

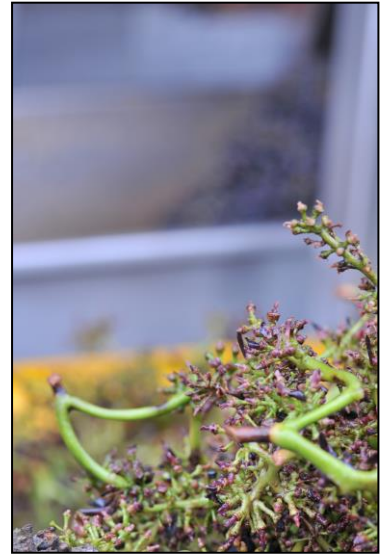


DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

BOURGOGNE PINOT NOIR

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	3000ha ENVIRON (ROUGE ET BLANC)
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	4ha 26a 56ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	210.00hl
SOL	TERRAINS JURASSIQUES AVEC GRAVIERS ET CAILLOUTIS CALCAIRES SUR ARGILE PROFOND
SITUATION DU VIGNOBLE	VOUGEOT et FLAGEY ECHEZEUX
LIEU-DIT	« LES HAUTES-RIVES », « LES AUTROTS » et « LES LUTENIÈRES »
ENCÉPAGEMENT	100% PINOT NOIR
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	35 À 55 ANS
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX
ÉGRAPPAGE	100%
ÉLEVAGE	FÛTS DE DEUX VINS



SITUATION

Les appellations régionales peuvent être récoltées dans l'ensemble du territoire de la Bourgogne, mais sur des aires délimitées spécifiques à leur production. Le signe d'appartenance à cette catégorie est le mot « BOURGOGNE » qui figure dans la plupart des noms de ces appellations.

LE CÉPAGE

Le Bourgogne Rouge est produit à partir du cépage Pinot Noir exclusivement. Le pinot noir présente un feuillage vert terne et foncé sur la face supérieure, d'un vert plus clair sur la face inférieure, avec des feuilles épaisses, aussi longues que larges se découpant sur trois ou cinq lobes. La grappe est menue, aux petits grains serrés, à la peau mince, d'un bleu-noir velouté. Ils donnent un jus abondant, sucré et incolore, la matière colorante étant extraite de la pellicule pour produire les vins rouges.

CARACTÈRE DU VIN

Le Bourgogne Pinot Noir appelé aussi Bourgogne Rouge présente une robe d'intensité moyenne en fonction des millésimes. Souvent nuancé de pourpre dans son jeune âge, il s'épanouit vite en nous offrant une grande palette d'arômes de fruits rouges, parfois avec quelques nuances animales lors de son vieillissement. La structure composée d'une bonne souplesse et d'un tanin modéré permet de le déguster jeune pour en apprécier son élégance et sa typicité.





DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

LES DAMES HUGUETTES

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD		
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES		
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES		
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	525ha	21a	58ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	2ha	36a	10ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	97.00hl		
SOL	TERRAINS CALCAIRES ET PROFONDS SUR MARNES ARGOMIENNES NUITS SAINT GEORGES « LES DAMES HUGUETTES »		
SITUATION DU VIGNOBLE	390 MÈTRES		
LIEU-DIT	100% PINOT NOIR		
ALTITUDE	50 ANS		
ENCÉPAGEMENT	TRI MINUTIEUX		
AGE MOYEN DE LA VIGNE	100%		
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	FÛTS DE CHÊNE D'UN VIN		
ÉGRAPPAGE			
ÉLEVAGE			



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits occupe une étroite bande de coteaux qui s'étend sur environ 20 km entre Dijon et Corgoloin, regroupant 16 communes pour son aire de production.

L'altitude est comprise entre 300 et 400 m. Datant du Jurassique moyen, les terrains argilo-calcaires des Hautes-Côtes ont une proportion variable en fonction des failles sur les plateaux. Le sous-sol très rocheux renferme de la lave qui se délite en marnes blanches plus favorables aux vins fins.

