

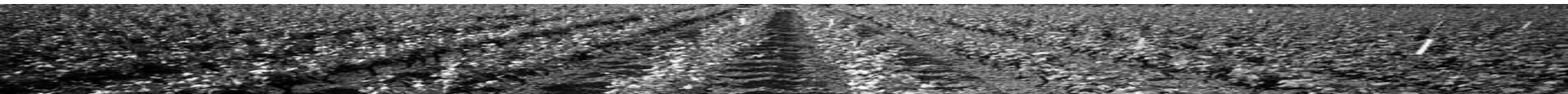


Côtes Chalonnaises & *Côtes du Couchois*

(Œnologie 31)

Eric Ovin

13 octobre 2021





Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
2. Situation géographique
3. Géologie / pédologie
4. Climatologie
5. Cépages
6. Appellations
7. Vignobles / vins
8. Vinification et élevage
9. Vins et accords en cuisine
10. Quelques références





1. Un peu d'histoire

Antiquité

- Introduction par les Romains
- **92** : Domitien ordonne l'arrachage partiel
- **280** : Probus annule cet édit

Moyen Âge

- **1300** : Robert II donne son domaine à Guillaume de Bellevesvre, évêque de Chalon
- **1395** : Philippe le Hardi interdit le "gamay" → Pinot noir
- **1496** : Charles VI → Édit : limitation vins de Bourgogne
- **Début VI^e siècle** : Abbaye de Cluny
- Rattachement de la Bourgogne à la France à la mort de Charles le Téméraire : Louis XI
- Construction Château de Rully (XIV^e → XVI^e s.)

Période moderne

- **1629** : Passage de Louis XIII à Chalon
- **1700** : Intendant Ferrand → Mémoire pour l'instruction des vins de Bourgogne



1. Un peu d'histoire

Période contemporaine

- XIX^e s.**
- Attaque de "pyrale" (1830-1840)
 - Mildiou
 - Phylloxera
 - Porte-greffes (1895 - Rully - 600 ha)

- XX^e s.**
- 1910 : Dégâts importants (mildiou)
 - 1939 : Création AOC → Rully
 - 1945 : Vignoble 90 ha !
 - 1960-1970 : "Enjambeur"
 - 1975-1998 :
 - Vendanges "en vert"
 - Tables de triage
 - Cuves inox
 - Pressoirs électriques → pneumatiques



Ferguson transformé en enjambeur par MAGNARD.
Travaille deux rangées en un seul passage.



2. Situation géographique

- Saône-et-Loire (25/7 km)
 - Sud Côte de Beaune
 - Nord du Mâconnais

- Côte Chalonnaise

Chagny
(vallées de la Dheune
et de la Grosne)

