

ATELIER BOURGOGNE

CLUB BALTHAZAR LE 8 11 2018

HISTOIRE

De l'Antiquité à nos jours, le vignoble de Bourgogne n'a cessé d'évoluer et de donner naissance à des vins de renommée internationale. Implanté au temps des Romains, puis développé par les moines et les Ducs de Bourgogne, le vignoble évolue encore après la Révolution française, adoptant très tôt le classement par Appellations d'Origines Contrôlée né en 1936.

Les AOC et DGC en Bourgogne

Appellation d'Origine Contrôlée AOC (Concept français naissance 1934 suite a différents problèmes de reconnaissances et de fraudes équivalent à l'AOP européen)

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) permet d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu. C'est la combinaison d'un milieu physique et biologique avec une communauté humaine traditionnelle qui fonde la spécificité d'un produit AOC.

Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) : Certaines AOC ont dans leur cahier des charges, la mention de « dénominations géographiques complémentaires », il ne s'agit pas d'AOC à part entière, mais d'identification de territoires plus restreints.

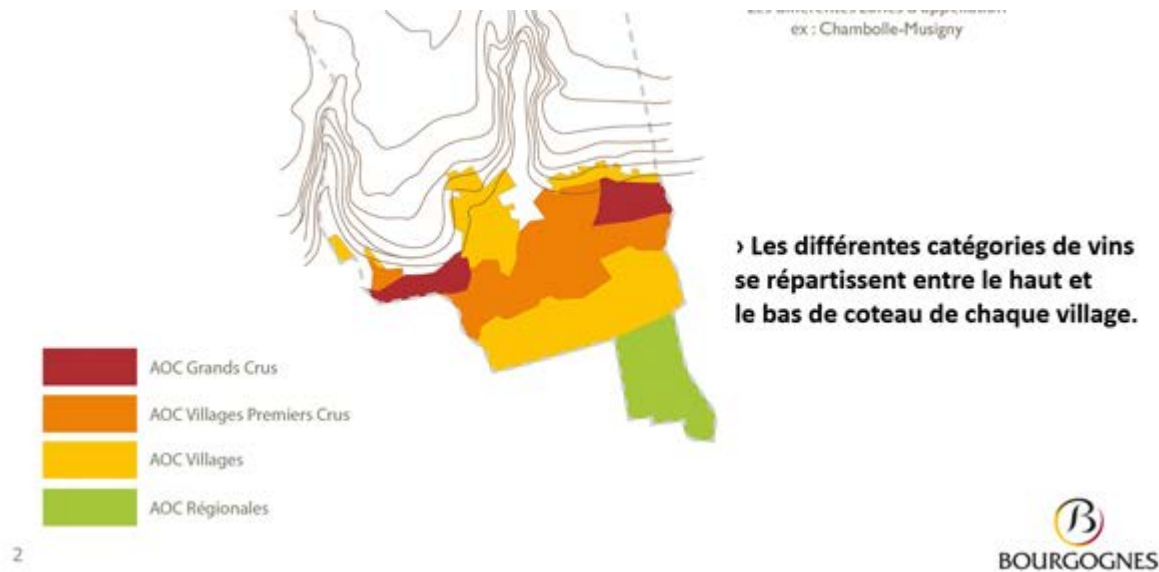
La classification

84 AOC – 33 Grands Crus, 44 appellations Villages et 7 appellations Régionales

Le classement d'une appellation est une convention qui traduit une tradition locale, qui tient en compte la **délimitation, le rendement, le degré, les cépages**

