



UNE APPELLATION
au sommet

Vignoble
des **Hautes-Côtes**
de Nuits et de Beaune





INTRODUCTION

Les appellations Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits et Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune appartiennent à la famille des Grands Vins de Bourgogne. 415 domaines et coopérateurs font vivre le vignoble dont les terroirs surplombent la Côte de Beaune et la Côte de Nuits par l'ouest. Il suffit de sortir des sentiers battus et de prendre un peu de hauteur pour découvrir toute la richesse de ce vignoble. Au fil des années, ces deux appellations ont su se démarquer grâce à leurs vins au rapport prix/plaisir indéniable !
Rencontre avec les Hautes-Côtes : véritable écrin de nature au cœur d'une succession de vallons et collines.

Sommaire

Introduction	3	Les Hautes-Côtes en quelques chiffres	11
L'histoire d'une ascension.....	4	Envolée gourmande.....	12
Un vignoble en hauteur.....	7	Rôle et vie de l'ODG Bourgogne Hautes-Côtes	14
Des grands vins de caractère.....	8		

L'HISTOIRE

D'UNE *ascension*

Le vignoble des Hautes-Côtes est emprunt d'une histoire remarquable : celle du travail d'hommes et de femmes attachés à leur terroir et dévoués au développement, à la réussite et à la reconnaissance de l'appellation. Ce vignoble a su mener une véritable reconquête au fil des années et a su s'imposer comme le fer de lance de la Bourgogne accessible. En 1961, les appellations Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits et Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune sont reconnues par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Cet événement marque un tournant et un aboutissement pour tous les vignerons.

RETOUR

AU FIL DU TEMPS SUR L'HISTOIRE

des Hautes-Côtes

761 Première mention d'une donation de vigne (à Meuilley)

1023 Les Sires de Vergy donnent au Chapitre des Chanoines de St Denis une partie de la terre de Villars et développent les vignobles de Vergy et Villars-sous-Vergy

1927 Passés les tumultes du Phylloxéra (1875-1888), les vignerons replantent des vignes dans les Hautes-Côtes et exposent au Concours Général Agricole de Paris

1932 Les vins des Hautes-Côtes obtiennent les appellations Bourgogne des Coteaux du Nuiton et Bourgogne des Coteaux du Beaunois

1935 Étienne Kayser, jeune instituteur, arrive dans le village de Meloisey et, passionné par la vigne, s'associe aux vignerons des Hautes-Côtes pour effectuer la demande d'appellation Bourgogne Hautes-Côtes

1951 Après la guerre, le Syndicat des Hautes-Côtes de Beaune crée le Prix d'Excellence (les meilleurs vins des Hautes-Côtes sont désignés par un jury et signalés par une vignette)

1957 Création de la Coopérative d'Orches avec quelques vignerons. En 1964, elle devient la Cave des Hautes-Côtes

1958 Les Syndicats des Hautes-Côtes de Beaune et des Hautes-Côtes de Nuits fusionnent et demandent l'AOC



4 août 1961 C'est une nuit particulière en Bourgogne. L'INAO reconnaît les appellations « Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune » et « Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits »

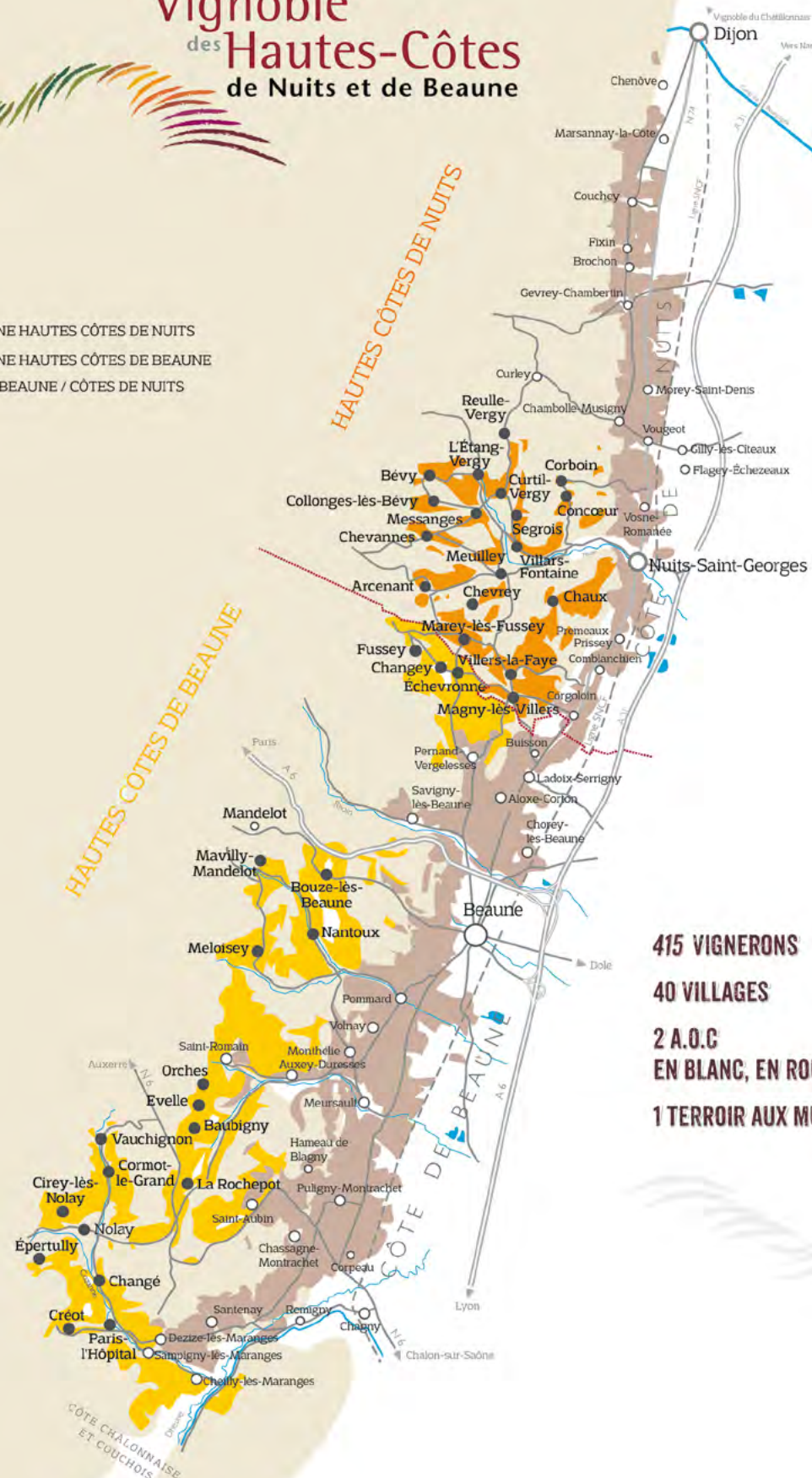
1977 Première Saint Vincent Tournante des Hautes-Côtes, un véritable succès qui se confirmera à nouveau en 1990 et 2006 par l'accueil de 30 000 et 40 000 visiteurs

2003 Le concours du « Prix d'Excellence des Hautes-Côtes », qui récompense les plus grandes bouteilles, depuis plus de 60 ans, devient un concours officiel (sous le contrôle de la DGCCRF)

2021 Les Hautes-Côtes fêtent leur 60^{ème} anniversaire

Vignoble des Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE
CÔTES DE BEAUNE / CÔTES DE NUITS



