



### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

#### Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE est réservée aux vins produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

#### Communes de production :

- Département de l'Yonne : **54 communes.**
- Département de la Côte-d'Or : **91 communes.**
- Département de Saône-et-Loire : **154 communes.**

### CARACTÈRES DES VINS

D'une robe or clair limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts, le **Bourgogne blanc** adopte fréquemment dans l'Yonne des arômes de pierre à fusil, de champignon (mousseron, rosé-des-près). En Côte-d'Or, ce sera la noisette sous des accents miellés, beurrés, nuancés de fougère, d'épices, de marron glacé. En Saône-et-Loire, des tonalités de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de silex. Au palais, un vin aromatique, fin sans être léger, ample sans être pesant, onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et assez profond, peu charpenté mais persistant.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Le **Bourgogne blanc** réussit la performance d'allier les contraires dans la bouche, ce qui le rend polyvalent et incontournable en cuisine. Sa vivacité le met au rang des apéritifs fins et de bon goût. Son registre aromatique large et persistant, chardonnay oblige, fait de lui un joueur de fond de cuisine, sur les poissons et fruits de mer. Sa puissance naturelle l'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le vacherin, le saint-nectaire, le mont-d'or ou encore le beaufort, le comté et la gamme des gruyères.

Température de service : 11 à 13 °C.



(FICHE N°7)  
www.vins-bourgogne.fr



### SITUATION

Le Bourgogne blanc a le vent en poupe. Issu du chardonnay, il met en valeur ce cépage devenu universel et qui possède ici son berceau et son expression la plus parfaite (Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne, Chablis, Pouilly-Fuissé). Instituée en 1937, l'appellation d'origine contrôlée BOURGOGNE s'étend aux départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de la Saône-et-Loire.

C'est un vin d'initiation, ouvrant sur les AOC communales, les premiers crus et les grands crus. Si le chardonnay offre la même partition à l'orchestre, les sensations qu'il procure varient selon la provenance de la bouteille, l'âge de la vigne et le millésime.

### TERROIRS

Ce vin provient le plus souvent de vignes de piémont. Ses terrains sont variés selon les zones géographiques. Marnes et calcaires marneux, sols blanchâtres ou gris clair, profonds et peu caillouteux en Côte-d'Or. L'Yonne et la Côte-d'Or possèdent également des vignobles de coteaux épousant des pentes calcaires, parfois crayeuses (Tonnerrois) ou kimméridgiennes (Chablisien, Auxerrois). Le relief faillé du Chalonnais et du Mâconnais donne des sols où se mêlent calcaire, argile et marne, avec des nuances granitiques tout au sud de la Saône-et-Loire.

### COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins blancs, cépage chardonnay.

Le chardonnay (46% de l'encépagement bourguignon), né en Bourgogne, donne de jolies grappes dorées, petites et allongées. Ses grains sont petits et riches d'un jus blanc délicieusement sucré. Ce cépage renommé donne naissance à tous les grands vins blancs de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE est également produite en vin rouge et rosé (voir FICHE N°8).

### PRODUCTION

#### Superficie en production\* :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
971,37 ha environ.

#### Récolte moyenne annuelle\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles  
52 764 hl environ.

\* en 2007 \*\* moyenne 5 ans 2003/2007

Syndicat des Bourgognes  
21200 BEAUNE