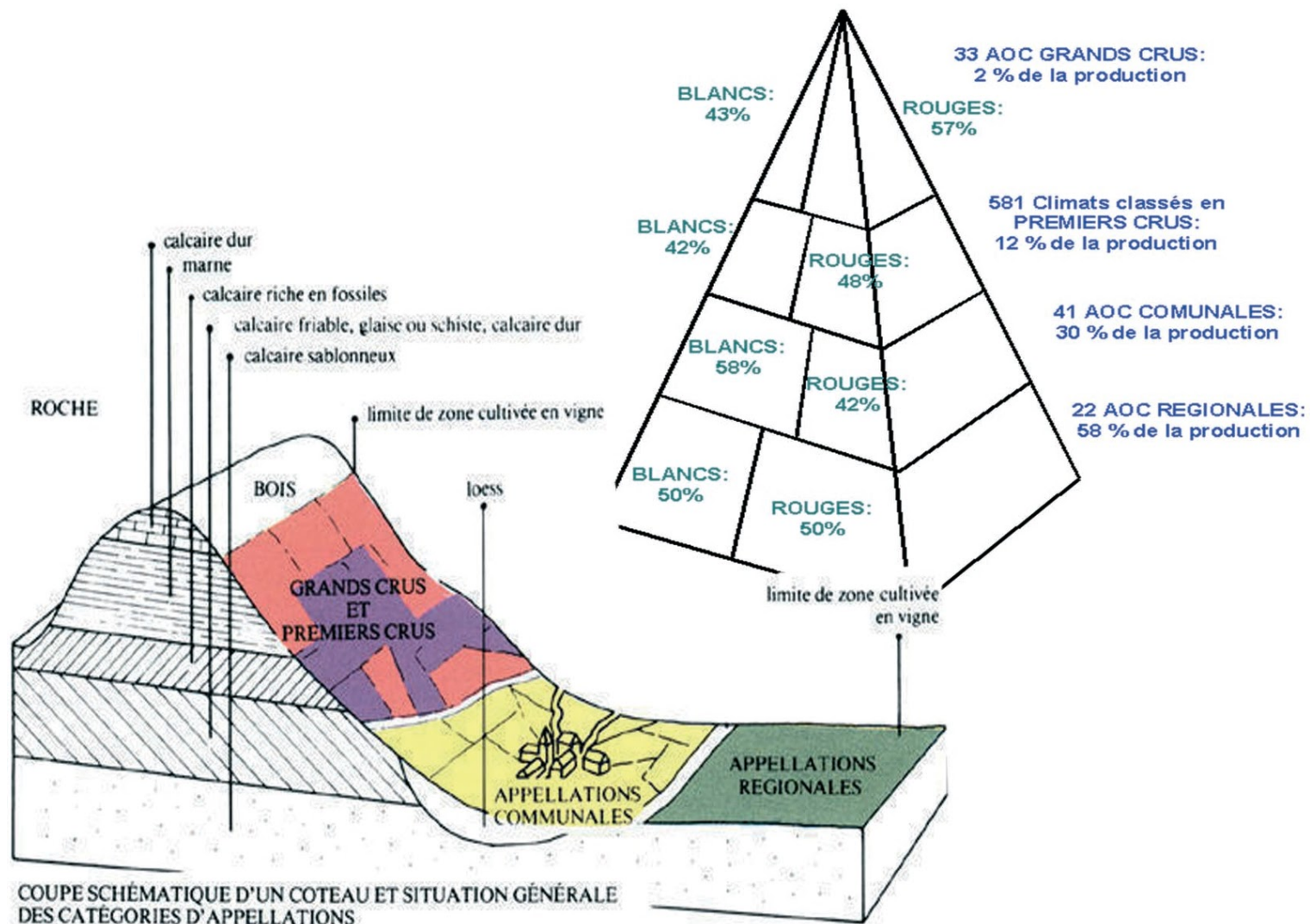


Comprendre La classification

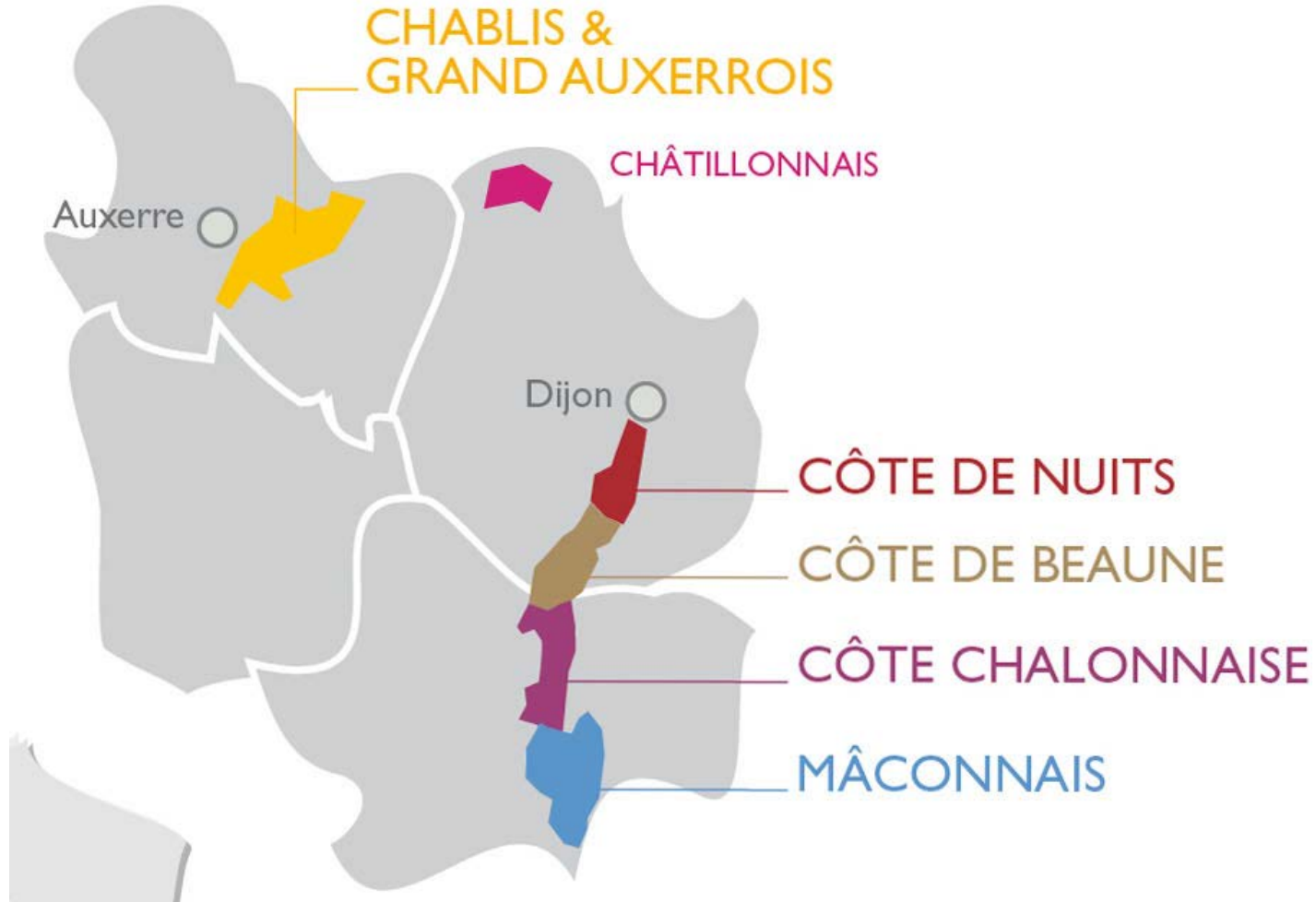


Lorsqu'un village produit tous les niveaux de la classification, les AOC Premiers Crus et les Grands Crus sont en général à mi-pente, les AOC Villages de part et d'autre et les AOC régionales en pied de coteau.

Explications détaillées



Les Régions Viticoles de Bourgogne



La Bourgogne Pittoresque

Terre d'empereurs : César, Charlemagne, Napoléon

Clos : parcelle de vigne entourée d'un mur de pierre sèche avec deux entrées l'une pour les voitures à cheval et l'autre pour le vigneron. Parmi les clos les plus célèbres *Clos de Vougeot, Clos de Tart Clos Saint-Denis*

Les 3 glorieuses **Le chapitre annuel de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin** (on prononce tête-vin), un dîner de gala au château de Vougeot

La vente des Hospices de Beaune

La Paulée de Meursault

La Saint Vincent Tournante

San Antonio, Guy Roux Chablis

Kir

Nuits St Georges sur la Lune

Les "climats" de Bourgogne classés au patrimoine mondial de l'Humanité

Le vin le plus cher au monde la Romanée-Conti