415 VIGNERONS

40 VILLAGES

2 A.O.C
EN BLANC, EN ROUGE ET ROSÉ

1 TERROIR AUX MULTIPLES FACETTES


BOURGOGNES

Conglames Studio Individual

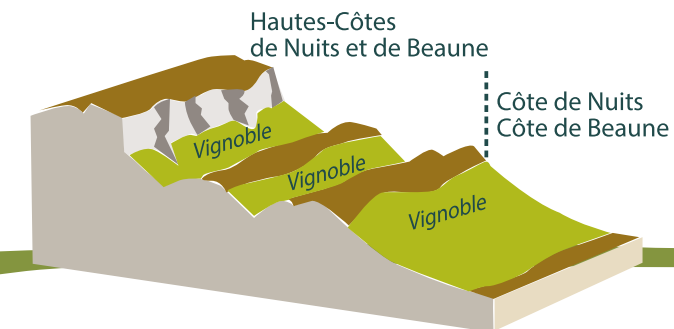
UN VIGNOBLE en hauteur

L'ALTITUDE

Les appellations Hautes-Côtes de Nuits et Hautes-Côtes de Beaune tirent une partie de leur originalité et de leur richesse d'une situation tout en hauteur. Les vignes s'épanouissent entre **320 et 450 mètres d'altitude**, toujours plantées sur les versants les mieux exposés. La vigne côtoie les champs, les vergers et les bois.

LA GÉOLOGIE des Hautes-Côtes se caractérise par des calcaires et des marnes du jurassique moyen et supérieur qui donnent des sols argilo-calcaires. Sur toutes les collines de l'aire d'appellation, nous retrouvons, du sommet vers la base, des calcaires durs, des argiles, des calcaires à chailles sur les flancs et la dalle nacrée en fin de pente.

LE CLIMAT, quant à lui, est différent de celui de la Côte. L'altitude est plus élevée, d'une centaine de mètres, ce qui se traduit par une température plus fraîche en moyenne sur l'année. De plus les vallées permettent à l'air de circuler idéalement et les collines de la Côte empêchent partiellement le passage des vents plus chauds venant du couloir Rhodanien. Les terrains les plus pierreux conservent la chaleur des journées ensoleillées, et la diffusent tout au long de la nuit. **Cette influence thermique favorise la qualité et l'expression des arômes.**



LA TYPICITÉ du vignoble des Hautes-Côtes s'inscrit avant tout par des pratiques et des savoirs faire respectueux du terroir. En ces terres parfois gélives, les vignes hautes côtoient les vignes basses. Les différents modes de conduites de la vigne adoptés par les hommes et les femmes de l'appellation signent toute la diversité et l'authenticité des Hautes-Côtes. L'enherbement des rangs de vigne y est également courant, constituant une alternative au désherbage chimique. Les vignerons et vigneronnes de l'appellation pratiquent une viticulture durable, en totale cohérence avec leur environnement paysager situé en **zone Natura 2000** et identifié dans la **zone écrien des Climats du Vignoble de Bourgogne**.

LES APPELLATIONS BOURGOGNE HAUTES-CÔTES s'étendent sur **40 communes** réparties pour moitié dans les Hautes-Côtes de Nuits et dans les Hautes-Côtes de Beaune.

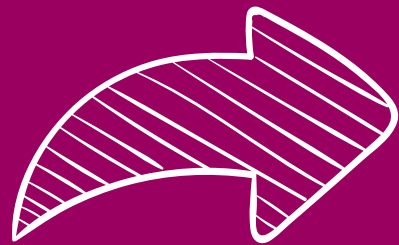
Hautes-Côtes de Nuits : Reulle-Vergy, l'Étang-Vergy, Curtil-Vergy, Bevy, Collonges-les-Bevy, Messanges, Chevannes, Segrois, Villars-Fontaine, Concoeur- et-Corboin, Meuilley, Chevrey, Chaux, Marey-les-Fussey, Villers-la-Faye et Magny-les-Villers, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Flagey, Premeaux.

Hautes-Côtes de Beaune : Magny-les-Villers, Fussey, Echevronne, Mavilly-Mandelot, Bouze-les-Beaune, Meloisey, Nantoux, Orches, Evelle, Baubigny, La Rochepot, Cormot, Vauchignon, Cirey, Nolay, Epertully, Marcheseuil, Change, Paris-l'Hôpital, Creot, Cheilly, Sampigny, Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey-Duresses, Saint-Romain, Saint-Aubin, Orches et Evelles.

