



- Superficie : 29 500 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Pinot noir, Gamay
- Principaux Cépages Blancs : Chardonnay, Aligoté



Les Vins de Bourgogne



Associations mets & vins

La diversité des vins de Bourgogne permet beaucoup d'associations :

- Pour les vins rouges, les «génériques» sont assez polyvalents. Parfaits avec des plats traditionnels comme les charcuteries, les viandes rouges grillées, avec la cuisine étrangère (paellas, tajines, etc.) et les fromages, ils offrent un large choix de possibilités. Les vins plus fins et plus racés, selon leur âge, s'harmoniseront davantage avec des viandes braisées ou en sauce, des gibiers et des fromages affinés.
- En ce qui concerne les blancs, parfaits en apéritifs, ils sont excellents avec des fruits de mer et des poissons, la cuisine japonaise, des tartes salées ou les fromages (chèvre, comté, etc.)

Principales appellations

Le vignoble de Bourgogne est le plus morcelé au monde. Il existe 4 « strates » de classification dont les 100 appellations, définies par terroir / parcelle, sont appelées « climats » :

- les AOC régionales (54,5% de la production)
- les AOC communales (34%)
- les AOC communales suivies d'un nom de climat classé en 1er cru (10%)
- les AOC grands crus (1,5%)

Le vignoble s'étend sur 5 grandes régions-phares de production avec, 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

Points forts

- Une renommée internationale : un nom porteur et associé à une image de qualité, soit une référence incontournable pour les consommateurs domestiques et internationaux
- Une très grande diversité de terroirs : une très large palette aromatique qui ouvre un large champ de possibilités d'association mets / vins