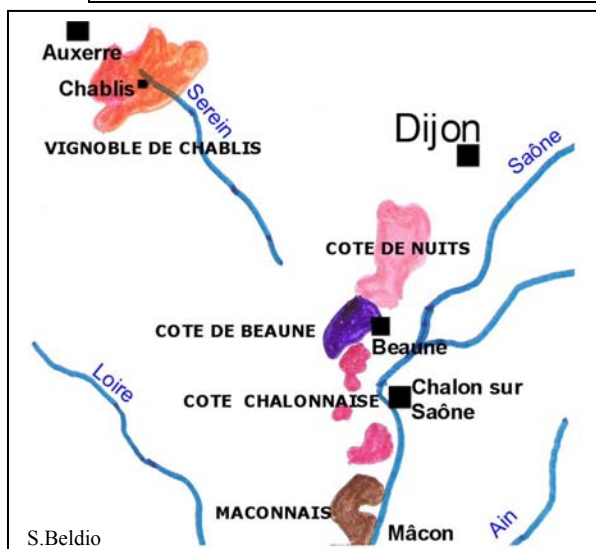


# LES VIGNOBLES DE FRANCE

## RÉGION BOURGOGNE



### Les cépages

- Pinot Noir
- (Gamay) rarement
- Chardonnay
- (Aligoté) production spécifique

### Les appellations produites sur tout le vignoble, dites régionales :

- AOC Bourgogne (R, B)
- AOC Bourgogne Aligoté (B)
- AOC Bourgogne Grand Ordinaire (R, B)
- AOC Passe-Tout-Grains (R,r)
- AOC Crémant de Bourgogne (B, r)

### Spécialités culinaires et grandes tables :

- œufs en meurette
- gougères
- escargots au Chablis (petits gris et gros blancs)
- crapiaux du Morvan (crêpes au lard)
- jambon persillé
- bœuf Charolais
- andouillettes de Clamecy
- la pochouse (bouillabaisse de poissons d'eau douce)
- bœuf bourguignon
- saupiquet du Morvan
- lapin à la moutarde de Dijon
- volaille de Bresse au Chambertin

AOC Volaille de Bresse, AOC Poulet de Bresse, AOC Chapon de Bresse, AOC Poularde de Bresse

(les zones géographiques produisant la volaille AOC de Bresse : 39 (Jura), 01 (Ain) et 71 (saône et Loire))

- AOC Epoisses (pmcl)
- Pain d'épices de Dijon
- nonnettes
- Anis de Flavigny (bonbon)

### apéritifs et digestifs :

- Kir Aligoté (recette du Chanoine Kir, Bourgogne Aligoté + Crème de cassis de Dijon)
- Communard (Kir au vin rouge)
- AOC Marc de Bourgogne
- Crème de Cassis de Dijon

- 🚩 La côte Saint Jacques- J.M Lorain– Joigny
- 🚩 L'Espérance- M.Meneau – Saint Pierre sous Vézelay
- 🚩 Lameloise-jacques Lameloise- Chagny
- 🚩 Le relais de Bernard Loiseau-P.Bertron-Saulieu

SITES INTERNET pour en savoir plus :

