



Coteaux Bourguignons
Appellation de découverte
An appellation of discovery



BOURGOGNES



Socle de la gamme des vins de Bourgogne

Créée en 2011 (premier millésime mis en bouteilles), l'appellation Coteaux Bourguignons plonge ses racines dans les 4 départements de la Grande Bourgogne. Porte d'entrée de la gamme des vins de Bourgogne, elle se décline en trois couleurs (blanc, rouge, rosé). Vin monocépage ou d'assemblage, les Coteaux Bourguignons trouvent petit à petit leur public, depuis leur première commercialisation au printemps 2012.



The foundation of the range of Bourgogne wines

Created with the 2011 vintage, the Coteaux Bourguignons appellation can be produced in the four departments of greater Bourgogne (Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire and Rhône). An entry point to Bourgogne wines,

the appellation is available in white, red and rosé. Coteaux Bourguignons can be single varietal or blended wines, and are gradually finding their audience since first going on sale in the spring of 2012.



Porte d'entrée facile

dans l'univers des vins de Bourgogne



Riche de 100 appellations déclinées en milliers de Climats et interprétées par des centaines de vignerons ou négociants, la Bourgogne souhaitait depuis longtemps offrir une appellation qui devienne un produit de découverte, accessible à tous.

Grâce à leur excellent rapport qualité/prix, les Coteaux Bourguignons représentent une

porte d'entrée simple et naturelle dans l'univers des vins de Bourgogne.

Positionnée entre le Bourgogne rouge et le Beaujolais Villages, cette Appellation d'Origine Contrôlée est le trait d'union entre ces deux grandes régions viticoles.

Les Coteaux Bourguignons sont destinés aux marchés français autant qu'à l'export.

Coteaux Bourguignons:

an entry point to Bourgogne wines



With exactly 100 appellations spread over several thousand individual Climats, worked by hundreds of winemakers and négociants, the Bourgogne region has long sought to provide itself with an appellation that could act as a wine of discovery, accessible to all.

Coteaux Bourguignons wines offer excellent value for money, and as such, represent a simple

and natural gateway into the world of Bourgogne wines.

Positioned between a Bourgogne and a Beaujolais Villages, this AOC forms the link between those two great winegrowing regions. These wines are aimed equally at the French and export markets.

Que trouve-t-on dans les Coteaux Bourguignons ?



Ayant pour berceau les vignes situées de Chablis au Beaujolais, cette AOC reflète la diversité des cépages de la Grande Bourgogne.

Les vins blancs sont principalement issus du Chardonnay² et de l'Aligoté, bien sûr, mais aussi, dans une moindre proportion, du Melon de Bourgogne, du Pinot blanc, du Pinot Gris, etc.

Les vins rouges et rosés sont quant à eux composés de Gamay¹, de Pinot Noir³, ou même, en plus faible quantité, de César.

De la diversité des savoir-faire, des cépages et

des terroirs découle une large palette de vins.

La production reste limitée, les faibles récoltes 2011, 2012 et 2013 n'ayant pas permis des allocations de raisins trop importantes.

Pourtant la demande du marché existe, comme peuvent en témoigner les premières entreprises commercialisant des Coteaux Bourguignons.

La mise en place d'un contrôle renforcé pour cette appellation sera une garantie de qualité homogène.

Varietals used in Coteaux Bourguignons wines



Coming from vineyards as far apart as Chablis and the Beaujolais, this AOC reflects the diversity of varietals of the greater Bourgogne region.

The whites are mainly produced from Chardonnay² and Aligoté of course, but a small proportion is also made from more minor varietals including Melon de Bourgogne, Pinot Blanc and Pinot Gris.

The reds and rosés can be produced from Gamay¹ and Pinot Noir³, or even César grapes.

From a wide range of expertise, varietals and terroirs emerges a wide palette of wines.

Production remains modest, as the low 2011, 2012 and 2013 harvests did not provide a large allocation of grapes to this appellation.

Nonetheless, there is market demand, to which the first companies to offer Coteaux Bourguignons can testify.

The implementation of close monitoring for this appellation will guarantee the quality of the wines.



Pourquoi

« Coteaux Bourguignons » ?

