

# 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.**

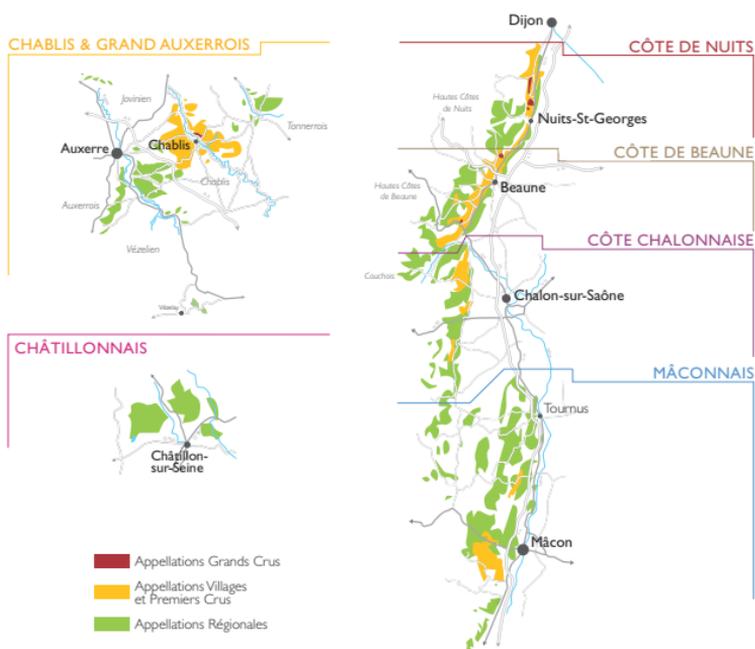
## CARACTÈRES DES VINS

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.



## SITUATION

Le cépage Aligoté est connu en Bourgogne dès le XVII<sup>ème</sup> 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<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**1 577,19 ha environ**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**97 345 hl environ**

*\*en 2018 \*\* moyenne 5 ans 2014-2018*