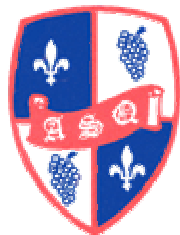
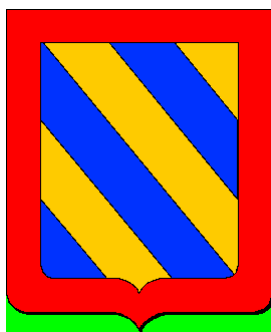


L'Amicale des Sommeliers du Québec (Section de Québec)



présente

Dégustation thématique Les Vins de la Bourgogne



Blason de la Bourgogne

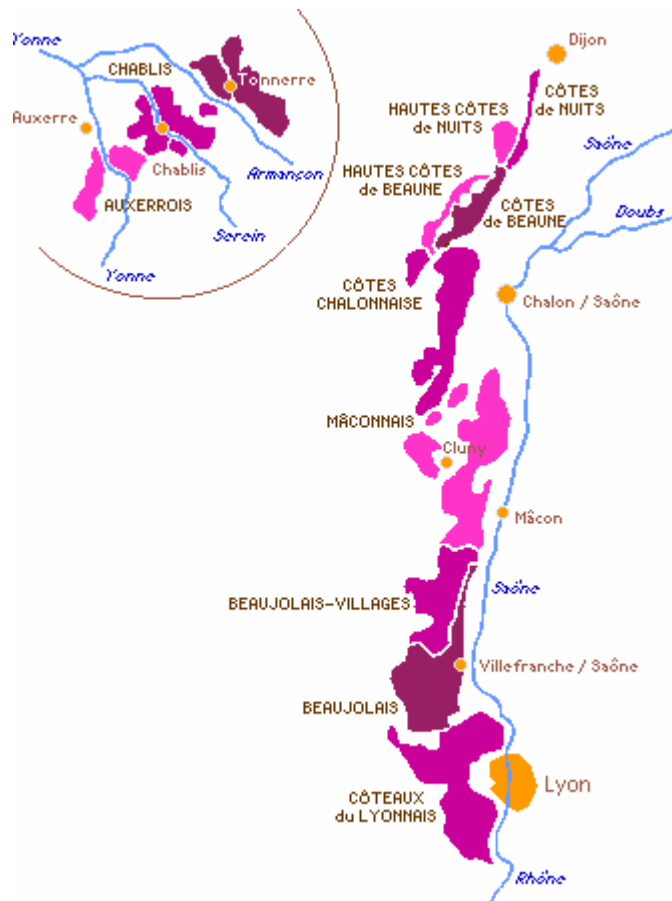
Vendredi 8 octobre 2004

Activité organisée par
François Desaulniers, Isabel Moisan, Michèle Marois

Généralité sur la Bourgogne

Le **vignoble de Bourgogne** comprend quatre départements et s'étend sur une superficie d'environ 40 000 hectares. Il commence à une centaine de kilomètres au sud de Paris et s'étend jusqu'à Lyon. Elle s'étire sur 360 kilomètres. De cette région proviennent quelques uns des vins les plus exaltants au monde. Ils sont sensuels, d'un rouge velouté et raffiné, d'un blanc caractéristique - comme deux vins parmi les plus populaires en France : le **Beaujolais** pour le rouge et le **Chablis** pour le blanc.

La **Bourgogne** est une région aux sols variés, séparée en nombreux districts : Chablis, Côte d'Or (divisée en Côte de Nuits et Côte de Beaune), Côte Châlonnaise, le Mâconnais, et le Beaujolais .



La production du vin a commencé en **Bourgogne** quand les Romains ont envahi la région. Plus tard, au sixième siècle, l'un des rois des environs donna ses vignobles à l'Eglise qui les développa. Au moment de la Révolution Française, une bonne partie des meilleurs vins de Bourgogne était produit par les monastères. L'une des conséquences de la révolution fut la confiscation des vignobles à l'Eglise et leur fragmentation en petites parcelles. Aujourd'hui, le système des petits vignobles prévaut encore en Bourgogne.

Les **vins rouges de Bourgogne** sont excellents avec du boeuf, du gibier tel que le faisan et le sanglier, le rôti de porc et les fromages délicats. Les **vins blancs** vont bien avec les escargots (de Bourgogne !), les crevettes et les fromages au lait de chèvres.

Les **A.O.C** de Bourgogne sont classées suivant une hiérarchie qualitative.

- **Les Appellations génériques**
 - Les Appellations régionales : Bourgogne, Bourgogne Ordinaire, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-Grains, Crémant de Bourgogne...
 - Les Appellations sous-régionales : Hautes Côtes de Nuits, Côte de Beaune, ...
- **Les Appellations Communales** : dont le vignoble peut être subdivisé en lieux-dits appelés climats (Pommard, Chablis, Corton, ...).
- **Les Premiers Crus** et les **Grands Crus** : soit appellation communale + climat + premier cru ou grand cru.

LES A.O.C. DES VINS ROUGES

- **Appellations régionales** : Bourgogne, Bourgogne-Marsannay, Bourgogne-irancy, Bourgogne Grand-Ordinaire, Bourgogne Passe-tout-Grains, Bourgogne Hautes côtes de Beaune, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits .
- **Beaujolais** : Beaujolais, Beaujolais Villages, Chénas, Juliéna, Saint-Amour, Fleury, Moulin à Vent, Chiroubles, Morgon, Brouilly, Côtes de Brouilly, Régnié.
- **Côtes de Beaune** : Côte de Beaune Villages, Pommard, Santenay.
- **Côtes de Nuits** : Fixin, Gevrey-Chambertin, Nuits Saint-Georges, Échezeaux, Grand Échezeaux, Côtes de Nuits Villages, Chambertin, Morey Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Musigny, Vougeot, Clos de Vougeot, Vosne-Romanée, Romanée-Conti, Richebourg, La Tâche, La Romanée.
- **Mâconnais** : Mâcon, Mâcon Supérieur, Mâcon Villages.
- **Côtes Chalonnaise** : Givry, Rully, Mercurey.