C'est la toute première AOC qui, dans l'histoire de la Bourgogne, affiche le qualificatif « Bourguignon ».

Si « Coteaux » fait allusion aux paysages de la Grande Bourgogne où s'épanouissent les vignes, « Bourguignons » donne toute leur importance aux hommes et aux femmes qui produisent cette nouvelle AOC.

Les vins de Bourgogne sont, avant tout, le reflet du terroir qui les a vu naître, traduisant jusqu'aux moindres particularités de chaque Climat. Les producteurs insistent souvent sur le fait de n'être que les « interprètes » de ce terroir et du millésime.

Avec l'AOC Coteaux Bourguignons, leur savoir-faire est mis sur le devant de la scène. Chaque « coup de patte » peut s'exprimer et donner à cette appellation sa propre personnalité.

Coteaux Bourguignons
a new name for a new AOC

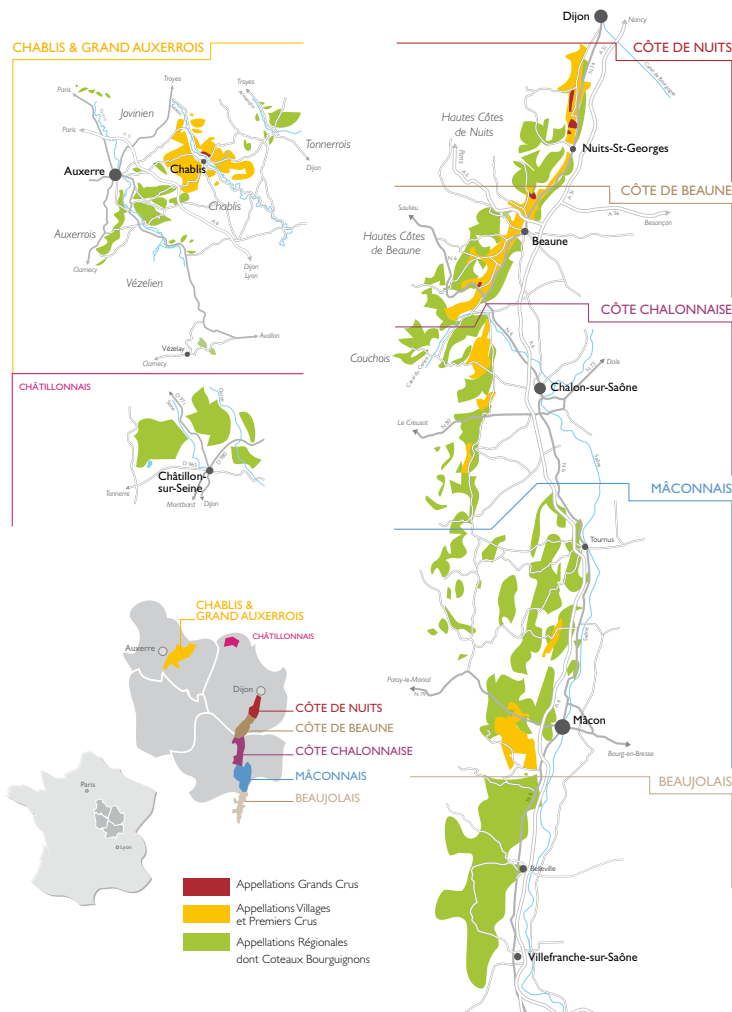
This is the very first AOC in the history of Bourgogne wines to bear the adjective "Bourguignon".

The "Coteaux" element obviously alludes to the landscape of the region where the vineyards flourish, while "Bourguignons" underlines the importance of the men and women who produce this new AOC.

The wines of Bourgogne are above all the reflection of the terroir upon which the grapes are grown, capturing the unique specificities of each Climat. Producers often say that they are simply the interpreters of each terroir and each vintage.

And with the Coteaux Bourguignons AOC, their expertise takes center stage. Each unique gesture can be expressed, giving wines in this appellation their own personality.

Bourgogne et Beaujolais : aires de production des Coteaux Bourguignons where Coteaux Bourguignons are produced



Des vins conviviaux en toute occasion !

