



Nuits-Saint-Georges



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **41 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Nuits-Saint-Georges et Premeaux**.

Les appellations NUIITS-SAINT-GEORGES et NUIITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Ce vignoble comprend deux parties, l'une de Vosne-Romanée à la combe de la Serrée, l'autre vers le Midi. Des nuances apparaissent ainsi parmi les vins. Sous une robe pourpre crépusculaire, intense et tirant parfois sur le mauve, le **rouge** évoque souvent la rose et la réglisse. Arômes de jeunesse : cerise, fraise, cassis. De maturité : cuir, truffe, fourrure, gibier. Des notes de fruits macérés (pruneau) complètent le bouquet. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde : la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

Les rares **blancs** présentent une robe or soutenu. Un vin ferme et volontiers capiteux, au bouquet brioché, miellé parfois sur fond de fleurs blanches.

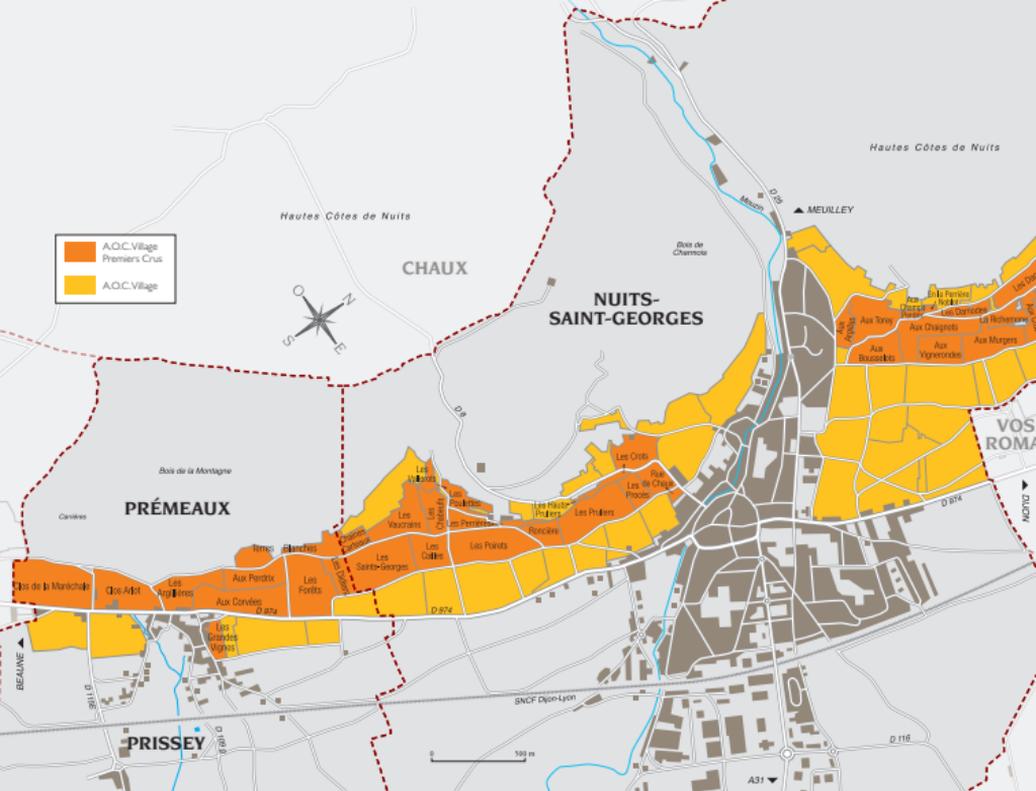
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : corsé et puissant, il donne à la Côte de Nuits ses lettres de noblesse et son caractère trempé. Rien de plus normal qu'il se mette à table avec les viandes à la fois goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard en capturant leurs fibres dans un filet solide. De même pour le gibier à poils, flatté par les arômes sauvages et animaux apparaissant avec l'âge de la bouteille. Les gourmets le servent également avec certains poissons comme une carpe en matelotte au vin rouge. Enfin, les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, langres ou soumaintrain.

Température de service : 15 à 16 °C.

Blanc : les rares vins blancs sont racés et opulents, d'où leur préférence pour les poissons de mer grillés et les crustacés grillés ou gratinés.

Température de service : 12 à 13 °C.



SITUATION

Ville affable et très vivante, Nuits-Saint-Georges est depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux. Instituée dès septembre 1936, son Appellation d'Origine Contrôlée réunit Premeaux-Prissey à cette commune. La plus grande partie de la production est issue du Pinot Noir (vin rouge). Il existe cependant en Chardonnay quelques vignes blanches. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin fut fondée ici en 1934.

TERROIRS

Dans la partie nord, les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin quand ils ne se situent pas en haut de coteau. Dans la partie sud, les limons du bas proviennent de la combe des Vallerots (terre profonde, marno-calcaire) alors qu'au sommet du coteau, on caresse le rocher. Exposition le plus souvent au levant ou sud-est.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** presque exclusivement, cépage **Pinot Noir**.
Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges : 289,36 ha

(dont **130,44 ha** en Premier Cru)

Blancs : 15,82 ha

(dont **12,06 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 10 675 hl

(dont **4 442 hl** en Premier Cru)

Blancs : 371 hl

(dont **237 hl** en Premier Cru)

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Communes de Nuits-Saint-Georges et Premeaux : **Aux Champs Perdrix, En la Perrière Noblot, Les Damodes, Aux Boudots, Aux Cras, La Richemone, Aux Murgers, Aux Vignerondes, Aux Chaignots, Aux Thorey, Aux Argillas, Aux Bouselots, Les Perrières, Les Hauts Pruliers, Château Gris, Les Crots, Rue de Chaux, Les Procès, Les Pruliers, Roncière, Les Saint-Georges, Les Cailles, Les Porrets Saint-Georges, Clos des Porrets Saint-Georges, Les Vallerots, Les Poulettes, Les Chaboeufs, Les Vaucrains, Chaînes Carteaux, Clos des Grandes Vignes, Clos de la Maréchale, Clos Arlot, Les Terres Blanches, Les Didiers, Clos des Forêts Saint-Georges, Aux Perdrix, Clos des Corvées, Clos des Corvées Pagets, Clos Saint-Marc, Les Argillières, Clos des Argillières.**