



Auxey-Duresses



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or. Cette appellation comporte **9 Climats classés en Premier Cru**.

Commune de production : **Auxey-Duresses**.

Les appellations AUXEY-DURESSSES et AUXEY-DURESSSES PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

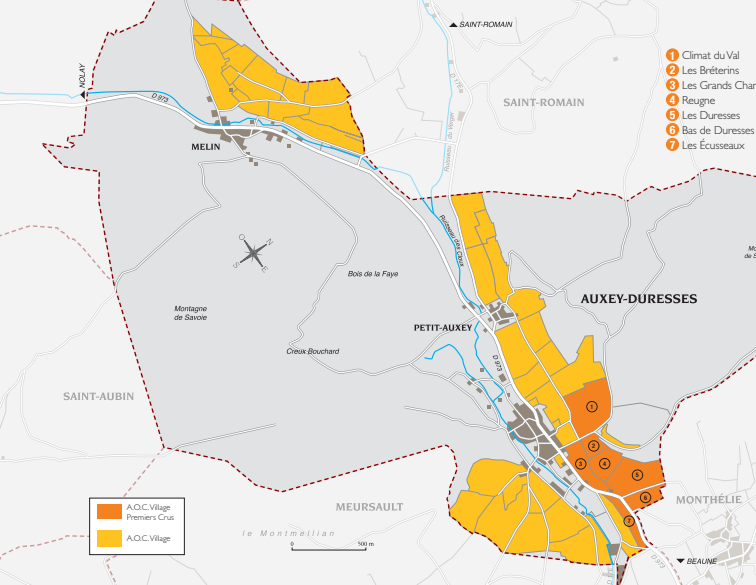
Rouge : son rubis vif garde le juste milieu, ni trop clair, ni trop sombre. Cet équilibre se poursuit au bouquet, en général riche en petits fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) et en arômes floraux (pivoine). En bouche encore, d'un style fin et souple dès l'attaque, mesuré, charnu et très agréable. Jeune, il lui arrive de montrer un peu d'astringence. Ses tanins s'adoucissent rapidement et sa texture devient veloutée sur des notes animales, de cuir et d'épices.

Blanc : il attire l'œil par une robe paille claire, cristalline, accordée à ses arômes d'amande fraîche, de pomme de reinette. De jolies nuances biscuitées, des senteurs minérales (pierre à fusil) s'ajoutent à son bouquet. Au palais, il chardonne bien et de façon friande. Vif dans sa jeunesse, il développe ensuite sa matière et son gras. Bonne persistance aromatique.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : de trame tannique mesurée et veloutée, l'Auxey-Duresses est le partenaire idéal des chairs fines et des viandes blanches. Son attaque souple et ses notes de fruits rouges et noirs en font un vin de synthèse. Ce vin charmeur brille sur les jambons crus et la charcuterie, les pièces de veau et de porc rôties, les brochettes, le lapin, mais aussi les pâtes aux aromates ou les risottos à la volaille. Les poissons grillés se laissent aussi séduire.
Température de service : 15 à 16 °C.

Blanc : friand et vif, son fruit reste toujours rond et persistant en finale. C'est pourquoi il plaît tant aux crevettes et poissons en sauce piquante, aux ratatouilles bien mijotées et aux gratins de fruits de mer. Fromages : la famille des gruyères, les pâtes persillées, certains chèvres.
Température de service : 12 à 14 °C.



SITUATION

Auxey-Duresses, est situé au seuil d'une vallée qui, depuis la Côte de Beaune, s'enfonce dans les Hautes Côtes sur la route de La Rochepot et d'Autun. Auxey-Duresses (prononcé Aussey) avec ses hameaux de Petit-Auxey et de Melin, est sans doute, en Bourgogne, l'un des sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine. Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny partageait jadis son activité entre moulins à grains et pressoirs à raisins. Seuls ces derniers subsistent aujourd'hui pour produire cette Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937.

TERROIRS

La nature délimite nettement les rouges et les blancs. Dans le prolongement de Volnay et de Monthélie, la montagne du Bourdon présente une assise marnocalcaire très caillouteuse qui donne leur élan aux Duresses, Climat exposé est et sud-est. Très calcaire, le climat du Val regarde le midi. La marne l'emporte sur le calcaire à La Chapelle. La finesse du sol du mont Mélian annonce Meursault et Puligny, paradis des blancs.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 93,13 ha

(dont 27,17 ha en Premier Cru)

Blancs : 40,09 ha

(dont 2,03 ha en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 3 782 hl

(dont 1 103 hl en Premier Cru)

Blancs : 1 941 hl

(dont 118 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Climat du Val, Clos du Val, Les Bréterins, La Chapelle, Reugne, Les Duresses, Bas des Duresses, Les Grands Champs, Les Écusseaux.