Les Coteaux Bourguignons invitent les consommateurs qui ne connaissent pas encore les vins de Bourgogne à pénétrer leur univers : leur richesse aromatique, la diversité des saveurs et leur incroyable capacité à se marier à tout type de cuisine.

Abordables en toute occasion, ils conviennent aussi bien à un apéritif entre amis qu'à des expériences gourmandes plus originales.

Quelle que soit leur couleur, blanc, rosé ou rouge, ce seront vos alliés pour une soirée entre amis, un pique-nique au bord de l'eau, une terrasse ensoleillée ou une soirée au coin du feu !

Les Coteaux Bourguignons, une appellation à suivre, quels que soient vos envies ou votre niveau de connaissance en vin de Bourgogne !



Convivial wines for every occasion

Coteaux Bourguignons wines invite consumers who are not yet familiar with the wines of Bourgogne to enter their universe, through their aromatic depth, the diversity of flavors, and their remarkable ability to go well with all types of cuisine. Affordable for any occasion, they are just as suited to an aperitif among friends as a more gourmet experience.

Whether red, white or rosé, Coteaux Bourguignon wines are ideal for an evening with friends, a riverside picnic, lunch on a shady terrace or an evening beside the fire.

Coteaux Bourguignons is an appellation to keep an eye on, whatever your taste or experience of Bourgogne wines.



Quelques idées recettes
A few recipe ideas



Rillettes aux
2 saumons

Roulé de
canard fumé
à la mangue

Smoked and
Fresh Salmon
Rillettes

Smoked duck
pinwheels
with mango

COTEAUX
BOURGUIGNONS



x4

Rillettes Rillettes



15 min

Roulé Wrap



10 min



ACCORD METS-VIN

La dominante onctueuse des rillettes sera dynamisée par la vivacité d'un Coteaux Bourguignons blanc ou rosé.

Le canard, viande serrée et ferme, a des arômes francs. Le caractère tonique d'un Coteaux Bourguignons s'équilibrera avec cette fermeté.

FOOD WINE PAIRING

The dominant rich texture of the salmon will be livened by a white or rosé Coteaux Bourguignons wine.

Duck is a firm-fleshed meat with powerful aromas. The lively character of the Coteaux Bourguignons would stand up to the duck, offering a good balance in the mouth.

INGREDIENTS

Rillettes aux 2 saumons

4 tranches de saumon fumé
300 g de saumon frais
1 pincée d'anis vert en grains
40 g beurre demi-sel
15 cl crème liquide entière
1 branche de thym
½ citron confit au sel
Aneth fraîche
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel
Sésame (noir ou doré)

Smoked Rillettes

4 slices of smoked salmon
300g fresh salmon
A pinch of whole green aniseed
40g salted butter
15cl full fat pouring cream
1 sprig of thyme
½ a preserved lemon
Fresh dill
1 dessertspoonful olive oil
Fleur de sel
Black or golden sesame

Roulé de canard

1 mangue fraîche
12 tranches fines de magret de canard fumé
Cresson
Poivre noir
Fleur de sel

Smoked duck

1 fresh mango
12 thin slices of smoked duck breast
Watercress
Black pepper
Fleur de sel

Rillettes aux 2 saumons

Pochez le saumon dans la crème avec le thym et l'anis vert pendant 10 mn, à feu doux. Laissez refroidir dans la crème. Retirez le saumon froid, puis émiettez-le dans un bol à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le beurre.

Complétez avec un peu de crème de cuisson froide, de façon à obtenir la consistance de rillettes.

Ajoutez l'aneth ciselé, la pulpe de citron confit écrasée, puis l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Découpez des bandes de saumon fumé : déposez une quenelle de rillettes, roulez et décorez avec un peu de sésame.

Roulé de canard fumé à la mangue

Épluchez la mangue. Taillez en fines tranches puis émincez-la en grosse julienne (lamelles).

Aplatissez bien chaque tranche de canard pour y déposer un peu de julienne de mangue. Complétez avec quelques pousses de cresson. Assaisonner, puis roulez délicatement. Fermez avec un pique en bois si besoin.

