



Commune  
Chenôve, Marsannay-la-Côte,  
Couchey



Cépage  
Aligoté



Superficie  
590.8 ha dont 368,7 ha en AOP  
Marsannay rouge, blanc et rosé,  
98.2 ha en AOP Marsannay rosé  
s.s. et 123.9 ha en AOP régionales

Niveau d'appellation  
Bourgogne Aligoté

## Le paysage

Les Bourgogne Aligoté peuvent être produits sur une très vaste superficie de l'appellation, du bas en haut du coteau, de 250 à 390 mètres d'altitude, avec des pentes nulles à très fortes, et une exposition dominante à l'Est et au Sud-Est.

## Le sol et le sous-sol



Les Bourgogne Aligoté sont issus de toute la palette de sous-sols de l'appellation. Sur les versants, les différents calcaires d'âge Jurassique affleurent, avec localement des marnes, le tout parfois regroupé par des failles ou recouverte par des éboulis de graviers calcaires anguleux.

Les cailloutis mêlés d'argiles des cônes alluviaux largement répandus au débouché des vallées et de l'ancien lit de l'Ouche dominant au pied du relief. Ces matériaux qui combinent des capacités très drainantes et de l'argile assurant le stockage de l'humidité sont un excellent substrat pour la culture de la vigne. A l'Est, des marnes très calcaires constituent le sous-sol entre les épandages alluviaux.

# L'histoire

Le cépage Aligoté plonge ses racines dans les origines du vignoble bourguignon. Bien avant le Chardonnay, l'Aligoté, alors planté sur les plus beaux terroirs, a contribué à la réputation des blancs de Bourgogne, et tout particulièrement de Côte d'Or. Au début du XXème siècle, il était très largement planté sur le finage de Marsannay, colonisant les meilleurs coteaux, alors qu'il était déconsidéré et relégué sur les sols lourds de plaine par ailleurs. Ici, un joli patrimoine de vieilles vignes subsiste encore, parfois dans les meilleurs secteurs de l'appellation, et même dans les futurs Premiers Crus... Son retour en force permet même de le voir être à nouveau planté.

## Les vins

### Vin blanc



S'il est cultivé avec attention, et vinifié avec soin, l'Aligoté est un formidable interprète de terroirs. Sur les sols caillouteux, il exprime une rondeur insoupçonnable, exacerbé par un fruité quasi exotique. En sols marneux, sa structure lui permet de défier le temps, avec une amertume élégante, et une grande sapidité. Enfin, sur les calcaires, la bouche s'allonge pour supporter une minéralité incroyable, doublée d'un caractère très salin. De très nombreux accords s'offrent à ces Aligotés : des plus beaux poissons, aux fruits de mer les plus prestigieux, des fromages (chèvre) aux légumes les plus élaborés.

Température de service : 12 °C