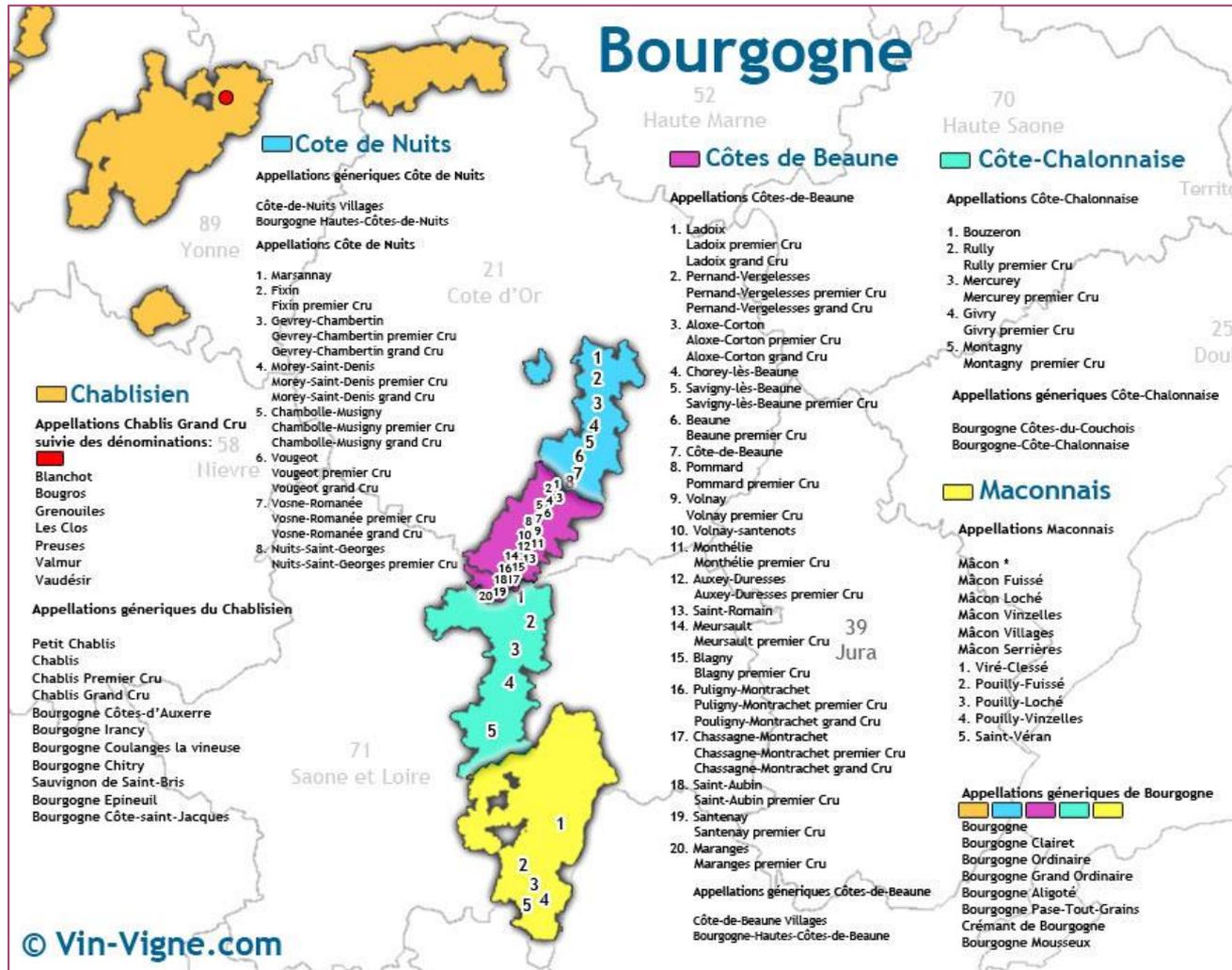
→ Saint-Gengoux-le-National

- Côtes du Couchois



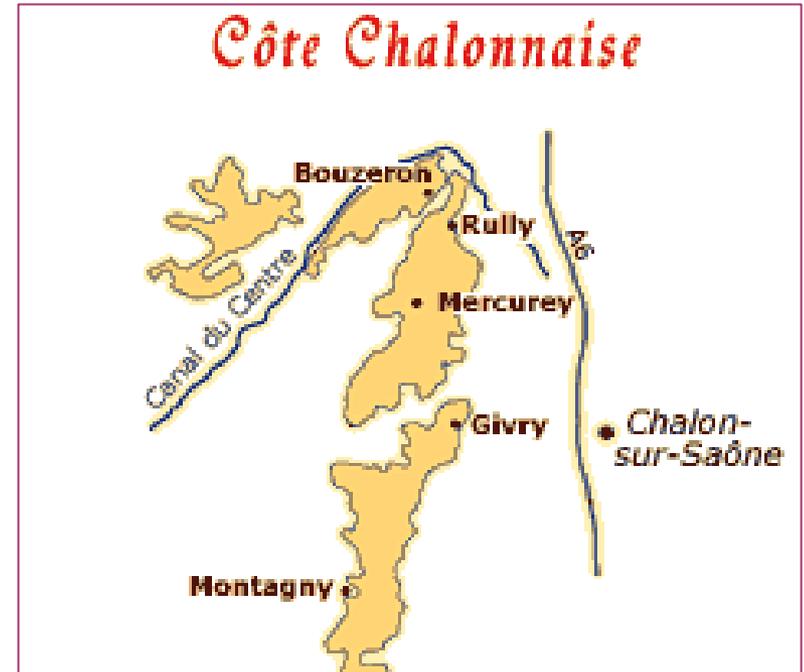


Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois



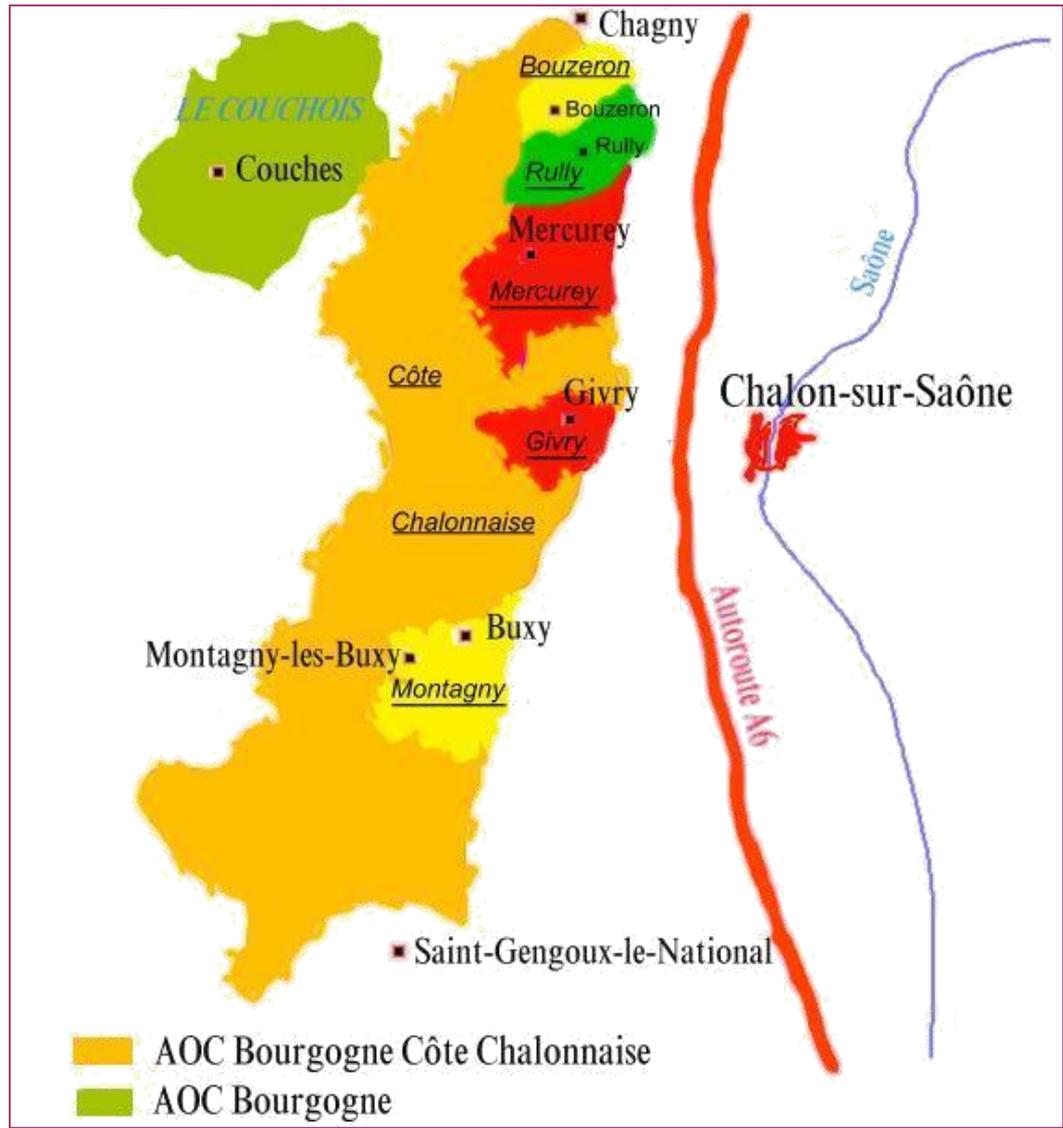


Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois



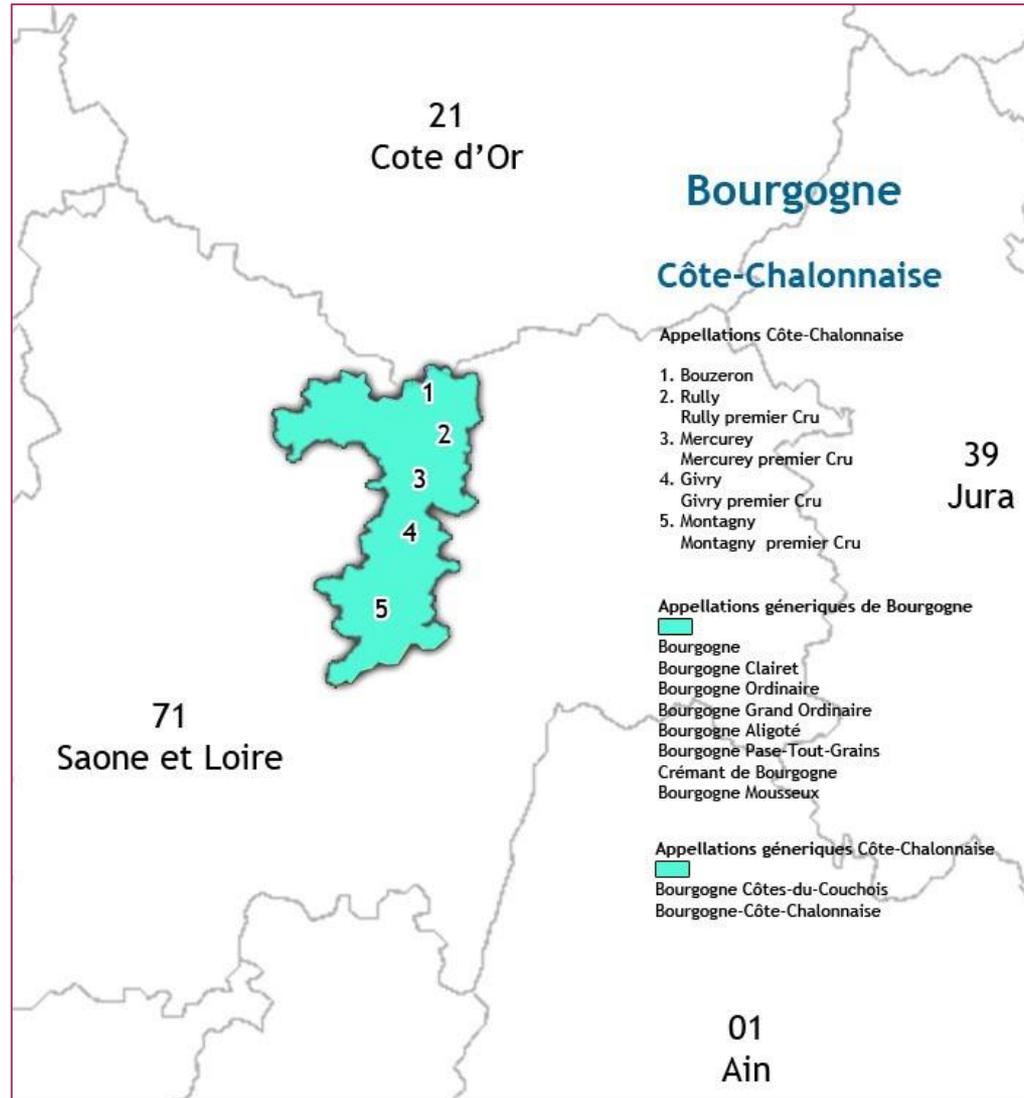


Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois





Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois





3. Géologie - Pédologie

3.1. Côtes Chalonnaises

Géologie : bande étroite, terrains triasiques et jurassiques **sur** sols granitiques du Morvan