DES GRANDS VINS de caractère

Les cépages Chardonnay et Pinot Noir trouvent en Bourgogne et dans les Hautes-Côtes les conditions optimales de leur expression, tout en finesse et en complexité. Les vins sont en majorité monocépages, dotant ainsi les cuvées, issue d'un terroir et d'un millésime, d'une personnalité unique.

**1 VIGNOBLE,
2 APPELLATIONS,
3 COULEURS,
1 RAPPORT QUALITÉ/PRIX INDÉNIABLE.**



La diversité des hommes et des femmes des Hautes-Côtes constitue la véritable force de l'appellation. Coopérateurs, viticulteurs récoltants, négociants, exploitants historiques ou encore jeunes qui s'installent, les Hautes-Côtes cultivent la diversité, la solidarité et valorisent l'ensemble de ces acteurs.

La vinification peut être courte ou longue, traditionnelle ou plus moderne ; l'élevage peut se faire en cuve, en foudre ou en fûts. L'ensemble de ces pratiques appliquées aux raisins issus des multiples terroirs des Hautes-Côtes permettent l'expression de vins d'une grande diversité et d'une grande richesse. Grâce à leur savoir-faire et à leur ouverture, les hommes et les femmes des appellations Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits et Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune produisent des vins de caractère, à leur image : accessibles et généreux.

Les vins rouges des Hautes-Côtes sont fins et gourmands. Issus exclusivement du cépage **Pinot Noir**, dans leur jeunesse, ils présentent une robe de belle intensité de couleur rubis et tendent vers des arômes de fruits rouges frais (cerise, framboise, fraise ou cassis), de réglisse mais aussi de fleurs (violette et rose). Avec le temps, des parfums plus mûrs prennent le dessus en dévoilant ainsi des notes plus confiturées et boisées, avec parfois l'expression de certains accents plus fauves (cuir, tabac, sous-bois). La bouche offre une texture fine et soyeuse laissant place à une finale ferme, tout en fraîcheur et vivacité. Ces vins se conservent entre 5 et 10 ans. Servir à 14-16°

DES ACCORDS À LA HAUTEUR

Jeunes, ils jouent le parfait accord sur du bœuf, des volailles rôties, des magrets de canards grillés ou cuisinés, ou encore un lapin en civet ou au lard. Il est également possible de les servir sur des plats façon « terre/mer » comme des coquilles St Jacques et lardons fumés ou un saumon en meurette. À maturité, ils aiment la compagnie d'un gibier à plumes rôti ou de fromages affinés.



Les vins blancs se dévoilent sous une robe dorée et s'expriment par leur finesse, leur fraîcheur et leur délicatesse.

Ils sont issus des 3 cépages suivants : le Chardonnay, le Pinot Gris et le Pinot Blanc. Les blancs du vignoble des Hautes-Côtes sont complexes et développent une palette aromatique composée de fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille), de fruits blancs (pomme, poire) et laissent place quelques fois à des notes d'agrumes et à des saveurs de noisettes et de pain beurré. Les blancs des Hautes-Côtes se distinguent par un équilibre harmonieux, entre la fraîcheur et le gras qui leur permet de se conserver plusieurs années.

Le Chardonnay est, selon les terroirs ; minéral, floral, fruité avec une définition aromatique aux notes d'agrumes, d'ananas, d'acacia et de beurre. Plus rare en Bourgogne, **le Pinot Gris**, offre des arômes de fruits blancs, de champignons, de miel et de cannelle. Il aime les terres calcaires sèches et bien ensoleillées l'été. Il se caractérise par sa grande finesse. Enfin, rare en Bourgogne également, le **Pinot Blanc** se révèle au nez discrètement fruité, avec des notes de pêche, de pomme et de fleurs blanches odorantes. Les blancs des Hautes-Côtes se conservent entre 2 et 7 ans. Servir à 10-13°

DES ACCORDS À LA HAUTEUR

Jeunes, ils promettent de véritables moments gourmands à l'apéritif, et sont appréciables sur tous les poissons en sauce, les coquilles Saint-Jacques en carpaccio ou à la bretonne, une terrine d'écrevisses, un poulet à l'indienne ou encore sur un fromage de chèvre sec. À maturité, ils accompagnent parfaitement un foie gras truffé.