LES A.O.C. DES VINS BLANCS

- **Appellations régionales** : Bourgogne, Bourgogne Ordinaire, Bourgogne Grand-Ordinaire, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Aligoté-Bouzeron, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune.
- **Beaujolais** : Beaujolais.
- **Chablis** : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru.
- **Côtes de Nuits** : Morey Saint-Denis, Musigny, Vougeot, Nuits Saint-Georges, Côtes de Nuits Villages.
- **Côte de Beaune** : Aloxe-Corton, Corton, Corton-Charlemagne, Chorey lès Beaune, Pernand-Vergelesses, Savigny lès Beaune, Beaune, Monthélie, Auxey-Duresses, Saint-Romain, Saint-Aubin, Meursault, Meursault-Blagny, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Santenay.
- **Côte Chalonnaise** : Givry, Rully, Mercurey, Montagny.
- **Mâconnais** : Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran, Pouilly-Loché, Mâcon, Mâcon Supérieur.

Chablis

Eustache Deschamps, au 15^e siècle, chantait : « *Je donnerais fortune et titre pour m'enivrer de ce vin blanc avec des huîtres.* »

Le village de **Chablis** produit l'un des vins blancs secs les plus connus en France. Il est alerte, fruité, très sec avec une acidité rafraîchissante. Les vins de Chablis proviennent d'un sol calcaire.

Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes dont 3.500 ha sont plantés (produisant 175.000 hl) ce qui représente un doublement de la superficie depuis 25 ans, mais l'aire d'appellation est attribuée à 6.800 hectares de Chablis et de 19 communes voisines. Le vignoble s'étage sur les coteaux qui bordent le Serein, un tout petit ruisseau. Le sol caillouteux, issu des marnes et des calcaires marneux du jurassique supérieur, est proche de celui de Sancerre et de Pouilly-sur-Loire. Le nom de Chablis est le plus revendiqué dans le monde, souvent pour des vins ordinaires n'ayant aucun rapport avec le véritable *Chablis* : la vente mondiale de soi-disant Chablis s'élève à 5 millions d'hectolitres... Ce qui explique sans doute que si un *Chablis* n'est pas cher, c'est qu'il n'est pas bon. N'allons cependant pas en déduire automatiquement que tout *Chablis* cher est bon.

Le Chablis est fait de chardonnay (autrefois appelé le beaunois), mais ne bénéficie pas de conditions climatiques et géologiques aussi favorables que celles dont jouit la Côte d'Or : le climat est continental, avec chaque année le risque de gelées catastrophiques au printemps.

En appellation simple, le **Chablis** (3.000 ha dont les 700 des Premiers Crus) n'offre guère de garantie de qualité. On le boit dans sa jeunesse, pour son fruit et sa fraîcheur, en accompagnement de poissons fins. A moins qu'on ne décide de l'attendre, car il évolue et passe par une période de fermeture au cours de laquelle ses arômes primaires disparaissent, laissant lentement la place à des arômes secondaires. Dans ce cas, il peut parfois vieillir une dizaine d'années.

Le **Petit Chablis** vient sur 360 hectares d'un sol différent et bénéficiant d'une exposition moins favorable, principalement à l'ouest de l'appellation *Chablis*. Cette appellation, qui ne produit que 12.000 hl, pourrait être prochainement intégrée au *Chablis* simple. A moins qu'elle ne devienne *Hautes Côtes de Chablis*. Le **Petit Chablis** ne se conserve guère plus d'un an.

Les **Premiers Crus** : De bons *Chablis* qui doivent avoir une robe jaune paille tirant sur le vert, des senteurs végétales de fleurs sauvages, et un goût évoquant la pomme verte avec des nuances minérales de pierre. Une quarantaine de climats, totalisant 700 ha et produisant 37.000 hl, sont regroupés en 18 dénominations, dont les meilleures qui mériteraient peut-être une promotion en Grand Cru- sont : Montée-de-Tonnerre, Fourchaume, Mont de Milieu, Côte de Léchet, et Vaillons. Les autres Premiers Crus sont : les Beauregards, Beauroy, Berdiot, Chaume de Talvat, Côte de Jouan, Côte de Vaubarousse, les Forêts, les Fourneaux, **Montmains**, Vaucoupin, Vaudevey, Vauligneau, Vosgros. Il convient d'attendre ces vins au moins 5 ans.

Les **Grands Crus** : Sept (7) Climats, tous situés sur la rive droite du Serein, au nord immédiat de Chablis, totalisent 93 ha fournissant 5.100 hl dotés d'arômes intenses et d'une belle longévité. Par ordre de réputation : Vaudésir, et les Preuses, sont les plus beaux, suivis par les Clos, riche, Valmur, savoureux, de même que Bougros, Grenouilles, aromatique, et Blanchot, le plus délicat. Ces doivent être attendus environ 8 ans, et ils sont conservables une quinzaine d'années.

Côtes de Nuits (Côte d'or)

Les **Côtes de Nuits** se situent juste au sud de Dijon. Les rouges de Côtes de Nuits sont corsés et élégants. Ils ont un bouquet intense et parfumé.

Les villages composant les Côtes de Nuits sont **Chambertin**, **Morey-Saint-Denis**, **Chambolle-Musigny**, **Vougeot**, **Vosne Romanée** et **Nuits-Saint-Georges**.

La Côte de Nuits viticole est une mince langue de terre, de 200 à 800 mètres de largeur, qui s'étend sur une vingtaine de kilomètres au sud de la banlieue de Dijon, jusqu'à Corgoloin.

A l'exception du rosé de *Marsannay*, elle ne fait que du rouge; le blanc y est anecdotique.