Pédologie : sols calcaires, marne, argiles

3.2. Côtes du Couchois

Géologie : faille géologique du paléozoïque
→ Prolongation Côte d'Or
(similitude Volnay, Santenay...)

Pédologie : calcaires, argilo-calcaires

3.3. Relief (contreforts du "horst" du Mont Saint Vincent)

- Ensemble de collines
- Pentes { Douces → Saône
Abruptes → Morvan



© Atlas des paysages
de Saône-et-Loire



4. Climatologie

- Climat tempéré → continental
- Peu ou pas de gelées tardives
- Large amplitude thermique
-1 °C → 25 °C (30 °C)
- Précipitations hétérogènes
 - 300-400 mm
 - Mai
 - Orages violents (grêle)



5. Cépages

5.1. Blancs

- Chardonnay
- +
- Bourgogne Aligoté
- Melon de Bourgogne



Aligoté

5.2. Rouges

- Pinot noir
- +
- Gamay



Pinot noir



6. Appellations

6.1. Appellations régionales (12)

6.1.1. Côtes Chalonnaises

- Bourgogne Côte Chalonnaise
- Bourgogne
- Coteaux Bourguignons
- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne Passe-Tout-Grains
- Bourgogne Mousseux
- Crémant de Bourgogne

6.1.2. Côtes du Couchois

- Bourgogne Côte du Couchois
- Bourgogne
- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne Chardonnay
- Crémant de Bourgogne



