



Bourgogne Chitry

EN BREF

Catégorie

Appellation Régionale

Région viticole

VIGNOBLES DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS

Information

Appellation Régionale du vignoble de l'Auxerrois, dans l'Yonne.

L'appellation BOURGOGNE CHITRY est réservée aux vins blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée de la commune de Chitry.

Commune de production : Chitry, dans le département de l'Yonne.

Sur l'étiquette, la mention CHITRY doit être inscrite immédiatement au-dessous du nom BOURGOGNE.

Superficie en production

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Blancs : 30,13 ha

Rouges et rosés : 26,72 ha

COULEUR / CÉPAGE

Vins rouges et rosés, cépage Pinot Noir.

Vins blancs, cépage Chardonnay.

EN SAVOIR PLUS

Liste des vignerons produisant cette appellation [Voir la carte de Bourgogne Chitry](#) [Voir la carte de l'appellation Bourgogne Chitry](#) [Au féminin](#) [Au masculin](#)

A TÉLÉCHARGER

[Fiche appellation](#)◆ [Visualisez en 360°](#)

Caractères des vins

En blanc (Chardonnay), le Bourgogne Chitry a la robe bien dorée et riche en reflets parfois légèrement verts. Son bouquet marie la fleur (aubépine, chèvrefeuille) et le fruit (citron vert, pamplemousse), avec une pointe fréquente de pierre à fusil. Sa bouche est équilibrée, harmonieuse, portée par une acidité qui lui permet de se garder quelques années.

En rouge (Pinot Noir), ce vin développe des arômes de cerise, de framboise et de groseille sous un rubis affirmé. Au palais, les tanins respectent la souplesse d'une structure simple mais charmante sur le fruit.

Conseil du sommelier

Blanc : fier représentant des Chardonnay de l'Auxerrois, il se prête naturellement aux apéritifs et aux mises en bouche. Sa minéralité accompagnera terrines, asperges, crustacés, poissons de rivière et, bien entendu, les incontournables escargots et andouillettes de Bourgogne.

Température de service : 10 à 12 °C.

Rouge : d'une structure tannique souple et fine, il accompagne bien les légumes, mais aussi les terrines

de viande froide ou les tartes à l'oignon. Les plats traditionnels comme le pot-au-feu ou encore les viandes grillées trouveront en lui un délicieux allié.

Température de service : 15 à 16 °C.

Situation

Chitry-le-Fort est une très ancienne commune viticole de l'Auxerrois, dans le département de l'Yonne. Elle a reçu en 1993 le droit d'identifier ses vins au sein de l'appellation Bourgogne, sous le nom de BOURGOGNE CHITRY. On y trouve des vins blancs, rouges et quelquefois rosés, aux côtés d'un Bourgogne aligoté remarquable. Blotti au fond d'un entonnoir aux versants plantés de vignes, ce village possède une étonnante église fortifiée du XIII^{ème} siècle flanquée d'une grosse tour qui la protégeait des pillages lors des guerres.

Terroirs

Le vignoble de Chitry occupe les coteaux qui entourent la vallée où se trouve le village. L'exposition : nord-nord-ouest / sud-sud-est. Ces côtes appartiennent à l'étage jurassique kimméridgien supérieur et moyen, argilo-calcaire et très favorable à un vignoble de qualité. On est ici à deux pas de Chablis et dans le même canton.

Olivier Morin

Le Domaine | [Olivier Morin](#) | [Le Domaine](#)



Un Domaine Au cœur du vignoble de Chigny

En Bourgogne, dans le département de Yonne (entre Auxerre et Chablis), se niche un petit village au creux d'une vallée aux versants plantés de vignes. C'est à Chigny-le-fort qu'**Olivier Morin** explore 12 hectares des appellations **Bourgogne Aigoté, Chigny blanc et Chigny rouge**. Un domaine qui travaille les 3 cépages emblématiques de la Bourgogne : le Chardonnay, l'Aigoté et le Pinot noir.

Installé depuis 1992, **Olivier Morin** reprend l'exploitation familiale, après un détour vers le monde de la radio et de la nuit. Passionné de musique, il travaille pendant 10 ans à l'organisation de concerts et comme DJ dans les discothèques. A trente ans, il revient à la terre pour perpétuer le travail de ses grands parents et de son père Michel qui a été l'un des premiers à croire à la suprématie du Chardonnay à Chigny.

Aujourd'hui, **Olivier Morin** est attaché à son terroir : « Je veux faire du Chigny pour sa fraîcheur, sa minéralité, avec du gras, j'aime les vins équilibrés, je veux montrer que Chigny, appellation régionale, va bien à partir à un premier cru quand on sélectionne les parcelles. » Nelly, sa femme, auparavant directrice d'une entreprise de la région, participe avec passion aux décisions du domaine. C'est en famille qu'Olivier Morin élève ses vins.

Des sols travaillés, de vieilles vignes aux racines profondes qui puisent la minéralité caractéristique du Chigny, un **enherbement naturel maîtrisé** par tontes et binages pour éviter l'érosion, favoriser l'activité microbologique du sol, utiliser des composts bio, ne pas employer d'herbicide, travaux en vert... rien n'est laissé au hasard pour avoir un fruit **totallement sain, de qualité et de maturité aboutie**.

Olivier Morin a investi dans une cuve semi-enterrée, qui permet de travailler par gravité, limitant ainsi les pompages et la filtration des vins. La vinification est réalisée le plus naturellement possible sans intrant : une fermentation spontanée assurée par des levures indigènes exacerbe la complexité et la typicité des Chigny, pas de correction deacidité, une mise en bouteille avec peu ou pas de filtration, ou soufre à dose homéopathique.

Retrouvez-nous sur Facebook

Bourgogne Olivier Morin

F J'aime

508 personnes aiment Bourgogne Olivier Morin.

Facebook



Concours Les Vins-Coeurs 213 - Olivier Morin