Smoked and Fresh Salmon Rillettes

Poach the salmon in the cream with the thyme and aniseed for 10 minutes over a low heat. Leave to cool in the cream. When cool, put into a bowl and break the salmon into small pieces with a fork. Add the softened butter.

Add a little of the cold poaching cream, until the mixture is spreadable. Add the chopped fennel, the chopped pulp of the preserved lemon and the olive oil. Season with the fleur de sel and some black pepper.

Cut the smoked salmon into strips, place a quenelle of the cooked salmon mixture on each and roll up. Decorate with a little sesame.

Smoked duck pinwheels with mango

Peel the mango. Cut into thin slices and then cut into julienne strips. Flatten each slice of duck and place a little of the mango julienne on top. Add a few sprigs of cress.

Season and then carefully roll and hold in shape with a toothpick, if necessary.

Mi-cuit de
dorade
à l'huile vierge d'orange
et de coriandre

Mi-cuit of
sea bream
with orange
and coriander oil

COTEAUX
BOURGUIGNONS



x4



15 min



1 min



ACCORD METS-VIN

Ici, c'est à la fois le côté iodé du poisson et sa chair fine qui sont à prendre en compte. Le Coteaux Bourguignons blanc, avec ses arômes de fruits acidulés, sera parfait pour sublimer l'iode du poisson et le fruité de l'huile d'olive.

FOOD WINE PAIRING

With this recipe, one must consider the salty tang of the fish and its delicate flesh. White Coteaux Bourguignons wines with their acidulated fruity aromas would be perfect to bring out the fresh taste of the fish and the fruitiness of the olive oil.

INGREDIENTS

4 filets de dorades (bar, rascasse...)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 orange
1 cuillère à café de coriandre en grains
Baies de poivre de Sichuan
Coriandre fraîche
Fleur de sel

4 filets of sea bream (or you can use bass or scorpion fish)
4 dessertspoonfuls of fruity olive oil
1 orange
1 teaspoon of whole coriander seeds
Sichuan peppercorns
Fresh coriander
Fleur de sel

Levez les filets de dorades. Tranchez-les très finement. Disposez-les sur une plaque allant au four, sans trop chevaucher. Épluchez l'orange, retirez les quartiers, écrasez-les grossièrement dans une casserole. Faites réduire pour obtenir une petite marmelade. Retirez du feu et ajoutez l'huile d'olive, la coriandre en grain torréfiée et quelques baies de Sichuan. Badigeonnez les filets de dorade avec un pinceau. Salez à la fleur de sel.

Allumez le four, position grill. Passez la plaque de poisson au four 1 minute, uniquement pour « voiler » le poisson. Il doit rester presque cru. Dressez avec un peu d'huile d'orange et de coriandre frais ciselé.

Pour servir avec un Coteaux Bourguignons rouge, vous pouvez modifier l'huile aromatisée : faites gonfler des raisins secs à l'eau chaude, torréfiez des pignons de pin, hachez et mélangez-les avec de l'huile de colza et les raisins égouttés. Badigeonnez le poisson.

Filet the fish and slice finely.

Place the fish in an ovenproof dish, large enough to accommodate the slices without them overlapping.

Peel the orange and remove the pith. Remove the segments using a sharp knife and place in a saucepan, crushing them slightly.

Reduce until it has a jam-like consistency.

Remove from the heat and add the olive oil, roasted whole coriander seeds and a few Sichuan peppercorns.

Brush this mixture onto the fish fillets. Season with the fleur de sel. Place the fish under a hot grill for one minute to seal. It should be almost raw.

Garnish with a little more of the orange/oil mixture and some freshly chopped coriander.

To serve with a red Coteaux Bourguignons, use a different flavored oil. Soak some raisins in hot water until they swell. Toast some pine nuts, chop them and then mix with a little rapeseed oil and the soaked and drained raisins.

Coat the fish with this mixture.

