



Bourgogne Tonnerre

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble du Tonnerrois, dans l'Yonne, créée le 17 juillet 2006.

Le nom de TONNERRE ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Communes de production : **Dannemoine, Épineuil, Junay, Molosmes, Tonnerre et Vézennes.**

Sur l'étiquette, la mention TONNERRE doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

CARACTÈRES DES VINS

C'est un vin issu du cépage Chardonnay. Ce vin est sec, et fruité.

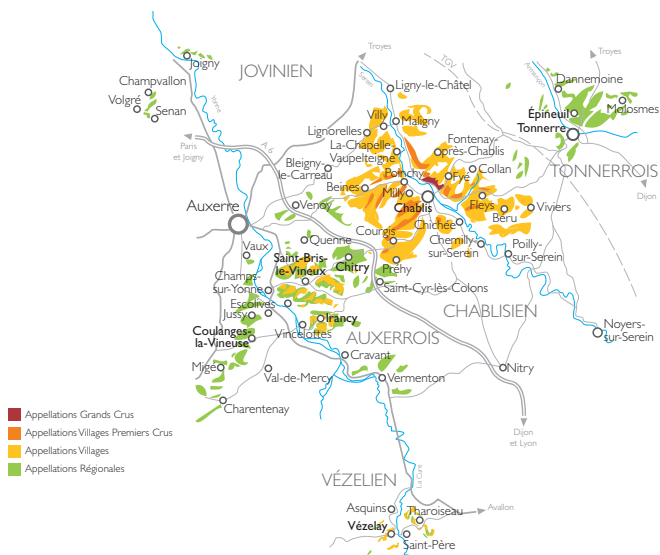
Le Bourgogne Tonnerre offre une belle limpidité, et avec comme particularité une robe particulièrement dorée.

Vin très fin et aromatique, il s'ouvre sur des notes de fleurs, de fruits blancs et exotiques, et aussi sur des notes d'agrumes. Son côté franc, tendre allié à une certaine rondeur éclate en bouche, le tout accompagné d'une légère pointe minérale.

CONSEILS DU SOMMELIER

Ce vin accompagnera parfaitement l'andouillette grillée. Dans un tout autre genre, il se mariera aussi à des poissons, crustacés, ainsi qu'à des volailles à la crème et à des viandes blanches. Enfin, il fera honneur aux spécialités gastronomiques bourguignonnes comme les escargots de Bourgogne et les fromages régionaux et dans leur globalité, aux fromages à pâte cuite ou aux fromages frais. Il peut être consommé jeune sur le fruit, mais il n'atteint sa maturité qu'après quatre à cinq ans.

Température de service : 12 à 14° C.



SITUATION

Le vignoble de Bourgogne Tonnerre est situé dans la vallée de l'Armançon. Il s'est développé à partir du IX^{ème} siècle, jusqu'à la crise du phylloxera entre 1870 et 1890, qui a affecté son évolution. C'est à partir de 1987, que les Hommes ont fait renaître ce vignoble, fort de plusieurs siècles d'existence.

Il a alors réinvesti les meilleurs coteaux de Tonnerre, d'Épineuil, de Molosmes, Junay et autres villages avec des cépages typiquement bourguignons, et plus généralement choisis.

TERROIRS

Le Chardonnay du Bourgogne Tonnerre s'épanouit sur des sols argilo-calcaires (couche du kimméridgien supérieur). Le Tonnerrois est une région très vallonnée et relativement bien abritée. L'appellation réunit des coteaux particulièrement bien exposés sud, sud-est.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
57,36 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
1 980 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018