# Côte Chalonnaise

**Dans le prolongement naturel de la Côte-d'Or, dont elle répète les principales formations géologiques, la Côte Chalonnaise élabore des vins blancs et des vins rouges d'excellente réputation. Elle porte cinq crus. Mercurey et Givry produisent des vins rouges recherchés et quelques blancs. Rully donne des vins blancs réputés et quelques rouges. Quant à Bouzeron et Montagny, ils n'offrent que des vins blancs.** ■

## ■ Les facteurs naturels et le vignoble

**Entre la Côte-de-Beaune au nord et les monts du Mâconnais au sud, le vignoble de la Côte Chalonnaise s'étend sur une bande de 35 km de longueur sur 7 km de largeur.**

La Côte Chalonnaise forme un étroit coteau ciselé par des failles qui présentent des expositions variées à dominante sud-est. Elle comprend cinq vignobles, tous créés par le horst du mont Saint-Vincent : Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry et Montagny.

Le paysage se distingue de celui de la Côte-de-Beaune par des coteaux aux pentes douces. Le relief tabulaire de la Côte-d'Or laisse ici la place à une juxtaposition de collines limitées par un réseau complexe de failles. Dans la Côte Chalonnaise, le pendage des couches géologiques s'inverse brusquement au niveau de la faille de Saint-Désert, et le vignoble repose sur deux structures géologiques différentes. Au nord, les couches géologiques s'inclinent vers la plaine ; au sud, elles plongent vers le Morvan.

De la vallée de la Dheune à la plaine de la Saône, le sous-sol de la Côte Chalonnaise se caractérise par des strates jurassiques et triasiques faillées, où affleurent des calcaires durs, des calcaires marneux et, parfois, des grès. Ces strates sont inclinées tantôt vers l'est, ce qui convient au pinot noir, tantôt vers l'ouest, ce qui plaît au chardonnay, qui a colonisé les substrats marneux du Lias et les marnes irisées du Trias. C'est par la forte présence de ces types de roches que la commune de Montagny, au sud de la Côte, s'est exclusivement consacrée à la production de vin blanc.

Dans cette partie du vignoble, le paysage est formé par une série de collines majoritairement orientées vers l'ouest, à l'opposé des chaînons du Mâconnais, situés de l'autre côté de la Grosne.

Quant au pinot noir, il se complaît sur les sols brun calcaire ou calciques de la partie nord de la Côte, où les formations triasiques et liasiques sont absentes. Dans ce secteur, les vignobles sont inclinés vers l'est et regardent la plaine de la Saône en appui sur l'extrémité nord-est du massif cristallin du mont Saint-Vincent.

**Le vignoble de la Cote Chalonnaise** produit sur plus de la moitié de son étendue (2 400 ha) des vins qui bénéficient de l'appellation régionale Bourgogne ou Bourgogne Côte-Chalonnaise. Les vignobles qui produisent ces vins sont principalement implantés sur le socle ancien granitique et sur sa couche gréseuse du Trias, qui affleure en bordure de plaine dans la colline de Bissey-sous-Cruchaud et vers Montagny. Là, une faille a abaissé le Kimméridgien au niveau de la vallée de la Grosne, ce qui explique sa couverture de limons. Au sud de Culles-les-Roches, le vignoble se prolonge sur des coteaux bien exposés, face aux monts du Mâconnais situés à l'est.

Les vins rouges de la région de Saint-Vallerin, au sud de Montagny ou de Saint-Désert, entre Buxy et Givry, se distinguent par leur fermeté. Ceux produits au nord du vignoble, vers Mellecey ou Fontaines, où les sols sont plus calcaires, se singularisent par plus de finesse et des tannins plus souples.

De Chagny, au nord du vignoble, jusqu'à Saint-Désert, au centre, le vignoble de la Côte Chalonnaise est organisé par le horst de mont Saint-Vincent. C'est un bloc de socle ancien du Primaire soulevé entre le bassin de Montceau-les-Mines et la plaine de la Saône. Son érosion n'a laissé que la couverture sédimentaire jurassique sur ses flancs nord et est, qui se découpent en trois entités : la colline de Chassey, la montagne de l'Ermitage et la montagne de la Folie. Cette dernière sépare le vignoble de Bouzeron de celui de Rully.