Elle peut produire des vins sous 38 appellations :

- les 5 appellations génériques bourguignonnes, 2 appellations sous-régionales
 - *Côte de Nuits-Villages*, et *Bourgogne Hautes Côtes de Nuits*.
- 8 appellations communales *Marsannay*, *Fixin*, *Gevrey-Chambertin*, *Morey Saint-Denis*, *Chambolle-Musigny*, *Vougeot*, *Vosne-Romanée*, *Nuits Saint-Georges*,
- et 23 Grands Crus, dont un seul s'applique en blanc comme en rouge

Marsannay

C'est la seule appellation communale tricolore (Rouge, blanc, rose) en Bourgogne, sur un total de 500 ha. Récemment, la commune s'est remise à faire du rouge et du blanc, mais elle est connue surtout pour son rosé. Un des plus délicieux rosés de France, ample et frais, à l'arôme de fraise ou de cassis.

Fixin

Deux cents (200) hectares de la commune ont droit à l'appellation *Côte de Nuits-Villages*, sous laquelle les vins sont vendus pour la plupart, l'appellation *Fixin* simple n'étant guère revendiquée. Le *Fixin*, d'un rouge profond, assez riche en alcool et fortement bouqueté, souvent tannique, solide et de bonne garde, offre l'un des tout premiers rapports qualité/prix de Bourgogne.

Gevrey-Chambertin

Les vins d'appellation simple sont souples et parfumés. 400 ha sur Gevrey et Brochon produisent 10.000 hl. Brochon produit des *Côte de Nuits Villages* dans sa moitié nord, et des *Gevrey-Chambertin* dans sa moitié sud. 27 Premiers Crus s'étagent sur les pentes surplombant Gevrey à l'ouest, et entre le bourg et les Grands Crus. Souvent puissants et tanniques dans leur jeunesse, ils s'assouplissent avec le temps, et sont capables de durer 20 ans. Ils peuvent être vendus soit sous leur nom suivi du nom de la commune, soit sous le nom de la commune suivi de la mention "**Premier Cru**". Les plus renommés sont : Clos Saint-Jacques, souvent plus coûteux que les Grands Crus, et Aux Combottes, situé sur le même coteau que les Grands Crus,

Les Grands Crus : *Charmes-Chambertin, Mazis-Chambertin, Latricières-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Griotte-Chambertin, Chapelle-Chambertin.*

Deux Grands Crus exceptionnels, sur un sol calcaire jonché de petits cailloux et de particules argileuses, sont abrités des vents d'ouest par les bois qui couronnent le coteau. Ces deux grands vins présentent toute la palette possible des arômes et des bouquets. Ils sont conservables 20 ans et plus.

- **Chambertin** : ce nom vient, dit-on, de "champ de Bertin", son propriétaire au 13^e siècle. Une vingtaine de propriétaires se partagent ses 13 ha dont ils tirent 500 hl.
- **Chambertin Clos de Bèze** : 15 ha, 550 hl, dont le nom viendrait des moines de l'abbaye de Bèze, qui avaient découvert ses étonnantes qualités dès le 7^e siècle. Il peut aussi s'appeler *Chambertin*.

Morey Saint-Denis

108 ha (hors Grands Crus) fournissent 80 hl d'un excellent blanc, et surtout 3.200 hl en rouge. La puissance des *Gevrey-Chambertin*, la finesse des *Chambolle-Musigny*. A boire entre 3 et 15 ans.

Moins connu que ses deux voisins, il vous fait bénéficier d'un bon rapport qualité/prix.

Morey possède une vingtaine de **Premiers Crus**, dont les plus connus sont : les Chenevery, les Ruchots, Clos des Ormes, les Milandes, la Riotte,

Les Grands Crus : Une grande diversité dans 4 Grands Crus bénéficiant des mêmes éboulements que les *Chambertin*, à boire entre 5 et 20 ans selon le millésime :

- **Clos de la Roche** : de sols comparables à ceux de Chambertin. Vigueur et richesse, mais aussi grâce délicate évoquant le *Musigny*.
- **Clos de Saint-Denis** : Ce vin subtil, parmi les plus légers de la Côte de Nuits, est sans doute le plus fin et le plus racé. Une dizaine de propriétaires.
- **Clos des Lambrays** : il doit son nom à une famille qui en était propriétaire au 13^e siècle. De style Chambertin, coloré, épicé, fleurant la griotte. Quasi monopole du Domaine des Lambrays.
- **Clos de Tart** : Il doit son nom aux Bernardines installées en l'Abbaye Notre-Dame-de-Tart dès 1141. 7 ha, monopole de la famille Mommessin. 300 hl, de style Chambolle, très différent du Clos des Lambrays. Robe limpide peu soutenue. Divers arômes dans sa jeunesse, qui évoluent vers un goût concentré d'épices. Malgré une structure tannique très discrète, il est vigoureux, charnu, puissant et long en bouche. C'est le plus corsé des Grands Crus de Morey.
- La commune peut aussi se flatter de posséder une partie des **Bonnes-Mares**.

Chambolle-Musigny

Chambolle est le village le plus pittoresque de la Côte de Nuits. L'appellation communale *Chambolle-Musigny* occupe 155 ha qui produisent 6.000 hl du rouge réputé le plus fin de la Côte de Nuits, très aromatique (fraise, framboise, violette), que certains disent "féminin". Le blanc, excellent, est malheureusement fort rare. La commune se flatte d'une vingtaine de **Premiers Crus**, dont certains portent des noms particulièrement suggestifs : les Amoureuses, les Baudes, les Borniques, les Charmes, les Cras, les Groseilles, suivis par : Aux Beaux Bruns, Les Carrières, Les Chabiots, Les Chatelots, La Combe d'Orveau, Aux Combottes, Derrière La Grange, Aux Echanges, Les Feusselottes, Les Fuées, Les Gruenchers, Les Hauts Doix, Les Lavrottes, Les Noirots, Les Plantes, Les Sentiers, Les Véroilles.