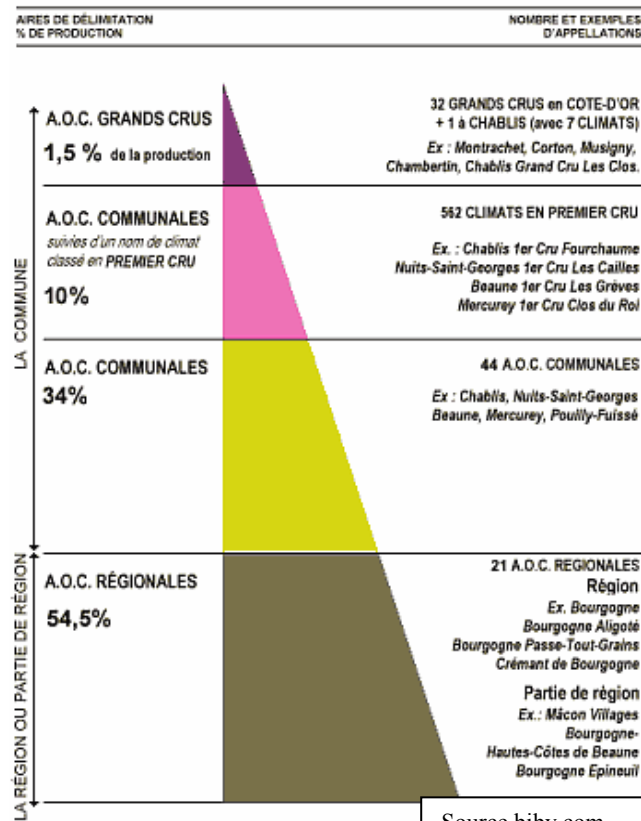
<http://www.bourgogne-hcannard.com>

<http://www.bibv.com>

<http://www.vins-bourgogne.fr>

### CLASSIFICATION DES VINS DE BOURGOGNE

Positionnement hiérarchique et quantitatif des A.O.C.

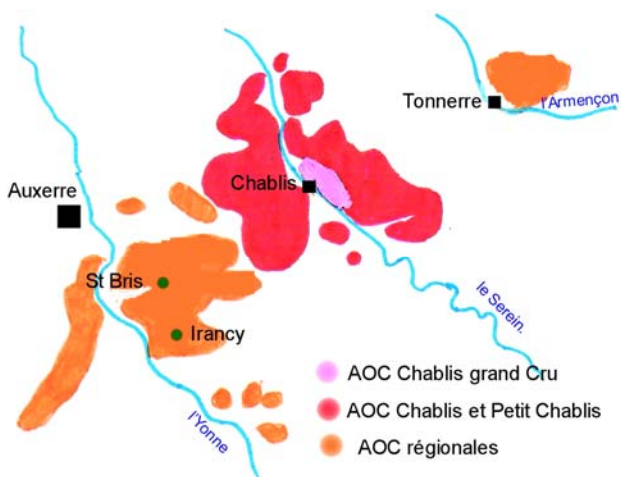


### LE SERVICE DES VINS :

- les vins blancs et rosés frais mais non frappés entre 10 et 14° selon l'âge
- les vins rouges entre 14 °et 15° pour les jeunes et légers (Bourgogne Epineuil. Auxerrois)
- les vins rouges entre 15° et 18° pour les grands rouges tanniques (Gevrey Chambertin par ex)
- le Crémant de Bourgogne à 8°

Réalisé par S.Beldio, mis à jour le 23 mars 2008

## Le vignoble de l'Auxerrois-Chablis



Sur le département de l'Yonne essentiellement. Les vins blancs (à base de Chardonnay) sont de grands vins qui ont une aptitude à vieillir entre 5 et 12 ans. Vins parfumés, secs et vifs

### Appellations sous régionales et communales

- AOC Saint Bris (b) (le seul à base de cépage sauvignon)
- AOC Bourgogne Vézelay(B)
- AOC Bourgogne Irancy (R)
- AOC Bourgogne Côte D'Auxerre (R, B)
- AOC Petit Chablis (B)
- AOC Chablis (B)
- AOC Chablis premier cru (B) ex : Chatains
- AOC CHABLIS GRAND CRU (B) : + nom de parcelles : Bougros, les Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur, Blanchots, les Clos

AUTRES APPELLATIONS : AOC Bourgogne Chitry(B,R), AOC Bourgogne rosé Chitry, AOC Bourgogne Tonnerre (B), AOC Bourgogne Epineuil (R), AOC Bourgogne rosé Epineuil, AOC Bourgogne Côte Saint- Jacques (B,R), AOC Bourgogne rosé Cote Saint- Jacques, AOC Bourgogne Coulanges La Vineuse (B,R), AOC Bourgogne rosé Coulanges