**En chiffres** (Bx Cx Chalonnaise)
- Superficie : **485 ha**
- Production : **31 500 hl/an**

### Bouzeron

Le vignoble de Bouzeron est installé sur les deux versants de la vallée creusée dans le Jurassique supérieur et moyen, laquelle s'ouvre sur Chagny.

Fait unique en Bourgogne, on produit ici un vin blanc de grande réputation issu du cépage aligoté qui trouve sur ce terroir la plus haute des ses expressions. C'est un vin qui se démarque par sa fraîcheur, la netteté de son fruit et sa minéralité. Bien qu'il soit destiné à être consommé jeune, il est capable de vieillir. Il produit alors des vins hors type et d'un grand intérêt olfactif.

Le vignoble est, pour moitié, orienté vers l'ouest et, pour l'autre moitié, tourné vers l'est et le sud-est. Il repose sur des sols peu profonds et fortement pentus entre 270 et 350 m, altitude élevée qui ne permet pas au chardonnay de mûrir dans de bonnes conditions. Si ce terroir est "froid", il est en revanche pourvu d'un des meilleurs sous-sols de Bourgogne. En effet, sa partie haute repose sur des marnes blanches de l'Oxfordien, mélange d'argile et de calcaire, identiques à celles que l'on trouve en haut de la colline de Corton, où elles donnent naissance au Corton-Charlemagne. Là, d'ailleurs, l'aligoté avait autrefois sa place parmi les plants de chardonnay. On retrouve également ces types de sols riches en calcaire et peu propices aux rendements élevés entre Aloxe-Corton et Meursault, dans la Côte-de-Beaune.

Les terroirs les plus représentatifs de l'appellation sont ceux situés au-dessus du village, sur les lieux-dits *La Digoine, Les Clous* et *Les Fortunes.*

**En chiffres** (Bouzeron)
- Superficie : **60 ha**
- Production : **3 350 hl/an**

### Rully

Le vignoble de Rully s'étend sur 4 km en direction du sud-ouest, depuis Chagny, où il compte quelques parcelles, jusqu'à la commune de Rully.

Les vins blancs, qui représentent la plus grande part de la production, sont proches des bons vins de la Côte-de-Beaune. Les vins rouges possèdent de la vivacité et du fruit. Ils sont flatteurs et plaisants mais ne peuvent rivaliser avec ceux de Mercurey ou de Givry.

Une partie de la montagne de la Folie, située entre Rully et Bouzeron, offre un abri au vignoble qui jouit ainsi d'un microclimat favorable à la production de vins plus amples et plus gras qu'au sud de la Côte. Ceux-ci possèdent une réelle parenté avec ceux de la Côte-de-Beaune. Par le jeu des failles, le Jurassique moyen alterne ici avec le Jurassique supérieur, dont les couches descendent vers la plaine de la Saône. On retrouve les mêmes sols calcaires oolithiques et les marnes si favorables au chardonnay dans une exposition idéale sud-est. Toutefois, le vignoble est situé entre 230 et 300 m, soit à une cinquantaine de mètres plus haut qu'en Côte-de-Beaune, et le raisin y mûrit plus tardivement.

Les versants aux pentes les plus prononcées accueillent les Premiers Crus parmi lesquels certains ont acquis une grande réputation tels, au-dessus du village, les climats *Rabourcé, Cloux* et *Raclot,* qui produisent des vins gras et amples, ou, plus au sud, *la Pucelle, Mont-Palais, Vauvry* et *Grésigny,* dont les vins sont plus minéraux et fins. Le célèbre *Clos-Saint-Jacques* de Chagny produit, sur un sol argilo-calcaire proche de celui de Puligny, à partir de vieilles vignes exposées à l'est, des vins de grande qualité.

