



Bourgogne Côtes d'Auxerre



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble Auxerrois, dans l'Yonne.

Le nom de CÔTES D'AUXERRE ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins rouges, rosés et blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Communes de production : **Augy, Saint-Bris-le-Vineux, Auxerre, Vaux, Champs-sur-Yonne, Quenne, Vincelottes.**

Sur l'étiquette, la mention CÔTES D'AUXERRE doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

CARACTÈRES DES VINS

Rouge : sous une robe rubis intense, on perçoit des notes de cerise, de framboise et de fruits noirs sur les vignes les plus anciennes, le tout souligné par une subtile minéralité. Cette complexité aromatique s'accompagne en bouche de cerise et de fraise des bois légèrement réglissées. Souple et soyeux, plein et complet, un vin très agréable.

Blanc : lumineux et doré, quelquefois teinté de reflets verts, il attaque sur l'amande, la noisette, les fleurs blanches. Friand, il monte vite en puissance sur une belle minéralité. Nuancé de fruits secs et de sous-bois au cours de son évolution, il développe une belle richesse aromatique.

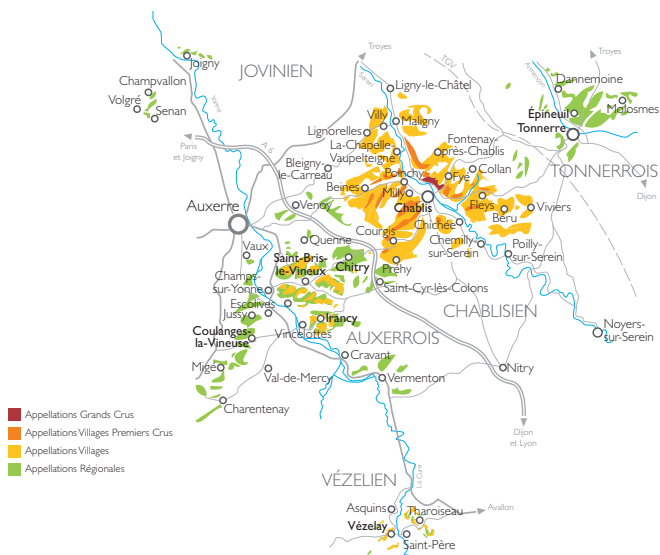
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : ce vin plaisant et parfumé, plus velouté que charpenté, accompagne parfaitement un coq au vin, un magret de canard et, pourquoi pas un lapin. Sa richesse aromatique excelle aussi sur les abats, et notamment le foie de veau, dont l'onctuosité est équilibrée par la vivacité friande du Côtes d'Auxerre.

Température de service : 14 à 15 °C.

Blanc : sa belle minéralité et sa franchise imposent des mets délicats, mais à texture moelleuse, comme les tourtes au poisson. Vous pouvez également le servir avec des quenelles et des poissons fins ou un tian d'aubergines.

Température de service : 11 à 12 °C.



SITUATION

Le vignoble d'Auxerre (prononcé Ausserre) possède de très anciennes lettres de noblesse grâce à l'abbaye de Saint-Germain et à sa proximité de Paris. Il reste néanmoins bien vivant. En 1993, les communes d'Auxerre, de Vaux, de Champs-sur-Yonne, d'Augy, de Quenne, de Saint-Bris-le-Vineux et de Vincelottes ont reçu le droit d'identifier les Côtes d'Auxerre au sein de l'appellation Bourgogne.

En effet, ces vignobles possèdent une réelle personnalité. Ils se situent de part et d'autre de l'Yonne, la rivière qui donne son nom au département.

TERROIRS

Ce vignoble fait partie des portes d'or de la Bourgogne, dans l'auréole du jurassique supérieur (kimméridgien et portlandien).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges et rosés : 127,03 ha

Blancs : 113,95 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges et rosés: 5 496 hl

Blancs : 4 468 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018