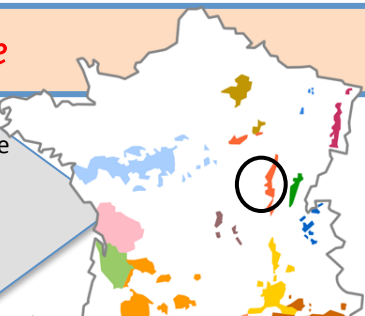


## REGION VITICOLE : *La Bourgogne*

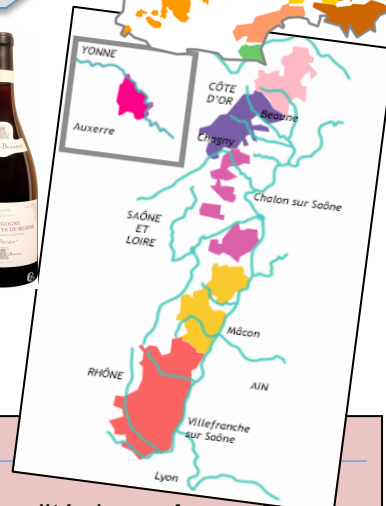
Côte d'Or, Yonne et Saône et Loire constituent les trois départements de l'appellation ; de Macon au nord, à Dijon au sud, sans oublier bien sûr la région d'Auxerre-Chablis. Quatre grandes régions constituent la Bourgogne viticole : l'Yonne (ou basse Bourgogne) au nord, la Côte d'Or (Côte de Nuits et Côte de Beaune), la Côte Châlonnaise et le Mâconnais.



### Les cépages:

Les vins de Bourgogne sont mono-cépage c'est donc le climat (terroir) qui fera la différence.

Blancs		Rouges	
<b>Chardonnay</b>	Agrumes, fruits secs et brioche	<b>Pinot noir</b>	Grande finesse, fruits rouges, sous bois et cuire



### Les appellations :

Il existe quatre appellations principales :

**Appellation Régionale Bourgogne** : Bourgogne, Aligoté, Passetoutgrain, Hautes Côtes de Nuits, Hautes Côtes de Beaune, Crémant de Bourgogne.

Appellation Communale (ou village), Premier Cru (12% de la production) et Grand Cru (3% de la production avec 33 Grands Crus) :

**Yonne** : Chablis, Irancy, Saint Bris...

**Côtes de Nuits** : Fixin, Chambertin (Gevrey, Charmes, Griottes...), Clos de la Roche, Clos St Denis, Morey St Denis, Chambolle Musigny, Clos de Vougeot, Echezeaux, Vosne Romanée, Romanée (Conti, St Vivant, la Tâche), Nuits Saint Georges, Côte de Nuits village...

**Côtes de Beaune** : Ladois, Corton (Aloxe, Charlemagne, Pernand Vergelesse), Savigny, Chorey, Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie, Auxey Duresses, Saint Romain, Meursault, Blagny, Montrachet (Puligny, Chevalier, Chassagne, Batard, Bienvenu Batard, Criots Batard), Saint Aubain, Santenay, Maranges, Côtes de Beaune village...

**Côte Châlonnaise** : Rully, Mercurey, Givry, Montagny...

**Mâconnais** : Macon, Macon Solutré, Macon Serrières, Pouilly Fuissé, Pouilly Vinzelles, Pouilly Loché, Saint Véran...

### TYPES DE VINS :

Difficile de résumer la pluralité des arômes des vins bourguignons, quand se côtoient au sein d'un même vignoble les plus grands crus et les vins génériques. Pour résumer très succinctement, le pinot noir délivre des arômes de fruits rouges d'une grande qualité et possède une remarquable élégance d'expression. Les blancs manifestent tantôt une grande souplesse et tout autant de complexité dans les grands crus (chablis, meursault...), tantôt une belle fraîcheur, faite de grâce et de simplicité (aligoté, mâcon-villages, bourgogne chardonnay...). Les arômes variétaux du chardonnay expriment la noisette et les fleurs des champs. Les crémants peuvent s'avérer remarquables s'ils sont issus de vignes sur terroir calcaire.

### La Notion de Climat en Bourgogne:

Véritable originalité culturelle bourguignonne

et creuset de

la notion de terroir .

### Les accord mets et vins

Les vins de Bourgogne sont multiples et même innombrables et peuvent de ce fait accompagner pratiquement tous les mets. L'affaire devient encore plus amusante lorsqu'on les marie à des recettes régionales.

À l'apéritif, deux choix s'offrent à vous. Le traditionnel kir (crème de cassis de Dijon additionné d'aligoté), qui porte le nom d'un célèbre chanoine qui fut maire de Dijon après la deuxième guerre mondiale ; ou bien un crémant que vous servirez avec des gougères tièdes, sortes de couronnes de pâte à choux au fromage.

En entrée : du jambon "à la morvandelle", c'est-à-dire avec une omelette, des œufs sur le plat ou des côtes de veau s'associeront à un bourgogne rouge ou un hautes-côtes (de Beaune ou de Nuits).

Plat suivant : une andouillette au chablis évidemment associée au vin du même nom.

Puis, classique des classiques, le coq au vin, qui ne nécessite pas forcément un grand cru en tout cas pour la cuisson ; préférez un bon village (gevreys-chambertin, par exemple). Autre spécialité de la Côte, le civet de sanglier avec un nuits-saint-georges premier cru. La fameuse volaille de Bresse cuisinée à la crème ira comme un gant à un blanc de meursault ou de puligny.

Fin du fin, les écrevisses à la nage vous permettront de déboucher une bouteille de Grand Cru blanc de la Côte de Beaune : chevalier-montrachet, par exemple. Plus abordable, les escargots au beurre d'ail, assortis à un rully ou à un montagny (blancs) constituent un accord sans surprise.

Enfin, si vous préférez un poisson, le brochet, la carpe ou l'anguille s'accordent fort bien aux crus bourguignons rouges ou blancs selon la préparation et la sauce.