



AVEC MODÉRATION

Les hautes-côtes-de-nuits et de beaune

✱ Les appellations bourgogne hautes-côtes-de-nuits et bourgogne hautes-côtes-de-beaune appartiennent à la famille des grands vins de Bourgogne. Aujourd'hui, 165 maisons et domaines font vivre le vignoble dont les terroirs surplombent la côte de Beaune et la côte de Nuits par l'ouest. ✱

PAR CÉLIA CAMUS



L'une des particularités des appellations hautes-côtes-de-nuits et hautes-côtes-de-beaune est que les vignes s'épanouissent entre 320 et 450 mètres d'altitude, toujours plantées sur les versants les mieux exposés. La vigne côtoie les champs, les vergers et les bois. Les deux appellations bourguignonnes hautes-côtes s'étendent sur 40 communes réparties pour moitié dans les hautes-côtes de Nuits et les hautes-côtes de Beaune.

Entre climat et savoir-faire authentique

En altitude plus élevée, d'une centaine de mètres, les vignes sont alors plus fraîches tout au long de l'année. De plus, les vallées per-



mettent à l'air de circuler idéalement et les collines des côtes empêchent partiellement le passage des vents plus chauds. Les terrains les plus pierreux conservent la chaleur des journées ensoleillées, et la diffusent tout au long de la nuit. Cette influence thermique favorise la qualité et l'expression des arômes.

La typicité du vignoble des hautes-côtes se distingue avant tout par des pratiques et des savoir-faire respectueux du terroir. Les différents modes de conduite de la vigne adoptés par les hommes et les femmes de l'appellation signent

On a aimé

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

Les Cabottes
Domaine Cruchandeu
7,90 € – Cavistes, vente directe, épicerie fines

✱ Issu du cépage pinot noir, le vin présente une robe grenat foncé, brillante et intense. Il offre un nez délicat avec des arômes de fruits rouges, tels que le cassis et les groseilles. Une bouche souple mais gardant une certaine structure et une présence tout en finesse. Ce vin accompagne parfaitement les viandes blanches rôties et le fromage crémeux et doit être servi entre 14 et 16 °C. ✱

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

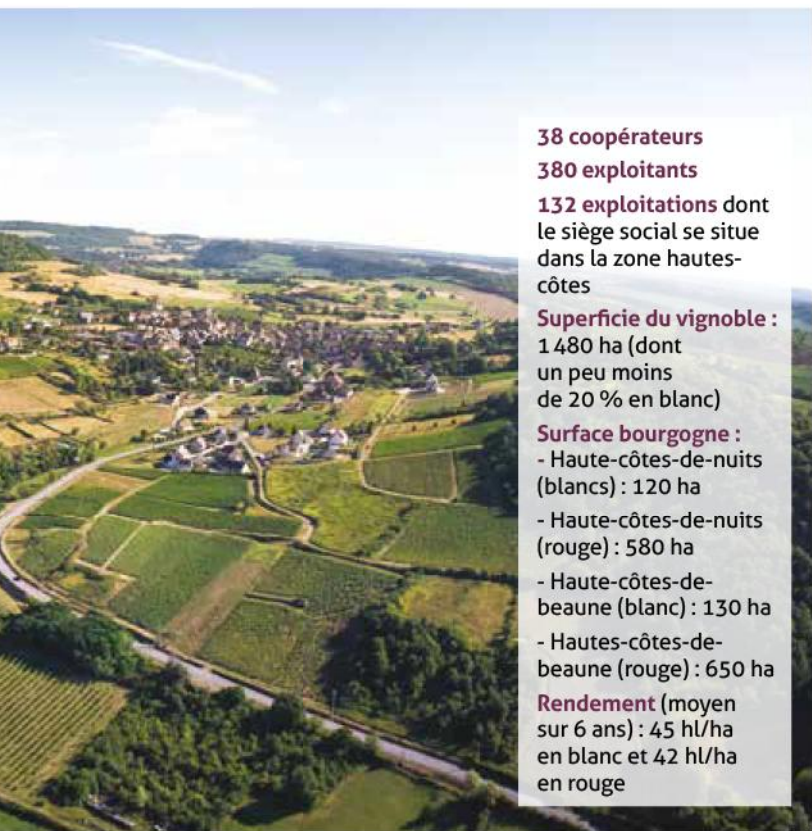
Demoiselle Huguette
Domaine Guy et Yvan
Dufouleur
17 € – Cavistes, vente directe

