

Vitis vinifera: De Dijon à Lyon

La Bourgogne, caractères et classification des vins:

La diversité de ce vignoble est extraordinaire! Les AOC ou appellations d'origine contrôlées officielles représentent environ 120 dénominations. En outre, presque chaque année un nouveau terroir réclame son identité. En ce qui concerne les appellations génériques, de quatre à l'origine, elles sont actuellement plus de vingt, comme par exemple:

Bourgogne, Bourgogne-Aligoté, Bourgogne-Passe-Tout-Grain, Bourgogne grand ordinaire, Clairet-Hautes-Côtes-de-Nuits, Grand Ordinaire-Rosé, Ordinaire Clairet, Clairet-Irancy, pour n'en citer que quelques-unes. Les appellations de villages s'appliquent à cinq régions: **Basse-Bourgogne, Beaujolais, Chalonais, Côte-d'Or** et **Mâconnais**. Les vins peuvent être récoltés sur les parties délimitées d'une commune, mais aussi sur une ou plusieurs communes voisines.

A l'autre bout de l'échelle, des terroirs délimités au centimètre près peuvent constituer, à eux seuls, des appellations contrôlées. Dans le Bordelais, par exemple, ces lieux privilégiés sont désignés comme «châteaux» et en Bourgogne «**climats**».

Les climats les plus réputés: chacun constitue une AOC et les œnophiles y connaissent peu de déceptions. Ce sont, pour les vins rouges **Bonnes-Mares, Chambertin, Chambertin-Clos-de-Bèze, Clos-de-la-Roche, Clos-des-Lambrays, Clos-de-Tart, Clos-Saint-Denis, Clos-de-Vougeot, Corton, La Romanée, La Romanée-Conti, La Tâche, Les Echezeaux, Les Grands-Echezeaux, Musigny, Richebourg, Romanée-Saint-Vivant**.

Communes de la Côte d'Or: région des grands vins de Bourgogne, la Côte d'Or comprend du nord au sud **la côte dijonnaise** de Dijon à Fixin; **la côte de Nuits** de Fixin à Corgolin en passant par Gevrey-Chambertin, Morey-St-Denis, Chambolles-Musigny, Vougeot, Flagey-Echezeaux, Vosne-Romanée, Nuits-St-Georges, Prémeaux et Comblanchien; **la côte de Beaune** de Pernand-Vergelesses à Santenay en passant par Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny, Savigny-les-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie, Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

Au sud de la Côte d'Or: depuis Chagny l'itinéraire Rully, Mercurey, Givry, Chalon-sur-Saône et Montagny, soit **la côte chalonnaise** précède **le Mâconnais** et **le Beaujolais**.

Les crus du Beaujolais n'ont rien à voir avec le «Beaujolais nouveau» ou les «Beaujolais-Villages» produits dans 27 communes, souples, nets et frais, tendres et fruités, avec un «grain» à la fois distingué et paysan qui fait leur charme. **Les crus du Beaujolais** sont des vins rouges uniquement, avec un degré d'alcool minimum de 10°, à l'exception du «**Côte-de-Brouilly**» 10,5°. Il y en a dix, dont l'indication d'origine peut indiquer aussi le nom du «**Clos**» où ils ont été récoltés.

Ce sont, du nord au sud **le Saint-Amour:** vineux, étoffé et fruité, qui vieillit bien avec une robe colorée ■ **le Juliéas:** beaucoup de corps, étoffé et nerveux. Quelques fois un peu dur jeune il vieillit bien; robe rubis ■ **le Moulin-à-Vent:** celui qui se rapproche le plus des vins de la Côte-d'Or; vineux, bien charpenté et corsé avec un nez de jujube; excellent de dix à quinze ans ■ **le Chenas:** distingué, fin et fruité au bouquet bien particulier; peut vieillir 5 à 6 ans ■ **le Fleurie:** délicat, léger, flatteur et soyeux, avec une odeur de pivoine ■ **le Chirouble:** bien charpenté, corsé et solide au parfum de violette ■ **le Morgon:** produit sur une terre particulière, dite «terre pourrie» qui lui donne une aptitude à «morgonner», terme compréhensible seulement après en avoir bu! un vin robuste et charnu qui doit être conservé quelques

années ■ le **Regnié**: (dès 20.12.88) le plus récent des crus du Beaujolais ■ le **Brouilly**: vineux, corsé, nerveux avec de la mâche et au goût de raisin frais ■ le **Côte de Brouilly**: plus concentré, plus capiteux et plus fin que le Brouilly, avec les mêmes autres caractéristiques que ce dernier.

Notices: le Côte de Brouilly est le seul cru rouge du Beaujolais qui autorise des cépages autres que le «Gamay». Ils peuvent se révéler assez tanniques. Un beau **Côte de Brouilly** ne doit pas avoir des nuances de terre qu'on trouve quelquefois dans les Brouilly. Quant au **Fleurie** il peut être le plus cher des crus de la région, mais ses meilleures bouteilles représentent la quintessence du Beaujolais classique; elles peuvent même acquérir une solide charpente et un fruité profond en vieillissant. Le **Juliéna**s est souvent le plus sous-estimé des crus du Beaujolais. Les **Moulin-à-Vent** et les meilleurs **Morgon** sont les plus robustes.

Rappelons-nous que certains Beaujolais mis en bouteille à la propriété sont remarquables; que les **Mercrey** sont les meilleurs rouges de la Côte chalonnaise; qu'en Côte de Nuits le **Clos-Saint-Jacques** et le **Casetiers** (commune de Gevrey-Chambertin) sont très recommandables; que le vignoble de **Grèves** aux environs de la ville de Beaune comprend une parcelle dite «la vigne de l'enfant-Jésus» souvent considérée comme le meilleur cru; qu'en Côte-de-Beaune, les vins de **Monthélie** sont nettement moins chers que ceux de Volnay, cependant tous bons et rarement décevants; enfin, qu'un **vrai «bourgogne»** rouge est produit entre Dijon et la Côte chalonnaise, avec un cépage unique: le Pinot Noir ou Noirien et les **Beaujolais** avec le cépage Gamay, dont certains pensent qu'il serait un ancien clone naturel du pinot noir, à l'exception des Côte-de-Brouilly autorisant aussi le pinot noir et le pinot gris.

JR



Ouverture d'un nouveau point
PMU romand

au Restaurant-Pizzeria

LA CAMARGUE
avec ses spécialités grecques

Mouline 8 - 1022 CHAVANNE - Tél. 021/691 58 57 - Parking gratuit derrière le restaurant

Votre banque à Chavannes / Cerisaie

Lundi-vendredi 08.15 - 17.15 non-stop

Jeudi jusqu'à 18.00



+ **Bancomat**

Banque Populaire Suisse

Route de la Maladière 16 - 1022 Chavannes - Téléphone 021/691 28 91