



Bourgogne Coulanges-la-Vineuse



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble Auxerrois, dans l'Yonne.

Le nom de COULANGES-LA-VINEUSE 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 : **Charentenay, Coulanges-la-Vineuse, Migé, Mouffy, Jussy, Escolives-Sainte-Camille, Val-de-Mercy.**

Sur l'étiquette, la mention COULANGES-LA-VINEUSE doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

CARACTÈRES DES VINS

Le Bourgogne Coulanges-la-Vineuse **rouge** est issu du Pinot Noir. Souple et fruité, il est très agréable durant ses 3 ou 4 premières années et gagne à être dégusté sur le fruit. Certains millésimes plus âgés se portent cependant comme des charmes. Rubis-pourpre, un vin où domine l'arôme de la cerise (les vergers de cerisiers sont nombreux par ici) mais aussi de cassis et de fraises. Ses saveurs sont bien équilibrées, avec une belle rondeur en bouche, sans excès tannique et d'une longueur appréciable.

En blanc (Chardonnay), un vin produit sur l'ensemble du vignoble Coulangeois. Or clair, il décline des arômes de fleurs blanches aux accents minéraux. Sa fraîcheur s'accompagne d'une légère pointe de vivacité. Il coule délicieusement en bouche, comme une eau de printemps.

En rosé, un vin fruité aux arômes intenses, issu du Pinot Noir.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : avec ses tanins fins, discrets, et ses notes délicatement fruitées, ce vin est désigné volontaire pour les plats légers, simples et peu aromatiques. Il préfère donc les viandes blanches, voire même les poissons grillés ou poêlés.

Mention spéciale pour les omelettes et œufs au plat, les légumes sautés, les pâtes ou le riz gratinés et les tartes aux légumes ou à l'oignon. Sur le plateau de fromages, ceux à pâte pressée comme le comté.

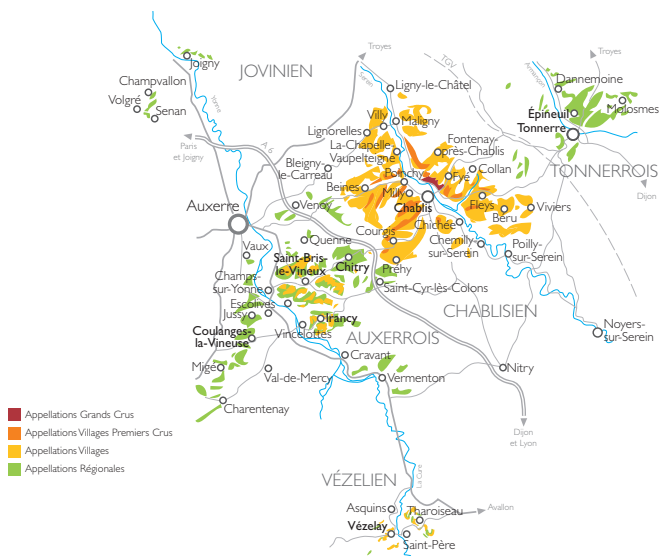
Température de service : 14 à 16 °C.

Blanc : le jambon persillé, l'escalope de dinde, la plupart des poissons et des coquillages, les fromages de chèvre ainsi que le comté, le beaufort et le gruyère.

Température de service : 11 à 12 °C.

Rosé : charcuterie, viandes blanches, grillades.

Température de service : 8 à 10 °C.



SITUATION

La bien nommée, peut-on dire de cette appellation vineuse à souhait ! Pays de vin, pays sans eau. À tel point que lors du grand incendie de 1676, qui détruisit 170 maisons et 22 pressoirs, on fit défoncer tous les tonneaux pour calmer le feu. Et c'est grâce à un impôt sur le vin que l'on reconstruisit l'église. On se trouve ici en Auxerrois dans le département de l'Yonne, au sommet d'une colline arrondie sur le versant oriental d'un petit bassin qui domine la rive gauche de l'Yonne.

Coulanges-la-Vineuse et les villages partageant son destin (Escolives-Sainte-Camille, Jussy, Migé, Mouffy et Val-de-Mercy) ont reçu en 1993 le droit d'identifier leurs vins au sein de l'appellation Bourgogne Coulanges-la-Vineuse (rouge, rosé, blanc). N'a-t-on pas retrouvé sur le site gallo-romain d'Escolives-Sainte-Camille, très proche, des témoignages de la présence de la vigne il y a 20 siècles ?

TERROIRS

Ce vignoble fait partie de la frange sud-est du Bassin parisien, planté dans l'auréole externe du jurassique supérieur (kimméridgien et portlandien), parfois dans la base du créacé.

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 : 98,90 ha
Blancs : 20,02 ha

Récolte moyenne annuelle** :
 1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges et rosés : 4 340 hl
Blancs : 868 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018