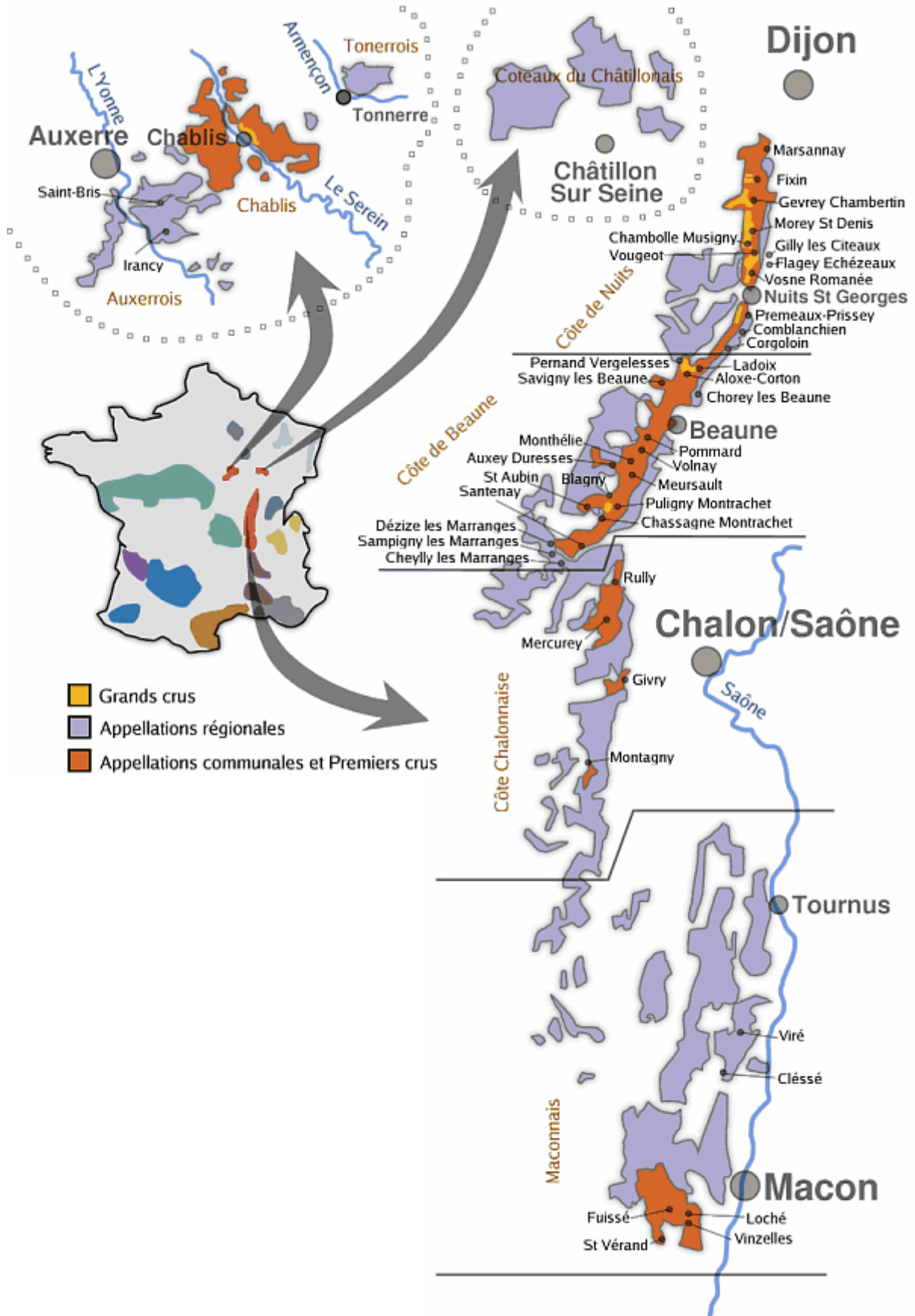


<p>Titre de la leçon Les Vignobles</p>	<p>Contenu de la séance La Bourgogne et le Beaujolais</p>
---	--

1. Situation



Le vignoble s'étend de Dijon à Lyon. Il est étroit (1 km de large dans la Côte de Nuits) mais très long avec ses 200 km du nord au sud. Une partie est excentrée au sud-est du bassin parisien autour de la ville d'Auxerre, l'ensemble sur 4 départements :

- ↪ L'Yonne
- ↪ La Côte d'Or
- ↪ La Saône et Loire
- ↪ Le Rhône.

Le vignoble se divise en 6 sous-régions :

- ↪ L'Auxerrois ou Chablisien
- ↪ La Côte de Nuits
- ↪ La Côte de Beaune
- ↪ La Côte Chalonnaise
- ↪ Le Mâconnais
- ↪ Le Beaujolais

Bien que faisant partie intégrante de la Bourgogne, le Beaujolais est souvent traité à part.

2. Le climat

Le climat est de type continental : les hivers sont froids et rigoureux, les gelées sont parfois tardives mais les étés se montrent chauds et ensoleillés.

