

## Vignoble de Coulanges la Vineuse



Les vignes, de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) **Bourgogne Coulanges la Vineuse**, se situent à quelques kilomètres au sud d'**Auxerre** sur la rive gauche de l'Yonne, et à 25 km à l'ouest de **Chablis**.

Le vignoble est orienté en majorité au Sud – Sud / Est, et comprend actuellement 135 hectares, répartis sur les communes de Coulanges la Vineuse, Escolives Ste Camille, Jussy, Migé et Mouffy.

Avec quatre autres appellations spécifiques : Bourgogne Chiry, Bourgogne Côte d'Auxerre, Irancy et Saint Bris, nous formons le **Vignoble Auxerrois**, d'une superficie totale de 1 300 hectares.

### **Cépages de l'appellation Bourgogne Coulanges la Vineuse :**

#### **Pour les vins rouges:**

- le Pinot noir en majorité,
- le César,
- le Pinot gris,

#### **Pour les vins blancs:**

- le Chardonnay

Sur les terres de l'appellation Bourgogne Coulanges la Vineuse, se cultive également, pour les vins blancs, le cépage "Aligoté" qui donne lieu à vin d'appellation "Bourgogne Aligoté".

Au niveau des vins rouges, quelques viticulteurs possèdent des vignes au cépage "Gamay". Ce dernier, associé au Pinot Noir, donne une appellation dite « Bourgogne Passetoutgrain ».

## Vignoble de Coulanges la Vineuse



Ce sont les Romains qui implantèrent la vigne sur nos belles collines du Bourgogne Coulanges. Le cépage César fût le premier à murir sur nos côteaux de la rive gauche de l'Yonne. En effet, Coulanges la Vineuse signifie "colonie vineuse". Le premier pied planté scella notre riche histoire viticole car dès lors, la vigne resta et fit la richesse du village au fil des siècles. Escolives Saint Camille porte également les traces de la création de notre vignoble Coulangeois, vous pouvez y découvrir des fouilles Gallo-Romaines célèbres pour leur "vendangeur", sculpture représentant un personnage avec une grappe de César à la main.

Au fil du temps le vignoble subit un développement tel que la vigne et le vin sont au centre de la vie du village, Coulanges est célèbre pour ne pas posséder une seule charrue en son sein. Réputé sans eau, le grand incendie de 1676 qui détruisit 170 maisons et 22 pressoirs fût éteint grâce à des tonneaux de vins que l'on ordonna de défoncer. C'est également un impôt sur le vin qui permit la construction de l'église de Coulanges la Vineuse. Les vigneron, tonneliers, négociants et ouvriers viticoles font vivre le village qui vend sa production au tout Paris et spécialement à la cour royale.

Les tonneaux sont transportés par bateaux le long de l'Yonne puis de la Seine et sont dégustés durant des siècles étant considéré comme un des meilleurs vins de Bourgogne. A cette époque les Rois consommaient sur ordre de leurs médecins des vins d'Auxerre, Irancy et de Coulanges la Vineuse...

Fin XIXème, le phylloxera détruit l'ensemble du vignoble français sans épargner le Coulangeois, la première partie du XXème siècle est la seule période de l'histoire où il n'y a pas d'activité viticole à Coulanges. Il faut attendre l'action d'un groupe de vigneron pour replanter le vignoble avec des pieds greffés résistant au phylloxera pour voir renaître nos côteaux.

# Domaine Michel Martin



## Info Générale

Adresse	61 rue André Vildieu 89580 Coulanges la Vineuse
Téléphone - Fax	03 86 42 33 06 - Fax 03 86 42 56 08
E-mail	maryline.martin3@wanadoo.fr
Responsable de Production	Michel Martin

## Le domaine

Nombre d'hectares/encépagement	14 hectares dont 12.5 hectares de Pinot Noir et 1.5 hectares de Chardonnay
Visites/horaires d'ouverture	Du Lundi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Il est préférable de prendre rendez vous



## Appellations et vins du Domaine

- Bourgogne Coulanges Blanc,
- Bourgogne Coulanges Rouge,
- Bourgogne Coulanges Rosé,