



Côte de Nuits-Villages



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

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

Communes de production : **Fixin, Brochon, Premeaux, Comblanchien, Corgoloin.**

CARACTÈRES DES VINS

En rouge ou **en blanc**, c'est le vin de la poule au pot, dont rêvait Henri IV pour le bonheur dominical de chaque famille. Il est accessible et plaisant, honnête et franc de goût. **En rouge**, il brille des reflets pourpres du Pinot, tirant souvent jusqu'au grenat intense (cerise brillante dans sa jeunesse). Ses arômes s'expriment de façon classique sur fond de cerise, groseille et cassis, avec des nuances de sous-bois, de champignon et d'épices (cannelle). Un vin large et puissant en bouche, possédant du gras et de la rondeur : cette aménité accompagne le fondu de tanins assez présents dans les vins jeunes.

En blanc, l'œil est or clair, légèrement doré. Les fleurs blanches (acacia, aubépine) se mêlent à la prune et, avec l'âge, à la pomme mûre, à la figue, à la poire ou au coing. Notes épicées également. Vif et net, il a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe et toujours aimable.

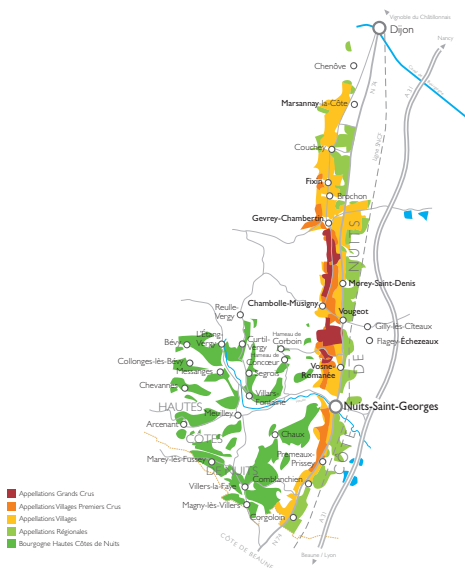
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : carré et viril, son caractère est néanmoins assoupli par un fruité important et une certaine rondeur au palais. Il est donc tout à fait normal que les viandes soient les premières à l'adopter. Sa force aromatique moyenne comblera ainsi les terrines et pâtés, les abats rôtis ou poêlés, les viandes souples comme le porc rôti ou en sauce, l'agneau longuement rôti et le veau braisé. Il préfère les fromages à saveur soutenue : époisses, langres, ami du chambertin.

Température de service : 13 à 14 °C.

Blanc : le jambon persillé, les terrines, les escargots, les poissons grillés, les fromages de chèvre, le comté, le beaufort et la famille des gruyères.

Température de service : 11 à 12 °C.



SITUATION

Les terroirs sont dignes de porter une appellation Village du sud de la Côte de Nuits ou bénéficient de l'appellation Côte de Nuits-Villages, instituée en 1964. Corgoloin, marque ainsi la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune. Au nord, une partie des terroirs du village de Brochon et le village de Fixin peuvent aussi prétendre à cette appellation. Il s'agit de vins rouges (Pinot Noir) et blancs (Chardonnay). Les Climats (lieux-dits exprimant un terroir particulier) peuvent figurer sur l'étiquette si le vin en provient entièrement.

TERROIRS

Les versants de Comblanchien et de Corgoloin sont entaillés dans les calcaires durs du bathonien supérieur. Ils ne s'appuient pas sur le rebord du plateau mais suivent une pente régulière et faible. En haut, des sols bruns peu calcaires. Des éboulis épais forment le talus. Très caillouteux, il se prolonge à la base du coteau par des sols bruns qui recouvrent les limons accumulés. Fixin et Brochon quant à eux reposent sur les terres brun-rouges du piémont : les limons descendus du versant et mêlés de cailloux calcaires.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** presque uniquement, cépage **Pinot Noir**.

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges : 155,86 ha

Blancs : 10,28 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 6 275 hl

Blancs : 479 hl

**en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018*