Trois emplacements apparaissent, plus propices à la culture de la vigne :

- Les versants des vallées peu pentus et d'altitude moyenne
- Les bases des talus
- Les plateaux en bordure de la Côte de faible altitude

C'est effectivement sur le haut du coteau et sur le plateau de Chaux à l'ouest de Nuits Saint Georges, que se situe cette belle parcelle des Dames Huguettes qui a acquis une juste et légitime notoriété.

ANECDOTE

La législation oblige le viticulteur à indiquer sur son étiquette le lieu-dit de cette parcelle « Les Dames Huguettes ». Faveur du législateur ou gage de qualité si souvent vérifiée ?

Depuis notre première récolte 2009, Vincent Mongeard s'étonne de la qualité prometteuse de cette nouvelle acquisition. Juchée sur le plateau de Chaux, elle jouit d'un ensoleillement quasi permanent, ce qui lui prodigue les meilleures conditions pour une maturité optimale.

L'origine de ce nom est assez improbable, d'après certains écrits, il semblerait que deux personnes de la gente féminine, s'appelant Huguette auraient, à la sueur de leur front, défriché ce grand carré

pour en obtenir les parcelles connues à ce jour.

Par cette étiquette nous souhaitons rendre hommage aux Dames en leur offrant la plus belle des fleurs, qui semble jaillir tout droit de leur prénom. Explosion de couleur, d'arômes et de ravissement.

CARACTÈRE DU VIN ET GASTRONOMIE

Les vins des Hautes-Côtes ravissent par le fruité du Pinot et la jeunesse du millésime les palais des dégustateurs les plus avertis. Par sa robe à la fois soutenue et éclatante, ce vin vous invite à la dégustation en vous offrant une palette d'arômes nuancés de fruits rouges et noirs tel un bouquet enivrant. En bouche, il étonnera par sa longueur et sa puissance mêlée à la finesse et à la générosité. Bien que classique dans son élaboration, il surprendra le dégustateur et l'incitera à quelques infidélités.

En toutes circonstances, il accompagnera les mets les plus bourguignons, mais surprendra avec une cuisine inventive tel un carpaccio de bœuf mi-cuit, un mignon d'agneau en croûte de coriandre.





DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

MARSANNAY

Village "Clos du Roy"

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD		
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES		
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES		
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	301ha	09a	10ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE		41a	48ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	17.70hl		
SOL	ARGILO-CALCAIRE		
ALTITUDE	270 MÈTRES		
ENCÉPAGEMENT	100% CHARDONNAY		
AGE MOYEN DE LA VIGNE	35 ANS		
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX		
ÉGRAPPAGE	NON ÉGRAPPÉ		
ÉLEVAGE	½ MUIDS		



HISTORIQUE

Considéré 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 VIIème 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. Certains climats bénéficient jusqu'au XIXème siècle, d'un classement équivalent aux grands crus actuels.

Le vaste climat du Clos du Roy, après avoir appartenu aux Ducs de Bourgogne passa aux Rois de France. Durant ce temps on y récoltait un vin de très haute réputation, dont des vins "cuits" également très estimés. Ces biens furent ensuite définitivement vendus par portion à la Révolution. La proximité de la ville de Dijon favorisa le débouché facile et rémunérateur de cette appellation qui à l'origine était essentiellement plantée en gamay. A la fin de la Seconde Guerre Mondiale, la concurrence des vins du Midi poussa les viticulteurs à délaisser le gamay au profit de plants fins tel que le Pinot Noir, et à améliorer ainsi la qualité des vins.

Créée par un décret du 19 mai 1987, l'appellation communale désormais AOC remplace les anciennes appellations « Bourgogne Marsannay » et « Bourgogne Rosé Marsannay ». Elle ne comporte à ce jour aucun climat classé en Premier Cru ou en Grand Cru.

SITUATION DU VILLAGE

Au nord de la commune de Marsannay la Côte, les vignobles ont été submergés par l'urbanisme dijonnais au point que la Côte Dijonnaise, autrefois si réputée, n'existe pour ainsi dire plus, à l'exception du Clos du Roy et du Clos du Chapitre, situés sur la commune de Chenôve, mais associés au terroir de Marsannay.

