



Les Côtes de Beaune

02 décembre 2017



Dégustations 2017 / 2018

- 20/01/2018 **Beaujolais avec le Domaine Piron**
2015 : Moulin à Vent, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Chénas, Vieux millésime à l'aveugle
- 24/03/2018 **Domaine La Mordorée** Condrieu, Tavel, Lirac blanc & rouge 2014, Châteauneuf du Pape 2011 & 2014
- 26/05/2018 **Cahors – Madiran** 2008, 2009, 2010, 2012

Projet de Voyage

- Thème : Bordeaux
 - Cité du Vin et
 - Haut-Médoc ou Saint Emilion
- Programme
 - Départ Samedi matin TGV vers 8h
 - Samedi Visite 2-3 Châteaux Haut-médoc ou Saint-Emilion
 - Samedi soir Hôtel 3* ou 4*
 - Dimanche Visite Cité du Vin avec dégustation
 - Retour Dimanche en soirée par TGV
- Quand : 1^{ère} quinzaine Avril 2018 hors vacances
- Combien : 400 € / Personne comprenant Train, Car, 3 Repas, 1 nuit d'hôtel, visite des domaines



Menu

- Jambon persillé de Bourgogne
- Roti de bœuf
- Brillat savarin et Tomme mixte Chèvre / Brebis
- Chouquettes



Sommaire

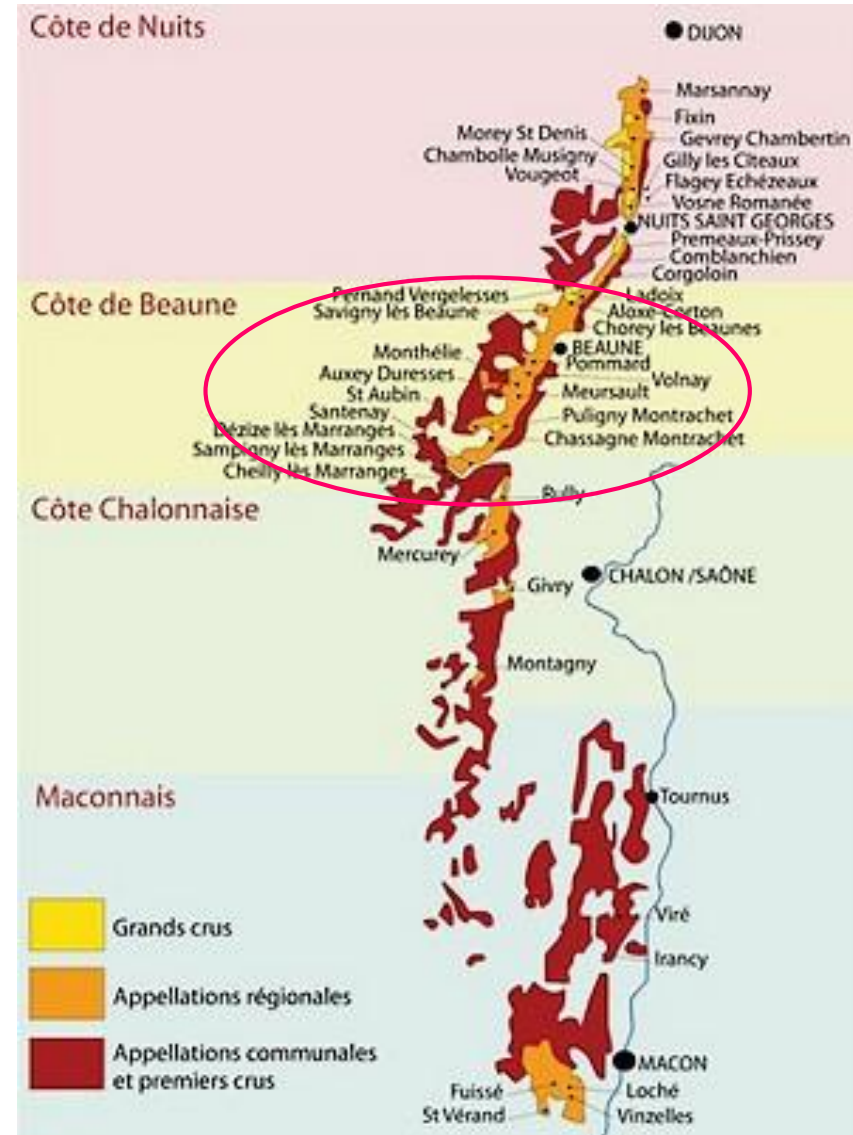
- L'histoire du vignoble
- La situation géographique
- Le climat
- La géologie et les sols
- Les Cépages
- Les vins



