

## Chablis et Grand Auxerrois : l'or vert de la Bourgogne

Mondialement réputés, Chablis et sa région produisent de grands vins blancs secs aux accents minéraux. Prenez le temps de déguster ces vins d'exception, puis échappez-vous vers les terroirs viticoles du Grand Auxerrois, berceau d'une grande variété d'appellations !

Le vignoble de Chablis compte 47 Climats pouvant être mentionnés sur l'habillage du vin, 40 pour Chablis Premier Cru et 7 pour Chablis Grand Cru. Ces derniers sont tous sur la rive droite du Serein. Quant aux Climats de Chablis Premier Cru, ils se répartissent de part et d'autre de la rivière, 24 sur la rive gauche, 16 sur la rive droite.

### Vaucoupin



*Chablis Premier Cru Rive Droite. Climat principal.*

« Vaucoupin » peut signifier la vallée, autrefois en bois, coupée ou défrichée, ou redécoupée (partagée) entre plusieurs propriétaires. Il peut aussi illustrer la vallée où une famille « Copin » possédait des terres.

### Chablis : de grands vins blancs secs aux saveurs minérales

A mi-chemin entre Beaune et Paris, la **région viticole de Chablis** s'étend sur une vingtaine de communes. Au milieu des vallons aux sommets boisés, la vigne tapisse les coteaux bordant la jolie vallée du Serein. Les ceps plongent leurs racines dans un sol argilo-calcaire qui donne aux vins de Chablis leurs **arômes minéraux** caractéristiques, pour votre plus grand plaisir !

Ici, le **Chardonnay** occupe une place de choix : c'est le cépage utilisé pour tous les vins blancs. Ce raisin donne des appellations de notoriété mondiale, dont la plus célèbre est le **Chablis Grand Cru** à la robe vert doré, parfaitement équilibré entre le vif, le sec et l'acidité.

Vous apprécierez aussi le **Chablis Premier Cru**. Cette appellation déploie un large éventail d'arômes, du plus minéral au plus floral.

Quant au **Chablis**, très sec, il se distingue par sa fraîcheur et sa finesse.

Le **Petit Chablis** est pour sa part un vin riche en arômes de fleurs blanches et d'agrumes, plein de vivacité et de légèreté.

### Grand Auxerrois : une gamme variée d'appellations

Le **Grand Auxerrois** rassemble une multitude de petits « vignobles » très anciens, aujourd'hui regroupés en quatre terroirs.

- L'**Auxerrois** recouvre une dizaine de communes, au sud et au sud-est d'Auxerre.
- Plus à l'est, au-delà de Chablis, les vignes du **Tonnerrois** habitent la vallée de l'Armançon, rivière arrosant la petite ville de Tonnerre.
- Dans le Sud du Grand Auxerrois, autour de Vézelay, Asquins, Saint-Père and Tharoiseau,

vous êtes au cœur du **Vézélien**.

• Enfin, les coteaux du **Jovinien** dominent la cité de Joigny, au nord d'Auxerre.

Sur ces terres calcaires, vous goûterez des vins produits à partir de cépages bourguignons typiques : **Chardonnay** et **Aligoté en blanc**, **Pinot Noir** et **Gamay en rouge**, pour les plus connus. César (vin rouge), Sacy ou Melon (vins blancs) sont plus exceptionnels. A noter : très ancien cépage bourguignon, le César est parfois présent en légères touches dans quelques cuvées d'Irancy.

Une exception à Saint-Bris: les vigneronns élaborent des vins blancs très aromatiques avec le Sauvignon.

Le Grand Auxerrois offre à la Bourgogne toute une palette d'appellations, notamment des appellations Régionales spécifiques :

- **Appellations Villages:** Irancy, Saint-Bris
- **Appellations Régionales propres aux Grands Auxerrois:** Bourgogne Chitry, Bourgogne Côte Saint-Jacques, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Coulanges-la-Vineuse, Bourgogne Epineuil, Bourgogne Tonnerre, Bourgogne Vézelay
- Dans le chablisien, comme dans le Grand Auxerrois, vous trouverez les AOC Régionales, dont l'aire d'appellation couvre toute la Bourgogne : Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, Coteaux Bourguignons et Crémant de Bourgogne).

1