SITUATION DE LA PARCELLE

Située dans l'ancien village de Chenôve, la parcelle du Clos du Roy est située dans la partie moyenne des coteaux dont les sommets complètement dénudés, sont peu à peu replantés de pins. Le Chardonnay trouve dans ces éboulis calcaires datant du bathonien, des terres profondes et un terroir propice à son identité.

CARACTÈRE DU VIN

Parmi les vins blancs de Marsannay, le Clos du Roy étonnera par ses notes d'agrumes, de miel et de fleurs blanches (aubépine, acacia).

La bouche, ample et ronde, s'ouvre sur de belles trames minérales, sa longueur, sa souplesse et son gras vous inciteront à la dégustation, mais votre patience sera récompensée après 2 années de garde.

GASTRONOMIE

Le Marsannay "Clos du Roy" pourra accompagner un poisson à la crème et excellera sur un soufflé de Saint Jacques au coulis d'écrevisses. Comme toujours le chardonnay surprendra vos convives sur une entrée goûteuse simple mais délicatement préparée.



DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

VOSNE ROMANÉE

Village

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD		
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES		
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES		
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	98ha	77a	44ca
DONT SUR FLAGEY ECHEZEUX	13ha	34a	00ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	2ha	00a	96ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	84.50hl		
SOL	CALCAIRE REPOSANT SUR UN SOUS-SOL PIERREUX ET MARNEUX		
ALTITUDE	240 MÈTRES		
ENCÉPAGEMENT	100% PINOT NOIR		
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	50 A 65 ANS		
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX		
ÉGRAPPAGE	100%		
ÉLEVAGE	30 À 40% FÛTS DE CHÊNE NEUFS		



ORIGINE ET SITUATION DU VILLAGE

Vosne Romanée apparaît dans un écrit vers 636-650 sous le nom de Vaona, puis successivement Vadoa, Vanona, Voone (au XIII^e siècle). A cette période, Clotaire énumère les biens de l'Abbaye de Bèze se trouvant dans cette commune. Simon de Vergy, Chanoine de St Denis, donne à l'Abbaye une de ses vignes (Le Cloître). Au IX^e siècle, Vosne faisait partie du Prieuré Saint Vivant, fondé vers 890 par Manasses 1er. Il appartenait à l'ordre de Cluny.

Le pays de Vosne est républicain, révolutionnaire, porté aux nues par le Prince de Conti, qui prend soin de récupérer la bonne partie de l'héritage.

Par délibération en date du 7 mai 1865, le Conseil Municipal demande l'adjonction du climat "Romanée" au nom de la commune. Le village prendra en définitive le nom de Vosne Romanée suite au décret impérial le 11 avril 1866.

L'appellation Vosne Romanée se situe de part et d'autre du village, à l'ouest de la R.N. 74, sans la traverser. La côte demeure rectiligne, mais la route nationale dessine un large tournant. Le sol, très perméable est composé d'éboulis qui contiennent bien l'érosion. Le piémont est composé de sols bruns calcaires reposant sur des limons ou des marnes. Particulièrement bien exposées nos vignes sont situées dans les lieux-dits suivants : Les Genévrières, Les Réas, les Violettes, les Vigneux. Ces toponymes permettent de découvrir l'origine du lieu qui se rapporte très souvent à l'histoire ou à l'emplacement de celui-ci.

ORIGINE DE LA PARCELLE

Les Violettes : Le bouquet est quelques fois défini de façon très jolie, ainsi les vins qu'on y produit auraient un bouquet pénétrant d'aubépine et de violette.

Les Genévrières : Certains arbustes à feuilles épineuses et à baies violettes poussaient dans les terrains battus par le vent, les genévriers que nous rencontrons ici à Vosne Romanée. "Aux Genavrières " orthographié ainsi sur le cadastre de 1827.

CARACTÈRE DU VIN

L'appellation Vosne Romanée est d'excellente qualité car tous les terrains sont très favorables au vignoble. Ils symbolisent par-dessus tout l'élégance. Leur moelleux domine, soutenu par des tanins assez discrets et une acidité peu marquée. Ces vins charnus, dotés d'une bonne persistance, sont très aromatiques, leur typicité met en relief des parfums de cerise, de fraise, de sous-bois, en combinant élégamment les fruits et les épices.

