



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

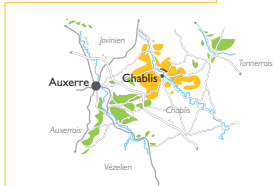
Le Bourgogne aligoté est un **vin blanc** gourmand, jeune, branché, un rien décalé. Il s'habille d'or pâle. Tout en justesse de goût, son bouquet est fruité (pomme, citron) ou floral. En bouche, ce vin énergique stimule les papilles.

CONSEILS DU SOMMELIER

Longtemps associé au Kir, le Bourgogne aligoté fait valoir ses qualités gustatives pures et rayonne maintenant par lui-même. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode 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.

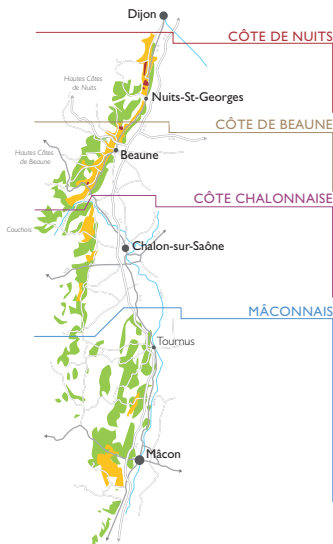
CHABLIS & GRAND AUXERROIS



CHÂTILLONNAIS



- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages et Premiers Crus
- Appellations Régionales



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 ALIGOTÉ depuis 1937.

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 et le 2^e cépage blanc de 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

1 608,58 ha environ

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

105 017 hl environ

**en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011*