LES VINS DE LA SOIREE

Côtes Auxerroises

Sauvignon de Saint bris

Domaine des Remparts



Les Vins de L'Auxerrois

- Grand Blanc Sec Minéral
- Chablis – Saint Bris - Vézelay**
- Rosé Atypique
- Irancy**
- Rouges Légers
- Coulanges – Chitry – Epineuil**
- Rouge de Garde
- Irancy**
- Crémant de Bourgogne
- Bailly**

DOMAINE DES REMPARTS

AOC Saint-bris

Enfant de la Loire, le sauvignon a fait souche en Bourgogne. Présent dès le XIX e siècle en Auxerrois, non loin de Chablis, il s'est développé après la crise phylloxérique et a subsisté à Saint-Bris-le-Vineux, ainsi que dans quatre communes limitrophes situées à 10 km en amont d'Auxerre, où il cohabite avec les cépages traditionnels de la Bourgogne, pinot noir et le chardonnay. Les vignerons lui réservent les coteaux exposés au nord et à l'ouest, sur des terrains marneux, et les bordures des plateaux calcaires pour obtenir des vins qui misent sur la fraîcheur. Vin délimité de qualité supérieure en 1974, puis AOC en 2003, l'appellation délivre un message original dans des vins aromatiques qui s'épanouissent jeunes.

