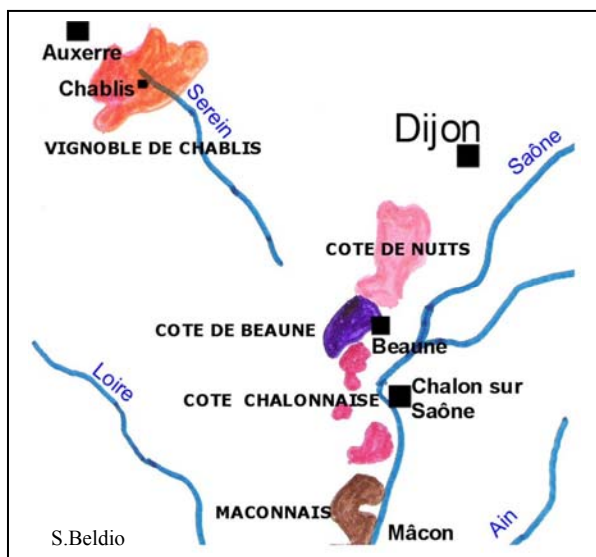


LES VIGNOBLES DE FRANCE

REGION BOURGOGNE



Les cépages

- Pinot Noir
- (Gamay) rarement
- Chardonnay
- (Aligoté) production spécifique

Les appellations produites sur tout le vignoble, dites régionales :

- AOC Bourgogne (R, B)
- AOC Bourgogne Aligoté (B)
- AOC Bourgogne Grand Ordinaire (R, B)
- AOC Passe-Tout-Grains (R)
- AOC Crémant de Bourgogne (B, r)

Spécialités culinaires et grandes tables :

- œufs en meurette
- gougères
- escargots au Chablis (petits gris et gros blancs)
- crapiaux du Morvan (crêpes au lard)
- jambon persillé
- bœuf Charolais
- andouillettes de Clamecy
- la pochouse (bouillabaisse de poissons d'eau douce)
- bœuf bourguignon
- saupiquet du Morvan
- lapin à la moutarde de Dijon
- volaille de Bresse au Chambertin
- AOC Epoisses (pmcl)
- Pain d'épices de Dijon
- nonnettes
- Anis de Flavigny (bonbon)

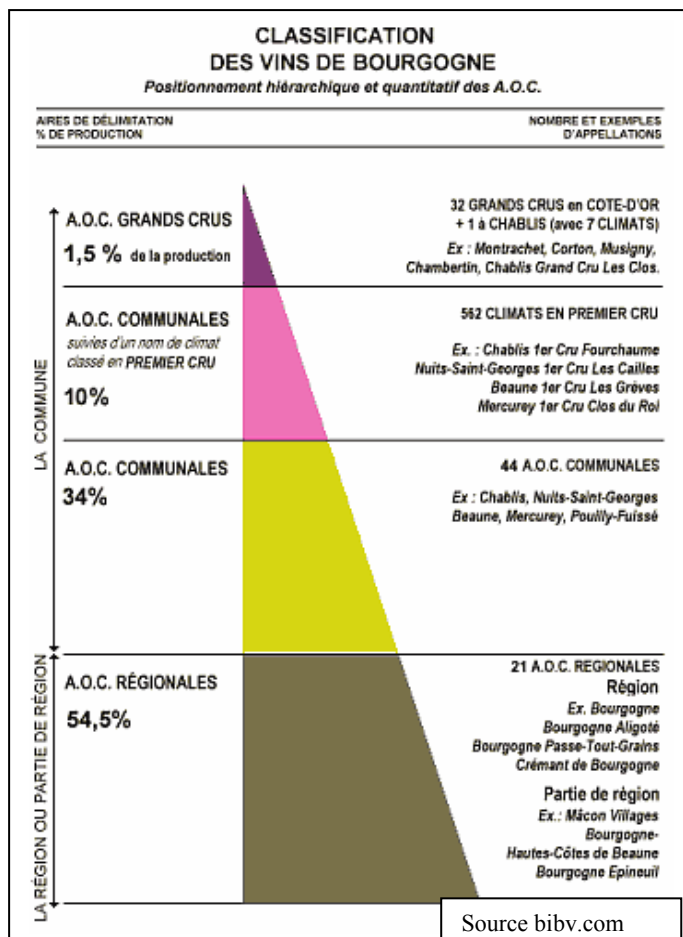
apéritifs et digestifs :