L'histoire du vignoble de Bourgogne

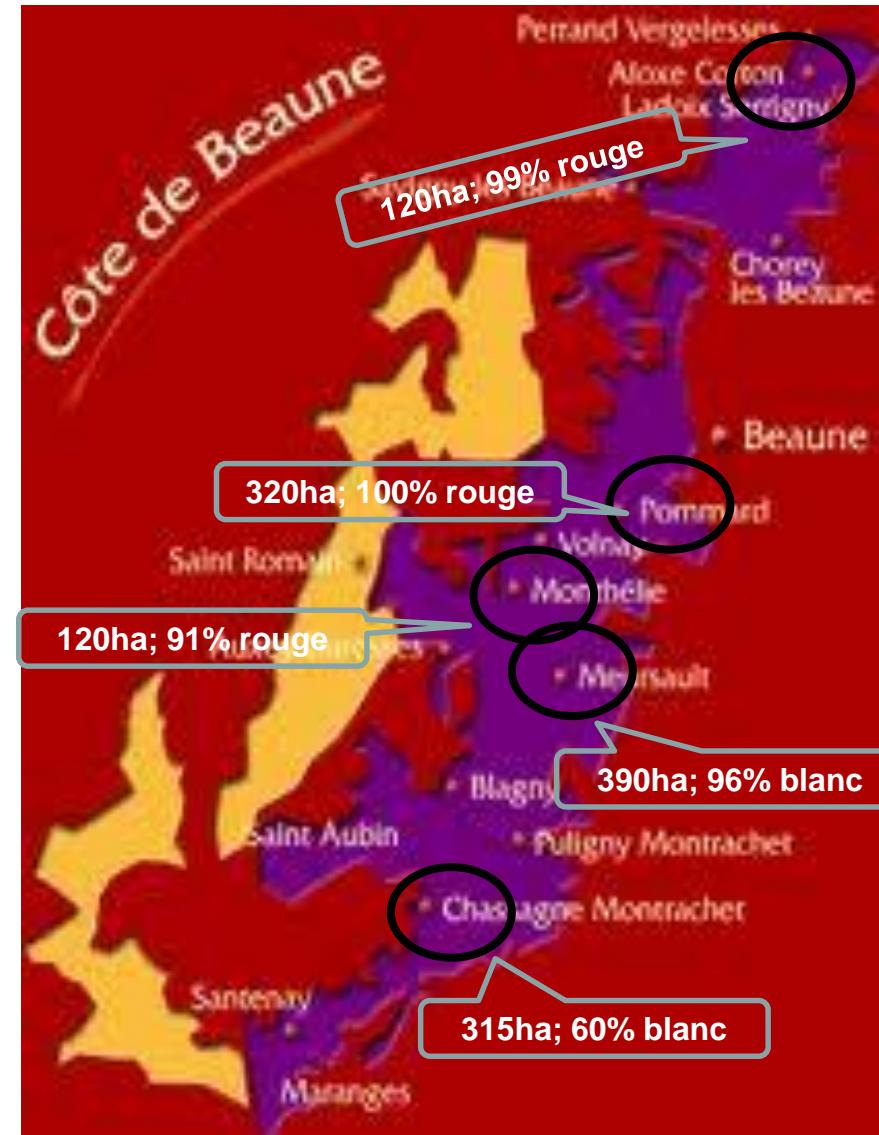
- Origine incertaine de la vigne en Bourgogne : en provenance au 6^{ème} siècle Av J-C de la Suisse ou des Grecs par le midi.
- Le christianisme favorise l'extension de la vigne par la création d'importants domaines rattachés aux abbayes.
 - C'est la période de la naissance des clos (de Bèze, de Vougeot, de Tart, ...)
- Jusque dans les années 1350, le vin de Bourgogne le plus apprécié était le blanc.
- Sous le règne de 4 Ducs de Bourgogne (1342-1477), les règles destinées à garantir un niveau de qualité élevé furent édictées.
- Vers les années 1700, les 1^{ères} maisons de commerce de vin de Bourgogne voient le jour.
- Au début du XIX^{ème}, début de la hiérarchisation des meilleurs terroirs.
- En 1852 essor du vignoble grâce à la ligne de chemin de fer Dijon-Paris et 1^{ère} vente aux enchères aux Hospices de Beaune.
- Apparition du Phylloxéra en 1875 et replantation des vignes à partir de 1887.
- Des 1930, des propriétaires refusèrent de vendre en vrac au négoce.
- En 1938, apparition de la 1^{ère} AOC (Morey Saint-Denis).
- En 1943, les premiers crus furent créés.
- En 2012, une candidature au patrimoine mondial de l'Unesco est déposée pour y classer les climats du vignoble de Bourgogne.

