



# Bourgogne

## Hautes Côtes de Beaune



### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale** du vignoble des Hautes Côtes, en Côte-d'Or.

Communes de production : née officiellement en 1961, l'appellation s'étend en Côte-d'Or, sur 12 communes des Hautes Côtes et sur les hauteurs de 10 communes de la Côte de Beaune. En Saône-et-Loire, elle s'étend sur 4 communes des Hautes Côtes ainsi que sur les hauteurs de 3 communes de la Côte de Beaune. La ligne de partage avec les Hautes Côtes de Nuits passe à Magny-lès-Villers.

L'appellation BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE ne peut être attribuée qu'après un examen d'agrément des vins (dégustation et analyse).

### CARACTÈRES DES VINS

**En rouge** (Pinot Noir), la robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée. Les Hautes Côtes de Beaune sont des vins charmeurs par leur spontanéité et leur franchise. Parfois fermes dans leur jeunesse, ils trouvent au bout de quelques années l'harmonie et l'équilibre. Il existe une petite production de **Bourgogne rosé** (ou Bourgogne claret) Hautes Côtes de Beaune, issu du Pinot Noir.

**En blanc** (Chardonnay, très rarement Pinot Blanc ou Gris), des nuances légèrement pailles aux reflets d'or pâle. Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices. En bouche, l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.

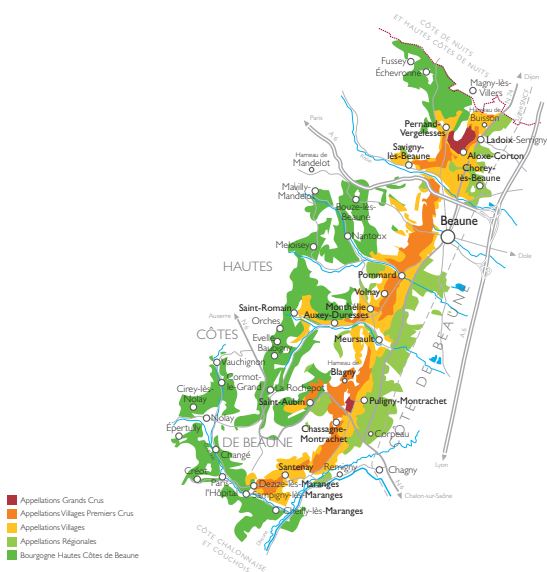
### CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : bourguignon classique, il sera parfait avec une cuisine équilibrée, ni trop épicée, ni trop lourde. Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins. Les tanins aimables se marient à merveille aux tourtes bourguignonnes. Fromages à saveur douce : époisses frais, brillat-savarin, cîteaux, soumaintrain frais.

**Température de service** : 14 à 16 °C. Petit conseil : réchauffez votre verre quelques minutes au creux de vos mains, pour profiter pleinement des arômes.

**Blanc** : la vivacité de sa jeunesse s'associera très bien avec des escargots. Il embellira les plats simples : poissons subtils ou woks de légumes. Un peu plus vieux, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce ou des crustacés. Fromages : bleu de Bresse, chèvres et famille des gruyères.

**Température de service** : 10 à 13 °C.



## SITUATION

« Aucune vue, aucun site, si varié, si pittoresque, si grandiose qu'il fût, n'a pu me faire oublier mon petit vallon de Bourgogne », a écrit Alexandre Dumas au sujet d'un vallon situé dans les Hautes Côtes de Beaune.

Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. À l'intérieur, se succèdent vallons et collines. Les vignes au pied de la falaise calcaire couvrent les pentes ensoleillées. Les villages accrochés aux coteaux vous accueillent dans leurs ruelles aux murs de pierres blanches. Au détour des chemins, on découvre derrière chaque monticule un nouveau paysage qui vous emplit de bonheur par son charme lumineux. La nature est propice à toutes les randonnées, agrémentées de dégustations offertes par les vignerons dans des caveaux typiques. Les nombreux hébergements vous feront découvrir la vie et les maisons des habitants de ce pays charmant.

## TERROIRS

De 280 à 450 mètres d'altitude, le vignoble occupe les versants les mieux exposés des vallées perpendiculaires à la côte viticole, en direction de l'ouest. Le substrat est dominé, surtout au sud, par des formations marneuses. Les pentes parfois très marquées, sont fréquemment couvertes d'éboulis calcaires hérités des corniches bajociennes.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**, plus rarement **Pinot Blanc** ou **Gris**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**

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

**Rouges et rosés : 663,68 ha**

**Blancs : 138,89 ha environ**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

**Rouges et rosés : 30 634 hl**

**Blancs : 6 967 hl**

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