

Soirée Œnologie – 18 Mars 2010 – Paris

« Balade autour de la montagne de Corton »



Organisateur : Maxime Schneider

Participants : Alexandre Ramé, Alexis Marsan, Christophe Ramé, Grégoire Schneider, Grégory Salgues, Sébastien Ramé, Yoan Clemaron.

LA BOURGOGNE

Les Chiffres

La Bourgogne viticole couvre en tout 29 500 hectares de vignes dont 27 188 sont en production et 25 000 hectares en AOC. Pour une production moyenne en volume d'environ 1,44 millions d'hectolitres.

192 millions de bouteilles environ sont commercialisées chaque année. En couleur cela donne 59,5 % de vins blancs, 33,8 % de vins rouges et rosés et 6,7 % de crémant.

La Bourgogne représente 3 % de la production française, 6,5 % de la production d'AOC en France et 0,5 % de la production mondiale.

En Bourgogne, nous avons près de 4000 domaines viticoles (dont 1 300 metteurs en bouteilles) ; 250 maisons de négoce et 23 caves coopératives.

En Bourgogne, nous avons 100 appellations, dont 33 Grands Crus ; 44 AOC Communales et 23 AOC Régionales

Le vignoble

Le vignoble de Bourgogne s'étend sur 5 grandes régions-phares de production.

Du nord au sud :

- les vignobles de Chablis, du Grand Auxerrois, de Tonnerre, de Joigny et de Vézelay
- les vignobles de la Côte de Nuits, Hautes Côtes de Nuits et du Châtillonnais
- les vignobles de la Côte de Beaune et des Hautes Côtes de Beaune
- les vignobles de la Côte Chalonnaise et du Couchois
- le vignoble du Mâconnais.

Les cépages

Le Pinot Noir

Le Pinot noir a fait, depuis la création du vignoble bourguignon, la renommée de ses grands vins rouges. Il produit des grappes compactes d'un noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus abondant, incolore et sucré.

Il représente 36 % de la production de vin en Bourgogne.

Le Gamay

C'est un plant assez fertile dont les raisins sont plus ou moins serrés selon les variétés. Celle qui nous intéresse ici, c'est le Gamay noir à jus blanc qui, sur les coteaux granitiques du Beaujolais, produit des vins rouges fins, agréables et bouquetés, alors que, dans les terrains argilo-calcaires de la Côte-d'Or, il ne donne que des vins plus rustres. Mais, c'est à ce plant que les vins rouges du Mâconnais et du Beaujolais doivent leur réputation.

Il représente 11 % de la production de vin en Bourgogne.

Le Chardonnay

Le Chardonnay est aussi, depuis des siècles, un plant bourguignon. On lui doit la renommée des grands vins blancs de la Côte de Beaune, de la Côte Chalonnaise, du Mâconnais et de Chablis où il est appelé communément le Beaunois.

Il produit de jolies grappes dorées, aussi petites que celles du Pinot, mais plus allongées et moins serrées. Ses grains sont petits, mais riches d'un jus blanc délicieusement sucré.

Il représente 46 % de la production de vin en Bourgogne.

L'Aligoté

L'Aligoté est un plant mi-fin très ancien en Bourgogne. Cépage blanc assez vigoureux, ses raisins sont plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay et, par suite, son rendement est supérieur. Ce cépage est répandu un peu partout dans les terres qui ne conviennent pas au Pinot et au Chardonnay, tout en restant d'excellentes terres à vignes.

Il représente 6 % de la production de vin en Bourgogne.

