

Les terroirs de Bourgogne – Chablis et le Grand Auxerrois

En chiffre

8 A.O.C.

6600 hectares de vignobles

Les cépages

Les cépages rouges :

César), Pinot noir, Gamay

Les cépages blancs :

Chardonnay, Sauvignon blanc, Aligoté

Quelques mots sur le terroir

Dans le Chablis, le sol est caillouteux et argilo-calcaire, c'est une région vallonnée où les crêtes sont boisées. Dans l'Auxerrois, le sol est plutôt calcaire.

Le climat est semi-continental. Les étés y sont chauds et les hivers froids et longs, l'ensoleillement et la pluviométrie varie beaucoup d'une année sur l'autre – ce qui rend vulnérables la vigne qui y poussent. La notion de millésime prend pour ce terroir tout son sens : certains millésimes sont catastrophiques, d'autres sont formidables. Un autre phénomène dangereux est les gelées de printemps et les orages de grêle : de mars à avril, les jeunes pousses de vignes sont très fragiles et souples : une gelée tardive peut entraîner la destruction d'une récolte complète. Des techniques modernes que nous ne traiterons pas ici permettent de protéger la vigne et de stabiliser la production.

Quelques mots sur son histoire

Les premières vignes datent à Chablis du 1^{er} siècle avant JC, elles étaient cultivées par les Gaulois. Au 3^{ème} siècle après JC, sous l'impulsion de l'empereur romain Probus, les vignes connaissent un nouveau développement.

C'est beaucoup plus tard, au 12^{ème} siècle et comme souvent en France que les vignes se développent par le savoir-faire des moines. Les moines de l'abbaye de Pontigny obtiennent l'autorisation de planter 22 hectares de vignes à proximité de la ville de Chablis. Les surfaces viticoles vont progresser jusqu'au 16^{ème} siècle, date à laquelle la ville qui est alors à son apogée est envahie par des protestants qui la pillent et l'incendient. La ville mettra deux siècles avant de retrouver sa prospérité. Sous la Révolution Française, les terres viticoles qui étaient détenues par les moines sont distribuées à la population.

En 1850, la région est la plus viticole de France avec 40 000 hectares plantés. Fin 19^{ème}, le phylloxéra détruit entièrement les vignobles. Dix ans plus tard et grâce aux porte-greffes américains, la vigne sera replanté. De 1919 à 1943, les AOC Grand Cru, Premier Cru, Chablis et Petit Chablis sont créés. Aujourd'hui, on compte 4000 ha de surfaces viticoles.

Sous l'appellation « Grand Auxerrois » on désigne tous les vignobles du même département (l'Yonne) à l'exception des vins de Chablis. Ces vins recouvrent une superficie de 1500 ha répartis en 7 appellations (voir plus bas).

Quelques mots sur les vins

On retrouve dans l'ensemble des appellations des caractéristiques assez marquées :

Les vins de Chablis sont parmi les vins blancs français les plus connus. Ils sont immédiatement reconnaissables : secs, vifs, légèrement acides. Ce sont des vins d'été par excellence. A ouvrir pendant un repas où vous consommerez du poisson, des asperges ou de la viande blanche.

Le reste du département utilise majoritairement le Pinot Noir pour le vin rouge et le rosé, le Chardonnay pour le vin blanc. En appoint, on utilise également le cépage César. Dans l'appellation Bourgogne Côte Saint-Jacques, on peut également découvrir un vin gris, qui utilise du Pinot Beurot (aussi appelé Pinot Gris).

Les vins rouges ont le plus souvent des notes de fruits rouges (cassis, cerise, framboise, groseille), ils sont souvent peu tanniques et peuvent être consommés sous deux ans.

Les vins blancs quant à eux, sont vifs, avec des notes minérales (on parle de pierre à fusil), légèrement acides, avec des notes de pomme, de citron, de melon. Ils sont comme pour le Chablis très bien en apéritif, sur du poisson grillé ou des viandes blanches.

Le rosé est également frais et léger.

Ce document est accessible à l'adresse suivante :

<http://www.faguohongjiu.com/2008/06/08/勃艮第产地-沙布利和格朗·奥科赛华>