



Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'appellation Régionale BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes.

CARACTÈRES DES VINS

Les vins rouges présentent une couleur rouge cerise, avec des reflets rouge rubis. Le nez peut évoquer des notes de cerise, de cassis, de framboise, de fraise des bois, de pomelo, de prunelle, de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre, le cuir, le tabac. La bouche exprime une attaque souple et franche, avec une matière fruitée pulpeuse et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épicés.

Les vins blancs affichent une couleur jaune pâle à or jaune pâle, avec des reflets jaune-vert argenté. Le nez révèle des notes de citron, de pomme, de pêche, de coing, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas, l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

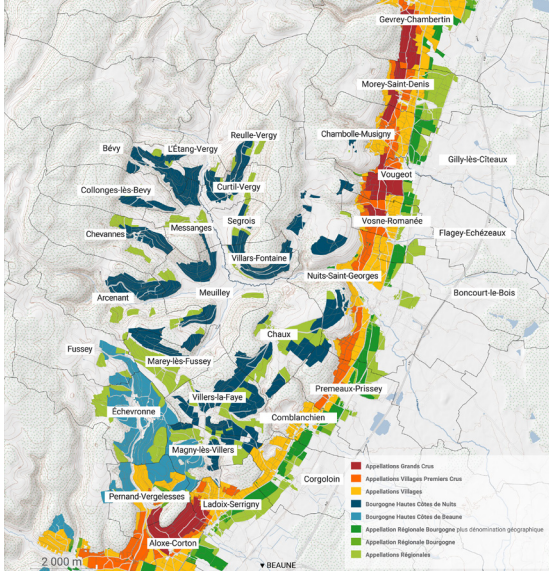
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, la tartiflette, une salade paysanne, une palette de porc aux lentilles, le hachis Parmentier, des brochettes de poulet aux herbes et des apéritifs avec des toasts de terrine forestière. Les vins plus puissants accompagneront un filet mignon de porc et champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, un steak de bœuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez-le avec un soumaintrain affiné, un reblochon fermier, du morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.

Température de service : 14 à 16°C.

Blanc : sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs avec des tapas salés, des gougères, une flammekueche, une tarte au maroilles. Une timbale de fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais aux fleurs de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémeuses. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre au miel, le chaource et le comté lui vont bien.

Température de service : 10 à 13°C.



SITUATION

Le vignoble du BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton.

La première mention du vignoble nous amène à Meuilley en 761. Le Château de Vergy est alors le siège de l'abbaye Clunisienne Saint-Vivant de Vergy, à l'origine de la Romanée-Conti, la Romanée-Saint-Vivant et du Clos Saint-Denis. 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. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent aux vins ses lettres de noblesse, héritées de Vergy et de l'Abbaye de Saint-Vivant.

TERROIRS

Le vignoble du BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS est installé sur les versants de vallées et de vallons, qui ont incisé les plateaux calcaires, entre 275 m et 480 m d'altitude, avec des expositions majoritaires vers le sud, le sud-est, le sud-ouest. Le sous-sol est constitué par des formations sédimentaires calcaires et marneuses du Jurassique moyen et supérieur.

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 : 632,45 ha

Blancs : 151,84 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges et rosés : 22 185 hl

Blancs : 5 514 hl

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021