

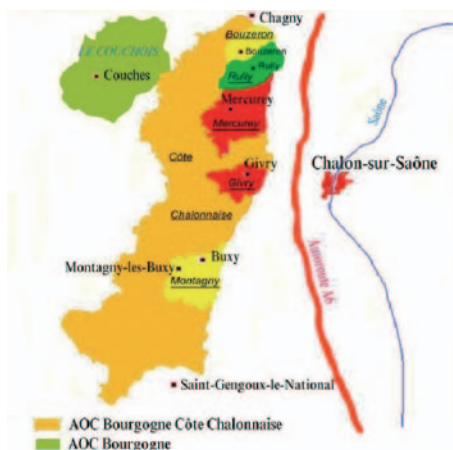
LA CÔTE CHALONNAISE, UN EXCELLENT CHOIX VINICOLE...

■ Elle se présente sous la forme d'îlots de vignobles plus ou moins séparés les uns des autres. Il s'étend au Nord, de Chagny qui est à la limite avec la Côte de Beaune jusqu'au Sud, vers Saint-Gengoux-le-National et le vignoble du Mâconnais.

Sa superficie est d'environ 4 000 hectares. Elle est, l'une des plus belles régions viticoles de Bourgogne, c'est un chapelet de villages dont les vignobles prolongent ceux de la Côte-d'Or.

Le Pinot Noir et le Chardonnay en sont les principaux cépages, on y retrouve également en petite quantité l'Aligoté. Les terroirs les plus aptes au Chardonnay, sont issus d'argiles, de marnes ou de calcaires marneux. Le Pinot Noir s'épanouit plutôt sur des sols moins argileux.

Le climat de la côte Chalonnaise est continental: été chaud et automne sec, favorable à la bonne maturation des raisins.



▲ Le vignoble du chalonais



▲ Vignoble de Mercurey

il existe 2 appellations sous régionales

Bourgogne Côte Chalonnaise: vins rouges, rosés, blancs; cette appellation régionale voit sa zone s'étendre sur quarante-quatre communes entre Chagny et Saint-Gengoux-le-National dans le département de la Saône-et-Loire. Les 465 ha du vignoble s'étirent sur une quarantaine de kilomètres à flanc de coteaux.

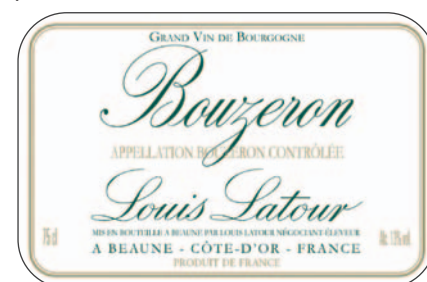


Bourgogne Côte de Couchois:

ce vignoble a vu reconnaître son terroir en 2000. Les vins produits sur cette appellation sont uniquement des vins rouges issus du Pinot Noir. Son aire de production est située sur six communes au Nord de la Saône-et-Loire. Ces terroirs sont très proches de la partie méridionale des Hautes Côtes de Beaune. La superficie en production est de +/- 8 hectares.

5 communes peuvent utiliser leur propre nom en AOC

Bouzeron: a obtenu l'appellation communale le 17 février 1998. Il est obtenu exclusivement à partir du cépage Aligoté. Celui-ci a trouvé son territoire de prédilection dans ce petit village de Saône et Loire. Les communes de production sont Bouzeron et Chassy le Camp, avec une superficie en production de 61 hectares.



Rully: à l'ombre de son château, trône un vignoble relativement méconnu. Ses rouges clairs et plaisants sont plutôt légers, bien que les meilleurs puissent rivaliser avec ceux de Mercurey. Les blancs élégants avec une pointe d'épice, sont majoritaires et tendent à occuper le devant de la scène. L'appellation a une superficie de 306 hectares.

Mercrey: à une dizaine de kilomètres au Nord-Ouest de Chalon, le vignoble s'étend sur les communes de Mercrey et de Saint-Martin-sous-Montaigu, dans un paysage de petites collines à pentes souvent raides. Nous sommes ici dans l'appellation communale la plus étendue de la Côte Chalonnaise avec en surface de production, 650 hectares dont 142 ha classés en Premier Cru.

Givry: cette petite cité du XVIII^e siècle, à 6 km au Sud de Mercrey, est connue pour son vin rouge assez corsé, que l'on dit avoir été le vin préféré d'Henri IV, l'appellation produit aussi des vins blancs. Les quelques

220 hectares en production se concentrent sur la commune de Givry mais débordent également sur celles de Dracy le Fort et Jambles.



Montagny: l'appellation couvre 4 villages. La zone de production est réservée exclusivement au vin blanc issu du Chardonnay. Exposées à l'Est et au Sud-Est, les pentes des coteaux accueillent la vigne entre 250 et 400 mètres d'altitude profitant d'un terroir riche de sa terre noire, peu profonde et caillouteuse, et un sous-sol argilo-calcaire à calcaire friable.

Aujourd'hui, le vignoble de 260 ha, dont 150 ha classés en Premiers Crus sur les communes de: Montagny – Buxy – Saint-Vallerin – Jully lès Buxy.

Vinicolement vôtre.

Philippe Berger

*Vice-Champion du monde
de dégustation 2014 et 2015*

AIHE REVUE



LE MOYEN IDÉAL DE VOUS FAIRE CONNAÎTRE

DE IDEALE WEG U TE LEREN KENNEN

DER IDEALE WEG EUCH KENNEN ZU LERNEN

Contact :
Patricia GUIOT
tél. 00 32 (0) 4 370 18 94
e-mail : revue@aihe.be