6. Appellations

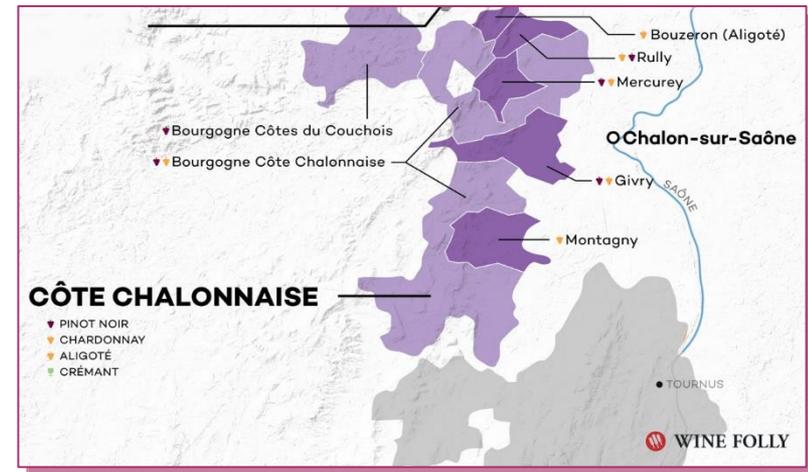
6.2. Appellations communales (5)

6.2.1. Blancs

- Bouzeron
- Montagny

6.2.2. Rouges

- Mercurey
- Rully
- Givry





7. Vignobles / Vins

7.1. Appellations communales (AOC)

Bouzeron	60 ha	100 % blanc
Rully	340 ha	- 213 ha Chardonnay - 127 ha Pinot noir
Mercurey	650 ha	- 575 ha Pinot noir - 75 ha Chardonnay
Givry	265 ha	- 220 ha Pinot noir - 45 ha Chardonnay
Montagny	300 ha	Chardonnay