GASTRONOMIE

En raison de leur finesse, de leur velouté typique et de leur parfum délicat, tous ces vins méritent une gastronomie recherchée, des plats fins permettant l'extériorisation de ce nectar. Il convient d'exclure les marinades, mais la sauce à la crème n'est pas contre-indiquée : le vin doit rester le maître. En matière de gibier, il est préférable de le faire rôtir et de préparer une sauce cuite à part. Le gibier à plume est plus adapté, de même que les viandes de boucherie ou les volailles. De même, les fromages de Bourgogne sont parfaits avec les vins de Vosne.

CONSERVATION

Les Vosne Romanée sont aptes à faire apprécier leurs qualités dès 5 ans, en continuant à s'affiner quelques années (jusqu'à 10 ans pour les grands millésimes). Au cours du vieillissement, ce que ces vins perdent en charpente et en corps, ils le gagnent en finesse, en élégance et en bouquet.



DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

NUITS SAINT GEORGES

Village "Les Plateaux"

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	175ha 31a 91ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	69a 62ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	25.10hl
SOL	ARGILO-CALCAIRE DU JURASSIQUE MOYEN AVEC RELIEF DE FAILLES
ALTITUDE	280 MÈTRES
ENCÉPAGEMENT	100% PINOT NOIR
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	50 ANS
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX
ÉGRAPPAGE	100%
ÉLEVAGE	30 À 40% FÛTS DE CHÊNE NEUFS



HISTORIQUE

Nuits doit son origine à la tribu des Nuithons, associés aux Burgondes lors de la conquête de nos contrées par les barbares. Courtépée lui attribue les noms de Nutium, Nuetium, Urbs Nucenna. La forme latine Nuciacum se rencontre dans plusieurs actes du XII^{ème} siècle. Nuiz, Nuis ou Nuys apparaît dans des lettres de patentes des ducs de la première et de la seconde race.

Ce ne fût seulement vers 1760 que l'orthographe actuelle de Nuits a prévalu. En 1870, de sanglants combats se livrèrent aux portes de l'héroïque cité qui remplit vaillamment son rôle de "butoir" contre l'invasion.

Depuis lors, Nuits est devenu le centre d'un important commerce de vins fins. Depuis 1892, le nom de la vineuse cité est suivi de celui de sa cuvée hors ligne : le Saint Georges. Nuits Saint Georges se glorifie de son titre de capitale de l'une des deux côtes bourguignonnes.

ORIGINE DE LA PARCELLE

Le vignoble n'est cependant pas que de creux et de bosses. Il présente aussi des terrains plats qui ont dû frapper nos ancêtres, peut-être même les réjouir. Quelques lieux-dits au travers de la Côte sont nommés ainsi : Les Plateaux à Nuits.

PÉDOLOGIE

Le vignoble de Nuits Saint Georges est implanté sur la côte et son piémont.

C'est un relief de failles, constitué par des formations sédimentaires du jurassique moyen, disloqué en gradins jusqu'à la faille majeure, où les strates jurassiques sont affaissées de plusieurs centaines de mètres sous des formations marneuses et conglomératiques de remplissage du fossé bressan.

Au-delà de la faille majeure, les formations marneuses oligocènes affleurent au Nord de Nuits.

Des limons argileux recouvrent souvent la faille et se mêlent à des limons rouges avec lits de chaille (cailloux, concrétion siliceuse dans les calcaires jurassiques), à des matériaux issus des cônes de déjection et à des alluvions fluviales de la vallée du Meuzin, petite rivière qui a partagé le finage de Nuits en deux zones, Nord et Sud. Le vignoble ne dépasse pas 265 mètres.

CARACTÈRE DU VIN

Les vins d'appellation "Nuits" sont les plus corsés, les plus charpentés et les plus tanniques de la Côte de Nuits. S'ils sont généralement prêts à la consommation vers quatre ou cinq ans de bouteille, ils vieillissent très bien pendant une dizaine d'années.

Ils sont pleins, fermes avec une couleur sombre et intense. Leurs arômes sont puissants et complexes. Ils mêlent à la fois la cerise, le cassis, la fourrure et la truffe. Ils possèdent une structure tannique importante, et l'harmonie tanin-rondeur en fait des vins corpulents et solides.