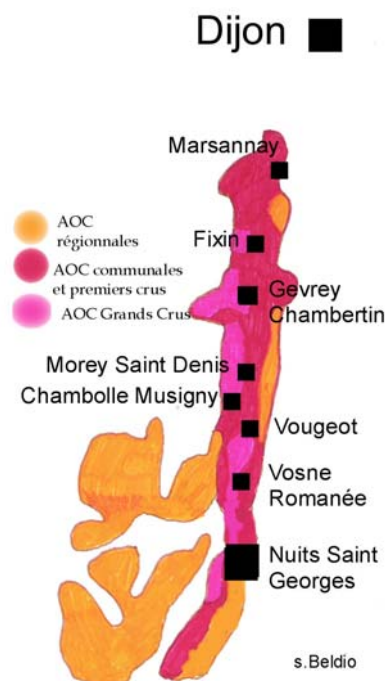
## Le vignoble de la côte de Nuits

Sur le département de la côte d'Or, le vignoble donne essentiellement des vins rouges dont certains grands crus sont reconnus comme les meilleurs du monde.

Palette de goût : de la puissance du Chambertin à la souplesse des Marsannay et Fixin.

### Appellations courantes sous régionales

**AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (R, B)**  
**AOC Côte de Nuits-Villages (R, B) : pour bénéficier de l'appellation les raisins doivent être récoltés sur les villages suivants : Brochon, Comblanchien, Corgoloin, Fixin, et Primeaux-Prissey,**



<u>AOC COMMUNALES</u>	<b>EX : AOC COMMUNALES 1<sup>er</sup> CRU</b>	<b>EX : AOC GRAND CRU</b>
AOC Marsannay(R, B, r)		
AOC Fixin (R,B)	AOC FIXIN 1 <sup>er</sup> CRU Clos Napoléon (R,B)	
Aoc Gevrey Chambertin(R)	AOC Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> CRU Les Goulots(R)	AOC CHAMBERTIN (R) AOC CHARMES- CHAMBERTIN (R)
AOC Morey Saint Denis (R,B)	AOC Morey Saint Denis 1 <sup>er</sup> CRU Aux Charmes (R, B)	AOC CLOS SAINT DENIS(R) AOC CLOS DE LA ROCHE (R)
AOC Chambolle Musigny (R)	AOC Chambolle Musigny Les Amoureuses(R)	AOC MUSIGNY (R, B)
AOC Vougeot (R, B)	AOC Vougeot 1 <sup>er</sup> CRU Les Petits Vougeots(R,B)	AOC CLOS DE VOUGEOT (R)
AOC Vosne Romanée (R)	AOC Vosne Romanée 1 <sup>er</sup> CRU Les Rouges(R)	AOC ROMANEE-CONTI (R)
AOC Nuit Saint Georges (R,B)	AOC Nuit Saint Georges 1 <sup>er</sup> CRU Aux Perdrix	

## Le vignoble de la Côte de Beaune

Sur le département de la Côte d'Or, le vignoble est connu pour ses grands vins blancs et rouges. Ne pas oublier la vente des vins aux Hospices de Beaune rassemblant des amateurs du monde entier. Les rouges sont fins et élégants pour certains et puissants pour d'autres. Les vins blancs sont riches et gras, à la fois subtils et puissants.

### Appellations courantes sous régionales

**AOC Bourgogne Hautes Côte de Beaune (R,B)**

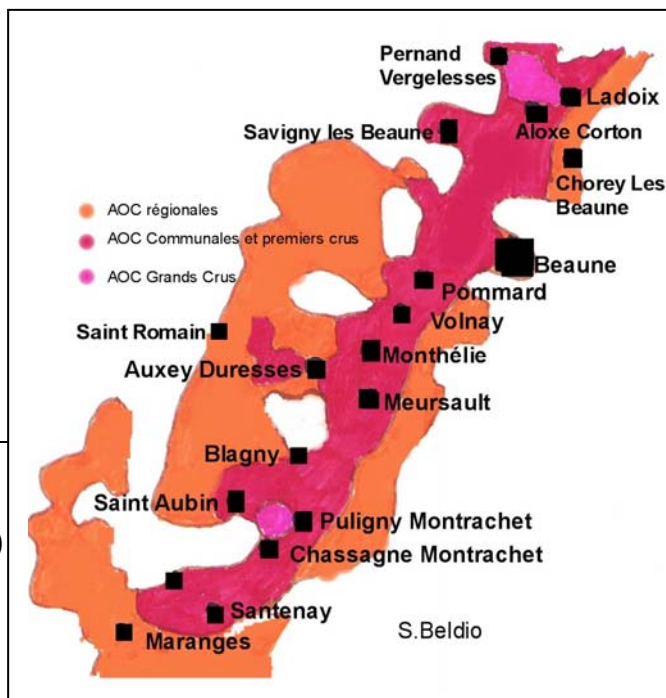
**AOC Côte de Beaune-Villages (R)** (toutes les communes de la côte de Beaune

exceptées : Aloxe, Pommard, Blagny, Beaune, Volnay)