- Kir Aligoté (recette du Chanoine Kir, Bourgogne Aligoté + Crème de cassis de Dijon)
- Communard (Kir au vin rouge)
- AOC Marc de Bourgogne
- Crème de Cassis de Dijon

- 🚩 La côte Saint Jacques- J.M Lorain- Joigny
- 🚩 L'Espérance- M. Meneau – Saint Pierre sous Vézelay
- 🚩 Lameloise-jacques Lameloise- Chagny
- 🚩 Le relais de Bernard Loiseau-P.Bertron-Saulieu

SITES INTERNET pour en savoir plus :

www.bourgogne-hcannard.com
www.bibv.com
www.vins-bourgogne.fr

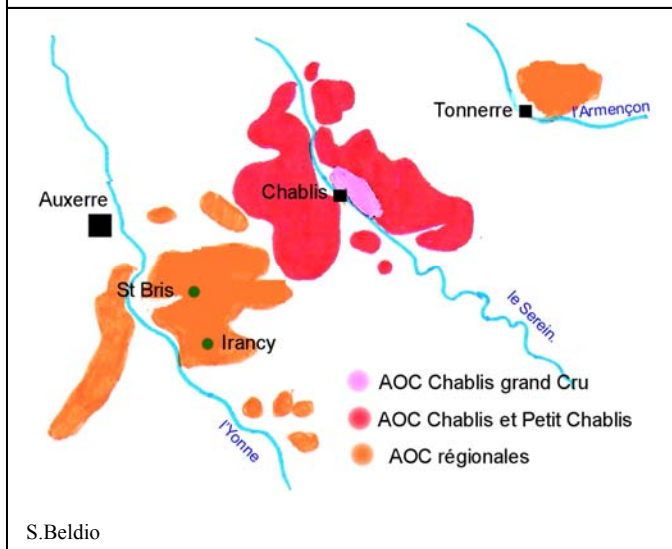


LE SERVICE DES VINS :

- les vins blancs et rosés frais mais non frappés entre 10 et 14° selon l'âge
- les vins rouges entre 14 °et 15° pour les jeunes et légers (Bourgogne Epineuil. Auxerrois)
- les vins rouges entre 15° et 18° pour les grands rouges tanniques (Gevrey Chambertin par ex)
- le Crémant de Bourgogne à 8°

Réalisé par S.Beldio

Le vignoble de l'Auxerrois-Chablis



Sur le département de l'Yonne essentiellement. Les vins blancs (à base de Chardonnay) sont de grands vins qui ont une aptitude à vieillir entre 5 et 12 ans. Vins parfumés, secs et vifs

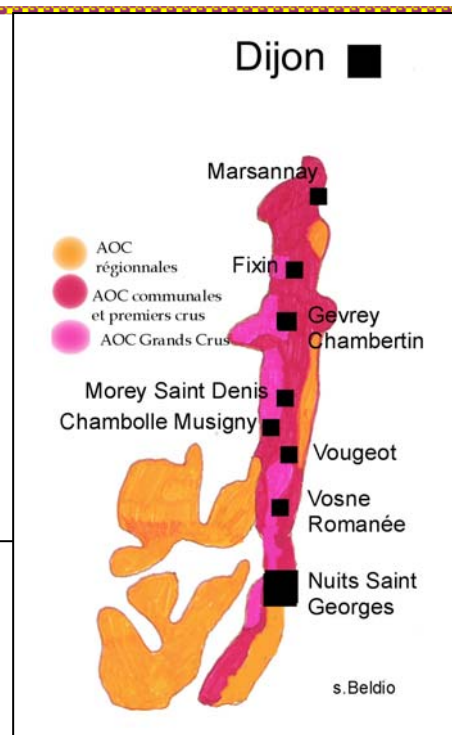
Appellations sous régionales et communales

