

LES APPELLATIONS DU GRAND AUXERROIS

Quelques données 2015 (Sources BIVB)

Appellations			Cépages	Récoltes 1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles	Superficie 1 hectare = 10 000 m²
Irancy			Pinot Noir et César (dans la limite de 10%)	6 320 hl	176 ha
Saint-Bris			Sauvignon	8 905 hl	152 ha
Bourgogne Côtes d'Auxerre			Rouges et rosés : Pinot Noir Blancs : Chardonnay	Rouges : 5 051,5 hl Rosés : 264,5 hl Blancs : 4 814 hl	Rouges : 113,5 ha Rosés : 5,5 ha Blancs : 84 ha
Bourgogne Coulanges-la-Vineuse			Rouges et rosés : Pinot Noir Blancs : Chardonnay	Rouges : 3 683,5 hl Rosés : 293,5 hl Blancs : 876 hl	Rouges : 92,5 ha Rosés : 6 ha Blancs : 18 ha
Bourgogne Chitry			Rouges et rosés : Pinot Noir Blancs : Chardonnay	Rouges : 1 152,5 hl Rosés : 123 hl Blancs : 2 322 hl	Rouges : 26,5 ha Rosés : 3 ha Blancs : 41 ha
Bourgogne Côte Saint-Jacques			Rouges et gris : Pinot Noir et Pinot Gris Blancs : Chardonnay	Rouges : 403 hl Gris : 275 hl Blancs : 29,5 hl	Rouges : 7 ha Gris : 5 ha Blancs : 0,5 ha
Bourgogne Vézelay			Chardonnay	2 774 hl	62,5 ha
Bourgogne Épineuil			Pinot Noir	Rouges : 2 414 hl Rosés : 432,5 hl	Rouges : 55,5 ha Rosés : 8,5 ha
Bourgogne Tonnerre			Chardonnay	1 371,5 hl	26,5 ha
Bourgogne			Rouges : Pinot Noir et César Rosés : Pinot Noir Blancs : Chardonnay	Rouges : 5 522 hl Rosés : 1 009 hl Blancs : 15 842 hl	Rouges : 119 ha Rosés : 21,5 ha Blancs : 260,5 ha
Bourgogne aligoté			Aligoté	20 688,5 hl	334 ha
Coteaux Bourguignons			Rouges et rosés : Pinot Noir, Gamay, César et Tressot Blancs : Chardonnay, Aligoté, Melon de Bourgogne, Sacy	Rouges : 270 hl Rosés : 111,5 hl Blancs : 442,5 hl	Rouges : 7 ha Rosés : 2,5 ha Blancs : 8,5 ha
Bourgogne Passe-tout-grains			Rouges et rosés : Pinot Noir et Gamay	Rouges : 287 hl	Rouges : 7 ha
Crémant de Bourgogne			Cépages de 1 ^{re} catégorie : Pinot Noir, Chardonnay Cépages de 2 ^e catégorie : Gamay, Aligoté, Melon, Sacy	20 634 hl	320 ha

Les syndicats viticoles du Grand Auxerrois

- Syndicat de l'appellation Bourgogne Chitry - Lionel Jacquet - 89530 CHITRY-LE-FORT
- Syndicat de l'appellation Bourgogne Côte Saint-Jacques - Alain Vignot - 89300 PAROY-SUR-THOLON
- Syndicat de l'appellation Bourgogne Côtes d'Auxerre - Guilhem Goisot - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX
- Syndicat de l'appellation Bourgogne Coulanges-la-Vineuse - Odile Maltoff - 89580 COULANGES-LA-VINEUSE
 - Syndicat de l'appellation Bourgogne Épineuil - Raphaël Masson - 89700 ÉPINEUIL
 - Syndicat de l'appellation Bourgogne Tonnerre - Dominique Gruhier - 89700 ÉPINEUIL
- Syndicat pour la reconstitution du vignoble de Vézelay - Matthieu Woillez - 89450 THAROISEAU
 - Syndicat de l'appellation Irancy - Christophe Ferrari - 89290 IRANCY
 - Syndicat de l'appellation Saint-Bris - Thomas Sorin - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX
- Groupement des syndicats viticoles de l'Auxerrois - Jean-François Bersan - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX

Contact : BIVB - Tél 03 86 42 42 22 - Fax 03 86 42 80 16 - Chablis.Grand-Auxerrois@bivb.com

www.vins-bourgogne.fr





► Le Vézélien



► Le Tonnerrois



► Le Jovinien



► L'Auxerrois

La Bourgogne aux portes de Paris



GRAND AUXERROIS
Dans chaque verre, une grande histoire de Bourgogne.

Les AOC du Grand Auxerrois

Bourgogne
Bourgogne aligoté
Bourgogne Chitry
Bourgogne Côte Saint-Jacques
Bourgogne Côtes d'Auxerre
Bourgogne Coulanges-la-Vineuse
Bourgogne Epineuil
Bourgogne Tonnerre
Bourgogne Vézelay
Coteaux Bourguignons
Crémant de Bourgogne
Irancy
Saint-Bris

Grand Auxerrois... quelques chiffres

Une surface de **1 963 ha**.

Une production de près de **106 300 hl**
dont plus de la **moitié** en vin blanc (55 %),
près d'un **quart** en vin rouge (24 %),
2 % de vin rosé
et **19 %** de Crémant de Bourgogne.

Données 2015, sources BIVB

A moins de deux heures de Paris, le Grand Auxerrois est le nom donné aux vignobles de l'Yonne, hors Chablis.