**AOC Bourgogne la Chapelle Notre-Dame (B,R)**

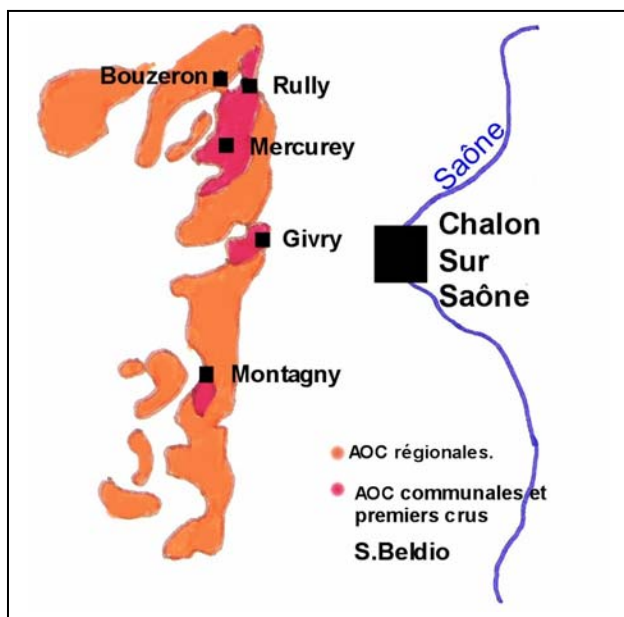
**AOC Bourgogne Montrecul (B,R)**

**AOC Bourgogne Le Châpitre (B,R)**



<b>AOC COMMUNALES</b>	<b>EX : AOC COMMUNALES 1<sup>er</sup> CRU</b>	<b>EX : AOC GRAND CRU</b>
AOC Pernand Vergelesses(R,B)	AOC Pernand Vergelesses 1 <sup>er</sup> CRU Creux de la Net(R, B)	AOC CORTON (R, B) AOC CORTON CHARLEMAGNE (B)
AOC Ladoix (R,B)	AOC Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru La Corvée(R, B)	AOC CORTON (R, B) AOC CORTON CHARLEMAGNE (B) AOC CHARLEMAGNE (B)
AOC Aloxe Corton(R,B)	AOC Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> CRU Les Guérets(R, B)	AOC CORTON (R, B) AOC CHARLEMAGNE (B) AOC CORTON CHARLEMAGNE (B)
AOC Savigny Les Beaune (R,B)	AOC Savigny Les Beaune 1 <sup>er</sup> CRU Aux Clous(R, B)	
AOC Choresy les Beaune (R,B)		
AOC Côte de Beaune (R,B)		
AOC Beaune (R,B)	AOC Beaune 1 <sup>er</sup> CRU Les Fèves(R, B)	
AOC Pommard (R)	AOC Pommard 1 <sup>er</sup> CRU Les Rugiens Bas	
AOC Volnay (R)	AOC Volnay 1 <sup>er</sup> CRU Taille Pieds	
AOC Saint Romain (R,B)		
AOC Monthélie (R,B)	AOC Monthélie 1 <sup>er</sup> CRU Le Village(R,B)	
AOC Meursault (B, R)	AOC Meursault 1 <sup>er</sup> CRU Les Gras(R,B)	
AOC Auxey Duresses (R,B)	AOC Auxey Duresses 1 <sup>er</sup> CRU les Duresses(R,B)	
AOC Blagny (R)	AOC Blagny 1 <sup>er</sup> CRU Sous le Puits	
AOC Saint Aubin (B,R)	AOC Saint Aubin 1 <sup>er</sup> CRU Sur Gamay(R,B)	
AOC Puligny Montrachet (B,R)	AOC Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> CRU Les Pucelles	AOC MONTRACHET(B) AOC CHEVALIER MONTRACHET (B)
AOC Chassagne Montrachet (R,B)	AOC Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> CRU Dent de Chien(R, B)	AOC CRIOTS BATARD MONTRACHET (B)
AOC Santenay (R)	AOC Santenay 1er CRU Clos des Mouches(R)	
AOC Maranges (R, B)	AOC Maranges 1 <sup>er</sup> CRU La Fussiére(R,B)	

