



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

SAINT-AUBIN



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Communale** de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.  
Cette appellation comporte **20 climats classés en premier cru**.

Commune de production : **Saint-Aubin**.

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

CARACTÈRES DES VINS

Le **Saint-Aubin blanc** porte une robe brodée de rayons de soleil. Toutes les nuances dorées apparaissent selon le cru et le millésime. Dans sa jeunesse, il associe des arômes de fleurs blanches, de silex, d'amande verte, de fleur d'oranger. Avec l'âge, il évoque la richesse : cire d'abeille et miel, pâte d'amande, ambre, cannelle. Un vin ferme et caressant, un peu pointu dans sa jeunesse, puis gras et complet, de haute noblesse.

En **rouge**, grenat sombre ou carminé, il a les joues framboisées. Cassis, griottes, mûres réhaussées de notes d'épices, parfois de moka. La bouche est grasse, soyeuse avec en finale une belle vivacité. L'évolution le rend souple et chaleureux, sur une sensation persistante.

CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : sa noblesse et sa distinction résident dans un équilibre subtil entre une élégante fraîcheur et une richesse onctueuse, sans excès, donnant une grande fluidité en bouche. Sur cette personnalité, les poissons à texture ferme et les crustacés vapeur ou grillés seront le plus à l'aise. Un filet de volaille à la chair serrée sera lui aussi comblé.

**Température de service : 12 à 14 °C.**

**Rouge** : pulpeux et solide, sa virilité requiert des viandes goûteuses comme le boeuf et le porc rôtis, les volailles caramélisées et laquées, les fromages bleus et même un foie gras frais poêlé, dont le gras sera parfaitement compensé par les tanins.

**Température de service : 15 °C.**



## SITUATION

Au cœur de la côte des blancs, entre Chassagne et Puligny, dans l'entourage immédiat du Montrachet, Saint-Aubin est un village vigneron du sud de la Côte de Beaune. L'appellation communale comporte une vingtaine de premiers crus répartis en plusieurs groupes. Le hameau de Gamay est peut-être à l'origine du nom du cépage. Fichée dans le roc, sa forteresse du XIII<sup>ème</sup> siècle évoque la sève qui renaît sous l'écorce du temps. L'appellation est reconnue depuis 1937. Le nom du village peut être accompagné des mentions Côte de Beaune (rouge) ou devenir Côte de Beaune-Villages.

## TERROIRS

Des terres blanches argileuses et très calcaires pour les blancs ; des sols où les argiles brunes sont plus présentes pour les rouges. Les pentes sont parfois fortes, orientées à l'est ou au sud-est. L'altitude varie de 300 à 350 mètres.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **chardonnay**.

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

## PRODUCTION

### Superficies en production\* :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

Blancs : **122,74 ha** (dont **94,98 ha** en premier cru).

Rouges : **49,38 ha** (dont **32,50 ha** en premier cru).

### Récoltes moyennes annuelles\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

Blancs : **5 567 hl** (dont **4 239 hl** en premier cru).

Rouges : **2 158 hl** (dont **1 489 hl** en premier cru).

\* en 2007 \*\* moyenne 5 ans 2003/2007

## CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

**Derrière la Tour, En Créot, Les Champlots, Sur Gamay, La Chatenière, En Remilly, Les Murgers des Dents de Chien, Les Combes, Le Charmois, Village, Les Castets, Derrière chez Édouard, Le Puits, Sur le Sentier du Clou, Les Frionnes, Sous Roche Dumay, Vignes Moingeon, Pitangeret, Les Perrières, Les Cortons.**