3. Les cépages



Pinot Noir



Gamay



Chardonnay



Aligoté

Les deux principaux cépages sont le Pinot Noir et le Chardonnay, le Gamay étant particulièrement utilisé dans le Beaujolais et l'Aligoté donnant son nom au vin

4. La classification des appellations en Bourgogne

Les AOC de la Bourgogne se classent en **5 catégories** :

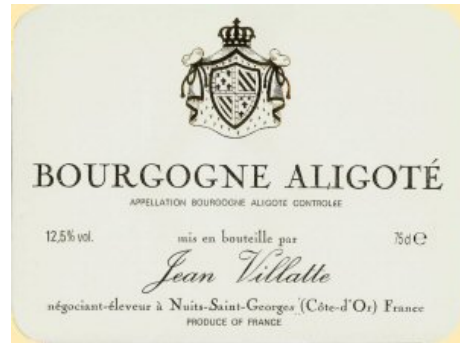
- ↪ Les AOC **régionales** : AOC Bourgogne
- ↪ Les AOC **sous-régionales** : AOC Côte de Nuits Villages
- ↪ Les AOC **communales** : AOC Gevrey-Chambertin
- ↪ Les AOC **communales+ le nom d'un climat classé 1^{er} cru** : AOC Gevrey-Chambertin « Le Clos St-Jacques »
- ↪ Les AOC **grand cru** : AOC Chambertin.

Qu'est-ce-qu'un climat ?

C'est un terme propre à la Bourgogne pour désigner un lieu-dit cadastral, une parcelle, dont le nom devient une AOC à part entière.

Les AOC régionales

- ↪ AOC Bourgogne : **Blanc, Rosé, Rouge**
- ↪ AOC Bourgogne ordinaire et grand ordinaire : **Blanc, Rosé et Rouge**
- ↪ AOC Bourgogne Passe-tout-grain : **Rouge**
- ↪ AOC Bourgogne Aligoté : **Blanc**
- ↪ AOC Crémant de Bourgogne : **Blanc, Rosé**



Les AOC régionales

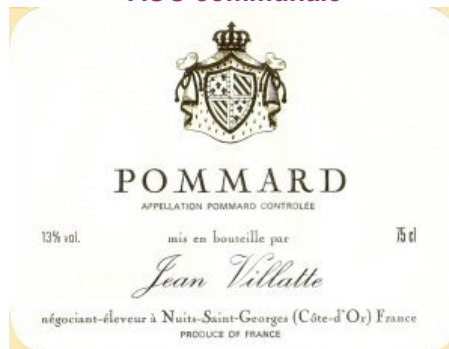
Les AOC sous-régionales

- ⌘ AOC Bourgogne Côte d'Auxerre: **Blanc, Rosé, Rouge**
- ⌘ AOC Bourgogne Haute Côte de Nuits : **Blanc, Rosé et Rouge**
- ⌘ AOC Bourgogne Haute Côte de Beaune : **Blanc, Rosé et Rouge**
- ⌘ AOC Bourgogne Côte Chalonnaise : **Blanc, Rosé et Rouge**
- ⌘ AOC Mâcon : **Blanc, Rosé et Rouge**
- ⌘ AOC Mâcon Villages : **Blanc** uniquement

AOC sous-régionale



AOC communale



AOC communale suivie d'un nom de climat classé 1^{er} cru



AOC Grand Cru



L'AUXERROIS

Cette partie du vignoble bourguignon se situe sur le département de l'Yonne, à l'est de la ville d'Auxerre. Cette sous-région qui ne produit **que des vins blancs** issus de cépage Chardonnay est également appelée le Chablisien.

On y produit les AOC suivantes :

- ↪ **AOC Petit Chablis**
- ↪ **AOC Chablis**
- ↪ **AOC Chablis 1^{er} cru**
- ↪ **AOC Chablis Grand Cru**

Seuls 7 climats ont droit à cette appellation : *Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Les Preuses, Valmur et Vaudésir.*

Contrairement à la règle énoncée plus haut, les climats de l'Auxerrois classés en grand cru ne deviennent pas le nom de l'appellation mais *se rajoute à l'appellation Chablis Grand Cru.*



Les vins de Chablis sont secs et aromatiques, très typés et généreux. Ils ont une bonne aptitude au vieillissement surtout pour les grands crus (jusqu'à 15 ans).

Ils se marient avec bonheur avec : **une truite aux amandes, un soufflé d'asperges, une andouillette chablisienne, des escargots de Bourgogne, une côte de veau à la crème, une fricassée de poulet aux écrevisses,**

LA COTE DE NUITS

Cette sous région s'étend de Dijon à Nuits St Georges sur le département de la Côte d'Or et sur une longueur de 20 km et une largeur de moins d'un kilomètre.

