



Le vignoble de la Côte Chalonnaise s'étend sur 25 kilomètres de longueur et 7 kilomètres de largeur, entre la Côte de Beaune au nord et les monts du Mâconnais au sud. Prolongement naturel de la Côte d'Or, dont elle reproduit les principales formations géologiques et dont elle emprunte les principaux cépages, le pinot noir et le chardonnay, la Côte Chalonnaise constitue l'une des plus belles régions viticoles de la Bourgogne.

Le sol

Le vignoble de la Côte Chalonnaise est formé de sols argilo-calcaires provenant du soubassement rocheux calcaire d'âge jurassique ou plus ancien.

Celui de la Côte du Couchois Sur le sommet du lias (argiles et marnes) et parmi les calcaires du jurassique moyen. (Consulter la rubrique " terroirs")

Le climat

En Côte Chalonnaise le climat est de type continental avec des étés chauds et des automnes secs, il est très favorable à une bonne maturation des raisins.

Le cépage

Le Pinot Noir est implanté sur des sols bruns moins argileux, particulièrement dans la région de Mercurey, Givry et sur une partie du territoire de Rully. On trouve de l'Aligoté dans le secteur de Bouzeron et le Gamay dans des zones très localisées, près de Buxy et dans une partie du Couchois. La partie sud de la Côte Chalonnaise près de Buxy ou des villages de Saint-Vallerin possède des sols plus marneux donc plus lourds. Le Pinot y est cependant cultivé en situation de coteaux assurant un bon drainage pour y produire l'A.O.C Bourgogne Côte Châlonnaise. (Consulter la rubrique " cépage ")

Les appellations

- BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
- BOUZERON
- GIVRY
- MERCUREY
- MONTAGNY
- RULLY
- CREMANTS DE BOURGOGNE

Comme tous les vignobles de la Bourgogne, Le vignoble de la Côte Chalonnaise, produit l'ensemble de la gamme des appellations régionales : Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grain, Crémant de Bourgogne

Source BIVB