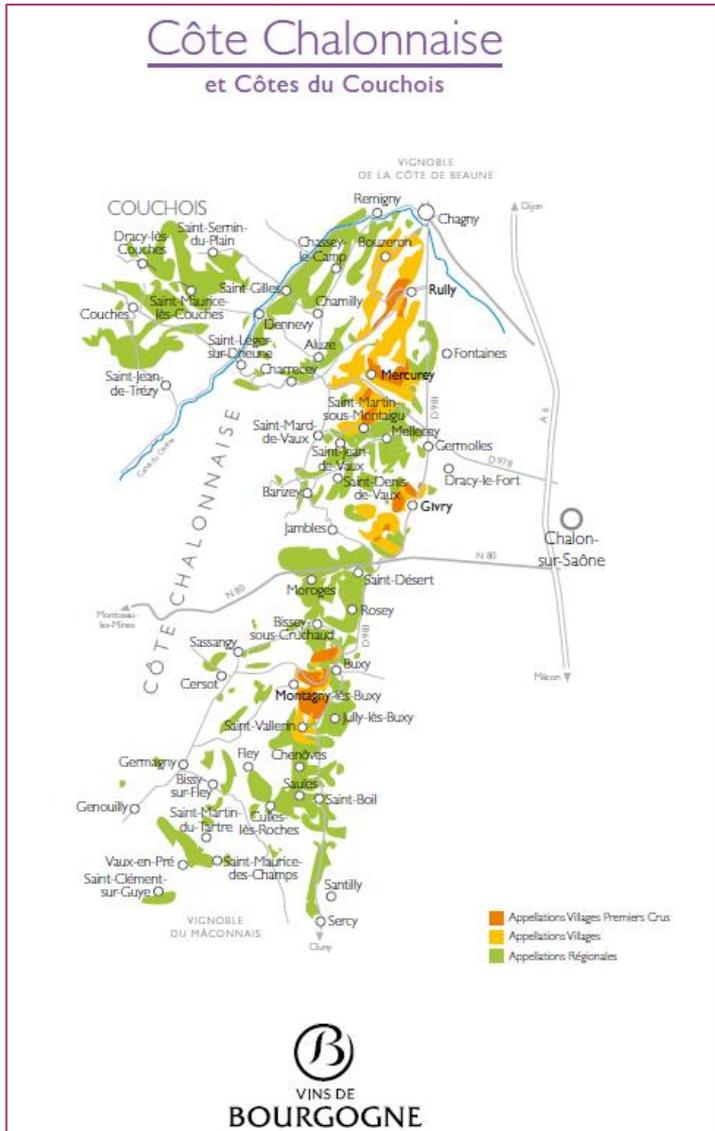
7. Vignobles / Vins

7.2. Appellations régionales (IGP)

Bourgogne Côte Chalonnaise	455 ha	- 340 ha Pinot noir (rouges/rosés) - 115 ha Chardonnay
Bourgogne Côte du Couchois	250 ha	Pinot noir
Bourgogne Ordinaire	Rouge	- Pinot noir
Bourgogne Grand Ordinaire	Rosé	- Gamay
	Blanc	- Chardonnay - Aligoté - Melon de Bourgogne
Bourgogne Aligoté	Blanc	Melon de Bourgogne
Bourgogne Passe-Tout-Grains	Rouge	1/3 Pinot noir
	Rosé	2/3 Gamay
Crémant de Bourgogne	1 ^{re} cat.	- Chardonnay - Pinot noir (30 % min.)
	2 ^e cat.	- Gamay (20 % max.) - Aligoté et/ou Melon de Bourgogne



Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois





8. Vinification et élevage

8.1. Vinification en rouge

- Récolte à maturité (manuelle)
- Tri (cueillette / table de tri)
- Éraflage
- [Macération / préfermentation à froid]
- Levurage
- Fermentation alcoolique (28 → 35 °C)
 - Pigeage / remontage : [polyphenols/polysaccharides]
[chaptalisation]
- Décuvage : - Vin de goutte
- Vin de presse
- Élevage (12 → 24 mois) en fût
 - Fermentation malolactique
- Collage, filtration, mise en bouteilles

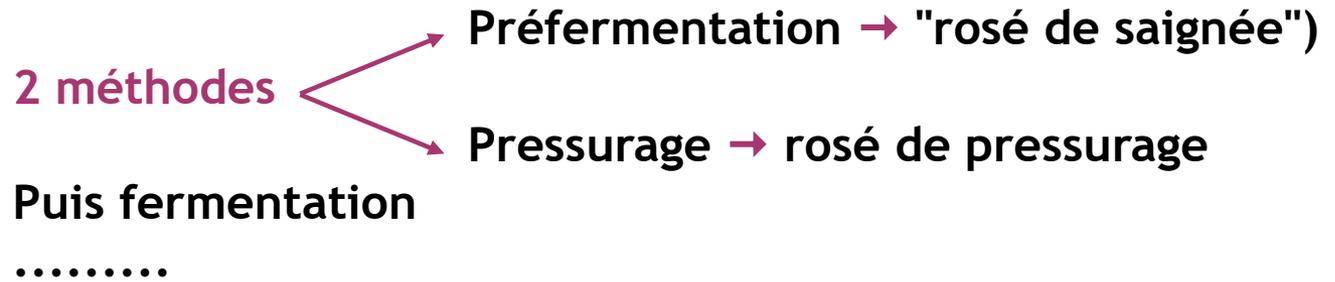


8.2. Vinification en blanc

- Récolte manuelle
- Tri (cueillette / table de tri)
- [Stabulation préfermentaire à froid 10-12 °C]
(12-48 heures)
- Pressurage
- Débourbage
- Levurage
- Fermentation alcoolique (18 - 24 °C)
 - Bâtonnage
- Élevage en fût/cuve (inox)
- Collage, filtration, mise en bouteilles



8.3. Vinification en rosé



8.4. Crémant de Bourgogne

- Méthode "champenoise"

8.5. Mousseux de Bourgogne

- Ajout de CO₂ avant mise en bouteilles



9. Vins et accords en cuisine

9.1. Vins rouges

- Fruits rouges et noirs
- Vins ronds et frais
- Volailles, viandes en sauce ou grillées, fromages de caractère

9.2. Vins blancs

- Arômes d'aubépine, chèvrefeuille, citron, miel
- Fine acidité, belle fraîcheur
- Apéritif
- Poissons, fruits de mer, fromages doux



10. Quelques références

- Domaine René Bourgeon Givry
- Domaine Jean-Claude Brélière Rully
- Domaine Michel Briday Rully
- Domaine Brintet Mercurey
- Domaine Jacqueson Rully
- Domaine Joblot Givry
- Domaine Émile Juillot Mercurey
- Domaine Michel Juillot Mercurey
- Domaine Lumpp Givry
- Domaine de Villaine Bouzeron
- Domaine André Delorme Rully
- Maison Antonin Rodet Mercurey



