

CÔTES D'AUXERRE LE COURT VIT



Issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois), ce Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge "Le Court Vit" relève de l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge (appellation Bourgogne régionale identifiée). Il provient du climat Le Court Vit et est élaboré à partir de Pinot noir très fin. La parcelle, âgée de 10 à 15 ans, repose sur des sols de kimméridgien à argile blanche avec une petite pierrosité, qui donnent au vin sa précision et sa fraîcheur.

Les vignes, situées entre 178 et 168 m d'altitude, bénéficient d'une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud, avec un vent dominant de sud-ouest. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique, certifiée ECOCERT (depuis 2001) et DEMETER (depuis 2005), pour un rendement moyen de 30–35 hl/ha. La vinification repose sur une macération de vendange entièrement égrappée d'environ 20 jours, une fermentation en levures indigènes et très peu de SO₂. Les extractions se font uniquement par remontage mécanique (sans pigeage ni bâtonnage), avant un élevage en fûts de 1 à 5 vins pendant 15 à 19 mois, qui affine la texture sans masquer le caractère du terroir.