Le Domaine des Remparts



Patrick, Jean-Marc et Thomas Sorin cultivent actuellement 40Ha de vignes en alliant harmonieusement progrès techniques et savoir-faire traditionnel tout en respectant l'environnement.

Gamme Produit

Bourgogne Rosé, Aligoté, Passe Tout Grain

Cote d'Auxerre Blanc, Rouge

Irancy rouge

Saint Bris blanc

Saint Bris 2017



Cépage Sauvignon 100%.

Sol argilo-calcaires du Kimmeridgien

Age des vignes 40 ans

Rendement 48h/H

Température De Service 8°C-10°C.

Durée De Conservation 2 à 5 ans.

Accords Mets & Vin Charcuterie, poissons grillés, fruits de mer (huîtres), plats épicés, fromages de chèvre.

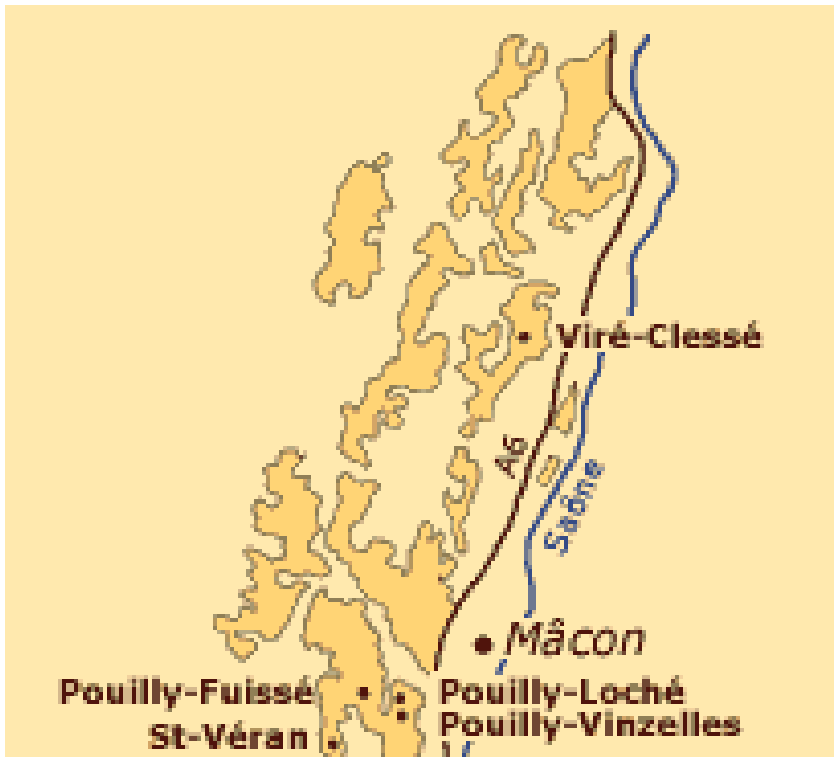
Prix 9,50€

LES VINS DE LA SOIREE

Côtes du Mâconnais

Pouilly Fuissé L'Excellence

Domaine Perraton



Les Vins du Mâconnais

Grand Blanc Sec Minéral
Viré Clessé – Pouilly - St Veran

Rouges Blancs Rosés de Macon
Rapports qualité prix indiscutable

DOMAINE PERRATON

AOC Pouilly-fuissé

Le vignoble couvre une superficie de 750 hectares environ, pour une production annuelle moyenne de 44 000 hectolitres.

Du haut de la roche de Solutré et de ses 493 m d'altitude, 200 millions d'années contemplant la vague dorée du pouilly-fuissé en Bourgogne du Sud, aux abords de Mâcon. Quatre villages ont en commun l'appellation communale pouilly-fuissé : **Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré**. Ce vignoble est l'une des plus belles réussites du chardonnay bourguignon. Il produit un grand vin blanc plein de charme et très complexe. Les terroirs du Pouilly-Fuissé sont de constitution majoritairement argilo-calcaire (Jurassique). L'altitude varie de 225 à plus de 350 mètres.

Le Domaine Perraton



Situé sur la commune de Chaintré, les frères PERRATON vinifient et élèvent de grands vins. L'Exploitation s'étend sur 12 ha. Toutes les parcelles sont conduites en viticulture raisonnée, proche de l'agrobiologie, avec enherbement et labour des sols.