GASTRONOMIE

Ces vins rouges puissants seront parfaitement appréciés à une température proche de 15°C, propice au dégagement des arômes et à la bonne appréciation des saveurs. Vous pouvez l'accompagner de viandes rouges, grillées ou rôties, sauces au vin rouge, gibiers marinés ou rôtis et fromages à saveur moyenne.



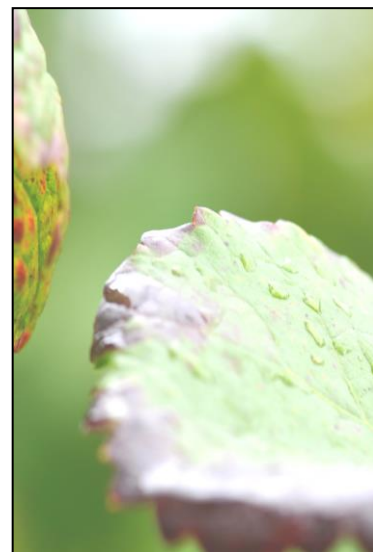
DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

VOSNE ROMANÉE

1^{er} Cru "En Orveaux"

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	1ha 78a 55ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	1ha 08a 39ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	32.70hl
SOL	MINCES COUCHES D'ALLUVIONS SUR CALCAIRE
ALTITUDE	285 MÈTRES
ENCÉPAGEMENT	100% PINOT NOIR
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	30 À 57 ANS
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX
ÉGRAPPAGE	EN FONCTION DE LA QUALITÉ DU MILLÉSIME
ÉLEVAGE	30 À 40% FÛTS DE CHÊNE NEUFS



ORIGINE DU VILLAGE

Vosne Romanée apparaît dans un écrit vers 636-650 sous le nom de Vaona, puis successivement Vadoa, Vanona, Voone (au XIII^e siècle). A cette période, Clotaire énumère les biens de l'Abbaye de Bèze se trouvant dans cette commune. Simon de Vergy, Chanoine de St Denis, donne à l'Abbaye une de ses vignes (Le Cloître). Au IX^e siècle, Vosne faisait partie du Prieuré Saint Vivant, fondé vers 890 par Manasses 1er. Il appartenait à l'ordre de Cluny.

Le pays de Vosne est républicain, révolutionnaire, porté aux nues par le Prince de Conti, qui prend soin de récupérer la bonne partie de l'héritage.

Par délibération en date du 7 mai 1865, le Conseil Municipal demande l'adjonction du climat "Romanée" au nom de la commune. Le village prendra en définitive le nom de Vosne Romanée suite au décret impérial le 11 avril 1866.

ORIGINE DE LA PARCELLE

En Bourgogne, nombreux sont les lieux-dits en "vaux", "veaux" ou "val" qui désignent une plus ou moins grande dépression. Ce premier cru de Vosne Romanée est un bel exemple et il est toujours intéressant de rechercher la signification de l'élément qui précède.

C'est en 1780, dans le terrier des seigneuries de Clémency qu'apparaît [Or - veaux]. Serait-ce un val d'Or ?

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé dans la combe d'Orveaux, son magnifique emplacement nous permet de mieux comprendre la qualité de ses vins. En effet les combes sont à l'origine des rigoles par où se sont écoulées, lors des effondrements tertiaires, les eaux de l'Arrière Côte.

L'eau a le plus souvent déserté les surfaces, et, en sous-sol, à travers les fissures du calcaire, a gagné directement la plaine. Aux débouchés de la combe, les ruisseaux ont déposé de minces couches d'alluvions fertiles, multipliant ainsi les expositions favorables.

CARACTÈRE DU VIN

De par sa magnifique exposition, l'appellation Vosne Romanée 1^{er} Cru « Les Orveaux » offre une couleur rubis profond et des arômes de fruits rouges, cassis et framboise. Son bouquet parfumé riche et corsé lui confère un style à la fois soyeux et rustique. Il a la fraîcheur et la rondeur qui lui permet de rivaliser avec d'autres premiers crus de Vosne Romanée ainsi qu'une vinosité sensuelle. Ce vin présente un merveilleux équilibre.

