



Bourgogne Côte Chalonnaise



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

Le nom de CÔTE CHALONNAISE ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins rouges, rosés et blancs produits à l'intérieur des 44 communes réparties sur les cantons de **Buxy, Chagny, Givry et Mont-Saint-Vincent**.

Sur l'étiquette, la mention CÔTE CHALONNAISE doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

CARACTÈRES DES VINS

En rouge (Pinot Noir), une couleur nette et franche, pourpre ou rubis brillant, tirant parfois sur le grenat sombre. Les petits fruits rouges (fraise, groseille) et noirs (cassis, myrtille) sont à la fête et se distinguent parfois des notes de noyau de cerise. L'animal, le champignon ne surprennent pas. En bouche, il occupe le terrain. Sa texture est ferme, un peu austère en sa première jeunesse mais il a du souffle et sa rondeur sait aplanir ses aspérités. Acidité et tanins s'entendent bien. Infime production de **rosé** ou de clairnet (Pinot Noir).

En blanc (Chardonnay), le teint est clair, illuminé de reflets or gris. Fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille), fruits secs sur des notes citronnées et parfois anisées, suggérant le croissant chaud, le miel. Gras et de bonne tenue, le sujet est bien maîtrisé. Il a une attaque vive et franche, avec ce qu'il faut de délicatesse.

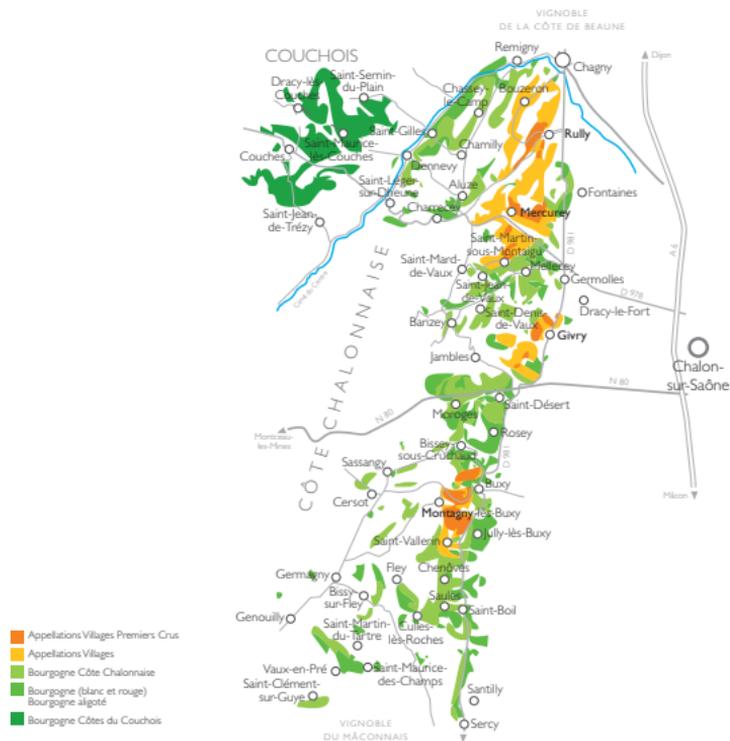
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : leur franchise et leur finesse tannique en font des vins un peu fermés dans leur jeunesse. Cette droiture les rend toutefois indispensables sur les viandes en sauce ou grillées, dont ils vont parfaitement emballer le moelleux. Ils acceptent les fromages de caractère : coulommiers, port-salut, époisses.

Température de service : 15 à 18 °C.

Blanc : leur franchise et leur vivacité, leur registre aromatique citronné et délicat en font des vins incontournables sur les tourtes au poisson, les gratins de fruits de mer et les légumes grillés et marinés. Bon mariage aussi en apéritif, sur des olives noires. Fromages doux à pâte molle et fromages de chèvre.

Température de service : 12 à 13 °C.



SITUATION

Distinguer l'appellation Régionale Bourgogne selon ses terroirs permet de guider l'amateur dans son choix en lui indiquant une origine géographique. Instituée en 1990, l'appellation **BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE** reconnaît la personnalité de 44 communes situées au nord de la Saône-et-Loire sur une quarantaine de kilomètres de longueur et de 5 à 8 de largeur. Des vins justement appréciés depuis Grégoire de Tours au VI^{ème} siècle. Importante cité de foires et de marchés, port actif sur l'affluent du Rhône, Chalon-sur-Saône leur offre son patronage.

TERROIRS

Entre les vallées de la Dheune et de la Grosne, la Côte Chalonnaise ouvre sur le midi. C'est un paysage moins rigoureux que celui de la Côte-d'Or. Ces douces collines sont nées du Massif Central, d'un coup d'épaule, quand le fossé bressan s'est effondré, formant ici des failles. Au nord, les terrains et reliefs exposés au levant sont nettement calcaires. Là, affluent des couches du lias et du trias (Saint-Denis, Jambles, Moroges). Au sud du bloc granitique de Bissey, les coteaux penchent à l'est ou à l'ouest jusqu'aux monts du Mâconnais. Surmontés par la corniche calcaire du bajocien, ils sont marneux. Le piémont est recouvert de sables et d'argiles à chailles ou silex, avec affleurements de grès. Entre 250 et 350 mètres d'altitude.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges et rosés : 346,48 ha

Blancs : 128,77 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges et rosés : 17 747 hl

Blancs : 7 445 hl

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011