***Merci de votre attention
et bonne dégustation !***



■ Vins en dégustation

1. Rully blanc 1^{er} Cru 2018
2. Montagny 1^{er} Cru 2020
3. Mercurey blanc Château de Chamirey 2018
4. Givry rouge Vieilles Vignes "Les Dracy" 2019

■ Vins au repas

Entrée : Scampis sauce Brussels

Vin : Givry blanc "Sans Nom" 2019

Plat : Bœuf bourguignon

Vin : Mercurey rouge "La Perrière" 2018



Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois



Rully Premier Cru 2018 - Blanc

Avec 80 ha, le Domaine Joseph Drouhin est l'un des plus vastes de la région. Il est réparti dans l'ensemble de la Bourgogne : Chablis (38 ha), Côte de Nuits et Côte de Beaune (38,5 ha), Côte Chalonnaise (3,5 ha), et comporte une majorité de Grands Crus et de Premiers Crus, plantés des deux cépages bourguignons : Pinot noir et Chardonnay.

Ce terroir est situé aux portes de la Côte d'Or, à quelques kilomètres au sud de Santenay ; il fait partie de la région de Mercurey.

Sol : strates calcaires de l'ère secondaire qui prolongent celles de Mercurey.



- **Cépage** : 100 % Chardonnay
- **Alcool** : 13 %
- **Viticulture** : densité de plantation : 10 000 pieds/ha, taille : Guyot, rendement : 51 hl/ha
- **Vinification** : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs partenaires. Pressurage très lent pour respecter le fruit. Les blancs passent en fûts directement après débouillage.
- **Élevage** : 6 à 8 mois en fûts de bois provenant de forêts françaises de haute futaie, dont 20 % en fûts neufs
- **Couleur** : dorée à reflets verts
- **Nez** : acacia, aubépine, chèvrefeuille, violette, citron, pêche blanche, miel, fruits secs
- **Bouche** : fruité, fraîcheur élégante, finale longue et gourmande
- **Garde** : 2 à 5 ans
- **Service** : 13 °C



Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois



Montagny Premier Cru 2020 - Blanc

Avec 80 ha, le Domaine Joseph Drouhin est l'un des plus vastes de la région. Il est réparti dans l'ensemble de la Bourgogne : Chablis (38 ha), Côte de Nuits et Côte de Beaune (38,5 ha), Côte Chalonnaise (3,5 ha), et comporte une majorité de Grands Crus et de Premiers Crus, plantés des deux cépages bourguignons : Pinot Noir et Chardonnay.

Les Montagny 1^{er} Cru se situent en zone intermédiaire et remontent très souvent en haut de coteau. L'altitude des vignes varie entre 240 et 385 mètres. Les vignes se situent sur la commune de Montagny dans un amphithéâtre de collines.

Les coteaux sont argilo-calcaires à tendance calcaire. Les sols sont légers, peu profonds et riches de cailloux.



- **Cépage** : 100 % Chardonnay
- **Alcool** : 13 %
- **Viticulture** : densité de plantation : 10 000 pieds/ha, taille : Guyot, rendement : 54 hl/ha
- **Vinification** : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs partenaires. Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les vins passent en fûts directement après débouillage.
- **Élevage** : 8 à 10 mois en fûts, dont 20 % en fûts neufs
- **Couleur** : brillant et assez peu coloré
- **Nez** : pomme Golden, amande crue, fougère, avec une touche citronnée
- **Bouche** : attaque franche et vivace. La finale longue et parfumée retrouve des arômes de compote très élégants et gourmands à la fois.
- **Garde** : 2 à 6 ans



Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois



Mercrey Château de Chamirey 2018 - Blanc

Le domaine du Château de Chamirey, planté dans les meilleurs terroirs de Mercrey, comprend 37 ha (27 ha de rouges et 10 ha de blancs), dont 15 ha de Premiers Crus.

7 parcelles différentes pour ce Mercrey blanc village.

Climat et sol : La variété et la typicité de chaque parcelle s'exprime à travers ce Mercrey Blanc. La majorité des parcelles présentent un sol argilo-calcaire à prédominance calcaire.