**En chiffres** (Rully)
- Superficie : **335 ha**
- Production : **16 200 hl/an**

### Mercurey

Dans le prolongement sud de Rully, le vignoble de Mercurey est implanté entre 230 et 320 m d'altitude en exposition est, sud-est et sud, sur des marnes et des terrains marno-calcaires. Ces substrats sont issus de formations géologiques du Jurassique supérieur et moyen, avec une dominante marquée pour ce dernier particulièrement adapté aux vins rouges. Le pinot noir est à l'aise sur ces sols caillouteux issus des couches de calcaire dur. Il produit des vins colorés, charpentés et de bonne garde, mais non dénués de finesse.

Avec 65 ha plantés en chardonnay, les vins blancs sont ici fortement minoritaires. Ils sont plus gras et structurés que leurs voisins de Rully, et moins minéraux que les Montagny. Comme les rouges, ils possèdent une certaine parenté avec les vins de la Côte-de-Beaune.

Les trente meilleurs climats de Mercurey sont classés en Premier Cru. Parmi eux, *Clos-du- Roy, Clos-Voyens, Marcilly, Clos-des-Fourneaux* et *Clos-des-Montaigus* forment le cœur historique de l'appellation.

**En chiffres** (Mercurey)
- Superficie : **645 ha**
- Production : **29 000 hl/an**

### Givry

En limite de la plaine et en face de Chalon-sur-Saône, le vignoble de Givry est installé sur les couches du Jurassique supérieur, qui plongent de manière régulière vers l'est. Le pinot noir, qui se trouve bien sur ces sols caillouteux marno-calcaires de l'Oxfordien, produit des vins rouges charnus et colorés. Les vins blancs sont minoritaires avec 33 ha seulement plantés en chardonnay ; ils sont agréables et bien équilibrés.

Les Givry non classés Premier Cru occupent les parties inférieures des coteaux de Poncey, jusqu'à la route de Buxy, ainsi que le haut de la colline autour de Russilly.

Les seize climats classés en Premier Cru bénéficient d'excellentes expositions vers l'est, le sud et le sud-est. Le plus célèbre d'entre eux est le *Clos-Jus,* qui est situé sur la commune de Dracy-le-Fort, où il occupe 6,5 ha d'un coteau pentu, exposé en plein est. Son sol de calcaire en décomposition est riche en cailloux et sa couleur rouge, unique dans ce vignoble, révèle une importante présence d'oxyde de fer. La chaleur qui s'y accumule permet une maturité précoce des raisins, et les vins possèdent une couleur soutenue, une riche personnalité avec des notes de fumée.

Les climats *Servoisine* et *Cellier aux Moines*, exposés plein sud, produisent des vins complets, ainsi que les lieux-dits *Clos-Salomon, Clos-Charley, Clos-du-Vernoy, Clos-de-la-Barraude, Clos-Saint-Paul,* dont tous les vins sont d'un très bon niveau.