A boire entre 6 et 12 ans. En outre, la commune abrite deux **Grands Crus** : ***Bonnes-Mares*** au nord, et *Musigny* au sud.

- ***Bonnes-Mares*** : Ce Grand Cru de 15 ha, en partie sur Morey Saint-Denis, mais surtout sur Chambolle-Musigny, produit 450 hl d'un vin riche et plein.
- ***Musigny*** : Ce Grand Cru de 10 ha qui produisent 350 hl, en général encore plus apprécié que *Bonnes-Mares*.

Vougeot

Cette petite appellation communale, qui doit son nom à un petit ruisseau, la Vouge, tire 550 hl de ses 17 ha plantés, dont 15% en blanc. Les **Premiers Crus** occupent 12 ha : Clos de la Perrière, les Cras, et les Petits Vougeots, des vins charnus et ronds, bien bouquetés, très délicats. Le Clos Blanc de Vougeot donne un excellent blanc sec et fruité qui évoque ceux d'Aloxe-Corton, élaboré par l'Héritier-Guyot. A boire entre 4 et 15 ans. On attend de ces vins richesse, générosité, nez puissant, et long fini en bouche.

- ***Clos de Vougeot*** : 80 viticulteurs se partagent les 50 hectares de ce Grand Cru, qui fournit 2.200 hl exclusivement rouges.

Flagey-Echezeaux

Ce village n'a pas d'appellation communale, et les Premiers Crus situés dans ses limites prennent l'appellation *Vosne-Romanée*. Mais il est célèbre pour ses deux Grands Crus :

- ***Echezeaux*** : empruntent à *Vougeot* la sève et la vigueur charnue, et à *Vosne-Romanée* l'élégance racée.
- ***Grands Echezeaux*** : Des vins similaires, avec une intensité plus durable.

Echezeaux et *Grands Echezeaux* se replient en appellation *Vosne-Romanée* lorsqu'ils n'atteignent pas leurs normes. Ils se bonifient pendant 15 ans.

Côtes de Nuits-Villages

L'appellation regroupe les vins de Fixin et Brochon qui choisissent cette appellation, et ceux de 3 communes à l'extrémité sud de la Côte de Nuits, aux superficies trop faibles pour avoir une appellation spécifique : Premeaux-Prissey, Comblanchien, encore plus réputé pour sa pierre, et Corgoloin, qui marque l'extrémité sud de la Côte de Nuits. Pour hétéroclites que soient ses 300 ha, l'appellation n'en fournit pas moins de bons vins (en moyenne 7.000 hl), à des prix intéressants. A boire entre 2 et 10 ans.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Cette appellation, donnée à 500 ha de 18 communes, produit un peu de blanc (1.800 hl), mais surtout du rouge (15.000 hl). Le vin est d'une qualité remarquable, eu égard à l'altitude à laquelle il est récolté : 400 mètres en moyenne. A boire entre 2 et 8 ans. Un très bon rapport qualité/prix.

Vosne-Romanée

L'appellation communale occupe 156 ha de Vosne-Romanée et de Flagey-Echezeaux, et en tire 6.000 hl de rouge exclusivement. Les Premiers Crus, d'un velouté remarquable, sont réputés pour leur parfum de fruits rouges ou noirs, mêlé d'épices évoquant le cacao, le bois fumé etc. Les meilleurs, capables de rivaliser avec les **Grands Crus**, sont : Les Suchots, Les Hauts Beaumonts, Les Chaumes, Aux Brûlées, Cros-Parentoux, Les Petits Monts.

Vosne-Romanée détient 6 **Grands Crus**, à la robe éclatante, au bouquet pénétrant et subtil, à la suavité d'une exceptionnelle finesse.

- **La Romanée-Conti** : 1,8 ha, monopole du Domaine de La Romanée-Conti, secrétant 56 hl. Les connaisseurs amateurs de Bourgogne le tiennent pour le meilleur vin rouge du monde, titre que les amateurs de Bordeaux décernent plutôt à Pétrus. Toujours est-il qu'une toute petite année comme le 77 coûte 750\$, et qu'un bon millésime comme le 88 coûte 1750\$ (prix de 1994)... **La Romanée** : 0,83 ha, monopole du Domaine de Vosne-Romanée. Pour ce qui est d'obtenir une des 4.000 bouteilles, il faudra mettre le prix.
- **La Tâche** : 6 ha donnant 160 hl. Un vin tout en finesse et en nuances, au nez de truffe et de sous-bois, et qui possède une étonnante richesse de goût. Egalement monopole du Domaine de La Romanée-Conti. 12 à 15% du prix de *La Romanée-Conti*.
- **Richebourg** : 8 ha, 240 hl d'un vin plus charnu, au velouté extraordinaire (la qualité spécifique des *Vosne-Romanée*). Prix similaire à celui de *La Tâche* pour ce qui vient du Domaine de La Romanée-Conti, sinon moins de la moitié
- **La Romanée Saint-Vivant** : 9,5 ha (en partie sur Morey Saint-Denis), 320 hl.
- **La Grande Rue** (1,6 ha, 60 hl), monopole du Domaine de La Romanée-Conti.

Ces vins, exceptionnels à tous égards, se bonifient pendant au moins 15 ans.

Nuits-Saint-Georges

La commune produit non seulement des rouges généreux, mais aussi des marcs, du *Crémant de Bourgogne*, et le cassis de Bourgogne. Les 315 ha de l'appellation communale (dont 100 en Premiers Crus) sont situés sur Nuits-Saint-Georges et sur une partie de Prémieux. Ils donnent 12.000 hl. Pas de Grand Cru ici, mais une quarantaine de Premiers Crus riches et capiteux, dotés d'une solide charpente. Bien que faits plus tôt que les vins de Gevrey, ils demandent à être attendus de 5 à 8 ans et ont une aptitude remarquable au vieillissement. Les meilleurs sont : Les Saint-Georges, et Clos de la Maréchale.