Les vins rosés, très confidentiels et discrets, surprennent par leur structure élégante, par une richesse d'arômes fruités et leur longueur en bouche. Le rosé de Pinot Noir des Hautes-Côtes s'associera parfaitement avec des plats légèrement relevés ou épicés ou encore des viandes marinées.



LES HAUTES-CÔTES

en quelques chiffres

415 exploitations

36 coopérateurs

379 domaines

139 exploitations dont le siège social se situe dans la zone Hautes-Côtes

- Superficie totale du vignoble : **1 728 HA**, dont 22% en blanc

- Surface Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits (blanc) : **152 HA**

Surface Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits (rouge) : **631 HA**

- Surface Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune (blanc) : **223 HA**

Surface Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune (rouge) : **720 HA**

Rendement (moyen sur 5 ans) : **42 HL/HA en blanc** et **39 HL/HA en rouge**

Le volume produit en 2022 est de 80 400 hl dont 23 % en blanc.

En 2022, environ 192 ha sont exploités par des coopérateurs, soit près de 11 % de la surface.

ENVOLEE

gourmande

Les vins de Hautes-Côtes se marient à de nombreux types de cuisine : des plus traditionnels aux plus tendances, de la cuisine de rue à la haute gastronomie... Le champ des possibles est vaste en termes d'accords mets et vins, pour une dégustation à la portée de tous les budgets. C'est ça la force des Hautes-Côtes !



Raw food

La tendance de la raw food, ou cuisine crue, livre des recettes pleines de fraîcheur. En plus d'être gourmande et facile à préparer, la cuisine crue permet de conserver tous les composants et bienfaits des aliments.

Un tartare de saumon au citron vert avec... un Hautes-Côtes de Nuits blanc.
Un ceviche de daurade à la coriandre et aux fruits exotiques avec... un Hautes-Côtes de Beaune blanc.



Plats 100% bourguignon

Halte en terres bourguignonnes pour découvrir les mets emblématiques de la région, qui séduisent aujourd'hui bien des palais. Au programme, des plats réconfortants et riches en saveurs.

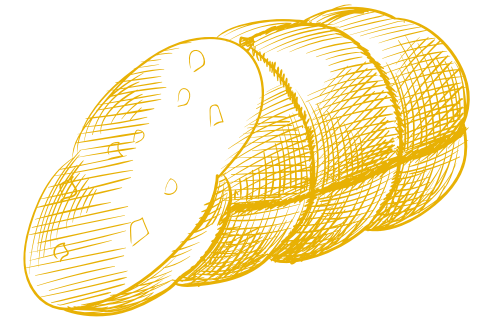
Des escargots de Bourgogne avec... un Hautes-Côtes de Beaune rouge.
Des œufs en meurette avec... un Hautes-Côtes de Nuits rouge.
De l'Époisses avec... un Hautes-Côtes de Nuits blanc.



Cuisine à partager

La recherche de convivialité à table apparaît plus que jamais comme une valeur refuge. Les tapas bien-sûr, plats de partage par excellence, tirent leur épingle du jeu mais pas seulement : burrata, mezzés, sans oublier l'indémorable planche de charcuterie et de fromages.

Des mezzés libanais avec... un Hautes-Côtes de Nuits rouge.
Une planche de charcuterie avec... un Hautes-Côtes de Beaune rouge.
Une burrata truffée avec ... un Hautes-Côtes de Beaune blanc.



Recettes végétales

Rafraîchissement, bien-être, conscience écologique ou simple curiosité, les raisons du retour du légume sur le devant de la scène sont multiples et nombreux sont les chefs à valoriser le végétal. Avec une palette aromatique infinie et de nombreux bienfaits, les légumes invitent à la créativité en cuisine.