Situation géographique (1/2)



Situation géographique (2/2)

- La Côte de Beaune prolonge vers le sud la Côte de Nuits de Ladoix à Cheilly les Maranges.
- Elle traverse 20 communes.
- Elle représente une superficie de 6000ha sur 29500ha du vignoble de Bourgogne (dont 60,5% de blanc et 34,5% de rouge).



Climat

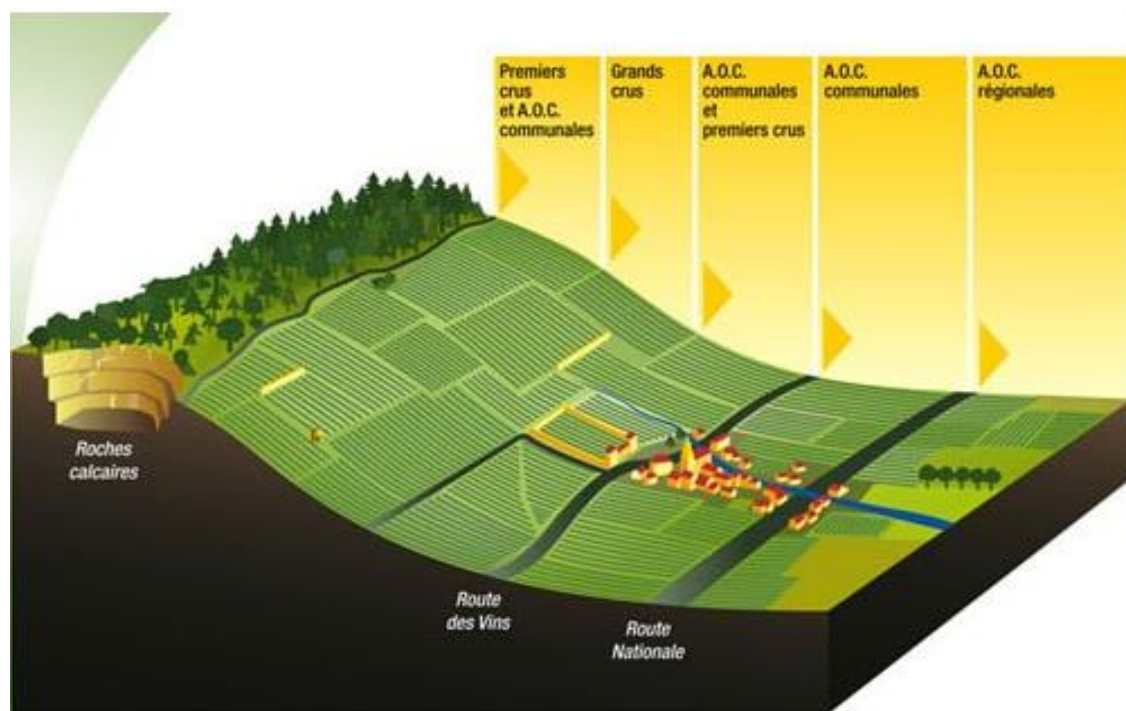
- La Bourgogne offre un climat semi-continental (étés chauds et hivers froids).
 - Les vallées de la Saône et de ses affluents sont soumises à une température plus tempérée.
- Les jours de pluie se répartissent assez équitablement sur l'année avec un maximum en automne.
- L'influence du relief joue sur la répartition géographique des pluies :
 - Les arrières-côtes forment un écran au vignoble
- Les expositions sud et sud-est sont privilégiées
- Du fait de la situation septentrionale du vignoble, la notion de millésime est important.