**En chiffres** (Givry)
- Superficie : **645 ha**
- Production : **2 9 000 hl/an**

### Montagny

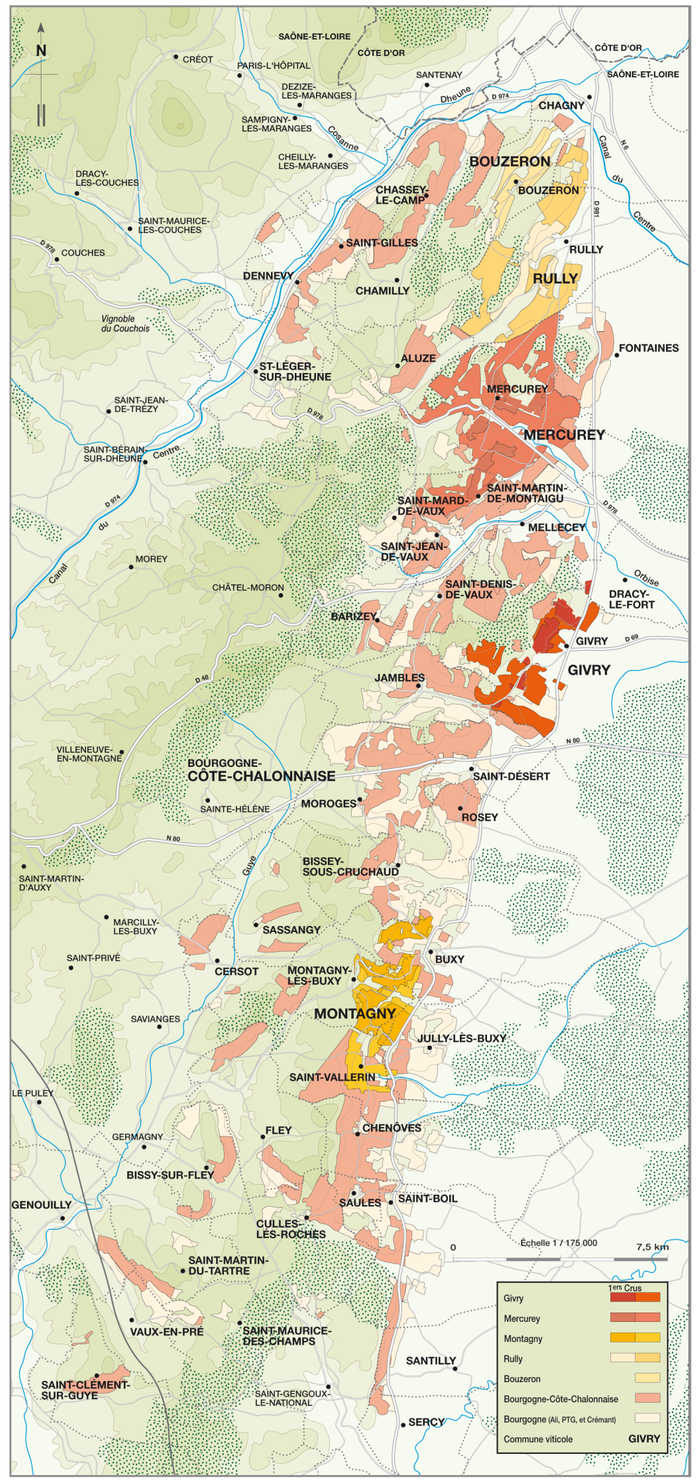
Le vignoble de Montagny, qui est le plus méridional de la Côte Chalonnaise, ne produit que des vins blancs. Les vignes de l'appellation reposent sur des coteaux aux pentes accentuées qui montent jusqu'à 400 m d'altitude dans des expositions parfois diverses mais globalement orientées est - sud-est.

Les vins de Montagny sont caractérisés par une minéralité bien marquée et par de fréquents arômes de fougères et de noisettes. Ils annoncent nettement les grands vins blancs du Mâconnais.

Le vignoble est situé sur des sols bruns profonds de marnes ou de calcaires marneux du Lias et du Trias argileux. Ceux-ci sont surmontés par les calcaires durs à entroques du Bajocien. Ces sols constituent le sommet du coteau.

La partie nord du vignoble, située sur les hauteurs de la commune de Buxy, est réputée pour produire les vins les plus minéraux, mais les moins opulents. Le sol est en effet dominé par un calcaire du Kimméridgien identique à celui du Chablisien. Dans la partie sud du vignoble, où l'argile est plus présente, les vins gagnent en puissance au prix d'une certaine austérité dans leur jeunesse.

Les vins provenant de la partie centrale du vignoble, sur la commune, présentent une bonne synthèse entre ceux du nord et ceux du sud.

Les cinquante-deux climats classés en Premier Cru, dont la plupart de trop faibles surfaces, sont donc assemblés entre eux pour la production du Montagny Premier Cru. Les plus réputés sont *Le Vieux Château* et *Les Pidances*, au nord de Buxy, et pour la partie sud du vignoble, *Les Coères,* qui produit un vin droit et un peu austère, gagnant à vieillir. Les Premiers Crus les plus renommés de la partie centrale du vignoble sont *Les Burnins* et *Montcuchot,* qui ne sont pas sans rappeler les vins de la Côte-de-Beaune. ■

**En chiffres** (Montagny)
- Superficie : **290 ha**
- Production : **15 500 hl/an**