

CÔTES D'AUXERRE



Ce Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge est issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et appartient à l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge (appellation Bourgogne régionale identifiée). Il assemble les climats La Carrière et Côte de Tue Chien, plantés en Pinot noir fin et très fin. Les vignes, âgées de 20 à 25 ans, s'enracinent dans des sols de kimméridgien moyen et supérieur, alternant 80 mètres de calcaires et marnes lumachelliques avec une dominante d'argiles rouges fossilières et de retombées calcaires, qui donnent au vin sa profondeur et sa trame minérale.

Les parcelles, situées entre 180 et 240 m d'altitude, bénéficient d'une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud / sud-ouest, avec un vent dominant de nord-est. La conduite est biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT (depuis 2001) et DEMETER (depuis 2005), pour un rendement moyen de 45 hl/ha. La vinification repose sur une macération de vendange entièrement égrappée d'une vingtaine de jours, une fermentation en levures indigènes et très peu de SO₂. Les extractions se font uniquement par remontages mécaniques (sans pigeage ni bâtonnage), suivis d'un élevage en fûts de 2 à 6 vins pendant 12 à 13 mois, qui affine les tanins tout en préservant l'expression des climats.