Cette zone, au nord de la Bourgogne, loin des vignobles de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire, appartient néanmoins à la Bourgogne viticole, et le revendique ! Le Grand Auxerrois regroupe, du nord au sud, le Jovinien, l'Auxerrois, le Tonnerrois et le Vézélien. Depuis plusieurs siècles, il approvisionne par voie fluviale, les capitales d'Europe via Paris. Le Grand Auxerrois est riche de sa diversité. Il donne naissance à une large gamme d'appellations Régionales,

identifiées le plus souvent par le nom du vignoble ou de la commune de production, et à deux appellations Village, Irancy et Saint-Bris. Blancs, rouges, rosés, gris ou effervescents, les vins du Grand Auxerrois représentent autant d'occasions de dégustations, de découvertes touristiques et de surprises gastronomiques pour les amateurs chevronnés, les familles en balade ou les amoureux passionnés.

Voir et comprendre le Grand Auxerrois

Les principales appellations de ce vignoble sont situées sur les coteaux de calcaires dominant les vallées de l'Yonne ou de l'Armançon. Le climat est semi-continentale, peu soumis aux influences de l'océan Atlantique, avec des hivers longs et froids, des printemps humides et des étés assez chauds et ensoleillés. Comme le montre l'année 2016, les plus grands risques sont les gelées printanières et les orages de grêle. Si la nature du sol est l'élément clef du

terroir, beaucoup d'autres facteurs naturels influent sur la qualité, la typicité et l'expression d'un vin : l'exposition de la parcelle, son altitude, la profondeur et le drainage du sol, les conditions climatiques de l'année, le microclimat. Enfin, le rôle de l'homme est déterminant : dans la vigne selon le choix et la mise en pratique des méthodes culturales, de la taille jusqu'aux vendanges, et dans la cave lors du processus de vinification et d'élevage du vin.

Les cépages du Grand Auxerrois

Chardonnay, Pinot Noir mais aussi Aligoté sont les cépages les plus courants dans le Grand Auxerrois.

Le **Pinot Noir** a fait, depuis l'origine 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.

Le **Chardonnay** est aussi un plant bourguignon. Il produit de jolies grappes dorées, aussi petites que celles du Pinot, mais plus allongées et moins serrées. Ses baies, petites, sont riches d'un jus blanc délicieusement sucré.

L'**Aligoté**, également bourguignon, est un cépage blanc à grappes petites avec des petits grains sphériques de couleur blanc vert à doré et des feuilles très peu découpées.

Avec le Sacy et le Melon en blanc, le Gamay en rouge, deux autres cépages marquent la particularité locale : le César et le Sauvignon.

Le **César** aurait été apporté dans l'Yonne par les légions romaines. Ce plant vigoureux donne des grappes assez grosses, cylindriques et des baies sphériques de couleur noire. Seul, il donne un vin tannique très coloré aux arômes de fruits rouges.

Puis sont apparus les **Sauvignon** et **Sauvignon gris**. Le Sauvignon, vigoureux, donne des grappes compactes avec des baies petites et ovoïdes, d'un beau jaune d'or à maturité, à la pellicule épaisse et à la pulpe fondante. Sur ce terroir bourguignon, il produit des vins blancs secs, légers, frais et très agréables.

À Vézelay en 2017 : la Saint-Vincent du Grand Auxerrois... sur les pas des grands artistes

Le 15 janvier, le site exceptionnel de Vézelay accueille la Saint-Vincent du Grand Auxerrois.

Jacques Brel, Louis de Funès, Pablo Picasso, Paul Eluard et bien d'autres encore ont un point commun : ils furent tous des hôtes enthousiastes de la colline éternelle.

Alors comme eux, visitez Vézelay, là où le vin rencontre l'histoire et les artistes !

A l'occasion de cette Saint-Vincent 2017 :

- Pénétrez dans des lieux habituellement fermés au public.
- Découvrez les 6 verres, œuvres originales, créés avec la participation de plusieurs artistes peintres de Vézelay.

Programme du dimanche 15 janvier

- 8h00 : Accueil des Confréries
- 9h15 : Défilé des Confréries de Bourgogne - Départ de la place du Champ de foire. Ouverture des 7 caveaux de dégustation, des points de restauration et des lieux d'exposition dans les hauts lieux artistiques du village.
- 10h00 : Messe animée par la chorale EVEA et présidée par Monseigneur Hervé Giraud, archevêque de Sens-Auxerre.
- 11h30 : Discours et intronisations sur le parvis de la basilique.
- 17h00 : Fermeture des caveaux.

www.vezelay2017.fr

vezelay2017@gmail.com



En route vers l'appellation Village

Le vin de Vézelay devrait bientôt franchir une nouvelle étape : en 2017 l'appellation Bourgogne Vézelay, reconnue depuis 1997, devrait obtenir un nouveau titre de noblesse, reconnaissance de la qualité des vins et de son terroir, en décrochant l'appellation Village Vézelay.

Rappelons, que les vins de Bourgogne se classent en 4 grandes catégories :

- les appellations Régionales (exemple Bourgogne ou Bourgogne Tonnerre)
- les appellations Villages, tels que Chablis, Pommard, Givry... et bientôt Vézelay
- les Premiers Crus
- les Grands Crus

Les quatre terroirs du Grand Auxerrois

- **L'Auxerrois**, situé immédiatement au sud et au sud-est de la ville d'Auxerre, s'étend sur une dizaine de communes.
- **Le Tonnerrois**, est installé dans la vallée de l'Armançon, à proximité de la ville de Tonnerre.
- **Le Vézélien**, au sud du département, couvre les terroirs des communes de Vézelay, Asquins, Saint-Père et Thariseau.
- **Le Jovinien**, vignoble le plus septentrional des appellations de Bourgogne, domine la ville de Joigny, en bordure de l'Yonne.



© S. Wahl