La géologie et les sols (1/2)

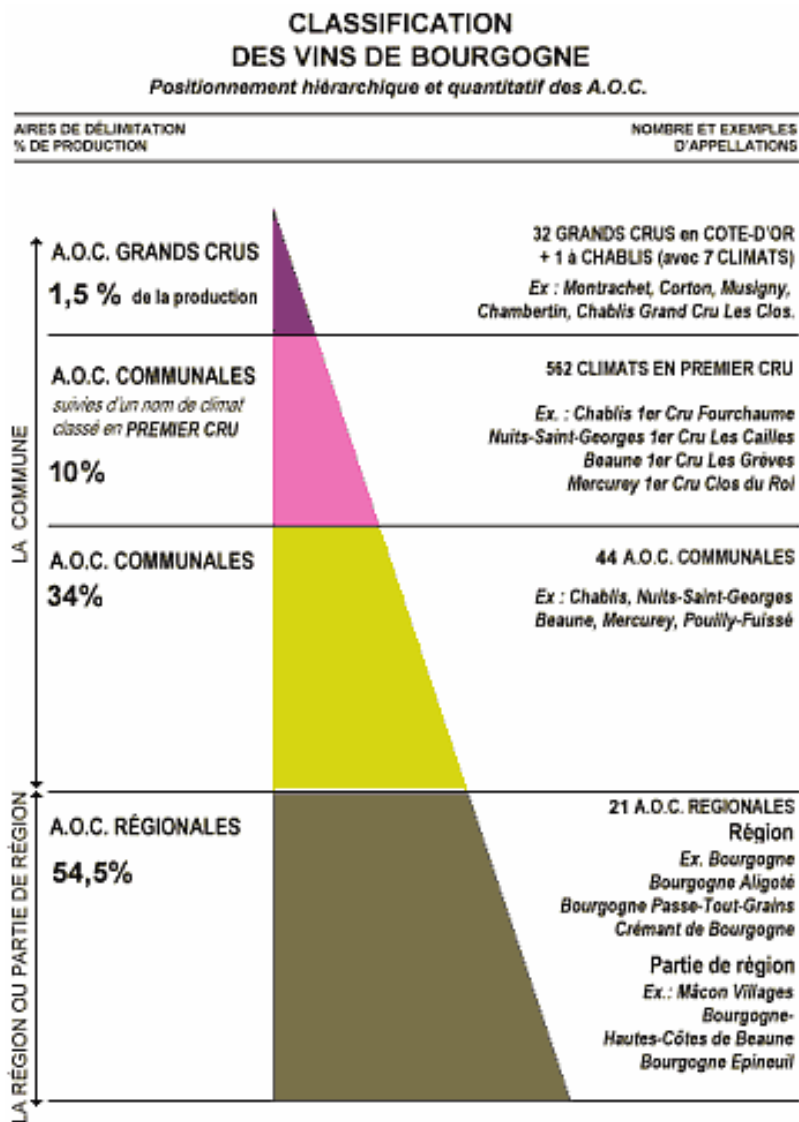
- En Bourgogne l'exposition est primordiale par rapport à l'ensoleillement.
 - La géologie intervient donc en permettant de telles expositions.
 - La façade orientale s'étendant de la Côte de Nuits au Beaujolais.
 - C'est une façade tectonique le long de laquelle s'est affaissée le fossé de la Saône (fossé bressan).
 - Façade façonnée par l'érosion avec à l'ouest des reliefs granitiques et des calcaires et à l'est la plaine sédimentaire du fossé bressan.
- Les types de sols sont à l'origine des différents terroirs viticoles.
 - Les sols sur lesquels sont plantés les vignes sont recouverts d'éboulis calcaires provenant du haut de la Côte, de limons rouges déposés aux époques glaciaires et de roches issues de l'altération des couches géologiques sous-jacentes.
 - En haut de versant, les sols sont maigres très calcaires, ils s'enrichissent en argile en allant vers le bas.