Côtes de Beaune (Côte d'or)

La Côte de Beaune produit des vins selon 33 appellations :

- Les 5 appellations régionales;
- 2 appellations sous-régionales
 - *Côte de Beaune-Villages*, et *Bourgogne Hautes Côtes de Beaune*.
- 14 appellations communales qui peuvent être suivies de la mention "Côte de Beaune", faculté utilisée surtout par les moins connues. Elles peuvent également prendre l'appellation *Côte de Beaune-Villages*.
- 5 appellations communales qui n'ont pas cette faculté
 - *Beaune*, *Côte de Beaune* (utilisée seule, elle est réservée au petit vignoble qui surplombe Beaune), *Aloxe-Corton*, *Pommard*, et *Volnay*.
- et 7 Grands Crus.

La **Côte de Beaune** commence juste quelques kilomètres au sud de Nuits-Saint-Georges, autour du village de **Ladoix**. Les rouges de Côte de Beaune se distinguent par leur arôme et leur bouquet chaleureux. Ils ont tendance à avoir un corps un peu plus léger et à arriver à maturation plus rapidement que ceux de Côtes de Nuits. Les vins blancs sont de couleur paille, corsés, épais et doux, très secs.

Les villages réputés sont : **Aloxe-Corton**, **Savigny**, **Pommard**, **Meursault**, **Chassagne-Montrachet** et **Santenay**. Le centre vinicole est Beaune. Ici, on peut visiter les Hospices de Beaune, un hôpital de charité fondé en 1443. Les vins des Hospices sont mis aux enchères chaque année en Novembre, après les vendanges. C'est l'un des événements majeurs du calendrier français du vin.

Hautes Côtes de Beaune est une appellation s'étendant sur les collines à l'Ouest des Côtes de Beaune. Le vin rouge est ample, le blanc a la bouche solide.

Côte Chalonnaise

La Côte Chalonnaise du nord fait mi-rouge, mi-blanc. Les blancs sont à boire en général dans les 4 ans, mais les meilleurs millésimes peuvent vieillir 10 ans. Les rouges des bons producteurs et de bons millésimes peuvent vieillir 6 ans. En continuant notre voyage vers le Midi, nous rencontrerons les appellations suivantes :

- *Bouzeron* pour l'aligoté,
- *Rully* : rouge et blanc,
- *Mercurey* : surtout du rouge,
- *Givry* : surtout du rouge,
- et *Montagny* : du blanc.

Les vins rouges de la **Côte Châlonnaise** sont plaisants mais le district est plus réputé pour ses blancs. Ils sont légers, agréables et charmants.

Détail de certaines appellation de la Côte Chalonnaise :

Le Givry, encore méconnu, est d'un bon rapport qualité/prix. Chaleureux, rustique et puissant, il est à boire dans les 5 ans.

Le Mercury est situé sur un terroir argilo-calcaire donne un vin corsé, ayant de la mâche, de la chaleur, un bouquet prenant de cassis et de terre humide; robuste mais fin, avec une distinction qui le rapproche de certains vins de la Côte de Beaune.

Le Montagny se distingue des autres blancs de la Côte Chalonnaise, en particulier du *Rully*, par sa robe d'or vert et par un caractère plus expressif et plus complet, mais sans doute moins racé. Un subtil arôme d'amande le rapproche des vins du Mâconnais, particulièrement du *Pouilly-Fuissé*. Mais une partie de l'appellation repose sur de l'argile kimméridgienne, comme Chablis, d'où le rapprochement gustatif que l'on est souvent tenté de faire entre ces deux appellations, avec leurs saveurs mélangées de pierre et de pomme verte.

Les meilleurs **rouges** de **Rully** ont la finesse et la distinction de leurs voisins de la Côte de Beaune, avec des arômes de violette et de fruits mûrs. A boire entre 2 et 6 ans (parfois 10 ans).

Mais c'est le **Rully blanc** qui a plus de succès. Sec et fruité, d'une belle couleur dorée, vif et équilibré, floral et épicé, il prend facilement la mousse et a été à l'origine des effervescents de Bourgogne. Sa réussite en vin tranquille est telle que le Crémant est désormais élaboré ailleurs. A boire entre 4 et 8 ans.

Maconnais

Le Mâconnais fait 4/5 de blanc, et seulement 1/5 de rouge.

Quatre appellations régionales :

1. *Mâcon* (55.000 hl);
2. *Mâcon-Supérieur* (70.000 hl) doit titrer 1%vol. de plus que le précédent;
3. *Pinot-Chardonnay-Mâcon* qui -comme son nom l'indique- était (il ne s'en trouve plus guère) fait de chardonnay et de pinot blanc;
4. *Mâcon-Villages* ou *Mâcon-nom de village*, appellation réservée aux blancs (140.000 hl) produits sur 3.800 ha de 43 communes du Mâconnais. Des vins corsés, fruités, et apéritifs.

Le *Mâcon* rouge peut être fait de pinot noir et de gamay. Autrefois, c'était plutôt du gamay, mais celui-ci se plaisait mieux dans le Beaujolais, les viticulteurs du Mâconnais préférèrent désormais replanter du pinot noir.

Les *Mâcon* blancs sont bien meilleurs que les rouges, particulièrement ceux d'appellation *Mâcon-nom de village*, type d'appellation d'ailleurs réservé exclusivement aux blancs. NB : Viré et Clessé se sont unis dans l'appellation *Viré-Clessé* depuis le millésime 1999.