- AOC Sauvignon de Saint Bris (b) (le seul à base de cépage sauvignon)
- AOC Bourgogne Vézelay(B)
- AOC Bourgogne Irancy (R)
- Aoc Bourgogne Côte D'Auxerre (R, B)
- AOC Petit Chablis (B)
- AOC Chablis (B)
- AOC Chablis premier cru (B) ex : Chatains
- AOC CHABLIS GRAND CRU (B) : + nom de parcelles : Bougros, les Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur, Blanchots, les Clos

Le vignoble de la Côte de Nuits

Sur le département de la Côte d'Or, le vignoble donne essentiellement des vins rouges dont certains grands crus sont reconnus comme les meilleurs du monde.

Palette de goût : de la puissance du Chambertin à la souplesse des Marsannay et Fixin.



Appellations courantes sous régionales

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (R, B)

AOC Côte de Nuits-Villages (R, B) : pour bénéficier de l'appellation les raisins doivent être récoltés sur les villages suivants : Brochon, Comblanchien, Corgoloin, Fixin, et Primeaux-Prissey,

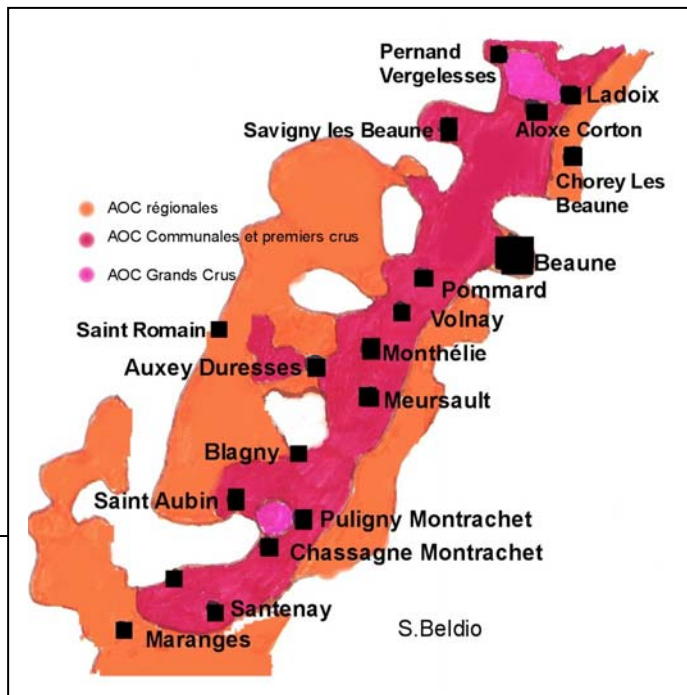
<u>AOC COMMUNALES</u>	EX : AOC COMMUNALES 1^{er} CRU	EX : AOC GRAND CRU
AOC Marsannay(R, B, r)		
AOC Fixin (R,B)	AOC FIXIN 1 ^{er} CRU Clos Napoléon (R,B)	
Aoc Gevrey Chamber-tin(R)	AOC Gevrey Chambertin 1 ^{er} CRU Les Goulots(R)	AOC CHAMBERTIN (R) AOC CHARME CHAMBERTIN (R)
AOC Morey Saint Denis (R,B)	AOC Morey Saint Denis 1 ^{er} CRU Aux Charmes (R, B)	AOC CLOS SAINT DENIS(R) AOC CLOS DE LA ROCHE (R)
AOC Chambolle Musigny (R)	AOC Chambolle Musigny Les Amoureuses(R)	AOC MUSIGNY (R, B)
AOC Vougeot (R, B)	AOC Vougeot 1 ^{er} CRU Les Petits Vougeots(R,B)	AOC CLOS DE VOUGEOT (R)
AOC Vosne Romanée (R)	AOC Vosne Romanée 1 ^{er} CRU Les Rouges(R)	AOC ROMANEE-CONTI (R)

