

CONTACT PRESSE

ROUGE GRANIT
Laurent Courtial

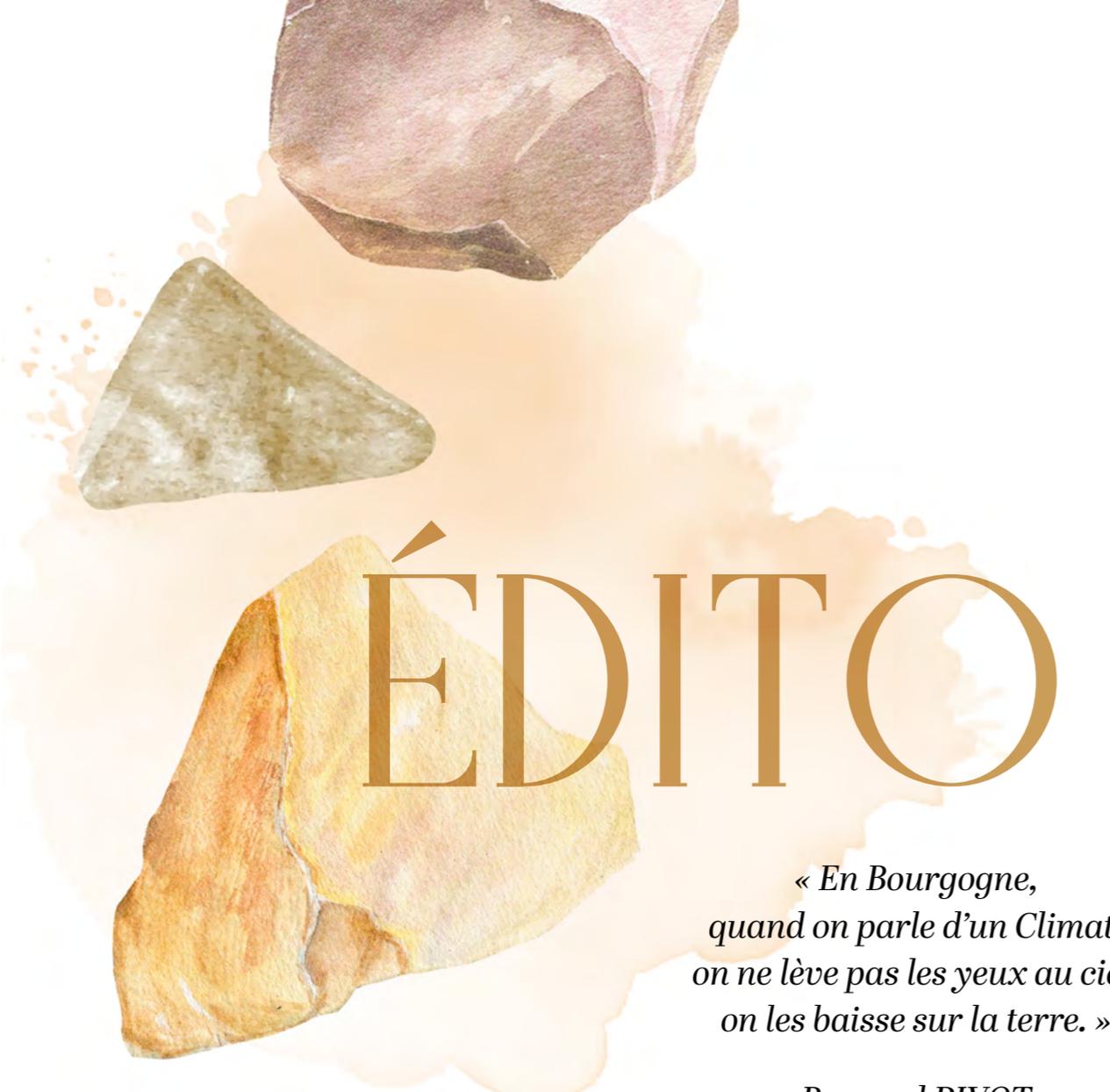
Manon Vergnier
mvergnier@rouge-granit.fr
07 77 14 73 68

Lucile Peyric
lpeyric@rouge-granit.fr
06 75 39 28 81



LA PIERRE CALCAIRE, *comme marqueur de terroir* remarquable

Newsletter décembre 2024



ÉDITO

*« En Bourgogne,
quand on parle d'un Climat,
on ne lève pas les yeux au ciel,
on les baisse sur la terre. »*

Bernard PIVOT

Il n'est pas de grands vins sans de **GRANDS** terroirs.