Blanc de volaille

façon wok, aux légumes croquants et sauce soja

Wok-fried chicken breast

with crunchy vegetables and soy sauce

COTEAUX
BOURGUIGNONS



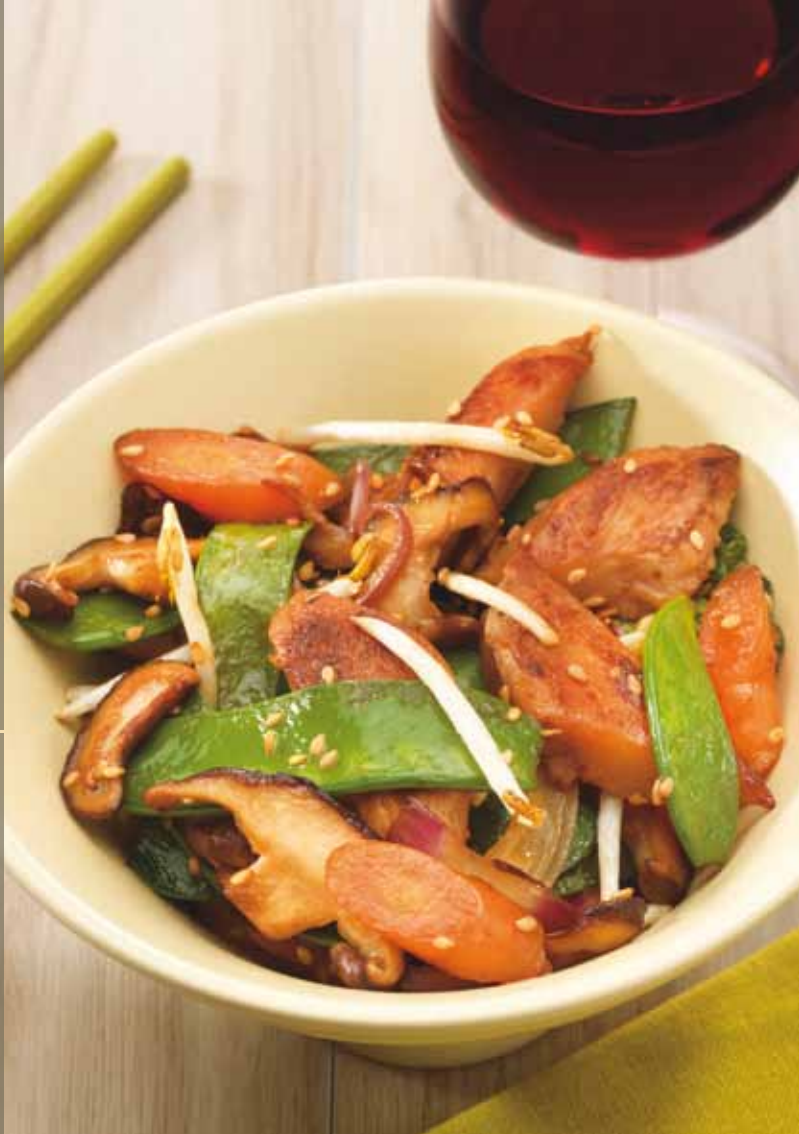
x4



10 min



15 min



ACCORD METS - VIN

Le secret pour marier cette recette à un Coteaux Bourguignons rouge est la sauce de soja. Vieillie en tonneau, elle apporte des notes boisées qui vont caresser les tanins du vin rouge et les arrondir. Le croquant des légumes, quant à lui, s'harmonise avec la fraîcheur de ce vin jeune, alors que le gingembre ajoute une touche de vitalité.

FOOD WINE PAIRING

The secret to combining this recipe with a Coteaux Bourguignons red is the soy sauce. Aged in barrels, it brings an oaky touch to the dish, which rounds out the tannins in the red wine. The crunch of the vegetables mingles perfectly with the freshness of a young wine, while the ginger gives a touch of zing.

