



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

VOUGEOT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Communale de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **4 climats classés en premier cru**.

Commune de production : **Vougeot**.

La commune de Vougeot produit un grand cru : Le CLOS DE VOUGEOT (voir FICHE N°29).

Les appellations VOUGEOT et VOUGEOT PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Près du Clos de Vougeot, du Musigny, des Amoureuses, le Vougeot **rouge** possède une forte parenté avec ses illustres voisins. D'une teinte profonde et lumineuse, violette pourpre sombre, il développe des arômes de violette et de petits fruits (griotte, cassis). Plus âgé, il tire vers le sous-bois, la feuille morte et la truffe sur des notes animales. En bouche, il a les épaules solides mais ses tanins se montrent cependant délicats. L'attaque est franche, le gras et l'acidité en harmonie, la finale souvent réglissée.

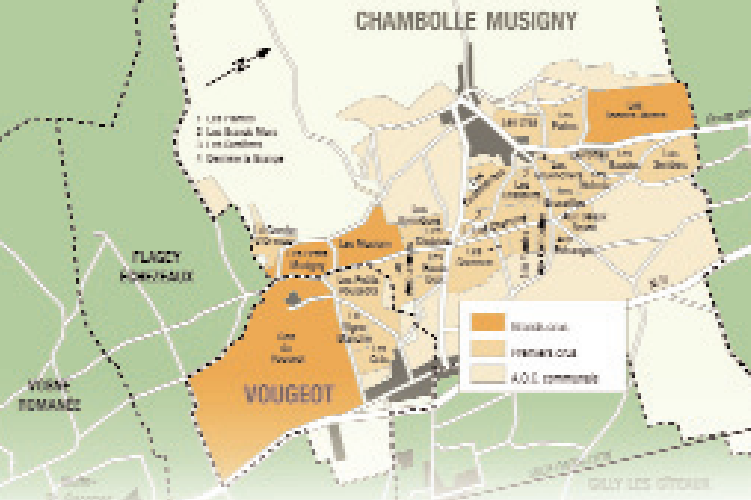
Blanc : sous sa robe fine d'or blanc ou gris, le bouquet d'aubépine, d'acacia sont d'un abord aimable, mangue quelquefois. Une nuance minérale est fréquente. Pour les vins plus âgés, la gamme aromatique va de l'ambre au pain d'épices, du coing à la figue. Un caractère assez sec avec cette nuance corsée habituelle du chardonnay en Côte de Nuits. Rares ici, ces vignes blanches sont historiques et d'origine cistercienne.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : sa carrure solide cache en fait une certaine délicatesse, que sa longueur en bouche et sa finale réglissée révèlent rapidement. C'est pourquoi ce grand vin de la Côte de Nuits requiert des plats goûteux, aussi intenses que lui, ainsi que des chairs tendres et fondantes. Son choix se porte alors sur les volailles et l'agneau rôtis, les gibiers à plumes. Même les gibiers à poils braisés ou en civet sauront apprécier sa compagnie. Les plats mijotés épicés, comme un couscous ou une volaille laquée de la cuisine asiatique seront très à l'aise avec sa complexité aromatique. Côté fromages, les pâtes crémeuses à croûte lavée d'intensité moyenne, comme le reblochon ou le vacherin, seront de bonnes compagnes.

Blanc : l'opulence et la finesse des Vougeot blancs les rendent indispensables sur les crustacés comme le homard ou la langouste, les poissons au four et en sauce crémée ainsi que sur les belles volailles et les ris de veau.

Température de service : 12 à 13 °C.



SITUATION

Vougeot en Côte de Nuits ? On pense aussitôt au célèbre Clos de Vougeot, mais ce village compte d'autres belles vignes. Il doit son nom à une petite rivière, la Vouge. Etablie ici depuis le XII^{ème} siècle, l'abbaye de Cîteaux a donné à ces vins un éclat étincelant. Instituée en 1936, l'appellation d'origine contrôlée mérite d'être connue et dégustée, d'autant que (rare en Côte de Nuits) ses vins sont rouges (pinot noir) et blancs (chardonnay).

TERROIRS

Entre 240 et 280 mètres d'altitude, les vignes s'épanouissent en partie haute sur des sols bruns calcaires d'une faible profondeur ; calcaires et marneux à texture fine et d'argile en descendant vers le piémont. On est ici très proche de la partie septentrionale du Clos de Vougeot.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **pinot noir**.
Vins **blancs**, cépage **chardonnay**.

PRODUCTION

Superficies en production* :

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

Rouges : **11,99 ha** (dont **9,44 ha** en premier cru).

Blancs : **3,87 ha** (dont **3,04 ha** en premier cru).

Récoltes moyennes annuelles** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

Rouges : **405 hl** (dont **315 hl** en premier cru).

Blancs : **162 hl** (dont **124 hl** en premier cru).

* en 2007 ** moyenne 5 ans 2003/2007

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Les Cras, La Vigne Blanche, Les Petits Vougeots, Clos de la Perrière.