Mais c'est plus au sud que l'on trouvera les meilleures appellations :

- le *Pouilly-Fuissé* : un vin à la robe d'or vert, aux reflets d'émeraude. Pouilly est un hameau de Solutré, par ailleurs célèbre pour sa Roche. A la fois sec et moelleux, vigoureux, nerveux (mais moins que le *Chablis* et possédant plus de fruit), le *Pouilly-Fuissé* présente un bouquet exquis, fondu, et nuancé. Il supporte un long vieillissement, et on le consomme généralement trop jeune. Un peu trop réputé, il est un peu trop cher.
- le *Pouilly-Loché* et le *Pouilly-Vinzelles* : coteaux argilo-calcaires, donnent un vin sec qui conserve quelque temps ses arômes et sa saveur.
- Le *Saint-Véran* : 26.000 hl fournis par 600 ha sur 7 communes : Chânes, Chasselas, Davayé, Prissé, Leynes, Saint-Amour, et Saint-Vérand. Ce vin rond, fruité, élégant, partage avec le *Pouilly-Fuissé* le bouquet subtil et la saveur de noisette. Quoiqu'il puisse parfois vieillir remarquablement en gardant sa fraîcheur, il vaut mieux le boire vers 2 ou 3 ans. Servi à 14-15°C, c'est un bon accompagnement des poissons en sauce.

Rouges ou blancs, les *Mâcon* sont à boire jeunes, mais les *Mâcon-Villages* méritent quand même de passer un an en bouteille.

Beaujolais

Le Beaujolais se flatte de dix Crus, appellations qui ne concernent que des vins rouges. Sauf le petit dernier (le *Régnié*), ils peuvent en toute légalité être déclarés en AOC *Bourgogne*. Ce sont pourtant des vins nettement distincts des autres *Bourgogne* puisque composés de gamay et issu d'un terroir totalement différent. Une dégustation de L'Amicale des Sommeliers sera entièrement dédiée à ces dix crus au cours de la saison 2004-2005 prévu pour le 21 janvier 2005. Assistez-y pour en savoir davantage sur ce terroir.

Les cépages de la Bourgogne

Les cépages de la Bourgogne sont essentiellement composés des cépages suivants (pratiquement dans l'ordre):

Le pinot noir : Déjà cultivé à l'époque Gallo-Romaine, ce grand cépage, roi de la Bourgogne pour ce qui est des vins rouges offre de petites baies sphériques à la pellicule épaisse riche en matières colorantes. Capricieux, il est sensible aux gelées printanières et sa fertilité est faible. Il produit néanmoins des vins de très grande qualité sur des terrains calcaires et sous des climats tempérés. Ce cépage offre des vins aux arômes de petits fruits rouges (cerises, cassis, mûres, fraise, framboise) et de prune.

Le chardonnay : Tirant son nom de la commune du même nom dans le Mâconnais du latin *Cardonnacum* et qui signifie un «endroit plein de Chardon». Ce cépage produit du vin blanc partout dans la Bourgogne, de l'Yonne à la Côte d'Or, dans le Mâconnais et dans la Côte Chalonnaise. D'un jaune ambré, ses petites baies sphériques proviennent d'un cépage assez vigoureux mais sensible aux gelées printanières, qui offrent les meilleurs vins blancs secs au monde. Il donne des vins ayant un bon potentiel de vieillissement et offre richesse aromatique avec des notes caractéristique d'acacia, d'amende, de beurre, de noisette et de miel.

Le gamay : Bien qu'il existe en Côte d'Or un village portant le nom de Gamay, ce cépage est surtout utilisé dans la confection des Beaujolais. Il n'en demeure pas moins que ce cépage est présent dans les Mâcon rouge, et dans le Bourgogne Passetoutgrain qui est issu de plus d'un tiers de Pinot Noir et de moins de deux tiers de Gamay. Ce cépage composé de baies légèrement ovoïdes noirs violacés à la peau fine et mince est très productif mais demeure sensible aux gelées. Se plaisant sur un sol granitique, il produit des vins fruités et légers aux arômes de banane, de cerise, de fraise, de framboise et de violette.

L'aligoté: Ce Cépage mi-fin est utilisé que pour les Bourgogne Aligoté uniquement. Ce cépage offrent des vins frais et acidulés excellents en apéritif avec ses arômes de noisette, de fleurs blanches et de citron. Agrémenté d'un peu de crème de Cassis, les Bourgogne Aligoté sont à la base des vrais « Kir » que l'on prend parfois comme apéritif.

Autres : Secondairement, on cultive également du Sauvignon, du Pinot Blanc, du Melon de Bourgogne, du César, du Tressot, du Sacy et du Pinot gris. Le Bourgogne PassetoutGrain est un assemblage de 2/3 de Gamay pour 1/3 de Pinot.

Les onze vins de la dégustation par appellation

Mousseux – en apéritif

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne, Amelin

Incluse dans l'appellation contrôlée «Bourgogne», l'appellation «Crémant de Bourgogne» devenait officielle en 1975 alors que des conditions de production aussi exigeante qu'en Champagne ont été soumises afin de permettre l'élaboration d'un vin mousseux de grande qualité, ce qui n'était pas le cas auparavant.

Le crémant de Bourgogne est issu des cépages Pinot noir et gamay pour les rosée et du Pinot Noir et du Chardonnay pour les blancs. Ainsi rendu mousseux par la méthode traditionnelle, il est léger et élégant à la fois, présente une mousse fine et délicate et offre au nez des arômes présentes.

Le Crémant en blanc est excellent à l'apéritif, avec les poissons pochés au Crémant de Bourgogne et les crustacés alors que le rosé accompagnera très bien certains desserts.