Ceux des vins de Bourgogne se distinguent depuis le Moyen-Âge. Ils ont été très tôt codifiés par les moines des ordres cisterciens et clunisiens qui ont accompli un travail phénoménal pour valoriser leurs vignobles, délimitant leurs parcelles de terre selon la nature des sols et les conditions climatiques locales.

Ce classement est à l'origine du morcellement si typique et renommé du vignoble bourguignon qui a donné vie aux « Climats » de Bourgogne inscrits en 2015 au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

Le sous-sol si singulier qui parcourt les vignobles de Bourgogne est une pierre calcaire extraite de l'ère secondaire, datant de l'époque jurassique, qui se décline en plus de 70 variétés !

La Pierre de Bourgogne n'est en fait pas une, mais plusieurs.

Lorsque l'on superpose une carte géologique à une carte des bassins d'extraction puis à une carte des vignobles bourguignons, c'est une révélation ! Pierre de Bourgogne et vignes sont exploitées sur les mêmes zones géographiques et constituées d'un même type de terrains composés de calcaire, de marnes et d'argiles en proportions variables, donnant vie aux multiples expressions des pierres et Crémant de Bourgogne.

À la découverte des sous-sols bourguignons et leurs bassins de production pour en apprendre plus sur ces deux productions d'excellence, si intimement liées.

Crémant de Bourgogne AOP

UNE AIRE D'APPELLATION REMARQUABLE DE DIVERSITÉ

L'aire d'appellation du Crémant de Bourgogne court du Châtillonnais (au nord du vignoble), passe par le Chablisien, s'enracine en Côte et Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune, avant de glisser en Côte chalonaise puis dans le Mâconnais et terminer en beauté dans le Beaujolais, dont la géologie diffère du reste du vignoble et est reconnue Géoparc UNESCO pour sa diversité exceptionnelle.

Les vignobles de Bourgogne courent ainsi sur près de 250 km et se composent d'une mosaïque de terroirs, à l'identité calcaire déclinée en de nombreuses variations géologiques. Les compositions sont uniques et influent sur l'identité gustative des cuvées produites au travers des **4 cépages bourguignons : Chardonnay et Aligoté en blanc, Pinot noir et Gamay en rouge.**



PIERRE de Bourgogne IGP

UN SOUS-SOL CALCAIRE REMARQUABLE

Les pierres françaises sont ancrées dans leur territoire et contribuent depuis toujours à façonner le patrimoine bâti national, tout en marquant chacune des régions françaises de leur identité singulière. Parmi elles, **la Bourgogne, est l'une des principales régions calcaires.**

La région a acquis une notoriété internationale de par la qualité de ses vins, sa gastronomie, son artisanat et ses nombreux savoir-faire. Mais on n'acquiert pas une telle notoriété sans une assise solide. **Ce socle, au sens propre, est constitué d'un sous-sol calcaire remarquable, que les carriers, tailleurs de pierre et sculpteurs ont mis en lumière à travers les siècles tout comme les vigneron, avec courage et passion.** De nombreux sites sont les témoins de cette pierre bâtisseuse,



tout comme les flacons bourguignons renferment en eux les expressions de ce terroir séculaire.

Richesse naturelle locale, réputée partout dans le monde, **la pierre de Bourgogne se décline en plus de 70 variétés de roches issues de 5 bassins calcaires principaux répartis dans toute la région Bourgogne-Franche-Comté.***

*Source Association Pierre de Bourgogne

Ses origines

Durant l'ère primaire, le sol bourguignon était essentiellement constitué de granit. Sous le climat tropical qui régnait alors, la région a vu s'avancer par l'Est une mer chaude et agitée qui a recouvert toute la région durant pratiquement toute l'ère secondaire avant de se retirer progressivement. Durant sa présence, la mer a déposé des sédiments à l'origine des roches qui ont déterminé la composition des sols bourguignons.

Puis durant l'ère tertiaire, la mer s'est définitivement retirée et la formation des Alpes a engendré d'importants mouvements tectoniques fortement ressentis en Bourgogne. Ils sont à l'origine des failles Nord-Sud qui traversent la région, de l'effondrement du fossé Bressan et du paysage que l'on connaît aujourd'hui.

Sa palette de couleurs

Les pierres se sont ainsi formées au cours de millions d'années et portent en elles la mémoire rocheuse de l'histoire de la planète. Cette longue genèse est à l'origine des variations de leurs teintes, du type de veines qui les caractérisent, de leur concentration en fossiles.

