



Santenay



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **11 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Santenay et Remigny**.

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

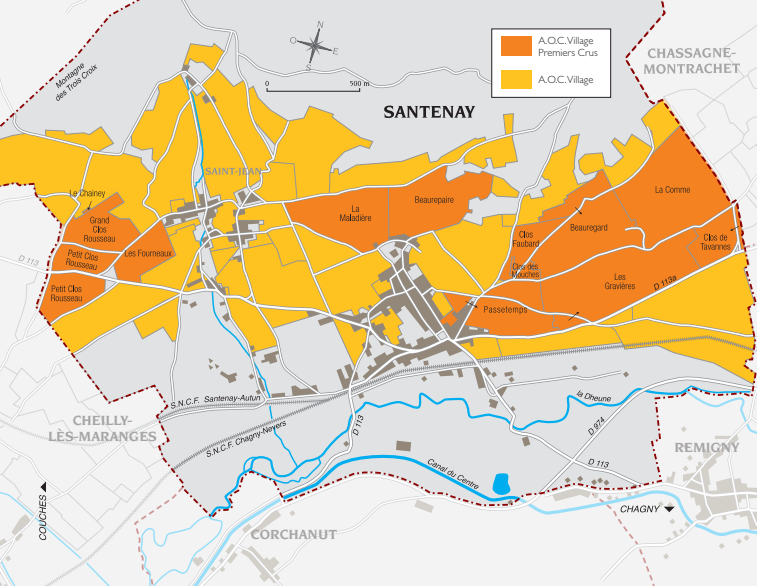
CARACTÈRES DES VINS

Il s'agit en grande partie d'un **vin rouge** issu du Pinot Noir. Sa robe pourpre mauve, cerise noire, en général soutenue, brille de tous ses feux. Son bouquet rappelle les pétales de rose, la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée. Au palais, l'attaque est intense, profonde. Des tanins fermes et discrets composent un corps souple et charpenté, d'une texture très fine. Joli retour d'arômes (myrtille souvent) sur une finale persistante. Brillant clair, minéral et floral, le **blanc** issu du Chardonnay offre fraîcheur et vigueur. Il s'exprime de façon bouquetée sur des notes de fougère et de noisette.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : souple et intense en attaque, son registre aromatique se révèle distingué en finale. C'est pourquoi on l'associera avec les plats mitonnés comme le veau et le bœuf braisé, que ses tanins vont structurer en bouche sans agression. Les volailles laquées et caramélisées à l'asiatique ainsi que les amateurs de hamburgers faits maison se feront une joie de l'accueillir à table pour sa texture charnue. Sur le plateau de fromages, choisissez le brie de Meaux, le pont-l'évêque, le cîteaux, le reblochon, le bleu de Bresse. **Température de service** : 15 °C.

Blanc : une vivacité légère et pointue sera plébiscitée par les plats fluides et crémeux, comme un couscous de poisson, ainsi que les pâtes et risottos aux champignons. Une volaille en sauce crémée fera aussi bien l'affaire. Il apprécie la compagnie du comté, du beaufort et des fromages de chèvre. **Température de service** : 11 à 12 °C.



SITUATION

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Santenay possède plusieurs agglomérations et hameaux. Du haut du Mont de Sène, de la Montagne des Trois Croix, la vue s'étend très loin et l'occupation humaine remonte à la préhistoire. Le château est attaché au souvenir des ducs de Bourgogne. Le moulin à vent Sorine fait aussi partie de l'histoire de cette commune. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1937.

TERROIRS

Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants, jusqu'à 500 mètres d'altitude. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire, l'oolithe inférieure sur un niveau marneux jusqu'à 300 mètres d'altitude. Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** essentiellement, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges : 280,57 ha

(dont 109,69 ha en Premier Cru)

Blancs : 47,70 ha

(dont 12,80 ha en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 11 275 hl

(dont 4 446 hl en Premier Cru)

Blancs : 2 408 hl

(dont 641 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

La Comme, Les Gravières, Clos de Tavannes, Beauregard, Clos Faubard, Clos des Mouches, Beaurepaire, Passetemps, La Maladière, Grand Clos Rousseau, Clos Rousseau.