



Montagny



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

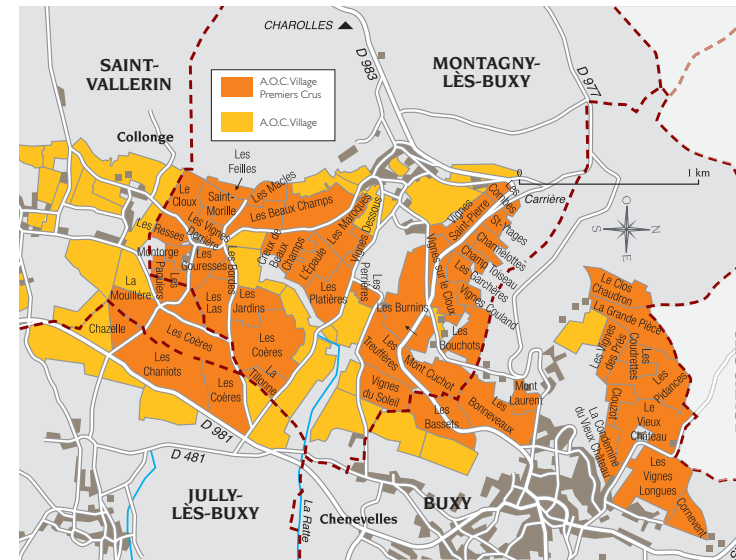
Appellation Village de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire.
 Cette appellation comporte **49 Climats classés en Premier Cru**.
 Communes de production : **Montagny, Buxy, Saint-Vallerin et Jully-lès-Buxy**.
 Les appellations MONTAGNY et MONTAGNY PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Le Montagny, **exclusivement blanc**, se présente à l'œil sous les traits classiques du Chardonnay bourguignon : limpide, doré, discret à reflets verts, puis bouton d'or avec l'âge. Ses arômes habituels évoquent l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, la fleur de ronce, parfois la violette et la fougère. Sous un angle plus vif, il s'y ajoute la citronnelle et la pierre à fusil. La noisette, le miel n'étonnent pas, ni la pêche blanche, ni la poire. En bouche, un vin frais, jeune de caractère, fringant et aimable, riche en retours d'arômes épicés. La finesse du goût, la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : racé, subtil et riche en notes délicates, le Montagny ne supporte que les harmonies avec des mets équilibrés et d'intensité aromatique comparable. Le veau en sauce blanche lui va bien. Côté mer, les crustacés vapeur ou pochés, les poissons nobles juste poêlés ou grillés, ou mieux à la vapeur, sont admis à sa table. Les paellas viandes/poissons lui conviennent également, car ce plat moelleux aux arômes très diversifiés sera illuminé par la belle allure et la richesse aromatique du Montagny. Il en va de même pour les gratins de fruits de mer.
 Quant aux fromages, il sait mettre en valeur les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental, le saint-paulin.
 Température de service : 10 à 12 °C.



SITUATION

À la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, quatre villages (Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin) font cause commune depuis la reconnaissance de cette Appellation d'Origine Contrôlée en 1936. Comme en Côte de Nuits ou à Chassagne-Montrachet, le vin et la pierre marbrière trouvent ici un bon terrain d'entente. Fortifié au XII^{ème} siècle, Buxy conserve un important patrimoine monumental et un tempérament indépendant. Issu du seul cépage Chardonnay, ce vin blanc donne « haleine fraîche et idées claires ». Les moines de Cluny le préféreraient à tout autre.

TERROIRS

Exposées à l'est et au sud-est, les pentes des coteaux bajociens accueillent la vigne entre 250 et 400 mètres d'altitude. Un terroir idéal fait de sols marneux, ou calcaires et marneux, issus du lias (jurassique) et du trias (plus ancien, vers 200 millions d'années en arrière). Le trias inférieur gréseux qui affleure à Buxy est en contact avec le kimméridgien, l'étage géologique des vins de Chablis.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :	Récolte moyenne annuelle** :
1 hectare (ha) = 10 000 m ² = 24 ouvrées	1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
326,44 ha (dont 201,54 ha en Premier Cru)	17 503 hl (dont 11 205 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Montagny : Vignes Saint-Pierre, Les Combes, Saint-Ytages, Les Charmelottes, Champ Toizeau, Vignes sur le Cloux, Les Garchères, Vignes Couland, Les Bouchots, Les Burnins, Les Perrières, Les Treuffères, Montcuchot, Vigne du Soleil, Les Maroques, Les Beaux Champs, Les Macles, Creux de Beaux Champs, L'Épaulle, Les Platières, Les Jardins, Saint-Morille, Les Vignes Derrière, Les Bordes, Les Las, Les Gouresses, Les Paquiers, Montorge, Les Resses, Le Cloux, Sous les Feilles.
 Commune de Buxy : La Grande Pièce, Le Clos Chaudron, Les Vignes des Prés, Le Vieux Château, La Condemine du Vieux Château, Le Clouzot, Les Pidances, Les Coudrettes, Les Vignes Longues, Cornevent, Mont Laurent, Les Bonneveaux, Les Bassets.
 Commune de Saint-Vallerin : Les Crabouillettes, Les Coères, La Moullière.
 Commune de Jully-lès-Buxy : Les Chaniots, Chazelle.

www.vins-bourgogne.fr