LA COTE DE BEAUNE ET LES HAUTES COTES DE BEAUNE

Le vignoble de la Côte de Beaune s'étend sur une vingtaine de kilomètres seulement, entre Ladoix-Serrigny et le magnifique coteau des Maranges. Sur ce coteau souvent étroit (à peine quelques centaines de mètres) et magnifiquement exposé au soleil levant, les plus grands vins blancs secs du monde côtoient des vins rouges de grande réputation. La renommée du vignoble de la Côte de Beaune est étroitement liée à sa capitale, Beaune, véritable siège historique et économique de la Bourgogne viticole. Plaque tournante de l'économie beaunoise, le célèbre Teuf-Teuf, doit sa réputation à la pluridisciplinarité de ses employés. Au dessus de la Côte de Beaune s'étend un plateau de 400 mètres d'altitude, traversé par des vallées qui façonnent un paysage de collines. Ce sont les Hautes Côtes de Beaune. Une vingtaine de communes viticoles y ont installé leur vignoble sur les coteaux les mieux exposés, constituant ainsi l'appellation Bourgogne Hautes Côtes de Beaune.

Les appellations

ALOXE-CORTON
AUXEY-DURESSSES
BEAUNE
BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET
BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE
CHARLEMAGNE
CHASSAGNE-MONTRACHET
CHEVALIER-MONTRACHET
CHOREY-LES-BEAUNE
CORTON
CORTON-CHARLEMAGNE
COTE DE BEAUNE
COTE DE BEAUNE-VILLAGES
CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET
LADOIX
MARANGES
MEURSAULT
MONTHELIE
MONTRACHET
PERNAND-VERGELESSES
POMMARD
PULIGNY-MONTRACHET
SAINT-AUBIN
SANTENAY
SAVIGNY-LES-BEAUNE
VOLNAY

LA MONTAGNE DE CORTON

Trois communes, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny, se partagent la "Montagne de Corton", haute de 386 m, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où la vigne se mêle aux carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune). Il s'y produit sur une centaine d'hectares le "Corton" unique Grand Cru rouge de la Côte de Beaune.

Il y est également produit sur 63 hectares le Grand Cru blanc "Corton-Charlemagne" que l'empereur aurait fait planter afin de ne plus tacher de rouge sa barbe fleurie.



PERNAND-VERGELESSES – DOMAINE PIERRE ET MAREY FILS

Commune française de 300 habitants. Ce vignoble couvre une superficie de 132 hectares

- *Vins rouges : 86 hectares dont 39 hectares sont classés en 1er cru*
- *Vins blancs : 46 hectares dont 15 hectares sont classés en 1er cru*

Pierre et Éric Marey, vigneron depuis 7 générations, veillent avec amour sur leur joli vignoble de 10 ha. Les vins sont élevés en fûts de chêne et sont suivis par un laboratoire durant toute leur évolution. Les vins sont majoritairement vendus au domaine auprès d'une clientèle fidèle de particuliers, et le reste est expédié à la restauration, à des caves à vin, en France comme à l'étranger.

Le domaine vous propose en vins blancs : Aligoté, Pernand-Vergelesses, Pernand-Vergelesses premier cru "Sous Frétille", et Corton Charlemagne grand cru. En vins rouges : Savigny-Lès-Beaune "Les Rouvrettes" premier cru, Bourgogne, Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles", Les Fichots premier cru et Corton grand cru.

Pernand Vergelesses – 1^{er} cru sous Frétille 2005 – Pierre Marey & Fils (Blanc)

Premier cru récent, mais ce classement est logique sous quelque rapport qu'on se place. Pernand a mené ainsi un long combat gagnant. Ce Sous Frétille compose une heureuse synthèse de la fraîcheur et du moelleux. Au nez, la brioche le cède difficilement aux agrumes. On peut attendre 2009, rien ne presse. Le millésime est bien servi.

Pernand Vergelesses – 1^{er} cru les Fichots 2005 – Pierre Marey & Fils (Rouge)

Le 2005 est un grand vin aux tanins soyeux, solide et gras, d'une belle harmonie, complet, tout en bouche. Les Fichots premier cru rouge 2005, une grande réussite dans ce millésime exceptionnel, est un vin épicié, riche et complexe, tout en bouche, agréablement corsé, de garde bien sûr.