La pierre de Bourgogne est multiple de par sa diversité de grains, de dureté, de densité, de résistance au gel et les nuances de couleurs qu'elle offre selon sa situation géographique. Des teintes claires aux plus foncées en passant par des nuances de jaunes, rouges et même grises et bleues, la composition de chaque pierre varie et différencie chaque carrière d'exploitation : Comblanchien, Massangis, Chassagne, Anstrude, Rochambeau, Vaurion, Rocherons...



« CLIMATS » ET « BASSINS » DE BOURGOGNE

Découverte des terroirs de productions

du territoire. Ce calcaire de l'ère secondaire est issu de carrières situées dans l'aire géographique de 5 bassins d'extraction :

- › Le bassin du Tonnerrois
- › Le bassin du Nivernais
- › Le bassin du Mâconnais
- › Le bassin de la Côte, entre Beaune et Dijon
- › Le bassin du Châtillonnais au nord de la Côte d'Or

C'est sur ce terroir unique que sont produits les Crémant de Bourgogne, à travers 6 grandes régions que sont le Châtillonnais, l'Auxerrois-Chablisien-Tonnerrois, les Côte de Nuits et de Beaune, la Côte Chalonnaise, le Mâconnais et le Beaujolais.

© Crédit photo : Association Pierre de Bourgogne



FOCUS

grands « CLIMATS » de production du Crémant de Bourgogne AOP

LE CHÂTILLONNAIS Le royaume du Crémant de Bourgogne

Au nord de la Côte d'Or, le Châtillonnais se consacre presque exclusivement au Crémant de Bourgogne. Cette AOP représente 85% de la production viticole chatillonnaise et 10% de la production bourguignonne. Autre particularité : il s'agit de la seule région viticole dont les vignes sont implantées sur des coteaux d'exposition sud/sud-est tout en apportant une belle fraîcheur aux vins. Le vignoble est installé sur des sols de calcaires durs.

Superficie : 275 hectares

CHABLISIEN, AUXERROIS, TONNERROIS

Le Tonnerrois fait partie des régions viticoles pionnières pour la production de vins effervescents en Bourgogne. Les sols de marnes argilo-calcaires de type kimmeridgien sont propices à l'élaboration de Crémant de Bourgogne de par leur minéralité. Le cépage Chardonnay est friand de ses terroirs frais et floraux. Ces vignobles sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

Superficie : 305 hectares

LA « CÔTE »

Nuits-Saint-Georges est l'un des berceaux du Crémant en Bourgogne. Dès 1818, les plus grands vins de la Côte sont vinifiés en vin mousseux. De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan, importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias.

› Côte de Nuits et Hautes-Côtes de Nuits **Superficie : 100 hectares**

› Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune **Superficie : 195 hectares**

CÔTE CHALONNAISE

Autre région de production majeure pour le Crémant de Bourgogne, la côte chalonnaise s'est intéressée très tôt à l'effervescence des vins. Rully est le berceau de nombreuses grandes maisons de Crémant comme la Veuve Ambal, le plus important élaborateur de bulles bourguignonnes. Tout comme ses voisines, la Côte chalonnaise repose sur des sols marneux et calcaires du Jurassique et localement du Trias. Sur certaines communes, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, génèrent des sols acides, où la vigne se plaît aussi.

Superficie : 385 hectares

MÂCONNAIS

Le vignoble du Mâconnais étend ses vignes sur 35 km de long, entre Sennecey-le-Grand et Saint-Véran. Large de 10 km, cette région est délimitée par deux vallées : celle de la Grosne, à l'Ouest, et celle de la Saône, à l'Est. Les paysages y dévoilent deux visages. Au sud-ouest de Tournus, les monts du Mâconnais offrent une succession de sommets boisés et de petites vallées, idéales pour la culture de la vigne. Plus au sud, les collines cèdent la place à un paysage grandiose, dominé par des roches monumentales, dont celles de Vergisson et de Solutré. Les ceps partent ici à l'assaut des pentes. Coté cépage, le Mâconnais, est le royaume du Chardonnay. Il représente 80% de l'encépagement du vignoble sudiste. Le caractère frais du climat de la zone géographique est particulièrement favorable à la production des vins effervescents reconnus en AOP Crémant de Bourgogne.

