



FICHE TECHNIQUE - ÉPINEUIL ROUGE

LA DÉGUSTATION

Les vins rouges présentent une couleur rouge cerise plus ou moins intense avec des reflets teintés de rouge rubis. Le nez évoque des notes de cerise, de cassis, de fraise, de poivre, de réglisse, de pain grillé. La bouche montre une attaque souple et fraîche, avec de l'élégance fruitée et des tanins fins, ponctuée par une finale à tonalité calcaire qui confère de la longueur et de la salinité. Les vins issus de sols plus marneux expriment également la rose, la violette, la myrtille, avec une bouche plus volumineuse et plus charpentée.

LES CONSEILS DU VIGNERON

Son registre fruité et sa texture charnue et délicate le rendent convaincant avec un saumon grillé, de la charcuterie fine, du chou farci, des œufs en meurette, du poulet rôti aux cerises griottes, un civet de lièvre, des cailles farcies aux raisins, une viande rouge mijotée, du veau braisé, des légumes gratinés, des fromages fermiers (chèvres et pâte molle pressée).

Température de service : 13 à 14 °C.

COULEUR(S) ET CEPAGE(S) PRINCIPAUX

Pinot Noir, Pinot gris

UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

L'appellation régionale BOURGOGNE EPINEUIL est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés, produits dans l'aire délimitée de la commune d'Épineuil depuis 1990.

LA SITUATION

La colline d'Épineuil fait face à Tonnerre sur la rive droite de l'Armançon, affluent de l'Yonne. Les abbayes de Saint-Michel et de Quincy produisent ici des vins réputés depuis le haut Moyen-Âge. Sous le règne de Louis XVIII, Épineuil comptait encore 362 ha de vignes, avant le déclin dû au phylloxera. C'est à partir de 1978 que le vignoble renaît sous l'impulsion du maire André Durand et des vignerons qui continuent à écrire l'histoire des vins d'Épineuil, déjà rendus célèbres par le Chevalier d'Eon, Boileau et Alfred Grévin, natif local qui fondera à Paris le célèbre musée de cire.

LE MILIEU NATUREL

Le vignoble du BOURGOGNE EPINEUIL épouse les versants escarpés d'une colline et d'un vallon entre 140 m et 265 m d'altitude. Il regarde vers le sud-est, le sud, le sud-ouest et le nord-ouest, à l'abri des vents soufflant sur le plateau de Langres. Les données climatiques font part d'une température annuelle moyenne de 10,7°C, avec des précipitations annuelles moyennes de 696 mm.

Les pieds de vignes sont ancrés dans des sols calcaires très caillouteux. Autour du village ce sont des calcaires compacts à coquilles d'astartes du Kimméridgien inférieur. Plus haut sur le coteau ce sont des alternances de marnes-calcaires et de calcaires blancs très caillouteux du Kimméridgien moyen et supérieur. Le sommet est représenté par des calcaires du Portlandien.