- **Cépage** : 100 % Chardonnay
- **Alcool** : 13 %
- **Viticulture** : densité de plantation : 10 000 pieds/ha. Âge moyen des vignes : 35 ans.
- **Vinification** : vendange manuelle, triage manuel et égrappage à 100 % avant pressurage. Ensuite, débourage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée. Après soutirage, fermentation alcoolique entre 14 °C et 18 °C. Fermentation malolactique à 100 %.
- **Élevage** : 10 mois - 70 % en cuves inox, 30 % en fûts de 400 l (dont 15 % de fûts neufs)
- **Couleur** : belle robe jaune or pâle
- **Nez** : intense, complexe, notes de fruits (litchi), épices : anis étoilé, poivre
- **Bouche** : ample, riche avec très belle persistance, finale légèrement minérale
- **Garde** : 3 à 5 ans
- **Service** : 12-14 °C
- **Suggestions** : fromages à pâte molle, terrine de poisson, fondant au chocolat





Givry Vieilles Vignes "Les Dracy" 2019 - Rouge

Givry 1^{er} Cru est une appellation de la Côte Chalonnaise. La viticulture y a été développée par les moines de Cluny, puis pas les Cisterciens. Il s'agit d'une appellation de 300 ha produisant du Pinot noir et du Chardonnay.

Le domaine familial est situé au cœur de la Bourgogne, en Côte chalonnaise, à 30 km au sud de Beaune. Ses origines remontent au XVII^e siècle. Michel Sarrazin reprit la tête du domaine en 1964 des mains de ses parents et débuta la mise en bouteille au domaine. Ses deux fils, Guy et Jean-Yves, l'ont rejoint en 1986 et 1992. Aujourd'hui, le domaine est étendu sur 35 ha.



- **Cépage** : 100 % Pinot noir
- **Alcool** : 14 %
- **Couleur** : robe brillante et violacée
- **Nez** : fruits rouges avec dominance de fraise
- **Bouche** : souple et équilibrée ; un vin rond et harmonieux
- **Garde** : 5 à 10 ans
- **Service** : 16 °C
- **Suggestions** : poulet rôti ou assiette de charcuterie



Givry "Sans Nom" 2019 - Blanc

Givry 1^{er} Cru est une appellation de la Côte Chalonnaise. La viticulture y a été développée par les moines de Cluny, puis pas les Cisterciens. Il s'agit d'une appellation de 300 ha produisant du Pinot noir et du Chardonnay.

Le domaine familial est situé au cœur de la Bourgogne, en Côte chalonnaise, à 30 km au sud de Beaune. Ses origines remontent au XVII^e siècle. Michel Sarrazin reprit la tête du domaine en 1964 des mains de ses parents et débuta la mise en bouteille au domaine. Ses deux fils, Guy et Jean-Yves, l'ont rejoint en 1986 et 1992. Aujourd'hui, le domaine est étendu sur 35 ha.



- **Cépage** : 100 % Chardonnay
- **Alcool** : 13 %
- **Couleur** : robe jaune paille ; aspect brillant, fluide, limpide
- **Nez** : fleur blanche, noisette, fruits secs, fruits à chair blanche
- **Bouche** : saveur fleur blanche, noisette, pain toasté
- **Garde** : 8 ans



Côtes Chalonnaises & Côtes du Couchois



Mercrey "La Perrière" 2018 - Rouge

Le domaine du Château de Chamirey, planté dans les meilleurs terroirs de Mercrey, comprend 37 ha (27 ha de rouges et 10 ha de blancs), dont 15 ha de Premiers Crus.

Il a des parcelles importantes dans 6 Premiers Crus de Mercrey qui constituent près de la moitié de sa superficie. Il possède exclusivement le Premier Cru "Les Ruelles", en rouge et le Premier Cru "La Mission", en blanc. Le domaine est certifié HVE* niveau 3 depuis 2019.

Sol : argilo-calcaire à prédominance argileuse sur 10 petites parcelles villages et 3 parcelles en Premier Cru (en Sazenay, Champs-Martin, Clos L'Évêque).



- **Cépage** : 100 % Pinot noir
- **Alcool** : 13-14 %
- **Viticulture** : densité de plantation : 10 000 pieds/ha
- **Vinification** : douce permet de développer toute la finesse, mais aussi la densité des vins
- **Élevage** : en pièce bourguignonne de 228 l pendant 12 à 18 mois, fûts de chêne
- **Couleur** : robe rubis
- **Nez** : cassis, framboise, groseille
- **Bouche** : ample, dense et riche, étayée par des tanins consistants et stimulée par des arômes de poivre noir
- **Garde** : 2 à 5 ans
- **Service** : 15 °C
- **Suggestions** : viande rouge en sauce ou gibier