Le vignoble de la Côte de Beaune

Sur le département de la Côte d'Or, le vignoble est connu pour ses grands vins blancs et rouges. Ne pas oublier la vente des vins aux Hospices de Beaune rassemblant des amateurs du monde entier. Les rouges sont fins et élégants pour certains et puissants pour d'autres. Les vins blancs sont riches et gras, à la fois subtils et puissants.

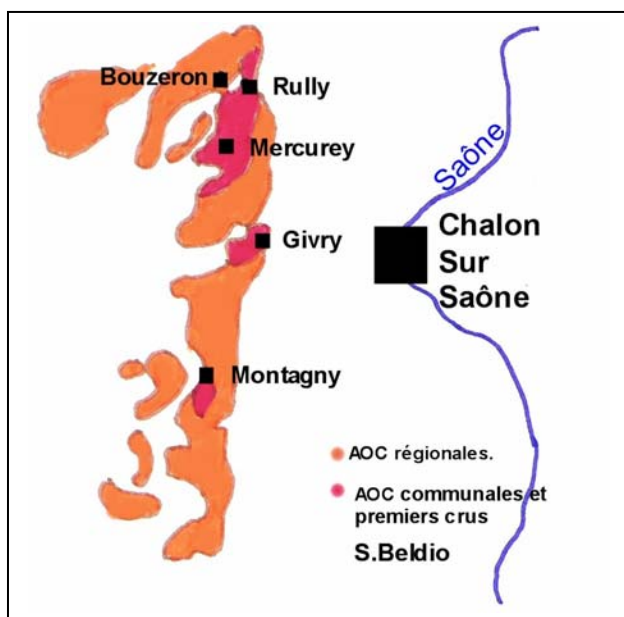
Appellations courantes sous régionales

AOC Bourgogne Hautes Côte de Beaune (R, B)
AOC Côte de Beaune-Villages (R, B)



AOC COMMUNALES	EX : AOC COMMUNALES 1^{er} CRU	EX : AOC GRAND CRU
AOC Pernand Vergeles-(R,B)	AOC Pernand Vergeles 1 ^{er} CRU Creux de la Net(R,B)	
AOC Ladoix (R,B)	AOC Ladoix 1 ^{er} Cru La Corvée(R,B)	
AOC Aloxe Corton(R,B)	AOC Aloxe Corton 1 ^{er} CRU Les Guérets(R,B)	AOC CORTON (R,B) AOC CHARLEMAGNE (B) AOC CORTON CHARLEMAGNE (B)
AOC Savigny Les Beaune (R,B)	AOC Savigny Les Beaune 1 ^{er} CRU Aux Clous(R,B)	
AOC Chorey les Beaune (R,B)		
AOC Beaune (R,B)	AOC Beaune 1 ^{er} CRU Les Fèves(R,B)	
AOC Pommard (R)	AOC Pommard 1 ^{er} CRU Les Rugiens Bas	
AOC Volnay (R)	AOC Volnay 1 ^{er} CRU Taille Pieds	
AOC Monthélie (R,B)	AOC Monthélie 1 ^{er} CRU Le Village(R,B)	
AOC Meursault (B, R)	AOC Meursault 1 ^{er} CRU Les Gras(R,B)	
AOC Auxey Duresses (R,B)	AOC Auxey Duresses 1 ^{er} CRU les Duresses(R,B)	
AOC Blagny (R)	AOC Blagny 1 ^{er} CRU Sous le Puits	
AOC Saint Aubin (B,R)	AOC Saint Aubin 1 ^{er} CRU Sur Gamay(R,B)	
AOC Puligny Montrachet(B,R)	AOC Puligny Montrachet 1 ^{er} CRU Les Pucelles	AOC MONTRACHET(B) AOC CHEVALIER MONTRACHET (B) AOC CRIOTS BATARD MONTRACHET (B)
AOC Chassagne Montrachet (R,B)	AOC Chassagne Montrachet 1 ^{er} CRU Dent de Chien(R, B)	
AOC Santenay (R)	AOC Santenay 1 ^{er} CRU Clos des Mouches(R)	
AOC Maranges (R, B)	AOC Maranges 1 ^{er} CRU La Fuisse(R,B)	