Site Internet : <http://cave-amelin.com>

1^{er} Service - vins blancs

CHABLIS

Chablis Premier Cru Montmains 2000, Jean Dauvissat

Chardonnay 100%

Une trentaine de lieux-dits (ou climats) peuvent, du fait de leur situation, inscrire leurs noms à la suite de l'appellation «Chablis Premier Cru». Le Chablis du producteur Jean Dauvissat a délibérément été choisi pour cette soirée par François Desaulniers en conséquence de la chaleureuse accueil qu'il reçu par le fils de Jean Dauvissat lors de son passage à Chablis en 1998 où ce vin d'un millésime antérieur fut dégusté.

Jacques Orhon décrit les Chablis Premier Cru comme ayant une belle robe dorée teintée de reflets verts aux arômes complexes de miel et d'acacia sur un fond minéral de pierre à fusil. Sec, ample et rond à la fois en bouche, il offre des saveurs persistantes rappelant parfois la noisette.

Les notes de dégustation présente le Chablis premier cru Montmains 2000 comme offrant des arômes musqués d'agrumes et de quinine après avoir respiré un peu dans le verre; en bouche, il est fruité, plein de sève et légèrement gras qui confère au vin une texture agréable.

Les onze vins de la dégustation par appellation (suite)

1^{er} Service –vins blancs

CÔTE DE BEAUNE (CÔTE D'OR)

Chassagne-Montrachet Les Perclos 2000, Langoureaux

Chardonnay 100%

Situé au sud de Puligny, la commune de Chassagne partage avec celle-ci le privilège de posséder de grands crus dont le Montrachet (prononcez «Mont Rachtet» de la même façon que l'on prononce tout simplement «Mont Réal» pour notre métropole québécoise).

Selon Jacques Orhon, dans son guide des vins de France, le Chassagne-Montrachet offre une belle robe or aux légers reflets verts dégageant des arômes complexes et puissants.

En bouche, il serait d'une bonne longueur. Selon certaines notes de dégustation, celui-ci serait supposé posséder une robe aux reflets verts et offrir des arômes de fleurs blanches, de beurre évoluant vers des notes grillées.

Meurseault Blagny 1er Cru Pièce Sous le Bois 2001, Langoureaux

Chardonnay 100%

«Qui boit du Meurseault ne vit ni ne meurt sot » dit l'adage fait sur mesure pour ce vin délectable dont le village est en fait le principal producteur de Bourgogne blanc en Côte d'Or.

Notre ami Jacques Orhon parle des Meurseault comme présentant une belle robe or et de vins aux arômes puissants et complexes évoluant vers des bouquets de noisette et d'amande grillée et beaucoup d'autres choses encore. En bouche, il le dit sec, onctueux, très souple et très fin.

Les notes de dégustation sur ce vin parlent du Meurseault Blagny 1^{er} Cru Pièce Sous le Bois 2001 comme ayant une robe au reflets jaune doré brillantes avec un nez floral et d'amandes douces. Après quelques années, on lui prédit des notes de grillé et de pierre à fusil.

Les onze vins de la dégustation par appellation (suite)

2^e Service –vins rouges

MACONNAIS

Mâcon-supérieur 2003, Bouchard Père & Fils

Cette appellation répond aux mêmes exigences que l'appellation Mâcon sauf pour le degré d'alcool. C'est au XI^e siècle, période de l'apogée de l'abbaye de Cluny, que la vigne prit de l'extension dans cette région.

Le gamay (le raisin "fruité" du Beaujolais) vient récemment de plus en plus supplanter le pinot noir (le raisin classique de Bourgogne) dans les vins rouges. Celui-ci se réserve les sols siliceux voire même granitiques qui s'étendent sur environ 1000 hectares du vignoble.

Les Mâcon sont généralement des vins fruités par excellence, offrant légèreté, bien que plus tannique que les beaujolais, et une belle robe cerise violacée. Un Mâcon rouge est par conséquent jeune et frais de tous les jours et accompagne parfaitement la charcuterie, la volaille et la viande blanche.

<http://www.bouchard-pereetfils.com/>

CÔTE CHALONNAISE

Givry premier cru 2002, Bois Chevaux, Didier Erker

Pinot noir 100%

Vin rouge préféré du roi Henri IV, le Givry provient de la commune du même nom, situé à six kilomètres au sud de Mercury.

Les caractéristiques des vin de Givry sont d'avoir une robe rouge foncé offrant au nez des arômes fruités parfois légèrement poivrés. En bouche, ils sont vifs, fins et fruités avec une présence marquée de tanins dans les vins jeunes cachant le moelleux des vins plus vieux. Ce sont des vins qui méritent de vieillir un peu.

Ce Givry premier cru 2002, Bois Chevaux, Didier Erker est élevé selon la méthode traditionnelle en fût de chêne. On le dit puissant, charpenté et offrant beaucoup de matière.

Site Internet : <http://www.givry.net/>

Les onze vins de la dégustation par appellation (suite)

2^e Service –vins rouges

CÔTE DE NUITS (CÔTE D'OR)

Morey St-Denis 1998, Vieilles Vignes, Jeanniard

Pinot noir 100%

Discrète, entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, la commune de Morey-Saint-Denis ne possède pas moins de cinq grands crus dont quatre clos parmi les plus prestigieux de la Bourgogne.

On dit de ces vins qu'ils ont une robe rouge vif et qu'ils dégagent des arômes floraux et fruités évoluant vers des bouquets plu complexes. Au gustatifs, ce sont des vins étoffés grâce à des tannins présents mais souples. Puissance et finesse donnent un caractère harmonieux à cette appellation encore trop méconnue.

Ce Morey St-Denis 1998, Vieilles Vignes de Sylvain Jeanniard possède une robe rouge rubis moyennement intense et limpide. Un nez moyennement intense se développe sur des notes de fruits mûrs, de fleurs dont notamment la violette pour offrir une complexité olfactive très satisfaisante. L'attaque en bouche est vive. Le moelleux est assez direct et laisse place à une forte acidité typique du millésime. Les tannins présente une forte structure.