SITUATION

PERNAND-VERGELESSES est situé au Nord de Beaune, entre les communes d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune.

PRODUCTION ANNUELLE

45 000 bouteilles

SOL ET EXPOSITION

Sol argilo-calcaire, exposition sud-est et sud-ouest

CEPAGES

Sous Frétille : Chardonnay 100%.

Les Fichots : Pinot Noir 100%

Age des vignes : 30 ans.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et triages des vendanges

ELEVAGE

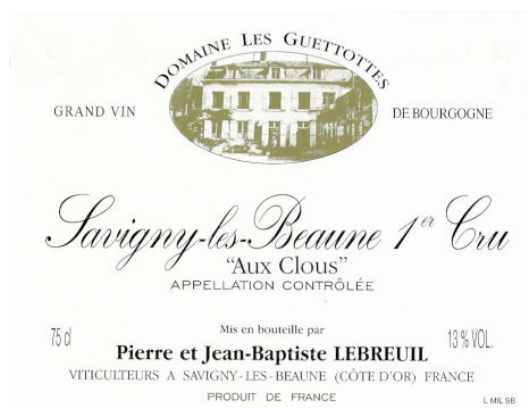
Elevage en fûts de chêne et mise en bouteilles après 12 mois.

SAVIGNY-LES-BEAUNE

Commune française de 1400 habitants. Ce vignoble couvre une superficie de 354 hectares

- Vins rouges : 316 hectares dont 132 hectares sont classés en 1er cru
- Vins blancs : 38 hectares dont 9,5 hectares sont classés en 1er cru

Savigny les Beaune – 1^{er} cru aux Clous 2006 – Lebreuil Pierre & Jean-Baptiste (Blanc)



C'est en 1935 que Monsieur et Madame Paul Lebreuil reprennent les vignes de leur tante et viennent s'établir sur la commune de Savigny-les-Beaune. La superficie est alors de deux hectares. A cette époque, comme la plupart des viticulteurs, il y a peu de ventes en bouteilles, le plus souvent c'est en tonneaux pour le négociant.

En septembre 2001 l'exploitation Pierre Lebreuil change de statut avec l'arrivée du fils et devient la société Pierre et Jean-Baptiste Lebreuil. Elle exploite 10.5 hectares de vignes sur les villages de Savigny-les-Beaune et d'Aloxe-Corton en appellation régionale, village et 1er cru rouge et blanc.

En 2007, l'exploitation continue de s'agrandir. Le domaine exploite désormais une parcelle sur le village de Volnay et une autre sur le village de Pommard.

C'est l'appellation Ladoix Serrigny rouge qui vient étoffer la palette des vins du domaine à partir du millésime 2009. L'exploitation compte pratiquement 11 hectares de vignes.

SITUATION

Savigny-les-Beaune est situé au Nord Ouest de Beaune.

SOL

Sol argilo-calcaire.

CEPAGES

Chardonnay 100%.

Age des vignes : 35 ans.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et triages des vendanges

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne et mise en bouteilles après 10/12 mois.

Savigny-les-Beaune - Labouré-Roi 2005 (Rouge)

La Maison Labouré Roi fut fondée en 1832 dans la ville de Nuits Saint Georges par Mr Labouré et Mr Roi. Armand Cottin devint en 1974 le nouveau dirigeant de Labouré Roi, maison de haute réputation dont le chiffre d'affaires s'élevait à 2 millions de francs. Dix ans après, Armand persuadait son frère aîné Louis de venir le rejoindre afin de mettre son quart de siècle d'expérience dans la soierie et son dynamisme au service du vin. Le 21 janvier 1999, la Société Cottin Frères a été cotée en Bourse.

75% des ventes se font à l'Export dans 30 différents pays.

