



# Bourgogne Coulanges-la-Vineuse



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale** BOURGOGNE COULANGES-LA-VINEUSE, reconnue officiellement depuis 1990, est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée de 7 communes.

## CARACTÈRES DES VINS

**Les vins rouges** présentent une couleur rouge cerise à rouge violette, avec des reflets rouge rubis. Le nez exprime des notes de cerise, de cassis, de pain grillé, avec des parfums de violette et de rose. La bouche montre de la franchise, avec des tanins croquants et une finale saline et persistante sur des arômes de cassis, de framboise, de fraise des bois, parfois accompagnés par la réglisse et le poivre.

**Les vins blancs** affichent une couleur jaune pâle soutenue à or jaune pâle, avec des reflets jaune argenté. Le nez dévoile un parfum de chèvrefeuille avec des notes iodées, de poire, de coing, de pêche, de miel, de brioche. La bouche se montre charnue et ensoleillée, aux arômes de fruits exotiques avec une finale fraîche et tendre.

**Les vins rosés** révèlent une palette de roses tendres allant de bois de rose à corail en passant par framboise. Les arômes de petits fruits rouges dominent le nez quand la fraîcheur minérale prend des atouts de friandise en bouche.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : leur finesse tannique et leur fruité pulpeux appellent des mets légers, à apprécier en apéritif, en version tapas salés en mixant charcuterie fine, légumes marinés et poissons grillés. Osez les pizzas à la viande, les recettes variées de pâtes aux tomates, les légumes sautés, les viandes blanches grillées aux herbes, un filet de bœuf rôti aux légumes. Les cuvées sélectionnées sur les meilleurs Climats et qui bénéficient d'un élevage long épousent volontiers un magret de canard sauce cerises noires, une épaule d'agneau en croûte de parmesan, un bœuf bourguignon. Côté fromage, cherchez la caresse fruitée sur une pâte crémeuse de brie, de chaource, le reblochon, le salers, le saint-nectaire.

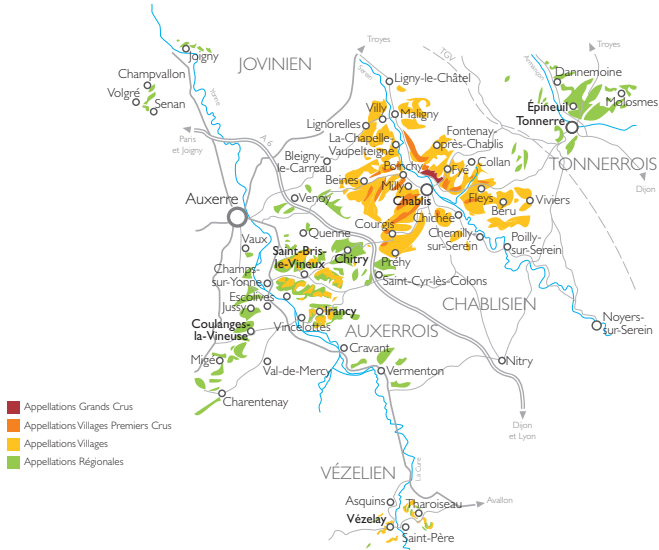
**Température de service** : 14 à 16°C.

**Blanc** : leur souplesse et leur rondeur aromatique vous accompagneront dans vos apéritifs avec des tapas salés et variés, gougères au fromage, émincé d'andouille grillée, crustacés grillés, poissons rôtis, escalope de dinde à la crème, blanquette de veau, dorade au four, risotto aux champignons. Côté fromage, faites-vous plaisir avec des fromages de chèvre cendrés, du comté, du beaufort et des tommes de montagne.

**Température de service** : 11 à 12°C.

**Rosé** : Leur gourmandise ravit les palais sur des tapas bourguignons : gougères, jambon persillé, feuilletés d'andouillette...

**Température de service** : 8 à 10°C.



## SITUATION

Le vignoble du BOURGOGNE COULANGES-LA-VINEUSE est situé au nord de la Bourgogne, à quelques kilomètres au sud d'Auxerre, sur la rive gauche de l'Yonne. Comme son nom l'indique joliment, nous sommes dans un pays de vins déjà réputés sur les tables de Charles V, Charles VI, Louis XI, Henri IV et Louis XIV tel qu'en attestent de nombreux écrits. Coulanges-la-Vineuse compte 243 vigneron en 1776 et pas moins de 17 tonneliers. Sur le site gallo-romain d'Escolives-Sainte-Camille, vous pouvez apprécier un haut relief datant du II<sup>e</sup> siècle : Le petit Amour vendangeur. Il témoigne de la présence du vin dès cette époque. Une histoire qui dure !

## TERROIRS

Le vignoble est installé entre 155 m et 310 m d'altitude, sur les coteaux d'un paysage de petites vallées dessinées par l'érosion, bénéficiant d'un microclimat favorable avec une exposition vers le sud et le sud-est. Le sous-sol est constitué de formations calcaires, argileuses et marneuses du Kimméridgien.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

Vins **rouges et rosés**, cépage **Pinot Noir** et, accessoirement, le **César**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\*** :

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

**Rouges et rosés : 116,47 ha**

**Blancs : 20,65 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

**Rouges et rosés : 4 234 hl**

**Blancs : 748 hl**

\*en 2022 \*\*moyenne 5 ans 2017-2021