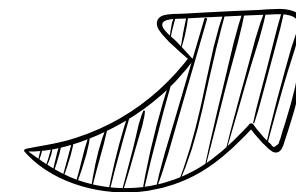
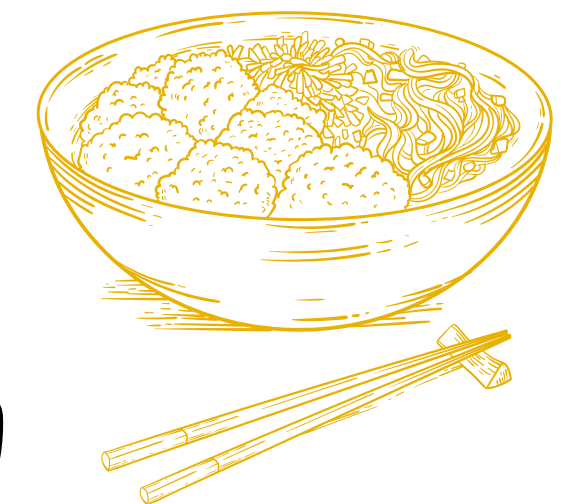
Des samossas menthe et épinard avec... un Hautes-Côtes de Nuits blanc.
Une tartine aux fèves et pesto de basilic avec... un Hautes-Côtes de Beaune blanc.



Spécialités asiatiques

Depuis quelques années, la cuisine asiatique suscite un véritable engouement ! Cuisine subtile et riche, elle est largement plébiscitée par les Français qui en raffolent, notamment dans sa version street food.

Un gua bao au porc confit avec ... un Hautes-Côtes de Nuits rouge.
Un bo bun vietnamien aux crevettes avec... un Hautes-Côtes de Nuits blanc.
Des ramens au poulet et lait de coco avec... un Hautes-Côtes de Beaune blanc.



RÔLE ET VIE

de l'ODG Bourgogne

Hautes-Côtes

En 2007, le Syndicat de Défense des Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune a été reconnu ODG (Organisme de Défense et de Gestion) par l'INAO. Son rôle principal est de coordonner le travail de la filière et de répondre aux questions techniques, légales et de communication qui se posent à l'ensemble de l'appellation.

Composé de 20 membres élus, le Conseil d'Administration se réunit 8 à 10 fois par an pour aborder des sujets relatifs aux conditions de productions et autres thèmes présents dans le cahier des charges de l'appellation. Validé en amont par l'INAO, le contrôle de ce même cahier des charges est réalisé par un organisme certificateur accrédité pouvant être amené à consulter l'ODG sur certains dossiers.

Le vignoble des Hautes-Côtes bénéficie donc de dynamisme et d'une actualité riche en événements et manifestations tout au long de l'année grâce aux actions de l'ODG Bourgogne Hautes-Côtes.

Parmi les différents événements incontournables qui rythment la vie de la région bourguignonne, on retrouve :

LE PRIX D'EXCELLENCE

Devenu une véritable institution au fil du temps, « Le Prix d'Excellence » est un concours organisé par l'ODG Bourgogne Hautes-Côtes qui existait avant même la création de l'appellation en 1961. Le Prix d'Excellence se base sur un système de dégustation précis : chaque vin est dégusté par six dégustateurs différents, professionnels et amateurs confondus. Chacun d'entre eux attribue une note sur vingt et la moyenne globale doit être supérieure à 13 pour que le vin soit primé. Puis, à l'issue de cette dégustation, les lauréats ont la possibilité d'apposer un macaron aux couleurs du concours sur leur bouteille.

Organisme de Défense et de Gestion des Hautes Côtes
134 Route de Dijon, 21200 Beaune
Tél : 06 40 08 31 96
Mail : syndicat.hautescotes@gmail.com



Contacts

**Retrouvez l'annuaire des producteurs
de Hautes-Côtes de Beaune et
Hautes-Côtes de Nuits ici :
<https://bourgogne-hautescotes.fr>**

**RETROUVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !**

 **Bourgogne Hautes Côtes**

 **bourgogne_hautescotes**

Contacts presse :
Rouge Granit - Laurent Courtial
Sarah Grissolange
sgrissolange@rouge-granit.fr - 06 17 07 30 75