rouge vif. Le nez exprime des notes de cassis, de rose rouge capiteuse, de cerise, de fraise, de réglisse, avec des nuances de myrtille, d'iris, de violette, de poivre, de menthe. La bouche se montre fraîche, plus ou moins charpentée, marquée par une minéralité marneuse, qui confère des tanins croquants et du volume fruité, relayés par une finale saline et relevée par des arômes de cerise et de réglisse.
Les blancs offrent une couleur jaune pâle intense à or jaune pâle, avec des reflets jaune-vert argenté et un aspect fluide. Le nez évoque des notes de fleurs d'acacia, de fleurs d'aubépine, de citron, de coing, de pomme, de poire, de pêche blanche, d'amande, avec des nuances de poivre, de réglisse, de chèvrefeuille. Le palais montre de la fraîcheur, en équilibre avec une matière fruitée pulpeuse, légèrement enrobée par une minéralité marneuse. La finale saline et fondante est légère, avec des arômes de citron, de mandarine et de fruits blancs.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : son fruité fringant et son volume au palais appellent des plats assez généreux et conviviaux. Vous l'apprécierez à l'apéritif avec des toasts de rillettes de porc et de canard, un pâté en croûte servi tiède. Il sera à son aise en compagnie de paupiettes de volaille, un coq au vin, des œufs en meurette, les grillades, des côtelettes d'agneau grillées, du chou farci, des travers de porc aux lentilles. Il vous étonnera avec un filet de veau au curry doux, un gigot d'agneau, un Parmentier de canard, des cailles au miel et aux cerises ou un émincé de magret de canard aux cerises griottes. Côté fromage, choisissez-lui des pâtes souples et crémeuses : brie, camembert, brillat-savarin, soumaintrain frais, morbier, reblochon. Vous pourrez ponctuer la dégustation avec une soupe de fraises fraîches.
Température de service : 14 à 16°C.
Blanc : la vivacité de sa jeunesse saura égayer vos apéritifs avec des tapas salés : allumettes de pain de mie toastées au fromage bleu, des tortillas avec une salsa melon-avocat, de la mozzarella marinée à la crème et au citron, des fingers de chèvre au romarin, du guacamole au quinoa, une salade de carottes au jus d'orange. Poursuivez sur des sushis, du saumon mariné, des crevettes sautées à l'ananas, un wok de légumes, des poissons rôtis aux légumes, une blanquette de veau. Dégusté après 2 à 3 ans de garde, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce, des crustacés à la crème, une côte de veau avec un gratin dauphinois. Côté fromage, choisissez des pâtes persillées, les chèvres et la famille des comtés.
Température de service : 10 à 13°C.

VINS DE BOURGOGNE



SITUATION

Le vignoble est situé au pied de la falaise calcaire, sur les versants ensoleillés d'un ruban de vallées perpendiculaires à la Côte de Beaune, des Maranges à Ladoix-Serrigny en direction de l'ouest. On boit du vin des Hautes Cotes de Beaune au sacre de Philippe Auguste en 1180. Le vignoble connaît un cycle d'expansion lié à la croissance économique sur l'ensemble du XIX^{e} siècle jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. La renaissance est incarnée par la refondation du Syndicat de Défense des Hautes Côtes de Beaune en 1945, dont le travail aboutira à la reconnaissance de l'appellation le 4 août 1961.

TERROIRS

Le vignoble du BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE occupe les versants exposés vers le sud et le sud-est de vallées et de vallons, qui ont incisé les plateaux calcaires. L'altitude comprise entre 290 m et 485 m est supérieure (de 100 à 200 m) à celle de la Côte de Beaune, ce qui génère une maturité plus tardive et des vendanges décalées d'une semaine en moyenne. Le sous-sol est composé par des formations déposées pendant 80 millions d'années, pendant le Trias (grès, argiles) et le Jurassique (marnes, calcaires).

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 m^2 = 24 ouvrées
Rouges et rosés : 720,34 ha
Blancs : 223,19 ha

Récolte moyenne annuelle :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges et rosés : 29 125 hl
Blancs : 7 550 hl

**en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021*