



Coteaux Bourguignons

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation COTEAUX BOURGUIGNONS est réservée aux vins rouges et blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation. Les vins rosés produits à l'intérieur de cette aire ont droit à l'appellation COTEAUX BOURGUIGNONS ROSÉ ou COTEAUX BOURGUIGNONS CLAIRET.

Communes de production :

- Département de l'Yonne : **54 communes.**
- Département de la Côte-d'Or : **91 communes.**
- Département de Saône-et-Loire : **154 communes.**
- Département du Rhône : **85 communes.**

CARACTÈRES DES VINS

Les rouges et rosés proviennent du Pinot Noir, du Gamay Noir à jus blanc ou du César.

Les blancs sont issus du Chardonnay, de l'Aligoté, du Melon de Bourgogne, du Pinot Blanc et du Pinot Gris.

La diversité de terroirs et de cépages procure à cette appellation une large palette de vins, fruités et friands. Ils offrent aussi l'intérêt de faire découvrir certains cépages anciens mais peu connus, pour le bonheur de l'amateur curieux.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : ce Bourgogne léger et fruité accompagne des mets de force aromatique moyenne, ou des viandes blanches et délicates. On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux pâtes et riz en sauce tomate, aux légumes vapeur. La rondeur de ses tanins pourra même accompagner des poissons pour les inconditionnels des vins rouges.

Température de service : 12 à 14 °C.

Rosé : idéal sur des légumes vapeur ou farcis.

Blanc : c'est l'un des meilleurs rapports qualité-prix sur les poissons poêlés ou pochés et les fromages à pâte pressée, de type comté.

Température de service : 11 à 13 °C.

CHABLIS, GRAND AUXERROIS & CHÂTILLONNAIS



SITUATION

L'appellation Coteaux Bourguignons, créée en 2011, s'épanouit sur 4 départements et dans les trois couleurs : rouge, blanc, rosé. La particularité du COTEAUX BOURGUIGNONS est de pouvoir être un vin d'assemblage ou un vin monocépage, et de faire quelques fois appel à des cépages anciens. Clairet peut remplacer le mot rosé.

TERROIRS

Une infinie variété de terroirs depuis le soubassement crayeux des environs de Joigny, au nord, jusqu'aux granites de la Bourgogne du Sud, en passant par les calcaires et les marnes les plus souvent porteurs de l'appellation.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépages **Gamay, Pinot Noir** ainsi que **César** dans l'Yonne.
Vins **blancs**, cépages **Aligoté, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Pinot Blanc** et **Pinot Gris**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges et rosés : 209,23 ha

Blancs : 24,62 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges et rosés : 8 807 hl

Blancs : 1 363 hl

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021