



## TERROIRS DE BOURGOGNE

## BOURGOGNE ROUGE

### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale de Bourgogne.**

L'appellation BOURGOGNE est réservée aux vins produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

**Communes de production :**

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

### CARACTÈRES DES VINS

Les vins de l'appellation concernant de nombreuses communes présentent des différences organoleptiques. Ils partagent cependant beaucoup de traits communs. À l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon. Le Bourgogne rouge est très vivant en bouche, structuré, le dos souple et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un tête-à-tête où la mâche équilibre l'impulsion des arômes secondaires. Du volume, de la chair, il est en un mot : vineux.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Les **Bourgognes rouges** ont une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche. On leur associe donc des mets plutôt délicats et moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu. Leur délicatesse en fait même le partenaire idéal des amateurs de poisson. Leur élégance naturelle les prédispose au veau rôti, voire au taboulé froid et aux fromages à pâte cuite, comme le gouda.

**Températures de service :** 12 à 14 °C en vin jeune,  
14 à 16 °C en vin plus mûr.

### SITUATION

Le Bourgogne rouge est l'enfant du pinot noir. Connu sous ce nom depuis 1375 et né ici, ce cépage donne naissance à tous les grands vins rouges du vignoble bourguignon. Fragile et jalousement désiré, il nécessite des soins très attentifs durant sa période végétative. Instituée en 1937, cette appellation d'origine contrôlée s'étend sur 299 communes de la Bourgogne viticole.

Le Bourgogne rouge évoque la plénitude. Ce vin d'initiation offre une bonne clé pour parcourir la gamme des vins rouges.

### TERROIRS

Ses terroirs sont souvent très proches des crus les plus réputés (à quelques dizaines ou centaines de mètres parfois). Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

### COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépages **pinot noir** ainsi que **césar** dans l'Yonne. Le **pinot noir** (36% de l'encépagement bourguignon), bourguignon de naissance, donne des grappes compactes d'un joli noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus, incolore et sucré.

### PRODUCTION

**Superficie en production\* :**

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**1 980 ha** environ.

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

**109 100 hl** environ.

\* en 2003 \*\* moyenne 5 ans 2000/2004