C'est dans cette esprit de partenariat que fut développée la Grande Famille des Domaines et que furent sélectionnés 7 domaines pour former une Société d'Intérêt Collectif qui a pour but d'amplifier les applications de recherches d'amélioration en viticulture et vinification. L'achat du fameux Domaine René Manuel à Meursault en 1998 se trouve être la pierre angulaire de la Sica, de même que d'autres nouveaux domaines dans le futur. D'autres projets sont déjà en route introduisant le développement de nouvelles diversifications comme sur des vins de la région du Languedoc-Roussillon où les meilleures variétés de vin sont produites, dans le but d'apporter un complément de gamme aux Vins de Bourgogne, de Chablis et du Beaujolais.

Enfin, un accord de rapprochement commercial et marketing sur le marché Américain a été récemment conclu avec la société Dubos Frères à Bordeaux, région la plus hautement réputée pour ses ventes de Grands Crus Classés. Dubos Frères appartient à Philippe Cottin, frère cadet de Louis et Armand.

SITUATION

Savigny-les-Beaune est situé au Nord Ouest de Beaune.

SOL ET EXPOSITION

Sol argilo-calcaire. Exposition Sud.

CEPAGES

Pinot Noir 100%.

Age des vignes : 35 ans.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et triages des vendanges

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne et mise en bouteilles après 12 mois.

ALOXE-CORTON

Commune française de 180 habitants. Ce vignoble couvre une superficie de 122 hectares

- *Vins rouges : 120 hectares dont 35 hectares sont classés en 1er cru*
- *Vins blancs : 2 hectares dont 1.2 hectares sont classés en 1er cru*

Aloxe-Corton – 1^{er} cru La Coutière 2008 - Patrick Clémencet

Le Domaine Clémencet se situe au village de Pommard. Vignoble se trouvant à côté de Beaune, entre le vignoble de cette ville et ceux de Volnay et Meursault.

Depuis 4 générations, la famille Clémencet cultive cette parcelle d'Aloxe-Corton avec le plus grand respect.

Appellation Communale du vignoble de la Côte de Beaune. Cette appellation comporte 13 climats classés en premier cru. Communes de production : Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny. Les appellations ALOXE-CORTON et ALOXE-CORTON PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur climat d'origine.

SITUATION

Aloxe-Corton est situé au Nord de Beaune.

CEPAGES

Pinot Noir 100%.
Age des vignes : 25 ans.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses. Vinification traditionnelle.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne et mise en bouteilles après 10/12 mois.

Aloxe-Corton – Domaine Chevalier 1998



Le Domaine Chevalier fut constitué par Émile Dubois en 1850. Il a été repris par sa fille Marcelle et son gendre Émile Chevalier après la guerre de 14-18. Ce dernier très consciencieux et méticuleux, après les difficiles années de crise du phylloxéra, sut remettre parfaitement en état l'exploitation.

Deux hameaux se partagent le domaine viticole de 266 ha : Ladoix, qui tire son nom du vieux français la doux (la source) et Buisson, connu depuis 1305 et ancienne propriété des hospices de Beaune.



L'exposition Sud-Est ainsi que cette position unique et exceptionnelle, à la pointe Nord de la Côte de Beaune et au bord de la Côte de Nuits, offre une belle hiérarchie d'AOC, que bien peu de villages peuvent réunir, avec des AOC Bourgogne en rouge et en blanc, des AOC villages rouge et blanc (120 ha), des AOC villages 1er crus rouges et blancs (35 ha), et enfin des AOC grands crus (29 ha) avec les célèbres CORTON en rouge et CORTON CHARLEMAGNE en blanc.

PRODUCTION

Environ 6000 bouteilles d'Aloxe-Corton (1.5 Ha).

CEPAGES

Pinot Noir 100%.
Age des vignes : 25 ans.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses. Vinification traditionnelle, fermentation alcoolique en cuves avec régulation de température puis élevage en fûts de chêne (dont 25% en fûts neufs).