

Bourgogne Epineuil

- **Catégorie**

Appellation Régionale

- **Région viticole**

VIGNOBLES DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS

- **Information**

Appellation Régionale du vignoble du Tonnerrois, dans l'Yonne.

Le nom d'ÉPINEUIL ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins rouges ou rosés produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Commune de production : Épineuil.

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

- **Superficie en production**

Superficie en production : Rouges : 74,76 ha

Caractères des vins

Rouge issu du Pinot Noir : un vin léger aux ailes d'ange. Ses arômes se composent de fruits rouges (framboise, cerise, groseille) et de fruits noirs (mûres, myrtilles, cassis) ponctués de notes poivrées. Sa texture aux tanins suaves et veloutés marque sa typicité. Les notes fumées ne sont pas rares.

Rosé issu du Pinot Noir ou du Pinot Gris : souple et frais, Épineuil fut renommé de tout temps pour son rosé. Il sait rester sage tout en montrant sa vitalité.

Conseil du sommelier

Rouge : l'onctuosité de son équilibre et sa texture charnue font de lui le partenaire idéal des charcuteries fines, du boeuf ou du veau braisé, voire d'une volaille rôtie. Mais sa personnalité aromatique le rend très cher aux fromages cuits de type gouda. Enfin, la finesse de sa trame tannique valorise les plats végétariens, les gratins de légumes par exemple.

Température de service : 13 à 14 °C.

Rosé : les salades composées, les brochettes de l'été, la cuisine asiatique.
Température de service : 11 à 12 °C.

Situation

Parmi les vins du Tonnerrois au sud de l'Yonne, très proches du Chablisien, celui d'Épineuil (patrie d'Alfred Grévin qui donna son nom au musée éponyme) a reçu son identité propre en 1993 au sein de l'appellation Bourgogne, en rouge, blanc et rosé. Un jugement lui en donnait le droit dès 1930.

Les abbayes de Saint-Michel et de Quincy produisent ici des vins réputés depuis le haut Moyen-Âge. Longtemps, ils ont approvisionné Paris. Des personnages illustres, Henri IV, Boileau, le Chevalier d'Éon ont porté le renom du « bon vin de Tonnerre ».

Détruit par le phylloxéra, le vignoble renaît à la fin des années 1970 à Épineuil, selon une stricte sélection des terroirs et des cépages.


Epineuil




Dominique Gruhier Vigneron

Abbaye du Petit Quincy - Rue du Clos de Quincy
89700 EPINEUIL

 Madame LOISELET Clémence

 03 86 55 32 51

 03 86 55 32 50

Créé en 1212 par des moines cisterciens, l'Abbaye du Petit Quincy est un lieu accueillant dans un cadre somptueux.

Ce Domaine a retrouvé sa vocation viticole avec l'arrivée de la famille Gruhier en 1990. Depuis, les vins ont évolué sous l'influence de Dominique pour être dorénavant reconnus par les professionnels et les amateurs comme une référence en Bourgogne (Coup de cœur Guide Hachette, Guide Gault et Millau, Revue des Vins de France, et médaillés à Paris, Mâcon, etc...).

Liste des appellations produites par Dominique Gruhier

- BOURGOGNE EPINEUIL (vin rosé)
- BOURGOGNE EPINEUIL (vin rouge)
- BOURGOGNE TONNERRE (vin blanc)
- CHABLIS (vin blanc)
- CHABLIS 1ER CRU - Montée de Tonnerre (vin blanc)
- CHABLIS 1ER CRU - Vaillons (vin blanc)
- CREMANT DE BOURGOGNE (vin rosé)
- CREMANT DE BOURGOGNE (vin blanc)
- PETIT CHABLIS (vin blanc)