



# Bourgogne Épineuil



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale** BOURGOGNE EPINEUIL est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés, produits dans l'aire délimitée de la commune d'Épineuil depuis 1990.

## CARACTÈRES DES VINS

**Les vins rouges** présentent une couleur rouge cerise plus ou moins intense, avec des reflets rouge rubis. Le nez livre des notes de cerise, de cassis, de fraise, de poivre, de réglisse, de pain grillé, parfois nuancées par la rose, la violette, la myrtille. La bouche est fraîche et bien fruitée, avec des tanins fins et croquants, puis une finale persistante et saline.

**Les vins rosés** offrent une couleur rose saumoné à rose orangé, avec des reflets rose pâle argenté. Le nez évoque des notes de groseille, de melon, de poivron, de pomelo, avec des nuances de rose, de poivre, de badiane, d'orange, de pêche. La bouche est fruitée, vineuse et épicée, avec une finale saline, rehaussée par des arômes iodés et anisés.

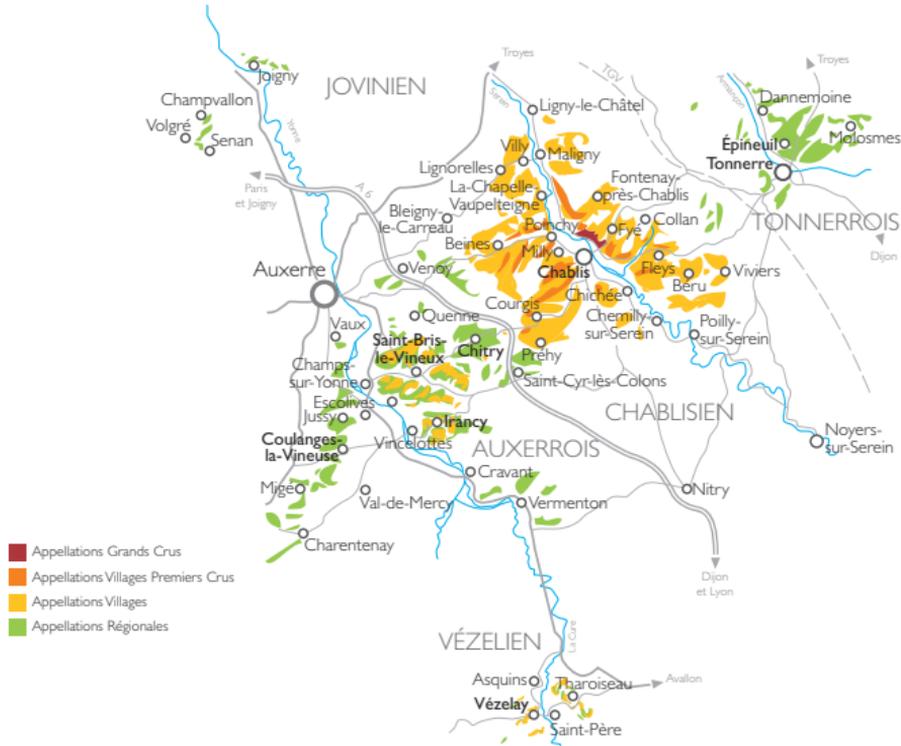
## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : son registre fruité et sa texture charnue le rendent convaincant avec un saumon grillé, de la charcuterie fine, du chou farci, des œufs en meurette, un poulet rôti aux cerises griottes, des cailles farcies aux raisins, une viande rouge mijotée, du veau braisé, des légumes gratinés. Côté fromages, essayez-le avec des chèvres, mimolette, reblochon, saint-nectaire.

Température de service : 13 à 14°C.

**Rosé** : sa fraîcheur, associée à de la vinosité et à un fruité relevé, en fait un compagnon de choix pour les salades composées, les crustacés sautés à la tomate, les poivrons farcis, les brochettes estivales, les poissons grillés avec des légumes à l'huile d'olive, le porc sauté asiatique ou encore les fromages de chèvre comme le picodon.

Température de service : 11 à 12°C.



## SITUATION

La colline d'Épineuil fait face à Tonnerre, sur la rive droite de l'Armançon, affluent de l'Yonne. Les abbayes de Saint-Michel et de Quincy produisent ici des vins réputés depuis le haut Moyen-Âge. Sous le règne de Louis XVIII, Épineuil compte encore 362 ha de vignes, avant le déclin dû au phylloxera. Le vignoble renaît à partir de 1978, sous l'impulsion du maire André Durand et de vigneron, qui continuent à écrire l'histoire des vins d'Épineuil, déjà rendus célèbres par le Chevalier d'Eon, Boileau et Alfred Grévin, natif du village, qui donnera son nom au célèbre musée de cire à Paris

## TERROIRS

Le vignoble du BOURGOGNE EPINEUIL épouse les versants escarpés d'une colline et d'un vallon entre 140 m et 265 m d'altitude. Il regarde vers le sud-est, le sud, le sud-ouest et le nord-ouest, à l'abri des vents soufflant sur le plateau de Langres. Les pieds de vignes sont ancrés dans des sols très caillouteux, marno-calcaires du Kimméridgien et calcaires du Portlandien.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.  
 Vins **rosés**, cépages **Pinot Noir, Pinot Gris**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\*** :  
 1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**Rouges : 87,69 ha**  
**Rosés : 7,82 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\*** :  
 1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**Rouges : 2 668 hl**  
**Rosés : 240 hl**

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