



Givry



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire.

Cette appellation comporte **38 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Givry, Dracy-le-Fort et Jambles**.

Les appellations GIVRY et GIVRY PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Le Givry est surtout un **vin rouge** issu du Pinot Noir. Il offre au regard une robe brillante, carmin ou pourpre, agrémentée de reflets violacés. Son bouquet évoque en général la violette, la fraise, la mûre, avec des variations réglissées, des accents giboyeux, d'épices (clou de girofle). De constitution assez tannique dans sa première jeunesse, le vin s'assouplit et il devient rond après 3 à 5 ans de bouteille. La structure est ferme.

En blanc (Chardonnay), un vin or clair, limpide et vif, miellé ou citronné, avec des nuances de tilleul et de lys puis de fruits secs, souvent grillés, après quelques années. Sa bouche est fine, partagée entre le moelleux et l'acidité qui lui assurent une belle garde et une bonne longueur en bouche.

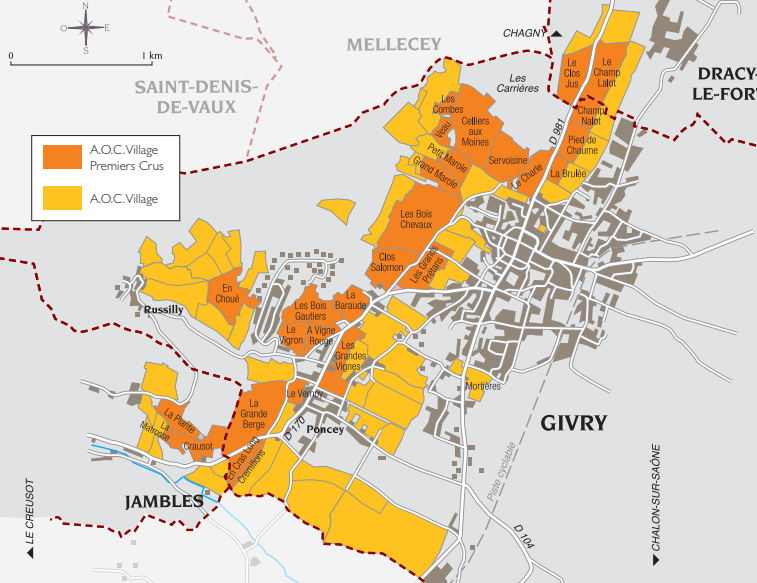
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : sa structure ferme cache un registre aromatique délicat, d'où les accords évidents avec les pâtés, tourtes et terrines, le jambon cru et les charcuteries fines. Néanmoins, sa distinction et sa charpente solide font des heureux chez les amateurs de viande : les pièces fibreuses, les steaks de bœuf, mais aussi le veau braisé et la volaille en civet, la poule au pot et la poularde de Bresse rôtie apprécient ses tanins denses. Il apprécie également les fromages à pâte douce : camembert, brie de Meaux, reblochon.

Température de service : autour de 15 °C.

Blanc : les poissons en sauce légère, le brochet au beurre blanc et les viandes blanches le mettent en valeur. Fromages à pâte pressée : saint-nectaire, cantal.

Température de service : 11 à 13 °C.



SITUATION

Le vin bourguignon préféré d'Henri IV est l'un des crus de la Côte Chalonnaise. Produit sur les communes de Givry et ses hameaux de Poncey, Cortiambles et Russilly, de Dracy-le-Fort et de Jambles. Un petit paradis pour la vigne reconnu sous son appellation depuis 1946, autour du bourg fortifié depuis le Moyen-Âge. Comme l'écrit Philippe Sollers dans sa biographie, « naître dans le vin français est toute une histoire ; une expérience de fond qui fortifie, intériorise et dégrise. Enfant, on n'a même pas à lire Rabelais, il se vit et se parle autour de vous... ».

TERROIRS

Des sols bruns calcaires ou calciques nés de l'altération des calcaires de l'oxfordien jurassique et argilo-calcaires. La plupart des vignes est exposée à l'est/sud-est et au sud, entre 240 et 280 mètres d'altitude (le sommet des Bois Chevaux se situant un peu plus haut).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges : 237,52 ha

(dont 122,36 ha en Premier Cru)

Blancs : 44,84 ha

(dont 14,61 ha en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 10 466 hl

(dont 4 544 hl en Premier Cru)

Blancs : 2 406 hl

(dont 592 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

A Vigne Rouge, Clos du Cellier aux Moines, Champ Nalot, Clos Charlé, Clos de la Baraude, Clos du Cras long, Clos du Vernoy, Clos Jus, Clos Marceaux, Clos Marole, Clos Salomon, Clos Saint-Paul, Clos Saint-Pierre, Crausot, Crémillons, En Choué, En Veau, La Brûlée, La Grande Berge, La Matrosse, La Petite Berge, La Plante, Le Champ Lalot, Le Médenchot, Le Paradis, Le Petit Prétan, Le Vernoy, Le Vignon, Les Bois Chevaux, Les Bois Gautiers, Les Combes, Les Galaffes, Les Grandes Vignes, Les Grands Prétans, Le Pied du Clou, Petit Marole, Pied de Chaume, Servoisine