Superficie : 375 hectares

BEAUJOLAIS

Les paysages du Beaujolais sont aussi époustouflants que variés. Au sud, les villages des pierres dorées évoquent des paysages qui rappellent la Toscane. En remontant vers le nord, le relief s'accroche et accroche le regard. Les Monts du Beaujolais, à l'Ouest, culminent jusqu'à 900 mètres. Les vignes grimpent à l'assaut des coteaux et les inondent à perte de vue. Vignoble le plus méridional de Bourgogne, il est aussi celui à la géologie la plus variée. Il recense pas moins de 300 variations de sols ! Le Beaujolais a ainsi été classé Géoparc Mondial UNESCO en 2018 pour son territoire remarquable. La production de vins effervescents y débute dès la fin du 19ème siècle. Il est aujourd'hui encore l'un des principaux vignobles de production de l'appellation Crémant de Bourgogne.

Superficie : 1345 hectares

LE SAVIEZ-VOUS ?

La pierre de Bourgogne est utilisée depuis plus d'un siècle pour la construction ou le parement de monuments nationaux majeurs et des réalisations à l'export. On la retrouve sur les façades d'immeubles New-Yorkais, en Moyen-Orient, (Musée des Arts Islamiques de Doha au Qatar), en Asie et plus près, dans d'innombrables bâtiments et monuments historiques, dont Le Louvre et le Musée d'Orsay pour ne citer qu'eux.

Il suffit de baisser et lever la tête pour la fouler ou l'apercevoir et la contempler comme à la Fondation Louis Vuitton où elle revêt façades, terrasses et trottoirs. La pierre de Rocherons dans le bassin de la Côte a été choisie pour cette construction monumentale aux lignes futuristes.

La Tour Eiffel, monument le plus visité du monde, puise ses origines en Bourgogne. Son créateur, Gustave Eiffel, est né et a fait ses études à Dijon et a choisi pour soutenir les pieds de la Dame de Fer la pierre de Massangis, une variété extraite dans le bassin du Tonnerrois au nord de la Bourgogne.



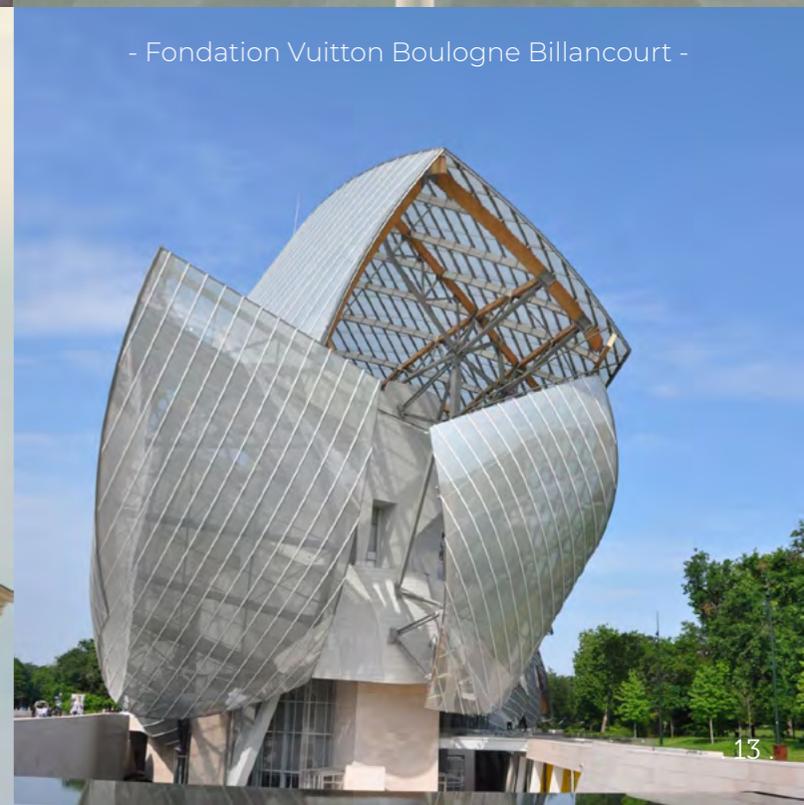
- Le Louvre -



- Pavillon d'honneur aéroport Orly Comblanchien -



- Statues des évangélistes -



- Fondation Vuitton Boulogne Billancourt -

LA SÉLECTION DE CRÉMANT DE BOURGOGNE AOP

« *Marqueurs de leurs
terroirs bourguignons* »



**TERROIR : argilo-calcaire de la Côte
mâconnaise**

Appellation Crémant de Bourgogne

Les Vignerons de Mancey

CUVÉE BLANC DE NOIRS

Cépages : 90% Pinot noir et 10% Gamay noir à jus blanc

On retrouve ici les deux cépages rouges bourguignons dans un assemblage délicat. Les raisins, exclusivement vendangés à la main, sont acheminés à la cave en cagettes pressés délicatement pour extraire des jus très purs. Cette cuvée est conservée entre 24 et 36 mois sur lies avant dégorgement. Il doit sa fraîcheur également à la fréquence des dégorgements effectués mensuellement. Ce Crémant racé présente un nez délicat et profond. En bouche le vin est structuré, élégant et délicatement corsé.