CONSERVATION

Ce vin structuré et équilibré se développe harmonieusement entre 4 et 6 ans, et continue à s'affiner vers 8 ans et plus dans les grandes années.



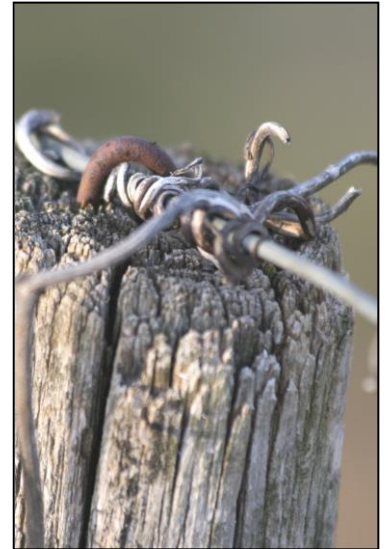
DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

BEAUNE

1^{er} Cru "Les Avaux"

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD		
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES		
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES		
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	13ha	79a	71ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE		45a	52ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	18.50hl		
SOL	ARGILO-CALCAIRE		
ALTITUDE	235 MÈTRES		
ENCÉPAGEMENT	100% PINOT NOIR		
AGE MOYEN DE LA VIGNE	40 ANS		
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX		
ÉGRAPPAGE	100%		
ÉLEVAGE	30 À 40% FÛTS DE CHÊNE NEUFS		



HISTORIQUE

Beaune est une cité antique incluse dans le territoire des Edmens dont Autun était la capitale et son histoire débute avant J.C. Au Vème siècle, son nom se modifie en Belisana, surnom de Minerve, puis en Belen, ancien dieu qui guérissait par l'eau et chauffait par le soleil. Vers 570, Grégoire de Tours indiquait dans son Histoire de France « Que la Côte est couverte de vignes : montes vineis repleté ».

Au fil des ans, Beaune fortifie ses remparts pour défendre ses intérêts et ses habitants.

Eudes III accorda des libertés à la ville de Beaune par une chartre d'affranchissement proclamée en 1203 qui prévoyait la protection des vignes, du commerce et le respect du ban de vendanges.

Vers 1440, au terme de la Guerre de 100 ans, période de très grandes famines et d'épidémies, Nicolas Rolin, Chancelier du Duc de Bourgogne Philippe Le Bon et son épouse Guigone de Salins décident de sacrifier une partie de leur fortune pour fonder un hôpital pour les pauvres, le célèbre «Hôtel-Dieu».

C'est au siècle des Lumières que Beaune s'installe définitivement dans son rôle de centre de négoce des vins fins de la région pour devenir de nos jours la Capitale des Vins de Bourgogne.

Beaune est mondialement connue pour ses Hospices et sa vente annuelle de charité qui a lieu chaque troisième dimanche de Novembre.

PÉDOLOGIE ET SITUATION

Le vignoble de la commune de Beaune est situé en pleine pente et monte jusqu'à 330 mètres. Le coteau est composé de calcaires qui se délitent, le bas du talus est du colluvien avec affleurement de bathonien supérieur. Plus en piémont, le sol est constitué

d'éboulis calcaires sur lequel est plantée la majorité du vignoble orienté Sud – Sud-Est.

Le coteau se divise en deux parties avec en son centre la vallée de Bouze qui partage le massif au sud et au nord. Le Beaune 1^{er} Cru « Les Avaux », situé côté sud et au centre de la vallée, à flanc de coteau, dispose d'un sol très argilo-calcaire particulièrement favorable à des vins de caractère.

La situation du vignoble de Beaune offre un classement privilégié de 39 appellations en Premier Cru pour une surface de 322 hectares. Alors qu'en haut et en bas de la pente, l'A.O.C. communale compte 128 hectares.

CARACTÈRE DES VINS

Les vins issus de la parcelle des « Avaux » présentent une robe accentuée de couleur intense et foncée. Le bouquet offre une palette d'arômes très variés et complexes, des notes animales sur fond de cuir et de fruits rouges et noirs, de baies, cassis, griotte.

