



Bourgogne Passe-tout-grains



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS est réservée aux vins rouges et rosés exclusivement produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation 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.**

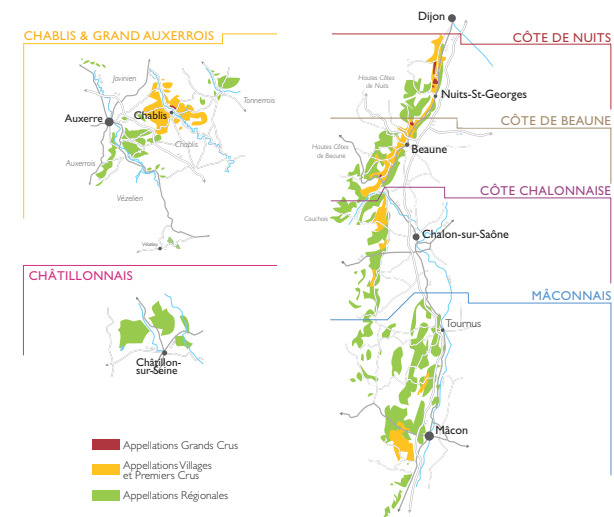
CARACTÈRES DES VINS

Il est de divers styles selon la proportion de Gamay et de Pinot et selon son terroir d'origine. Sous des reflets mauves, fuchsias, il a ce côté léger, friand, frais et fruité. En tempérant sa vivacité, le Pinot apporte moelleux et sérénité. Il ne s'endort pas à l'attaque et met du fruit en bouche. D'un bon grain, il développe des arômes de sous-bois, de gibier et de cerise à l'eau-de-vie.

CONSEILS DU SOMMELIER

Ce vin rouge se distingue par une constitution aromatique fruitée soutenue et se prête volontiers aux accords goûteux de la cuisine simple. Sa fluidité le rend indispensable à la charcuterie fine, aux tourtes et au jambon cru. Sa trame tannique délicate l'impose sur les tartes de légumes, les purées et même les salades de tomates. C'est également le compagnon idéal pour les casse-croûtes, mâchons, buffets campagnards et barbecues. Il se plaît avec les fromages à pâte molle et croûte lavée et le camembert.

Température de service : 11 à 12 °C.



SITUATION

Son sang marie le Pinot Noir et le Gamay Noir à jus blanc. Un exploit tant ces cépages rouges sont différents ! Un cas unique au sein des vins de Bourgogne tranquilles : le BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS résulte d'un assemblage de raisins de cuve (et non de vins) appartenant aux deux cépages. Ses raisins sont produits sur l'ensemble de l'aire de production de la Bourgogne. Pas moins d'un tiers de Pinot. Date de naissance de l'appellation : 1937. Un rouge et très rarement un rosé.

TERROIRS

Le Pinot Noir se trouve presque partout en Bourgogne. Le Gamay est bien représenté en Saône-et-Loire, particulièrement en Mâconnais : les sols lui conviennent bien, surtout les terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des chailles ou galets de grès, parfois granitiques. Cet assemblage de cépage était autrefois pratiqué avec bonheur à Chassagne-Montrachet, à Santenay, en Côte de Beaune sur des terrains favorables.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés** : cépages **Pinot Noir** (1/3 minimum) et **Gamay** (2/3 maximum), les raisins étant mélangés avant la vinification.

Le **Pinot Noir** (35 % de l'encépagement bourguignon), bourguignon de naissance, donne des grappes compactes d'un joli noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus abondant, incolore et sucré. Cet illustre cépage renommé donne naissance à tous les grands vins rouges de Bourgogne.

Le **Gamay** (8 % de l'encépagement bourguignon) est un plant assez fertile dont les gros raisins sont plus ou moins serrés selon les variétés. En Bourgogne, le Gamay produit des vins rouges légers, agréables et bouquetés, notamment dans le Mâconnais.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
430,49 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
28 108 hl

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011