Accords festifs : à l'apéritif, avec des crustacés, un poulet à la crème ou des grives.

PVC : 12,20 €



**TERROIR : argilo-calcaire de la Côte
mâconnaise, vignes de 30 ans d'âge**

Appellation Crémant de Bourgogne

Château de la Greffière

Cépage : 100% Chardonnay

Direction le vignoble du Mâconnais, sur les terres argilo-calcaires du Château de la Greffière. La famille Greuzard y produit du vin depuis 4 générations sur la commune de La Roche Vineuse. Cette cuvée de Crémant de Bourgogne présente une robe pâle, or blanc, avec une effervescence tout en finesse. Le nez évoque des arômes d'agrumes, de fleurs et la minéralité du terroir. La bouche rassemble fraîcheur et élégance.

Accords festifs : à l'apéritif, avec des poissons nobles, des crustacés, des viandes blanches et en dessert des glaces et entremets aux fruits.

PVC : 12,50 €



TERROIR : argilo-calcaire, vignoble autour du village de Chichée dans le Chablisien

Appellation Crémant de Bourgogne

Moillard

CUVÉE BLANC DE NOIRS BRUT

Cépage : 100% Pinot noir

Ce terroir reconnu pour apporter de la fraîcheur, de l'élégance et de la distinction est entièrement planté en Pinot noir. Les raisins ont été pressés dès leur arrivée en cuverie. Les vins de base assemblés subissent une seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle puis un élevage de 15 mois sur latte avant d'être mis en gyro-palettes et dégorgés. La robe jaune pâle dorée est soutenue par une bulle fine et une mousse persistante. Au nez, les notes d'agrumes et de petits fruits rouges forment un bouquet riche et délicat. En bouche, des arômes de pamplemousse, de framboise et de groseille s'accompagnent d'une belle fraîcheur, apportant équilibre et harmonie.

Accords festifs : à l'apéritif, poissons et tartares de la mer, fromages à pâte pressée.

PVC : XX €



TERROIR : argilo-calcaire de la Côte de Beaune, marnes bleues, sables et limons fins

Appellation Crémant de Bourgogne

Paul Cholle

CUVÉE BLANC DE NOIRS

Les parcelles sont situées aux abords des coteaux de la Côte de Beaune. Les raisins sont récoltés manuellement, comme le stipule le cahier des charges de l'AOP Crémant de Bourgogne afin de préserver les baies. Un pressurage lent permet une extraction du jus en douceur. Les vins de base passent 6 mois en cuve avant assemblage. Ils ont reposé 24 mois en bouteilles sur lattes, pour acquérir finesse et aromatique complexe. Dans le verre, les bulles sont fines et la robe brillante avec des reflets dorés. Ce Blanc de Noirs est donc élaboré à partir de cépages rouges et offre des arômes fruités et vineux, proches du raisin et une belle longueur en bouche, entre volume et puissance.

Accords festifs : à l'apéritif comme à table avec une viande blanche, une volaille.

PVC : 13,00 €



TERROIR : marno-calcaire du Jurassique avec affleurement de craies et de pierres cailles

Appellation Crémant de Bourgogne

Sainchargny

CUVÉE LES CRAYS - BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT - MILLÉSIMÉ 2018

Cépage : 100% Chardonnay

La cuvée est issue des plus belles parcelles du terroir « Les Crays » dans le Mâconnais. Expression singulière d'une année de vendange en version Extra brut, ce 100 % Chardonnay d'une grande fraîcheur, exprime à la perfection tout le potentiel aromatique de son climat bourguignon de coteaux, entre 260 et 300 mètres d'altitude. Les Crays révèle une multitude d'arômes fruités de pêche, mirabelle ou encore abricot, accompagnés d'une pointe citronnée et toastée, amenant une complexité digne des grands vins de Bourgogne. Sa mise en bouche est très crémeuse avec un toucher aérien, grâce à ses longs mois d'élevage. Une belle trame acide amène de la fraîcheur tout au long de la dégustation. Ce vin très droit offre une structure et une effervescence de haut-vol, résultats d'une parfaite symbiose avec son terroir d'origine.