A la fois soyeux et dense en bouche le Beaune 1^{er} Cru « Les Avaux » affiche une distinction certaine et beaucoup d'équilibre dans un contexte chaleureux et ample. Les tanins s'expriment mais sans excès, magnifiquement fondus avec des saveurs griottées et des nuances confites.

CONSERVATION

Grâce à son terroir et sa situation privilégiée, le Beaune 1^{er} Cru « Les Avaux » aura une grande aptitude à se conserver longtemps : son apogée sera atteinte vers 8 ans d'âge et jusqu'à 12 ans pour les grandes années.



DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

ECHEZEAUX

Grand Cru

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD		
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES		
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES		
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	36ha	25a	83ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	1ha	62a	10ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	51.50hl		
SOL	CALCAIRE DUR AVEC FORTE TENEUR EN ARGILE		
ALTITUDE	260 MÈTRES		
ENCÉPAGEMENT	100% PINOT NOIR		
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	30 À 65 ANS		
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX		
ÉGRAPPAGE	EN FONCTION DE LA QUALITÉ DU MILLÉSIME		
ÉLEVAGE	60 À 80% FÛTS DE CHÊNE NEUFS		



HISTORIQUE

Héritier du nom d'un certain Flavius, propriétaire Gallo-Romain, ce village s'appelait Flagy en 1131, puis Flagiacum, une annexe de Vosne, ayant longtemps dépendu du monastère de Saint Vivant à Vergy. Il semblerait que ce village de serfs battait le blé en le "flagellant" sur des aires en argile martelée.

C'est en 1886 que la commune s'est adjointe dans sa dénomination, le nom de son appellation la plus renommée : Echezeaux. D'un côté de la route nationale se situe le village, et de l'autre le vignoble, sur le coteau, dessine une large bande séparant les Grands Crus de Vosne et de Vougeot.

Cîteaux acquiert deux vignes sous le nom "Es-Chezeaux" en 1287. Achats, donations et échanges se succéderont ensuite : En définitive, les moines cisterciens posséderont au XVIIIème siècle, les Echezeaux du dessus, les Rouges du bas, les Poulailières, les Champs Traversins et en Orveaux.

Il est à noter qu'ils possédaient la totalité du grand cru voisin les Grands-Echezeaux. Comme tous les biens, ces vignes seront vendues après la Révolution comme bien national.

ORIGINE DE LA PARCELLE

De nombreux lieux-dits datent de l'époque gallo-romaine; ce sont surtout des vocables formés sur le latin. Le nom "Echezeaux", toponyme de chesaux pluriel de chesal (*Casalis* - groupe d'habitation, hameau), résultent d'une mauvaise compréhension de "les Chesaux" et d'une mauvaise coupure, ce qui a fini par produire "l'Echesaux" plus ou moins bien orthographié.

PÉDOLOGIE

Sur une pente assez forte qui atteint 13%, la marne bajocienne affleure largement entre 250-260 m et 300 m d'altitude, avec un bon revêtement caillouteux.

Jusqu'à cette hauteur, on trouve encore une épaisseur de 70 à 80 cm de terre. Les climats sont divers. On remarque des rendzines sur l'assise calcaire dure aux « Echezeaux du Dessus », avec une forte teneur en argile, ainsi qu'aux « Rouges » sur la dalle calcaire de Premeaux ou sur l'oolithe des sols bruns calcaires assez argileux, un versant qui n'a pas son pareil en Côte de Nuits, favorisé par les cailloutis et les coulées limoneuses.

CARACTÈRE DU VIN

L'Echezeaux présente une robe rubis pur, vive et profonde, limpide dont les nuances varient souvent sur des teintes grenat, violet pourpre. Lorsqu'il est jeune, il est bien ouvert et présente des arômes vanillés, fumés, boisés ou de torréfaction, de fruits rouges, cerise fraîche, de rose ou de violette ou encore d'épices. Il est parfait au bout de deux ou trois ans, puis se referme et réapparaît après cinq à dix ans. Sa grande complexité aromatique en fait un vin à la fois spontané et féminin, subtil et raffiné aux tanins fins et délicats et assez souples.

Il exprime toute la complexité bourguignonne dans son élégance et sa rondeur, tout l'art du Pinot Noir sur un terroir prédestiné.

