



Bourgogne Chitry



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble de l'Auxerrois, dans l'Yonne.
L'appellation BOURGOGNE CHITRY est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée de la commune de Chitry.
Commune de production : **Chitry**, dans le département de l'Yonne.
Sur l'étiquette, la mention CHITRY doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

CARACTÈRES DES VINS

En blanc (Chardonnay), le Bourgogne Chitry a la robe bien dorée et riche en reflets parfois légèrement verts. Son bouquet marie la fleur (aubépine, chèvrefeuille) et le fruit (citron vert, pamplemousse), avec une pointe fréquente de pierre à fusil. Sa bouche est équilibrée, harmonieuse, portée par une acidité qui lui permet de se garder quelques années.

En rouge (Pinot Noir), ce vin développe des arômes de cerise, de framboise et de groseille sous un rubis affirmé. Au palais, les tanins respectent la souplesse d'une structure simple mais charmante sur le fruit.

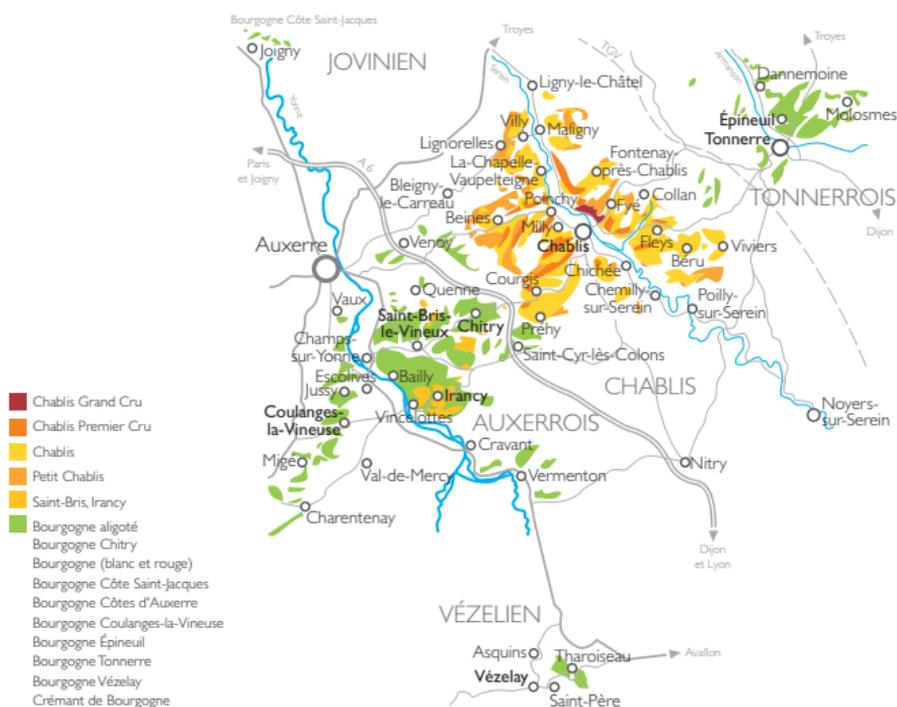
CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : fier représentant des Chardonnay de l'Auxerrois, il se prête naturellement aux apéritifs et aux mises en bouche. Sa minéralité accompagnera terrines, asperges, crustacés, poissons de rivière et, bien entendu, les incontournables escargots et andouillettes de Bourgogne.

Température de service : 10 à 12 °C.

Rouge : d'une structure tannique souple et fine, il accompagne bien les légumes, mais aussi les terrines de viande froide ou les tartes à l'oignon. Les plats traditionnels comme le pot-au-feu ou encore les viandes grillées trouveront en lui un délicieux allié.

Température de service : 15 à 16 °C.



SITUATION

Chitry-le-Fort est une très ancienne commune viticole de l'Auxerrois, dans le département de l'Yonne. Elle a reçu en 1993 le droit d'identifier ses vins au sein de l'appellation Bourgogne, sous le nom de BOURGOGNE CHITRY. On y trouve des vins blancs, rouges et quelquefois rosés, aux côtés d'un Bourgogne aligoté remarquable. Blotti au fond d'un entonnoir aux versants plantés de vignes, ce village possède une étonnante église fortifiée du XIII^{ème} siècle flanquée d'une grosse tour qui la protégeait des pillages lors des guerres.

TERROIRS

Le vignoble de Chitry occupe les coteaux qui entourent la vallée où se trouve le village. L'exposition : nord-nord-ouest / sud-sud-est. Ces côtes appartiennent à l'étage jurassique kimméridgien supérieur et moyen, argilo-calcaire et très favorable à un vignoble de qualité. On est ici à deux pas de Chablis et dans le même canton.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Blancs : 30,13 ha

Rouges et rosés : 26,72 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Blancs : 2 193 hl

Rouges et rosés : 1 347 hl

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011