



Appellation d'origine contrôlée

Appellation Communale de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire. La 5ème appellation de la Côte Chalonnaise, et la plus proche de Côte-d'Or. Créée par un décret du 17 février 1998, cette appellation remplace l'ancienne appellation régionale Bourgogne Aligoté Bouzeron. Communes de production : Bouzeron et Chassey-le-Camp.

Caractères des Vins

Ce vin blanc a une robe or pâle, légèrement vert d'eau, qui peut se colorer jusqu'à paille clair. Son nez évoque l'acacia, les fleurs blanches et ce petit chemin bordé de noisettes que chantait Mireille. Les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) complètent, avec le citron, son bouquet classique. Une touche de miel, parfois, mais avec discrétion sur une note de croissant chaud.

En bouche, sa rondeur pointue, son corps charpenté, sa vivacité gourmande révèlent la typicité du cépage. Quelques nuances apparaissent selon les terroirs.

Conseils du Sommelier

Blanc : superbe synthèse de vivacité et de rondeur, ce vin gourmand et délicatement puissant offre ses notes citronnées aux huîtres, dont il canalise, par sa minéralité soutenue, la force iodée. Il s'associe également très bien au tarama et aux crustacés à la vapeur ou gratinés. Sa rondeur pointue sublime le veau et les volailles en sauce blanche ou crémée. Les risottos aux champignons le remercient pour sa persistance aromatique. On le sert à l'apéritif avec de bonnes gougères ou avec les entrées : jambon persillé, salades composées, quiches... Il accompagne parfaitement la plupart des chèvres, le beaufort, le comté et le cîteaux.

Températures de service : 10 à 11 °C à l'apéritif, 11 à 12 °C à table.

Situation

Reconnue en 1997 à part entière au sein des appellations communales de Bourgogne, l'appellation d'origine contrôlée Bouzeron honore le cépage qui a fait sa notoriété : l'aligoté. Il réussit particulièrement bien en Bourgogne et contribue par ailleurs au Bourgogne Aligoté. Très affirmée ici, sa personnalité est justement distinguée.

En Côte Chalonnaise, au nord de la Saône-et-Loire, séparé de Santenay par la vallée de la Dheune, ce village de coteaux est tout proche de Rully et de Chassagne-Montrachet. Il connaît une vie active depuis la nuit des temps : le site n'a-t-il pas donné son nom à une civilisation de la préhistoire, celle des Chasséens, déjà de grands artistes.

Terroirs

L'aligoté est tombé amoureux de ce terroir situé entre 270 et 350 mètres d'altitude. La partie haute repose sur des marnes blanches (oxfordien, premier étage du jurassique supérieur). Ces coteaux portent aussi les calcaires du bathonien, bruns et marneux. Les sols sont généralement minces et pentus. L'exposition : est et sud-est. Certains climats (lieux-dits attachés à un terroir particulier) sont justement appréciés.

Couleurs et cépages

Vins blancs exclusivement, cépage aligoté. L'aligoté (6% de l'encépagement bourguignon) est

un plant très ancien en Bourgogne. Ce cépage blanc assez vigoureux porte des raisins un peu plus gros et plus nombreux que ceux du chardonnay. Le vin qu'il produit ne porte pas le nom du village où il est cultivé (une seule exception : Bouzeron), mais il s'appelle légalement Bourgogne Aligoté.

Production

Superficie en production* :

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

44 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

1 945 hl

Syndicat viticole de l'appellation Bouzeron

71150 BOUZERON

Source BIVB