CONSERVATION ET GASTRONOMIE

L'Echezeaux se trouve à son meilleur degré d'évolution entre 5 et 10 ans. Un potentiel de vieillissement de nombreuses années est souvent nécessaire à son épanouissement.

Ces vins s'accommodent d'une mise à température proche de 15°C, propice au dégagement des arômes et à la bonne appréciation des saveurs. Un fromage assez doux, comme le Cîteaux et le Brillat-Savarin, l'agneau et la pintade, le chapon forment d'heureux accords, et de façon générale toutes les volailles par leur délicatesse.



DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

GRANDS ECHEZEAUX

Grand Cru

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD		
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES		
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES		
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	9ha	14a	45ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	1ha	44a	40ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	45.40hl		
SOL	RICHE EN ARGILE SUR CALCAIRE BAJOCIEN		
ALTITUDE	260 MÈTRES		
ENCÉPAGEMENT	100% PINOT NOIR		
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	45 À 70 ANS		
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX		
ÉGRAPPAGE	EN FONCTION DE LA QUALITÉ DU MILLÉSIME		
ÉLEVAGE	100% FÛTS DE CHÊNE NEUFS		



HISTORIQUE

La vigne des Echezeaux est, au XVIIIème siècle, une propriété de l'abbaye de Cîteaux. Le secteur appartient tout entier aux moines cisterciens et se trouve rattaché à l'exploitation du Clos de Vougeot. Les moines exploitaient ce terrain depuis le XIIème siècle et le mot "Echesau" apparaît dès 1287. C'est un climat, un lieu-dit sur le coteau. Son nom vient de "chezal" (chezaux au pluriel) signifiant groupe de maisons ou hameau. L'abbaye cède peu à peu à la propriété civile ses vignes des Echezeaux. Ces familles très puissantes contrôlent ainsi le coteau, qui à la Révolution, échappe à la vente des biens nationaux et reste acquis à leurs détenteurs.

Les Grands-Echezeaux actuels constituent les Echezeaux-Bas, dans les limites actuelles du grand cru et du décret de 1937 qui se borne à reprendre une délimitation judiciaire survenue en 1925.

PÉDOLOGIE

A une altitude de 250-260 mètres, la pente varie de 3 à 4%; le sol est donc presque plat, marquant une continuité de la partie haute et méridionale du Clos de Vougeot. Le sol est assez profond, composé de cailloutis et de limons. La qualité de ces grands crus est due à un sol riche en argile. La terre garde la chaleur profonde et repose sur la dalle du calcaire bajocien.

CARACTÈRE DU VIN

L'Oeil : Rubis pur, vif et profond, rouge comme il n'est pas permis, sa robe est limpide dont les nuances varient souvent. Celles-ci tirent en général sur des teintes grenat, violet pourpre, assez sombres, une couleur qui soutient le regard.

Le Nez : Avec l'âge, la palette s'oriente vers le poivre et le musc, la fourrure, le cuir et les épices, le pruneau. Parfois, elle rappelle le parfum de sous-bois, de mousse, de champignons, de terreau humide, de gibier. Le fruit dans l'alcool, la mûre complètent cette gamme aromatique. Mais, surtout parmi les vins jeunes, on rencontre le pin, l'églantine, la violette et la cerise fraîche.

La Bouche : Paisible ou rêveur, serein avec l'âge, subtil et raffiné, il exprime toute la complexité bourguignonne, tout l'art du pinot noir sur un terroir prédestiné. D'une structure éblouissante, il est solide, charpenté, riche et a toujours beaucoup d'harmonie. Il est Grand avant d'être Echezeaux, avec une touche de classe, de vinosité en plus, une texture dense.

CONSERVATION

Le Grands-Echezeaux se trouve à son meilleur degré d'évolution entre 7 et 10 ans. Un potentiel de vieillissement de nombreuses années est souvent nécessaire à son plein épanouissement.

GASTRONOMIE

Le Grands-Echezeaux s'accommode d'une volaille, d'un cuissot de chevreuil ou d'une viande relativement relevée et bien entendu avec des fromages fins et affinés de Bourgogne. Les venaisons autorisent des vins plus vieux, qui ont pris un parfum plus sauvage, animal ou de truffes.