✱ D'une couleur or pâle, voire or jaune suivant le millésime, son nez exprime le chèvre-feuille, les fleurs blanches avec des notes d'agrumes et de fruits blancs. Par le vieillissement des arômes de fruits jaunes, d'amande et de noisette, l'attaque en bouche est franche, d'une belle tension et de la longueur. On retrouve ce vin autour d'un plat de crustacés, de foie gras, de poissons crévés ainsi que des fromages, comme le chèvre sec et le comté. ✱

HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

Rouge 2017
Domaine Labry
17 € – Cavistes, vente directe

✱ À la robe d'une intensité moyenne, on trouve au nez les arômes spécifiques et irremplaçables du pinot. Le tanin présent assure une bonne structure et une bonne capacité au vieillissement. Ce vin est idéal pour accompagner les viandes rôties ou en sauce, et les fromages à pâte molle. Il peut se boire dans les 2 à 3 ans et peut vieillir 5 à 10 ans. À déguster entre 14 et 16 °C. ✱



38 coopérateurs
380 exploitants
132 exploitations dont le siège social se situe dans la zone hautes-côtes

Superficie du vignoble : 1 480 ha (dont un peu moins de 20 % en blanc)

Surface bourgogne :

- Haute-côtes-de-nuits (blancs) : 120 ha
- Haute-côtes-de-nuits (rouge) : 580 ha
- Haute-côtes-de-beaune (blanc) : 130 ha
- Hautes-côtes-de-beaune (rouge) : 650 ha

Rendement (moyen sur 6 ans) : 45 hl/ha en blanc et 42 hl/ha en rouge

© Johann Michalczak

toute la diversité et l'authenticité de ces vins. Par exemple, l'enherbement des rangs de vignes y est courant, constituant une alternative au désherbage chimique.

Des vins aux divers cépages

Fins et gourmands, les vins rouges sont issus du cépage pinot noir, présentant une robe de belle intensité de couleur rubis et tendant vers des arômes de fruits rouges frais (cerise, framboise, fraise ou cassis), de réglisse mais aussi de fleurs (violette et rose). Avec le temps, des parfums plus mûrs prennent le dessus en dévoilant ainsi des notes plus confiturées et boisées.

Quant aux vins blancs, ils se dévoilent sous une robe dorée et s'expriment par leur finesse, leur fraîcheur et leur délicatesse. Ils sont issus de trois cépages différents: le chardonnay, le pinot gris et le pinot blanc. Les blancs du vignoble des hautes-côtes sont complexes et développent une palette aromatique composée de fleurs blanches (aubépine, chèvre-feuille), de fruits blancs (pomme, poire) et laissent quelquefois place à des notes d'agrumes et à des saveurs de noisette et de pain beurré.

Les très confidentiels et discrets vins rosés surprennent par leur structure élégante, par la richesse de leurs arômes fruités et par leur longueur en bouche. *



Autres vins de saison

CROZES-HERMITAGE

Delas rouge 2017
Domaine des Grands Chemins
24 € – Cavistes



* La robe est profonde, de couleur grenat aux reflets violette. Au nez, les arômes de fruits noirs compotés (cerise noire, mûre et cassis) se combinent avec des notes fumées et réglissées. En bouche, le « sérieux » s'allie à la « gourmandise » et l'attaque révèle fraîcheur et vivacité. La matière est tannique mais dense, charnue, presque soyeuse. *

CORSE ÎLE-DE-BEAUTÉ

Minustellu rouge 2017
Domaine Vecchio
18 € – Cavistes, vente directe



* Un grand vin, d'une grande complexité aromatique à l'équilibre tout particulier. Sa robe offre un rubis éclatant et son nez en rappelle l'identité; l'attaque sur une pointe d'épice est rattrapée par son cocktail de fruits à la fois rouges et blancs. La bouche est particulièrement généreuse, où la diversité des arômes se mêle à une structure définissant l'équilibre de ce vin. La finale est un clin d'œil à son premier nez épicié. *

IGP ARDÈCHE

Amandier blanc 2018
Vignerons ardéchois
8,30 € – Cavistes, vente directe



* Une robe or avec des reflets verts, brillante et limpide. Un nez expressif de menthe et de vanille avec des notes de torréfaction et de beurre. D'une belle matière, ample et grasse, la bouche finit sur une belle fraîcheur. Il s'appréciera à l'apéritif, avec des volailles, du poisson et les fromages de chèvre. *

