



# Bouzeron



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** de vins issus du cépage Aligoté de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire. L'une des cinq appellations de la Côte Chalonnaise, et la plus proche de Côte-d'Or. Créée par le décret d'appellation du 17 février 1998, cette appellation Village remplace l'ancienne appellation Régionale Bourgogne aligoté Bouzeron.

Communes de production : **Bouzeron et Chassey-le-Camp.**

## CARACTÈRES DES VINS

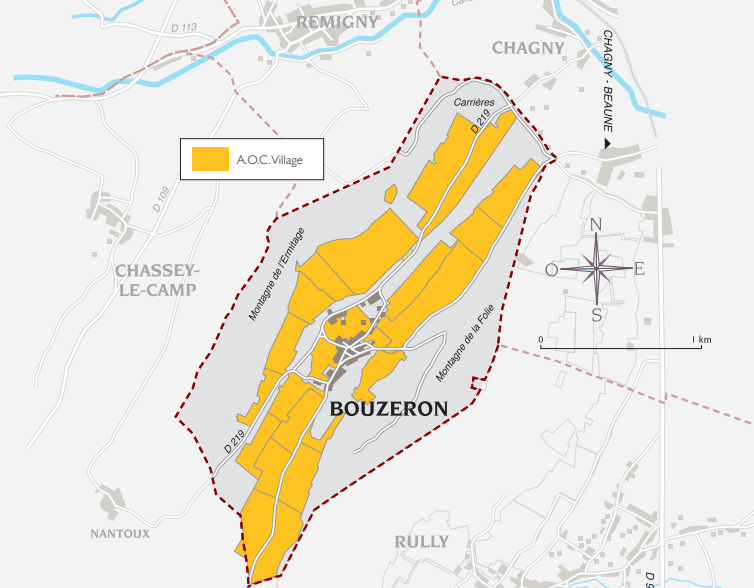
**Ce vin blanc** a une robe or pâle, légèrement vert d'eau, qui peut se colorer jusqu'à paille clair. Son nez évoque l'acacia, les fleurs blanches et ce petit chemin bordé de noisettes que chantait Mireille. Les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) complètent, avec le citron, son bouquet classique. Une touche de miel, parfois, mais avec discrétion sur une note de croissant chaud. En bouche, sa rondeur pointue, son corps charpenté, sa vivacité gourmande révèlent la typicité du cépage. Quelques nuances apparaissent selon les terroirs.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : superbe synthèse de vivacité et de rondeur, ce vin gourmand et délicatement puissant offre ses notes citronnées aux huîtres, dont il canalise, par sa minéralité soutenue, la force iodée. Il s'associe également très bien au tarama et aux crustacés à la vapeur ou gratinés. Sa rondeur pointue sublime le veau et les volailles en sauce blanche ou crémée. Les risottos aux champignons le remercient pour sa persistance aromatique. On le sert à l'apéritif avec de bonnes gougères ou avec les entrées : jambon persillé, salades composées, quiches... Il accompagne parfaitement la plupart des chèvres, le beaufort, le comté et le cîteaux.

Températures de service : 10 à 11 °C à l'apéritif,

11 à 12 °C à table.



## SITUATION

Reconnue en 1997 à part entière au sein des appellations Villages de Bourgogne, l'Appellation d'Origine Contrôlée BOUZERON honore le cépage qui a fait sa notoriété : l'Aligoté. Il réussit particulièrement bien en Bourgogne et contribue par ailleurs au Bourgogne aligoté. Très affirmée ici, sa personnalité est justement distinguée. En Côte Chalonnaise, au nord de la Saône-et-Loire, séparé de Santenay par la vallée de la Dheune, ce village de coteaux est tout proche de Rully et de Chassagne-Montrachet. Il connaît une vie active depuis la nuit des temps : le site n'a-t-il pas donné son nom à une civilisation de la préhistoire, celle des Chasséens, déjà de grands artistes.

## TERROIRS

Le Bouzeron, AOC Village, est exclusivement cultivé en haut de coteaux sur des terrains composés de marne blanche à dominante calcaire, ce qui, lié à une taille dite en gobelet, permet de maîtriser au mieux les rendements et de proposer un vin typique et attaché à son terroir particulier. Les bas de coteaux sont utilisés pour cultiver le Chardonnay et le Pinot Noir, dont les vins sont commercialisés sous l'AOC « Bourgogne Côte Chalonnaise ». L'Aligoté est tombé amoureux de ce terroir situé entre 270 et 350 mètres d'altitude. La partie haute repose sur des marnes blanches (oxfordien, premier étage du jurassique supérieur). Ces coteaux portent aussi les calcaires du bathonien, bruns et marneux. Les sols sont généralement minces et pentus. L'exposition : est et sud-est. Certains Climats (lieux-dits attachés à un terroir particulier) sont justement appréciés.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** exclusivement, cépage **Aligoté**.

L'**Aligoté** (6 % de l'encépagement bourguignon) est un plant très ancien en Bourgogne. Ce cépage blanc assez vigoureux porte des raisins un peu plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay. « Le cépage Aligoté est issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Gouais (cépage gaulois) aujourd'hui disparu. L'Aligoté cultivé à Bouzeron est dit doré : lorsque les raisins mûrissent sous l'effet du soleil, leur peau plus fine que le traditionnel Aligoté produit sur le reste de la Bourgogne, prend une teinte dorée et surtout permet un équilibre dans le mûrissement entre l'alcool et l'acide »

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**55,56 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**2 626 hl**