Gamme Produit

Pouilly-Fuissé, Pouilly- Vinzelles, Viré-Cléssé, Mâcon-Chaintré, Mâcon-Loché, Mâcon-Vinzelles et le Crémant de Bourgogne

Pouilly Fuissé *L'Excellence*



Cépage Chardonnay

Sol argilo-calcaires du Jurassique

Age des vignes 55 ans

Rendement 35h/H

Température De Service 10°C-12°C.

Durée De Conservation 2 à 6 ans.

Accords Mets & Vin Ecrevisses, Langoustines, Escargots, Cuisses de Grenouilles, Charcuteries,

Prix 19,00€

LES VINS DE LA SOIREE

Côtes de Beaune

Domaine Moniot Né



Les Vins de la Côte de Beaune

Les plus Grand Blanc Sec du Monde
Corton Charlemagne – Montrachet
Meursault

Rouges de très hauts niveaux
Corton, Pommard, Volnay.

Des Appellations d'exception en R & B
Maranges, Santhenay, St Aubin,
Monthelie, Auxey Duresse,
Saint Romain, Chorey les Beaune,
Beaune, Aloxe Corton, Ladoix,
Permand Vergelesse

DOMAINE Moniot Nié

Domaine familial répartis sur 11 appellations situées sur les communes d'**Aloxe-Corton**, de **Ladoix** au nord de la **côte de Beaune** et **Santenay**
Dans ce village viticole, on est fier d'être bourguignon et de chanter les louanges des vins de l'appellation avec la **Confrérie des Grumeurs de Santenay** qui vous initie le temps d'un banquet, à la camaraderie bourguignonne. Suivez également la **Route des Grands Crus entre Maranges et Montrachet** et découvrez les vignobles et les villages pittoresques accrochés aux flancs des coteaux ensoleillés de la côte de Beaune.

Gamme de produit

BLANC

LADOIX 1er cru Le Clou d'Orge - SANTHENAY 1^{er} Cru clos les gravières
LADOIX - CORTON CHARLEMAGNE Grand-cru

ROUGE

LADOIX - SANTENAY village -SANTENAY 1er cru "Le Passe-Temps"
ALOXE-CORTON village - ALOXE-CORTON 1er cru "Les Moutottes"
CORTON Grand-cru

LADOIX VILLAGE 2016



Cépage Chardonnay

superficie 0ha 75 a

Nombre de bouteilles 6000

Sol argilo-calcaires

Age des vignes 28 ans

Rendement 32h/H

Température De Service 16°C-17°C.

Durée De Conservation 2 à 8 ans.

Accords Mets & Vin viandes blanches à la crème, fromages puissants comtés., beauforts. Truffles.

Prix 27,00€

SANTHENAY 1^{er} cru Clos des Gravières 2017



Cépage Chardonnay

Cette parcelle de 70 ares entourées de murs se situe sous le moulin Sorine

Nombre de bouteilles 600

Sol Cailloux Blanc très pentu

Age des vignes 32 ans

Rendement 24h/H

Température De Service 17°C-18°C.

Durée De Conservation 2 à 12 ans.

Accords Mets & Vin Foie gras, Caviar, langoustes, Poulets de Bresse, Truffes.

Prix 42,00€

ALOXE CORTON VILLAGE 2016



Cépage Pinot Noir

Superficie 0ha35

Nombre de bouteilles :2000

Sol Argilo Calcaire

Age des vignes 40 ans

Rendement 26h/H

Température De Service 18°C-20°C.

Durée De Conservation 2 à 10 ans.

