



Marsannay

Marsannay rosé



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Village de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Communes de production : **Marsannay-la-Côte, Couchey et Chenôve.**

Le nom de l'appellation peut être suivi par le nom du Climat dans l'attente d'un classement des Climats en Premier Cru.

CARACTÈRES DES VINS

Seule appellation Village pouvant s'exprimer sous les trois couleurs, sa typicité est celle des Côtes de Nuits, d'un style proche des appellations voisines Fixin et Gevrey-Chambertin.

Les **Marsannay rouges** sont de couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

Les blancs exploitent toute la gamme des agrumes et des fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche, souvent ample et ronde, s'ouvre sur de belles trames minérales, tout en longueur. Les rouges et les blancs, peuvent se boire délicieusement dans leur jeunesse, mais révéleront toute la typicité de leur terroir avec le temps.

Quant aux **Marsannay rosé**, issus de pressurage direct, leur tendresse et leur fruité expriment la pêche de vigne, la groseille... Avec cette bouche pleine, fraîche et gourmande, si caractéristique.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les **Marsannay rouges** s'accordent naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf à la moelle, onglet à l'échalote, steak d'autruche... N'hésitez pas non plus à les marier avec des poissons de rivière (brochet, sandre, voire une carpe farcie), chop suey, légumes sautés, charcuterie de qualité, gibier à plumes, fromages à base de lait de vache... Un vieux millésime comblera un époisses, un munster ou tout autre fromage affiné.

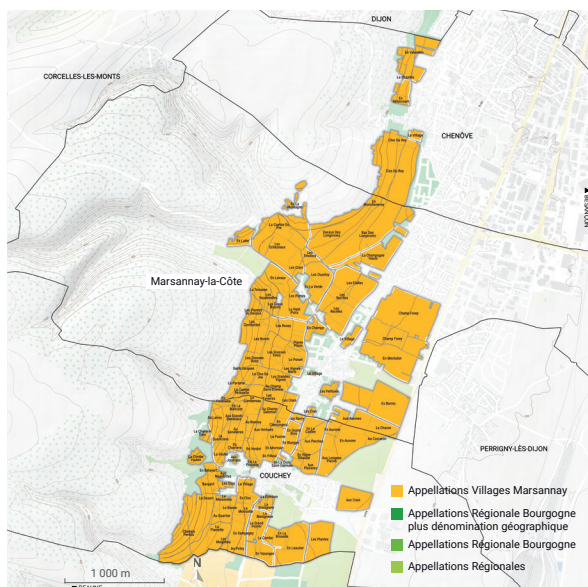
Température de service : 15 à 17 °C.

Les **Marsannay rosé** accompagneront tout un repas, des grillades d'été, des salades mêlées, de la charcuterie de belle facture, des viandes blanches, du crabe, du rouget... Mais il ne faut pas oublier la cuisine orientale et épicée, méditerranéenne. Avec quelques années, tentez l'expérience de l'associer à un dessert... divin !

Température de service : 12 °C.

Aux **Marsannay blancs** les viandes blanches : volaille (poularde, poulet à la Gaston Gérard...), veau, porc (filet mignon sauce moutarde...). Essayez l'accord avec le risotto. La cuisine extrême-orientale, des sushis par exemple, qui révèlent la fragrance des arômes ciselés de ces Chardonnay. En plus des classiques poissons de mer, les années de cave leur permettront d'accompagner les fromages de chèvre.

Température de service : 12 à 13 °C.



SITUATION

Considérée comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Si la présence de vignes est attestée dès le VII^{ème} siècle, comme sur toute la Côte, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. L'abbaye de Bèze, l'évêché d'Autun, les ducs de Bourgogne et bien d'autres possédèrent des vignes sur ce finage. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI... Certains Climats bénéficient jusqu'au XIX^{ème} siècle, d'un classement équivalent aux Grands Crus actuels.

TERROIRS

Du nord au sud, les vignes s'étendent sur les meilleures parties du coteau et du piémont (entre 255 et 390 mètres d'altitude), avec des expositions allant du plein levant au midi. Le tout sur des sols d'une grande diversité datant du jurassique moyen : grèzes litées, calcaires à Entroques, marnes à Oestra acuminata, ancien lit de l'Ouche ou cailloutis alluvial...

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** et **rosés**, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépages **Chardonnay** et **Pinot Blanc**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 207 ha

Blancs : 46 ha

Rosés : 13 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 7 081 hl

Blancs : 1 716 hl

Rosés : 708 hl

*en 2019 ** moyenne 5 ans 2015-2019

PRINCIPAUX CLIMATS

Champs Perdrix, Le Clos, Aux Genelières, Au Champs Salomon, Les Favières, Le Clos de Jeu, Les Grasses Têtes, Les Boivin, La Charme aux Prêtres, Les Échezots, Les Longeroies, Clos du Roy, Les Récilles, Les Vignes Marie, Saint-Jacques, Le Chapitre...

www.vins-bourgogne.fr