Le vignoble de la Côte Chalonnaise



Sur le département de la Saône et Loire, la côte chalonnaise produit essentiellement des vins rouges sur ses appellations communales exceptées en Montagny (cépage chardonnay) et en Bouzeron (cépage aligoté). La palette des saveurs est très large. Finesse et corps pour le Mercurey, nez délicat pour le Rully rouge. Pour les blancs goût de fruits, nez de fruits secs et violette dans les Rully, fraîcheur, aux arômes de fougères pour les Montagny.

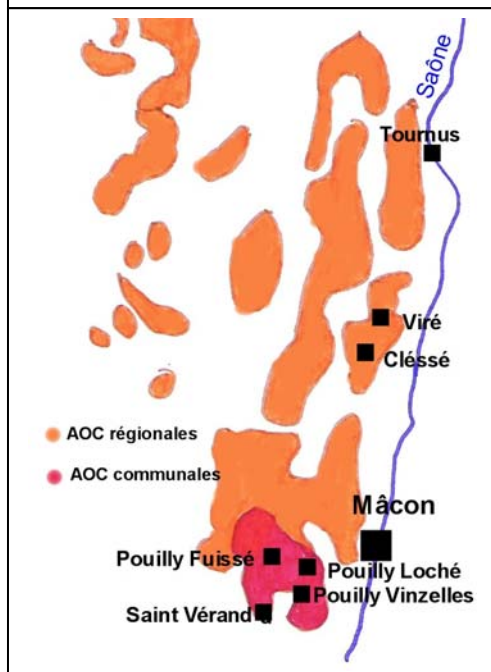
Appellations courantes sous régionales

- **AOC Bourgogne Côte Chalonnaise (B, R, r)**

Appellations communales

- AOC Bouzeron (B) (Aligoté)
- AOC Rully (R,B)
- AOC Rully 1er Cru (ex :) Cloux (R,B)
- AOC Mercurey (R, B)
- AOC Mercurey 1er CRU (ex :) Clos de Paradis (R, B)
- AOC Givry (R, B)
- AOC Givry 1^{er} CRU (ex :) Clos Jus (R, B)
- AOC Montagny (B)
- AOC Montagny 1^{er} CRU (ex :) L'Epaule (B)

Le vignoble du Mâconnais



Sur le département de la Saône et Loire, le vignoble est le plus vaste de Bourgogne avec près de 6 500 hectares. Les vins rouges sont assez corsés et très agréablement fruités, plutôt vins de « primeur », ils doivent être consommés jeunes. Le crémant de Bourgogne produit sur le Mâconnais est reconnu pour sa qualité.

Appellations courantes sous régionales

- **AOC Mâcon (R, B)**
- **AOC Mâcon Villages (B)**
- **AOC Mâcon supérieur (R, B)**

Appellations communales

- **AOC Viré Clessé (B)**
- **AOC Pouilly Fuissé (B)**
- **AOC Pouilly Loché (B)**
- **AOC Pouilly Vinzelles (B)**
- **AOC Saint Vérand (B)**

AVEC OU SANS D :

L'INAO nous explique : « L'A.O.C. Saint-Vérand a été reconnue par décret le 6 janvier 1971, elle réunit plusieurs communes autour de celle de Saint-Vérand, dont le "d" a été oublié au sein de la dénomination de l'appellation. »

Chardonnay, entre Mâcon et Tournus, a donné son nom au célèbre cépage qui produit les grands vins blancs de Bourgogne.