La géologie et les sols (2/2)

- Juxtaposition géologique variée : granite du primaire, couverture argileuse et calcaire du secondaire et dépôt caillouteux ou argilo-sableux du tertiaire et quaternaire
- Cette grande diversité pédologique qui en résulte est à l'origine de la notion de terroir appelé « [climat](#) ».
- Le sol du vignoble de la Côte de Beaune est argilo-calcaire ou marno-calcaire.



Classification des vins de Bourgogne



Les cépages

- Cépages rouges :

- Pinot noir
- (Gamay)



- Cépages blancs

- Chardonnay
- Aligoté





Dégustation

- Chassagne Montrachet 1er Cru La grande montagne
Domaine Bachelet Ramonet 2013
- Meursault 1er Cru Bouchères Pierre Morey 2006
- Monthelie 1er Cru Ch de Monthelie "Sur la Velle" 2010
- Aloxe Corton 1er Cru Clos du Chapitre Pierre Morey
2011
- Pommard 1er Cru Les Rugiens Dom Aleth Girardin 2008

Chassagne Montrachet 1er Cru

La grande montagne

- Appellation : Chassagne Montrachet
- Domaine : Domaine Bachelet Ramonet
- Blanc sec
- Cépage(s) : 100% Chardonnay
- Année : 2013
- Degré : 13°
- Divers :
 - Age vigne 58 ans,
 - Culture assimilée raisonnée
 - Rendement 48hl/ha
 - Vendange mécanique
 - Elevé en fût de chêne 18 mois avec bâtonnage



Meursault 1er Cru Bouchères

- Appellation : Meursault 1^{er} cru
- Domaine : Domaine Pierre Morey
- Blanc sec
- Cépage(s) : 100% Chardonnay
- Année : 2006
- Degré : 14°
- Divers :
 - Biodynamie sans certification,
 - Vendange manuelle
 - Bâtonnage 2 à 3 fois par semaine
 - Pas de levurage, Fermentation malolactique en fûts
 - Elevage 16 à 24 mois en fûts de chêne
 - Collage et filtrage non systématique



Monthelie 1^{er} cru – Sur la Velle

- Appellation : Monthelie 1^{er} cru
- Domaine : Château de Monthelie
- Rouge
- Cépage(s) : 100% Pinot noir
- Année : 2010
- Degré : 13°
- Divers :
 - Age des vignes 57 ans
 - Rendement 33hl / ha
 - Elevage en cuve et fûts
 - Mise en bouteille Juin 2012



Aloxe Corton 1er Cru Clos du Chapitre

- Appellation : Aloxe Corton 1^{er} Cru
- Domaine : Pierre Morey
- Rouge
- Cépage(s) : 100% Pinot noir
- Année : 2011
- Degré : 12,5°
- Divers :
 - Biodynamie sans certification
 - Vendange manuelle avec tri et égrapage
 - Pas de levurage, léger sulfitage de protection
 - Légers pigeages et remontages
 - Elevage 15 à 24 mois en fûts de chêne
 - Ni collage, ni filtration



Pommard 1er Cru Les Rugiens

- Appellation : Pommard 1^{er} cru
- Domaine : Aleth Girardin
- Rouge
- Cépage(s) : 100% Pinot noir
- Année : 2008
- Degré : 13°
- Divers :
 - Sol Argilo Calcaire
 - Âge des vignes 111 ans
 - Vendanges triées, égrappées à 80%
 - Pigeages et remontages adaptés à chaque millésime
 - Elevage en fûts de chêne (30% à 50% neuf) pendant 12 mois puis 6 mois en cuve inox pour assurer l'homogénéité des cuvées
 - Pas de collage, filtrage selon la turbidité



Les prix

- Chassagne Montrachet 1er Cru La grande montagne
Domaine Bachelet Ramonet 2013 : 24 €
- Meursault 1er Cru Bouchères Pierre Morey 2006 : 52 €
- Monthelie 1er Cru Ch de Monthelie "Sur la Velle" 2010 :
23,60 €
- Aloxe Corton 1er Cru Clos du Chapitre Pierre Morey
2011 : 40,50 €
- Pommard 1er Cru Les Rugiens Dom Aleth Girardin 2008
: 45 €



Bonne fin de soirée.

A bientôt pour la dégustation

du 20 janvier :



Domaine Piron : Beaujolais