Gevrey-Chambertin 1998, Jeanniard

Pinot noir 100%

Alain Jeanniard, vigneron pour les Hospices de Beaune, reprend le petit domaine familial, il acquiert un hectare de hautes Côtes de Nuits en Chardonnay puis 47 ares de Gevrey-Chambertin complétant ainsi harmonieusement les 50 ares familiaux sur la commune de Morey-Saint-Denis.

Le village de Givrey est situé au nord de la commune de Morey-Saint-Denis et peut s'enorgueillir d'avoir pas moins de neuf grands crus, et non moins les moindre, sur son territoire. On dit de ces vins que leurs robes est rubis clair et qu'ils encensent des arômes de fruits rouges évoluant vers des bouquets p^lus complets. En bouche, ce sont des vins avec beaucoup de chair, offrant corps et tannins.

Ce vins accompagnera agréablement les plats de viandes rouges grillées, sautées et rôties, les gibiers à poil, à plumes et les volailles sautées tel le coq au vin ainsi que les fromages relevés et fins.

Les onze vins de la dégustation par appellation (suite)

3^e Service –vins rouges

Pommard 1999, Comte Armand

Pinot noir 100%

L'appellation Pommard a souvent été usurpée partout dans le monde. Il n'en demeure pas moins qu'on y produit de grands vins assez tanniques et bien charpentés, ce qui leur permet de voyager et de bien se conserver.

La famille des Comtes Armand a tôt confié la gestion du Domaine à des régisseurs successifs. Depuis 1984, c'est un canadien, Pascal Marchand, qui a la charge et l'honneur de poursuivre l'oeuvre entreprise. Il a fait mieux que de s'acquitter de sa tâche puisque sous sa férule les vins n'ont cessé de progresser. Attentif aux cycles de la nature, il s'est converti au biodynamisme qu'il applique désormais méticuleusement et dont les résultats sont ici évidents.

Les Pommard traînent une réputation d'austérité, de fermeté, certains lui reprochant même son manque de finesse. Ce sont en fait des vins de couleur intense aux arômes complexes de fruits mûrs, de pain d'épice et parfois de truffe. Effectivement charpenté et tannique, ils sont généralement très concentrés et long en bouche et offre un bon potentiel de vieillissement.

Echezeaux grand cru 2001, Pierre André

Pinot noir 100%

Les grands crus Grands Échezeaux et Échezeaux font partie de la commune de Flagey-Echezeaux, commune au bord du mur du Clos de Vougeot, et qui n'a pas d'appellation qui porte exactement ce nom. Hormis les Grands Échezeaux et les Échezeaux, les appellations communales portent l'étiquette Vosne-Romanée.

Solides, très structurés, de garde, ils ont le type bourguignon idéal. Vosne-Romanée, berceau d'une multitude de grands crus sur son vignoble, propose des appellations communales et des premiers crus qui fleurent bon leurs grands frères, avec des senteurs de champignons et sous-bois, des notes parfois animale, voire viscérale très reconnaissables.

L'Échezeau, lui, ressemble beaucoup au Grand Échezeau, ce sont des vins à la belle robe d'un rouge soutenu et aux arômes intenses de fruits mûrs évoluant vers des bouquets épicés, avec une touche animale de cuir et de musc. Bien charpenté et velouté à la fois, ils sont puissants et très long en bouche.

Ce sont des vins qui peuvent se garder entre 15 et 20 ans et parfois même davantage.

Site Internet : <http://www.pierre-andre.com/>

Les onze vins de la dégustation par appellation (suite)

3^e Service –vins rouges

Bonnes-mares grand cru 2000, Domaine Fougeray de Beauclair

Pinot noir 100%

Ce lieu-dit est situé à cheval sur les communes de Morey-Saint-Denis et de Chambolle-Musigny, mais c'est dans cette dernière que se situe la plus grande partie du vignoble. C'est un des très grands vins de la Côte de Nuits.

Le domaine Fougeray de Beauclair possède la totalité de des vignes situées dans la commune de Morey-Saint-Denis. Cette parcelle, dans l'axe est-ouest du coteau, est la mieux située de toute l'appellation. Les vignes y sont âgées de 40 ans en moyenne, et jouxtent un autre cru bourguignon prestigieux : le "Clos de Tart".

Les Bonnes-Mares sont des vins se parant d'une très belle robe et offrant au nez des connaisseurs des arômes de fruits cuits complexes évoluant vers d'exubérants bouquets complexes d'épices. En bouche, ils sont indubitablement ronds et plein de chair. Plus corsé que son voisin, le Musigny, il offre au collectionneur un excellent potentiel de vieillissement.

Les "Bonnes Mares" du domaine Fougeray de Beauclair sont très souvent citées parmi les meilleurs vins produits dans cette appellation par les plus grands chroniqueurs en vins français et internationaux. Il s'agit d'un vin grenat flamboyant, au boisé harmonieux et cohérent, à la bouche finement épicée et fumée. Il est vif et savoureux : un Grand Cru d'un très haut niveau.

Site Internet : <http://www.fougeraydebeauclair.fr>

Références bibliographiques

Livres consultés :

Larousse des Vins, Tous les vins du monde, Les éditions Larousse, 1995, 608 p.

Le nouveau guide des vins de France, Jacques Orhon, Édition de L'Homme, 1995, 365 p.

Sites Internet consultés :

<http://www.asq.qc.ca>

http://www.abrege.com/lpv/bourg04.htm#Section_1.3.1

<http://www.best-gourmet.com/fr/produits/p129.html>

<http://www.bouchard-peretfils.com/>

<http://cave-amelin.com>

<http://www.chablis.net>

<http://www.fougeraydebeauclair.fr>

<http://www.givry.net/>

<http://www.lagrappe.fr>

<http://www.pierre-andre.com/>

<http://www.terroirs-france.com/>

<http://www.vinsvignes.com/rubrique82.html>