

La Bourgogne

La Bourgogne est ce coin de pays de France (centre-est) qui fait rêver les amateurs, car, c'est une région qui produit de très grands vins qui ont une réputation mondiale. On y produit des vins rouges à base des cépages pinot noir et gamay et des vins blancs, à base des cépages chardonnay et aligoté. Les vignobles de Bourgogne les plus connus sont la côte de Nuits, la côte de Beaune, la côte chalonaise, le beaujolais et le chablisien. La région produit 97 appellations, soit 22 régionales (appellation bourgogne), 42 communales (appellation villages), 33 grands crus et 562 climats (petites parcelles de terrain qu'on appelle habituellement clos) avec la mention premier cru. Quand on parle de « crus » en Bourgogne, cela signifie que l'on fait référence à la qualité d'un terroir spécifique reconnu pour les vins qui en sont produits.



Tous les vins rouges sont élaborés avec le raisin pinot noir, sauf pour le beaujolais avec le gamay. Pour ce qui est des vins blancs, ils sont produits avec le chardonnay, sauf pour le bourgogne aligoté.

Le Club Vins privilèges propose dans cette chronique deux vins de la maison Allexant et Fils. Le domaine s'étend sur 12 hectares 50 de Rully (côte chalonaise) au sud à Gevrey Chambertin (côte de Nuits) au nord en passant par la côte de Beaune où l'exploitation est fortement implantée.

Beaune, Clos du Roy, Premier Cru, 2008



Le vin porte l'appellation Beaune Clos du Roy, Premier Cru; c'est donc dire qu'il est produit à partir de raisins récoltés dans un clos restreint qu'on appelle climat, ce qui fait en sorte qu'il est considéré comme un Premier Cru, donc de qualité supérieure. La production annuelle de ce vin n'est que de 900 bouteilles. Il est élaboré évidemment avec le pinot noir. Le moût du raisin est en contact avec les peaux pendant plus de 20 jours et avec l'élevage en fût, il est très bien structuré avec plus de matière. Ceci lui permet de vivre plus longtemps, voire même pour un douzaine d'années dans de bonnes conditions. Le vin présente une belle robe claire avec un nez très bouqueté de petits fruits rouges. En bouche, il est souple, soyeux et les tanins sont bien intégrés. On peut facilement le marier avec des plats relativement goûteux et élégants.

Ce vin a remporté plusieurs prix dans différents concours et sa qualité principale demeure sa finesse et son élégance.

Prix : \$ 74.00

Côtes de Nuits Villages « Aux Montagnes » Cuvée Prestige, 2009

Ce vin porte l'appellation d'origine côte de Nuits Villages et les peaux du raisin (pinot noir) restent en contact avec le moût pendant 20 jours, ce qui lui procure beaucoup de structure. L'élevage se fait en fût de bois dont 30 % en fûts neufs. Sur le plan visuel, sa robe est d'un bel éclat rubis. Le vin présente des arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse ainsi qu'une note boisée discrète. En bouche, il est souple et élégant et peut facilement remplacer le vin blanc en apéritif. Il s'agit d'un vin qui peut se garder environ 5 ans. Il accompagne aisément les viandes blanches, grillées ou rôties ou encore une pièce de veau servie avec une sauce veloutée.

Le guide Gilbert & Gaillard, 2012, classe ce vin 87/100 et le considère comme un bourgogne de bonne tenue.

Prix \$ 36.50

MARCO VEILLEUX
Club Vins Privilèges
www.clubvinsprivileges.com
418.226.7447

