



Bourgogne Tonnerre



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale BOURGOGNE TONNERRE est réservée aux vins tranquilles blancs, produits dans l'aire délimitée depuis 2006, sur 6 communes.

CARACTÈRES DES VINS

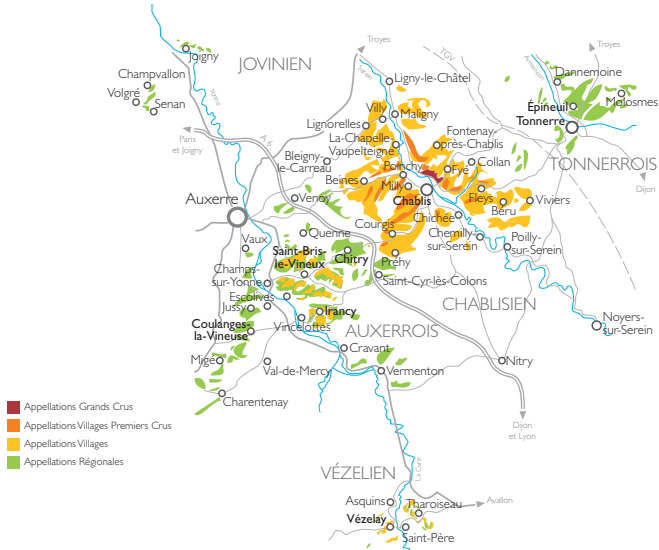
Les vins présentent une couleur jaune-vert pâle, avec des reflets jaune argenté, un nez rappelant le zeste de citron, la fleur d'acacia, la poire, la pêche, le fenouil, les fruits à coque, l'orgeat, parfois accompagnés par l'ananas et par les fruits de la passion. La bouche se montre fraîche et pulpeuse, avec une bonne longueur ponctuée par de la salinité et des arômes citronnés, anisés et de réglisse. Les vins se montrent équilibrés, ronds et souples, minéraux, avec une sensation veloutée en milieu de bouche.

CONSEILS DU SOMMELIER

La fraîcheur citronnée et iodée des vins est à mettre à profit avec des plats iodés plutôt épurés, comme les huîtres, les fruits de mer, les coquillages, les sushis, les tartares de poissons et de crustacés, que l'on servira à table ou en version tapas. Les vins plus matures accompagneront les poissons cuisinés à la vapeur, les risottos de légumes, les plats à tonalité terre-mer, les fromages crémeux, mais aussi les viandes blanches en sauce ou encore le foie gras pour les plus intrépides.

Température de service : 12 à 14°C.

Temps de garde : 3 à 5 ans.



SITUATION

Le vignoble du BOURGOGNE TONNERRE est établi sur des coteaux de part et d'autre de l'Armançon, affluent de l'Yonne. A partir du X^e siècle, les moines des Abbayes de Quincy, près de Tanlay, et de Saint Michel, près de Tonnerre, intensifient et améliorent la culture de la vigne et l'élaboration du vin. Le Chevalier d'Éon, de noblesse tonnerroise et diplomate de Louis XV, se servait aussi des vins de Tonnerre pour délier les langues, dans toutes les capitales d'Europe. A partir de 1987, hommes et femmes font renaître ce vignoble, fort de plusieurs siècles d'existence.

TERROIRS

Vous rencontrez les parcelles de vignes de Bourgogne Tonnerre à l'entrée de nombreux vallons regardant vers le sud-est, entre 200 m et 300 m d'altitude. Le cépage Chardonnay s'épanouit sur les formations marno-calcaires du Kimméridgien et calcaires du Portlandien, installées entre 152 et 142 millions d'années, pendant le Jurassique supérieur et à l'origine de sols clairs et caillouteux.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
86,25 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
2 482 hl

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021