Accords festifs : plateau d'huîtres et crustacés, saumon mariné au agrumes, vieux chèvre, tarte fine aux fraises.

PVC : 15,00 €



TERROIR : calcaire du Jurassique, du portlandien au kimméridgien

Appellation Crémant de Bourgogne

Bailly Lapierre

CUVÉE L'AUTHENTIQUE - NON DOSÉ

Cépages : Pinot noir et Chardonnay

La Maison historique Bailly Lapierre prend place dans un décors inédit, au cœur même de la Pierre de Bourgogne, dans les anciennes carrières de Bailly, situées sur la commune de Saint-Bris-le-Vineux près d'Auxerre. Les caves plongent ainsi à plus de 50 mètres sous terre, dans de vastes galeries souterraines. Ici fut extraite la pierre de Bailly qui servit à l'édification de beaux monuments bourguignons et français. A l'arrêt de son exploitation, son emplacement, son humidité naturelle et sa température constante en ont fait l'endroit idéal pour élever des Crémant de Bourgogne d'exception. L'Authentique est de ceux-ci, offrant une bulle fine et ciselée après 12 mois d'élevage sur lattes dans les galeries de la carrière de calcaire. Son nez minéral et citronné accompagne une attaque en bouche franche tout en fraîcheur. La structure légère, bien équilibrée, développe de l'onctuosité malgré le non dosage. Évolution vineuse et désaltérante.

Accords festifs : apéritif, huîtres et fruits de mer, nage de poissons blancs, desserts fruités.

PVC : 13,00 €



TERROIR : argilo-calcaire de la Côte de Nuits, climat « en Bollery », face au Clos de Vougeot

Appellation Crémant de Bourgogne

Louis Bouillot

**CUVÉE LES GRANDS TERROIRS « EN BOLLERY »
MILLÉSIMÉ 2019 - EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS**

Cépage : Pinot noir

Une sélection parcellaire au potentiel extraordinaire. Ode au pinot noir de la Côte de Nuits, la parcelle « En Bollery » plantée en 2014 fait face au Clos de Vougeot et son exceptionnel terroir ! Elle est plantée en vigne large et haute, dans un sol aux argiles profondes, dites marnes. Le pinot noir y règne en maître sur 4,82 ha et exprime dans toute sa splendeur ses notes de fruits rouges frais. Les vins de base ont été élevés sur leurs lies durant 8 mois, en cuve inox et fûts de 2 à 4 vins pour une intégration douce du boisé. Ensuite assemblés savamment pour leur prise de mousse, ils ont été élevés patiemment durant 3 ans minimum en bouteilles, sur lattes. Un dosage minimaliste (4/5g) conserve la personnalité de ce très beau terroir. Des notes fines de vanille et de grains torréfiés viennent s'ajouter après une petite aération. La bouche est vineuse et équilibrée. Des notes délicates toastées soulignent la puissance du cépage roi de ce vignoble bourguignon.

Accords festifs : apéritif, viandes rosées comme un filet mignon de veau, petits légumes et champignons des bois.

PVC : 23,50 €



TERROIR : argilo-calcaire de la Côte chalonnaise et des Hautes-Côtes de Beaune

Appellation Crémant de Bourgogne

Vitteaut-Alberti

CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT

Cépages : 80% Chardonnay, 20% Aligoté

Cet assemblage de cépages blancs bourguignons provient de parcelles implantées en Côte chalonnaise et dans les Hautes-Côtes de Beaune. Ce Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs a été vinifié selon la méthode traditionnelle. Il tire sa typicité d'un élevage minimum de 18 à 24 mois en bouteilles, dans une cave à 15°. Dans le verre, il dévoile une robe or brillante, animée d'un fin cordon de bulles délicates. Le nez est subtil avec des notes citronnées et florales. La bouche trouve son équilibre entre vivacité (à dominante agrumes) et finesse des arômes de poire. Une belle longueur accompagne la dégustation, sur des notes très légèrement miellées et toastées, avec une finale élégante et persistante. On aime la pureté et la fraîcheur minérale de ce Blanc de Blancs.

Accords festifs : apéritif, fruits de mer, crustacés et sushis.

PVC : 11,40€

