



TERROIRS DE BOURGOGNE

CHOREY- LÈS-BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Communale de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.
 Les vins rouges provenant de l'aire de production de cette appellation peuvent également prétendre à l'appellation CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES.
 Commune de production : **Chorey-lès-Beaune**.
 Cette appellation peut être suivie :
 - soit du **nom du climat** d'où provient le vin.
 - soit de l'expression : **Côte de Beaune**, pour les vins rouges uniquement.

CARACTÈRES DES VINS

Ce **vin rouge** léger et souple, modérément tannique mais riche en caractère, se présente sous une robe assez vive, souvent pourpre sombre à reflets violacés. Au nez, dominant les petits fruits rouges (framboise, griotte) et noirs (mûres) réhaussés de notes de réglisse et de sous-bois. Plus âgés, les vins évoluent sur la confiture de fraise, le pain d'épice, l'animal et le cuir. Bien structurés, leurs tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une solide charpente, laissant au palais un sentiment fruité.
En blanc : or clair, le chardonnay s'exprime sur la fleur blanche, la noisette, la citronnelle. Un peu vif dans sa jeunesse, ce vin fruité déploie assez vite sa souplesse pour développer un gras savoureux et persistant.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : subtil, délicat et d'une trame tannique fine, le Chorey s'impose comme un Bourgogne polyvalent. Qu'il s'agisse de charcuterie, d'entrées chaudes ou d'abats, sa structure aimable et fluide ne brutalise pas les mets équilibrés et harmonieux et s'accorde très bien aux volailles rôties, aux risottos à la viande ou à la volaille, aux pizzas et au boeuf bouilli. Très indiqué aussi sur la cuisine tex mex, que sa fluidité et ses parfums fruités allègent, le Chorey fait partie de ces rouges d'été, aussi à l'aise avec un taboulé que sur de la charcuterie.
Température de service : 12 à 13 °C en vin jeune,
 15 à 16 °C à maturité.



SITUATION

Proche de Beaune, d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune, Chorey-lès-Beaune s'étend au pied de la Côte. Une excellente clé d'initiation aux vins de Bourgogne d'AOC communale. Ce sont en effet des bouteilles accessibles et généreuses. Longtemps vendues dans le passé sous les noms de leurs prestigieuses voisines en raison de leur corps, de leur bouquet, elles ont justement obtenu en 1970 le droit de défendre elles-mêmes leurs couleurs : rouge pour l'essentiel en pinot noir mais aussi une part croissante de blanc issu du chardonnay.

TERROIRS

Un sol d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux, à nuances parfois ferrugineuses, descendues de la Côte au fil des millénaires. Une couche de graviers aux abords d'Aloxe-Corton (sols limoneux et riches en « chailles ») et de Savigny-lès-Beaune (matériaux argileux et caillouteux calcaires). Le soubassement sablonneux très sec est très favorable à la vigne. Altitude de piémont.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** presque uniquement, cépage **pinot noir**.
 Vins **blancs**, cépage **chardonnay**.

PRODUCTION

Superficies en production* :	Récoltes moyennes annuelles** :
1 hectare (ha) = 10 000 m ² = 24 ouvrées	1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles
Rouges : 131 ha	Rouges : 5 820 hl
Blancs : 5 ha	Blancs : 240 hl

* en 2003 ** moyenne 5 ans 2000/2004