



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.U.

BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE ALIGOTÉ est réservée aux vins blancs issus du cépage aligoté, produits à l'intérieur de toute la Bourgogne.

Communes de production :

- Département de l'Yonne : **54 communes.**
- Département de la Côte-d'Or : **91 communes.**
- Département de Saône-et-Loire : **154 communes.**

CARACTÈRES DES VINS

Le Bourgogne Aligoté est un **vin blanc**, tout en fraîcheur, comme la brise de printemps. Bon enfant, un rien impertinent, fruité, il s'habille d'or pâle. Son bouquet est floral (acacia, aubépine) ou fruité (pomme). En bouche, ce vin tendre et coulant désengourdit les papilles sur des notes noisettées qui se déclarent en finale.

CONSEILS DU SOMMELIER

Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iodé des huîtres tout comme aux effluves fortes des fromages de chèvre. Plus simplement, le Bourgogne Aligoté est un des rares vins à amadouer les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Il est également un fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.

Température de service : 11 à 12 °C.

LA BOURGOGNE

LES BOURGOGNES

- Champagne
- Alsace
- Loire
- Normandie
- Centre
- Île-de-France
- Provence
- Alsace
- Champagne
- Alsace
- Loire
- Normandie
- Centre
- Île-de-France
- Provence
- Alsace
- Champagne
- Alsace
- Loire
- Normandie
- Centre
- Île-de-France
- Provence



SITUATION

Le cépage aligoté est connu en Bourgogne dès le XVII^{ème} siècle. Il s'y épanouit à merveille. Il se décline en Saône-et-Loire, en Côte-d'Or et dans l'Yonne en reflétant la diversité de ces terroirs. Ce cépage bénéficie de l'appellation BOURGOGNE depuis 1937, sauf à Bouzeron, en Côte Chalonnaise, où il reçoit l'appellation communale BOUZERON.

TERROIRS

Variées en raison de la diversité des aires viticoles, les vignes plantées de ce cépage reposent généralement sur une assise calcaire, souvent mariée à des marnes et argiles. Le Bourgogne Aligoté est souvent un vin de coteau. Un peu d'altitude ne lui déplaît pas.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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 plus gros et plus nombreux que ceux du chardonnay.

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

1 698,41 ha environ.

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

107 470 hl environ.

* en 2007 ** moyenne 5 ans 2003/2007