



Bourgogne Côte d'Or

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits, ont obtenu la mention complémentaire « BOURGOGNE CÔTE D'OR », qui devient ainsi un Bourgogne avec Dénomination Géographique Complémentaire. Cette dénomination est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs produits à l'intérieur des 40 communes de l'aire délimitée.

CARACTÈRES DES VINS

Les vins rouges présentent une couleur rouge cerise, avec des reflets rouge rubis profond. Le nez exprime des notes de cerise, de cassis, de mûre, avec des nuances de grenade et de pivoine. La bouche montre de la souplesse et de la délicatesse, avec des tanins fins et une matière fruitée pulpeuse, élançée vers une finale fraîche et légère.

Les vins blancs affichent une couleur or jaune pâle, avec des reflets jaune-vert argenté. Le nez évoque des notes de citron, de poire, d'amande, de fleurs d'acacia et d'aubépine, avec parfois l'anis, la pêche, le tilleul, la menthe et l'ananas. La bouche exprime une matière fruitée pulpeuse bien enrobée, devenant plus saline et citronnée en finale, avec des nuances de réglisse et de brioche.

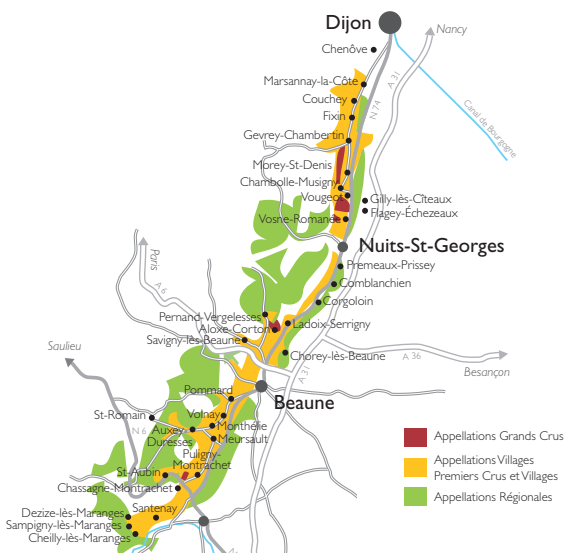
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : sa fraîcheur et sa présence fruitée vont égayer vos apéritifs en présence d'une assiette mixte de charcuterie et de fromages, d'une salade gourmande et d'une tartine chaude de votre imagination. Poursuivez avec une volaille grillée, une viande blanche ou un rôti de bœuf, servis avec des légumes variés. Les fromages légers à pâte molle sauront également le mettre en valeur. Vous pourrez ponctuer votre repas avec un cheesecake aux framboises fraîches.

Température de service : 14 à 15°C.

Blanc : son équilibre entre rondeur et fraîcheur le rend accessible pour un apéritif avec des tapas, toast de rillettes d'oie, terrine de volaille, toast de saumon et crème de citron. Il apprécie les poissons fins en sauce, les escargots au beurre, un filet de volaille au parmesan, ainsi que les fromages souples et crémeux à pâte molle.

Température de service : 10 à 12°C.



SITUATION

Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR s'étend sur 65 km de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. La Côte d'Or regroupe géographiquement la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. La réputation de ses vins est telle qu'elle a donné son nom au département à la Révolution.

Le vignoble y est présent dès l'Antiquité, puis se développe avec les ordres monastiques, les ducs de Valois, le négoce et l'essor des voies de communication. La mise en place des Appellations d'Origine Contrôlée conduit les propriétaires viticulteurs des villages de la Côte d'Or à imposer une hiérarchie des terroirs de la Côte, en revendiquant une délimitation et une protection de leurs crus.

En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « Bourgogne Côte d'Or », devenant ainsi un Bourgogne avec dénomination géographique en appellation Régionale, correspondant à des secteurs géographiques déterminés dans l'aire d'appellation Bourgogne.

TERROIRS

Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR se présente en une diagonale orientée du nord-est vers le sud-ouest, organisée en une succession de coteaux situés entre 200 et 450 mètres d'altitude, avec un climat tempéré, à nuance chaude et sèche. Le vignoble est majoritairement exposé vers le sud-est et occupe les piémonts de la Côte, sur des terrains composés d'alluvions anciennes : éboulis et colluvions argileuses, limons argileux et graviers en sortie des combes.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :
1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
Rouges : 231,96 ha
Blancs : 108,77 ha

Récolte annuelle :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges : 11 124 hl
Blancs : 5 698 hl

*en 2018 ** moyenne 2 ans 2017-2018