Accords Mets & Vin Gibiers, Viandes Marinées, Coq au vin
Porc Noir, Cépes

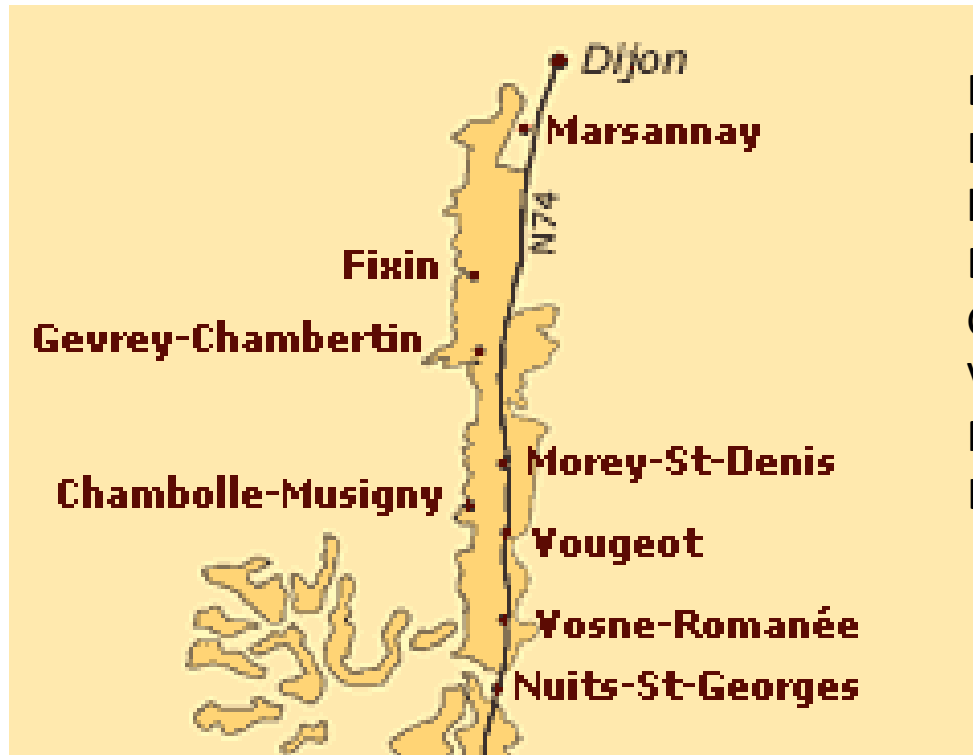
Prix 21,00€

LES VINS DE LA SOIREE

Côtes de Nuit

Nuit St George 2015

Domaine Prémeaux



Les Plus grands rouges de Bourgogne
Héritage des **moines Cisterciens** avec
le célèbre **Clos de Vougeot**.

Des crus prestigieux
Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny,
Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges.
Morey-Saint-Denis, Vougeot, Echézeaux
La **Romanée-Conti**.

Château de Prémieux

Cote de Nuit Les « Champs-Élysées de la Bourgogne », une bande étroite de coteaux magnifiquement exposés vers l'est, qui s'étend sur 3200 hectares soit 20 km du nord au sud, de Dijon jusqu'à Corgoloin, (village situé à 8 km au nord de Beaune). La petite ville de Nuits-Saint-Georges est au cœur de cette « allée » dont la largeur, parfois, n'excède pas quelques kilomètres ! Le Pinot Noir y est roi et s'y exprime sur huit villages.

C'est ici le paradis des « Grands Crus » rouges : la Côte de Nuits a donné naissance à chacun d'entre eux... à l'exception du Corton situé en Côte de Beaune ! Sur les hauteurs des collines qui dominent les coteaux, le magnifique vignoble des Hautes-Côtes de Nuits produit des vins structurés et très aromatiques.

Château de Prêmeaux

Situé à Prêmeaux Prissey sur un domaine de 15 hectares. Le domaine s'est constitué en 4 générations de vignerons depuis le début du siècle dernier. Arnaud PELLETIER est le représentant la (5ème génération) Après avoir passé plusieurs années loin de tout dans le Pacifique Sud, il prend en charge la conduite du vignoble avec une approche bien précise du métier de vigneron. Il s'attelle à travailler dans le respect du terroir et de la nature pour produire de grands vins.

Le vignoble, situé au cœur du vignoble bourguignon, s'étend sur 15 hectares. Toutes les vignes sont travaillées en **culture biologique sans levure ajoutées**.

[LBourgogne Hautes Côte de Nuits](#)

[Bourgogne Rouge](#)

[Côte de Nuits Village](#)

[Nuits Saint Georges](#)

[Nuits Saint Georges – 1er Cru « Clos des Argillières »](#)

[Nuits Saint Georges – 1er Cru « Clos des Corvées Pagets »](#)

Château de Prémieux

Nuit Saint Georges 2015



Cépage Pinot Noir

Sol argilo-calcaires du Jurassique

Age des vignes 32 ans

Rendement 25h/H

Température De Service 17°C-19°C.

Durée De Conservation 2 à 15 ans.

Accords Mets & Vin Tournedos Rossini, Poularde en deuil noir , Pièces de bœuf de haute qualité Angus , Aubrac, Charolais, Galice, Kobé , Simmental, Hereford, la noix d'entrecote d'argentine....

Prix 34,00€