On y trouve les appellations suivantes :

Appellations communales	Couleurs	Grands Crus	Couleurs
Gevrey-Chambertin	Rouge	Chambertin	Rouge
		Charmes-Chambertin	
		Mazis-Chambertin	
		Chapelle-Chambertin	
Morey-Saint-Denis	Blanc, Rouge	Clos Saint-Denis	Rouge
		Clos de la Roche	
		Bonnes-Mares	
Chambolle-Musigny	Rouge	Musigny	Blanc, Rouge
		Bonnes-Mares	Rouge
Vougeot	Blanc, Rouge	Clos de Vougeot	Rouge
Vosne-Romanée	Rouge	Romanée	Rouge
		Romanée-Conti	
		Richebourg	
		Echezeaux	
Nuits-St-Georges	Blanc, Rouge		

On trouve également les appellations suivantes : Marsannay, Fixin, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits ainsi que d'autre appellations Grands Crus.

Accord avec les mets

- ♦ Pour les vins blancs qui sont secs et aromatiques, racés: andouillettes, escargots, poissons meunière et en sauce, crustacés.
- ♦ Pour les vins rouges corsés (Marsannay, Fixin, Nuits-St-Georges, Chambolle-Musigny, Bourgogne Haute Côte de Nuits) : viandes rouges grillées, volailles rôties.
- ♦ Pour les vins rouges puissants et généreux (les autres) : viandes rouges en sauce, gibiers à poils, coq au Chambertin, fromages forts.

LA COTE DE BEAUNE

Cette sous région s'étend de Nuits-St-Georges aux environs de Chagny et dans le prolongement de la Côte de Nuits sur le département de la Côte d'Or.

On y trouve les appellations suivantes :

Appellations communales	Couleurs	Grands Crus	Couleurs
Aloxe Corton	Blanc, Rouge	Corton Corton Charlemagne Charlemagne	Blanc, Rouge Blanc Blanc
Savigny-les-Beaunes	Blanc, Rouge		
Beaune	Blanc, Rouge		
Pommard	Rouge		
Volnay	Rouge		
Meursault	Blanc, Rouge		
Puligny Montrachet	Blanc, Rouge	Montrachet Chevalier-Montrachet Batard-Montrachet	Blanc
Chassagne Montrachet	Blanc, Rouge	Bienvenues-Batard-Montrachet Criots-Batard-Montrachet	
Santenay	Blanc, Rouge		

On trouve aussi les appellations suivantes : *Bourgogne Haute Côte de Beaune, Côte de Beaune, Côte de Beaune Villages, Ladoix, Chorey-les-Beaunes, Pernand Vergelles, Monthélie, Auxey Duresses, Saint-Romain, Saint-Aubin, Blagny, Maranges.*

Accord avec les mets

- ♦ Pour les vins blancs qui sont corsés et secs avec une pointe de moelleux, aux arômes riches et complexes de noisette et de miel (surtout les grands crus) : grandes préparations de poissons nobles, foie gras, volailles à la crème.
- ♦ Pour les vins rouges corsés (Volnay, Savigny-les-Beaunes, Monthélie, Chorey-les-Beaunes, Maranges) : viandes rouges grillées, volailles rôties.
- ♦ Pour les vins rouges puissants et généreux (Aloxe-Corton, Pommard, Corton) : viandes rouges en sauce, gibiers à poils, coq au vin, fromages forts.

LA COTE CHALONNAISE

Cette sous région s'étend à partir de Chagny et dans le prolongement de la Côte de Beaune, à l'ouest de la ville de Chalon-sur-Saône sur le département de la Saône-et-Loire.

On y trouve les appellations suivantes :

Appellations communales	Couleurs	Grands Crus	Couleurs
Bourgogne Côte Chalonnaise	Blanc, Rosé et Rouge		
Rully	Blanc, Rosé et Rouge		
Mercrey	Blanc et Rouge		
Givry	Blanc et Rouge		
Montagny	Blanc		

Accord avec les mets

- ♦ Pour les vins blancs qui sont secs et frais (Mercurey, Montagny) : huîtres, fruits de mer et crustacés.
- ♦ Pour les vins rouges fins et corsés: viandes rouges grillées, volailles rôties.
- ♦ Pour les vins rosés de Rully secs et aromatiques : charcuteries, viandes blanches et volailles grillées.

LE MACONNAIS

Cette sous région s'étend de Tournus au sud de Mâcon, sur le département de la Saône-et-Loire.

On y trouve les appellations suivantes :

Appellations	Couleurs	Grands Crus	Couleurs
Mâcon	Blanc, Rosé et Rouge		
Mâcon-Villages	Blanc		
Viré-Clessé	Blanc		
Pouilly-Fuissé	Blanc		
Pouilly-Loché	Blanc		
Pouilly-Vinzelles	Blanc		
Saint-Véran	Blanc		

Accord avec les mets

- ♦ Pour les vins blancs qui sont secs et corsés avec des arômes de noisettes et d'amandes grillées : turbot poché sauce hollandaise, filets de sole normande.
- ♦ Pour les vins rouges, fins et corsés : viandes rouges grillées, pot au feu.
- ♦ Pour les vins rosés de Mâcon secs et aromatiques : charcuteries, viandes blanches et volailles grillées.

RAPPEL : Le fromage AOC de la région

AOC Epoisses (vache). Pâte molle croûte lavée



<http://www.restocours.net>