INGREDIENTS

3 blancs de poulet
150 g de champignons
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 gousse d'ail
1 oignon rouge
100 gr de pois gourmands ou petits pois
100 gr de carottes nouvelles
2 oignons nouveaux
1 petit morceau de gingembre frais
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de sésame doré
1 cuillère à soupe de miel liquide
1 cuillère à soupe d'huile de sésame

3 chicken breasts
150g mushrooms
2 dessertspoonfuls groundnut oil
1 clove garlic
1 red onion
100g petits pois
100g baby carrots
2 new-season onions
A small piece of fresh ginger
2 dessertspoonfuls soy sauce
1 dessertspoonful golden sesame
1 dessertspoonful runny honey
1 dessertspoonful sesame oil

Préparez les légumes : épluchez et émincez-les. Découpez les blancs de poulet en lamelles. Faites chauffer le wok avec l'huile d'arachide, faites revenir les légumes vivement, en remuant sans cesse pendant 5 min. Réservez les légumes dans un plat, puis faites colorer la viande dans le wok chaud. Déglacez le wok avec l'ail écrasé, le miel liquide. Ajoutez les légumes, la sauce soja, le gingembre (4 ou 5 coups de rappe). Mélangez sans arrêt sur feu vif, pendant 10 min.

En fin de cuisson, versez le sésame et l'huile de sésame.

Peel and chop the vegetables and slice the chicken breasts. Heat the wok and add the groundnut oil. Quickly stir-fry the vegetables for five minutes, stirring constantly. Place the cooked vegetables in a dish and then brown the chicken in the hot wok.

Deglaze the wok with the crushed garlic and liquid honey. Return the vegetables to the pan with the soy sauce and four or five gratings of the fresh ginger. Stir-fry over a high heat for ten minutes.

At the end of the cooking time, add the sesame and sesame oil.

Fromages

Chèvre demi-sec
Saint Marcellin
Vieux Parmesan

Cheese

Goat cheese
Saint Marcellin
Parmigiano-Reggiano

COTEAUX
BOURGUIGNONS



x4



5 min



ACCORD METS - VIN

Un Coteaux Bourguignons blanc ou rouge viendra donner du relief à cet accord, en contrebalançant le gras des fromages. Amusez-vous à goûter chaque préparation avec le rouge ou le blanc, pour découvrir votre préférence, entre vivacité, fruité et fraîcheur, rondeur et caractère...

FOOD WINE PAIRING

A red or white Coteaux Bourguignons wine would give structure to the cheese, counterbalancing the fat of the cheese. Have fun tasting each preparation with the red or the white wine to find out which one you prefer, between lively, fruity freshness, and roundness and character.

INGREDIENTS

1 Chèvre demi-sec
1 St-Marcellin
1 bloc de Vieux Parmesan
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 citron vert
1 petit morceau de gingembre frais
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
Fleur de sel

1 demi-sec goat cheese
1 Saint-Marcellin
1 piece of Parmigiano-Reggiano
1 dessertspoonful of olive oil
1 lime
1 small piece of fresh ginger
1 dessertspoonful of balsamic vinegar
Fleur de sel

Dégustez à votre rythme...

Le chèvre...

...avec la fleur de sel et l'huile d'olive extra vierge au citron et gingembre

Vous trouverez cette huile aromatisée en épicerie fine, mais vous pouvez la préparer vous-même : faites mariner 1 heure un peu de gingembre frais râpé dans l'huile d'olive et rajoutez quelques gouttes de citron vert. Rien de plus simple !

Le Saint-Marcellin...

...avec une cuillère de marmelade de myrtille et une pincée de romarin haché finement.

Le vieux Parmesan...

...avec un trait de vinaigre balsamique (le plus épais possible).

To be enjoyed at your own pace...

The goat cheese...

...with the fleur de sel and some lime and ginger infused extra-virgin olive oil.

You can find this oil in high-end grocery stores but you can also make your own by marinating a little grated ginger in some olive oil for an hour and adding a few drops of lime juice. Nothing could be easier!

The Saint-Marcellin...

...with a spoonful of blueberry jam and a pinch of finely-chopped rosemary.

The Parmigiano-Reggiano...

...with a dash of balsamic vinegar (as thick as possible).

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)

Contact presse :

Cécile Mathiaud - Attachée de presse

cecile.mathiaud@bivb.com

Tél. 00 33 (0)3 80 25 95 76 - 00 33 (0)6 08 56 85 56

Twitter : @bourgognespress (fr) - @bourgognewine (uk)

Retrouvez toutes les informations sur les vins de Bourgogne sur www.vins-bourgogne.fr



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*