## Le vignoble de la Côte Chalonnaise



Sur le département de la Saône et Loire, la côte chalonnaise produit essentiellement des vins rouges sur ses appellations communales exceptées en Montagny (cépage chardonnay) et en Bouzeron (cépage aligoté). La palette des saveurs est très large. Finesse et corps pour le Mercurey, nez délicat pour le Rully rouge. Pour les blancs goût de fruits, nez de fruits secs et violette dans les Rully, fraîcheur, aux arômes de fougères pour les Montagny.

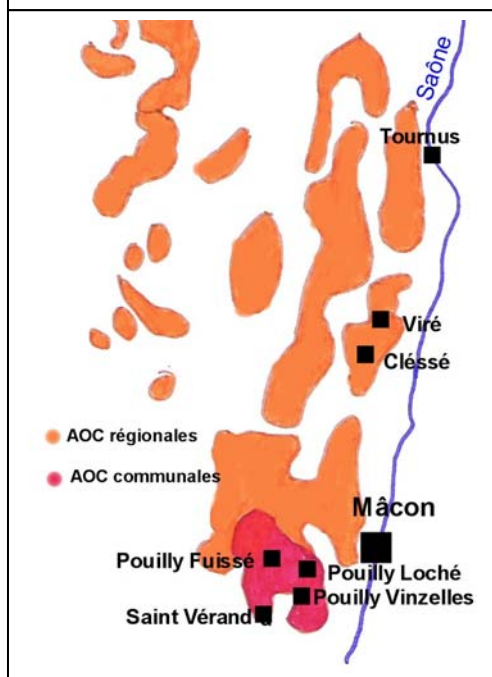
### Appellations courantes sous régionales

- **AOC Bourgogne Côte Chalonnaise (B, R, r)**
- **AOC Bourgogne Côte du Couchois ®**

### Appellations communales

- AOC Bouzeron (B) (Aligoté)
- AOC Rully (R,B)
- AOC Rully 1er Cru (ex :) Cloux (R,B)
- AOC Mercurey (R, B)
- AOC Mercurey 1er CRU (ex :) Clos de Paradis (R, B)
- AOC Givry (R, B)
- AOC Givry 1<sup>er</sup> CRU (ex :) Clos Jus (R, B)

## Le vignoble du Mâconnais



Sur le département de la Saône et Loire, le vignoble est le plus vaste de Bourgogne avec près de 6 500 hectares. Les vins rouges sont assez corsés et très agréablement fruités, plutôt vins de « primeur », ils doivent être consommés jeunes. Le crémant de Bourgogne produit sur le Mâconnais est reconnu pour sa qualité.

### Appellations courantes sous régionales

- **AOC Mâcon (R, B)**
- **AOC Mâcon Villages (B)**

### Appellations communales

- **AOC Viré Clessé (B)**
- **AOC Pouilly Fuissé (B)**
- **AOC Pouilly Loché (B)**
- **AOC Pouilly Vinzelles (B)**
- **AOC Saint Véran (B)**

**AVEC OU SANS D** : l'INAO nous explique : « L'A.O.C. Saint-Véran a été reconnue par décret le 6 janvier 1971, elle réunit plusieurs communes autour de celle de Saint-Vérand, dont le "d" a été oublié au sein de la dénomination de l'appellation. »

Chardonnay, entre Mâcon et Tournus, a donné son nom au célèbre cépage qui produit les grands vins blancs de Bourgogne.



Un grand merci à **Catherine Doré**, professeur de sommellerie à Dijon pour ses très utiles mises à jour et corrections et à **Serge Raynaud**, pour ses lectures patientes et les mises en ligne