

Beaune



Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte 42 Climats classés en Premier Cru .

Commune de production : Beaune.

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

Selon l'emplacement des vignes, des nuances apparaissent : au nord de la commune, les vins sont le plus souvent intenses et puissants ; au sud, les vins sont souples et ronds.

Rouge : une robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate. Cette flamme annonce des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges (cerise, groseille), d'humus et de sous-bois. Truffe, cuir, épices avec l'âge. Jeune, ce vin offre au palais le charme croquant du raisin frais. Ferme, franc, plein de sève, il s'épanouit ensuite, affirmant une structure bien charpentée et parfaitement convaincante.

Blanc : la tendresse de l'or aux reflets verts. Un bouquet d'amandes, de fruits secs, de fougères et de fleurs blanches. Le miel et la cannelle sont ses notes habituelles. On le dégustera soit assez jeune sur le fruit, soit un peu plus mûr pour son gras et son moelleux.

Rouge : généreux, les Beaune montrent une grande puissance aromatique et une texture charnue, ce qui les prédestine aux viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé. Pour les fromages, choisissez l'époisses, le soumaintrain, le munster, le maroilles.

Température de service : 15 à 16 °C.

Blanc : sa fraîcheur et son registre floral feront merveille sur les volailles et le veau en sauce crémée, les tajines au poisson, mais aussi les sushis et poissons de mer grillés. Plus âgé et donc plus gras, il saura envelopper et amadouer les fromages comme le cîteaux, le comté et certains chèvres.

Température de service : 12 à 14 °C.

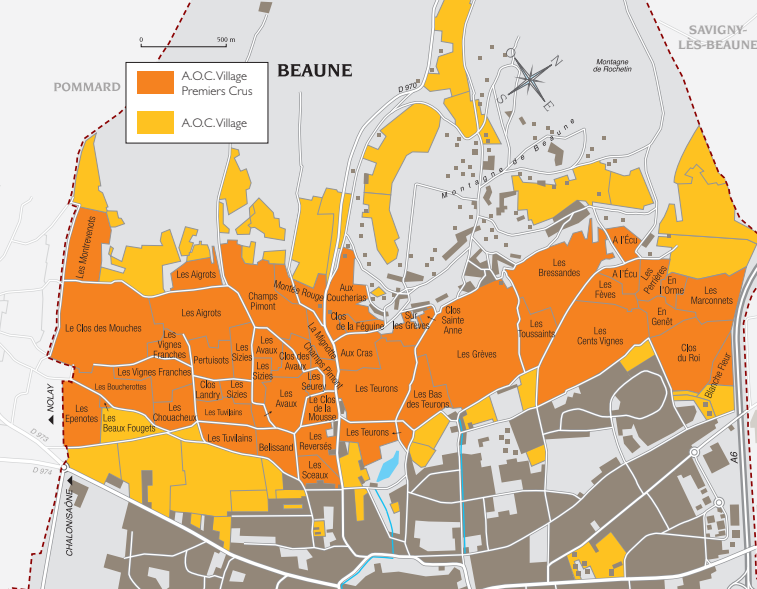


Image même de la Bourgogne et capitale de son vin, Beaune attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices. L'Hôtel-Dieu flamboyant, les caves immenses et silencieuses des maisons de négoce et les domaines vigneronniers reçoivent d'innombrables visiteurs. Beaune possède aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. C'est le « Pinot Vermeil » des ducs de Bourgogne, un vin rouge réputé depuis le Haut Moyen-Âge pour la jeunesse de son tempérament, plein de feu et de bouquet. Assez rares, les blancs mettent en valeur des terroirs favorables au Chardonnay. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée dès 1936.

Dans le synclinal de Volnay, le calcaire du Comblanchien disparaît en profondeur et laisse s'exprimer les calcaires rauraciens du sommet, assez pentus (sols bruns peu épais, rendzines noires provenant d'éboulis). En descendant le coteau : les marnes argoviennes sur des sols épais, blancs, gris ou jaunes, nuancés de rouge par l'oxfordien ferrugineux. Au bas du coteau : calcaires mêlés à des argiles. Exposition : de l'est à plein sud entre 220 et 300 mètres d'altitude.

Vins rouges, cépage Pinot Noir.
Vins blancs, cépage Chardonnay.

Superficie en production* :
1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
Rouges : 359,53 ha
(dont 277,74 ha en Premier Cru)
Blancs : 50,34 ha
(dont 34,05 ha en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges : 13 690 hl
(dont 10 584 hl en Premier Cru)
Blancs : 2 453 hl
(dont 1 819 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

Les Boucherottes, Les Vignes Franches, Clos des Ursules, Les Chouacheux, Les Épenotes, Le Clos des Mouches, Les Montrevenots, Les Aigrots, Les SIZES, Pertuisots, Clos Saint-Landry, Les Avaux, Les Tuvilains, Belissand, Les Seurey, Clos de la Mousse, Les Reversées, Les Sceaux, Les Teurons, Clos du Roi, Blanches Fleurs, A l'Écu, Clos de l'Écu, Les Fèves, Les Cent Vignes, Les Marconnets, En Genêt, En l'Orme, Les Perrières, Les Bressandes, Les Toussaints, Les Grèves, Sur les Grèves, Sur les Grèves-Clos Sainte-Anne, Aux Cras, Le Bas des Teurons, Aux Coucherias, Clos de la Féguine, Montée Rouge, La Mignotte, Clos des Avaux, Champs Pimont.