



Bourgogne Vézelay

EN BREF

Catégorie

Appellation Régionale

Région viticole

VIGNOBLES DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS

Information

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

Le nom de VÉZELAY ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Communes de production : Vézelay, Asquins, Saint-Père et Tharoiseau.

Sur l'étiquette, la mention VÉZELAY doit être inscrite immédiatement après BOURGOGNE dans la même taille de caractères.

Superficie en production

Superficie en production* :

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

66,56 ha

*en 2011

COULEUR / CÉPAGE

Vins blancs uniquement, cépage Chardonnay.

EN SAVOIR PLUS

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

A TÉLÉCHARGER

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

Caractères des vins

Le grand musicien Mstislav Rostropovitch, qui a enregistré ici son « Intégrale des Suites pour violoncelle seul » de Jean Sébastien Bach, compare volontiers le Bourgogne Vézelay à l'architecture si musicale de la Madeleine : l'élan et l'harmonie s'y marient. Ce vin blanc a du montant. Un vin or clair, à la robe radieuse, porté sur les arômes floraux, légèrement mentholés, à la saveur spontanée et simple, fraîche, parfois miellée.

Conseil du sommelier

Blanc : spontané et frais, son caractère lui donne la force nécessaire pour affronter les fruits de mer gratinés. La délicatesse de ses arômes en fait le partenaire évident des poissons d'eau douce à la vapeur ou pochés et les coquilles de poisson. Sa vivacité réveille aussi très bien les gratins de pâtes et de riz. Elle le dirige naturellement vers le fromage de chèvre et le tarama.

Cette même vivacité équilibre le moelleux un peu lourd des œufs au plat ou des omelettes aux herbes.
Température de service : 11 à 13 °C.

Situation

La présence de la vigne à Vézelay remonte à l'époque gallo-romaine (fin du 1^{er} siècle - début du 2^{ème} siècle après Jésus-Christ). Les vestiges d'un temple dédié à Bacchus ont été découverts sous l'église Saint-Etienne. L'implantation d'un monastère de bénédictins et le rayonnement de l'abbaye de Vézelay, important centre de pèlerinage et départ de l'un des chemins de Saint-Jacques de Compostelle, ont donné un véritable essor au vignoble. Jusqu'à la crise phylloxérique qui a commencé en 1884, le vin de Vézelay approvisionnait la capitale. Appartenant au patrimoine de l'humanité, Vézelay et sa basilique offrent à ce vignoble un cadre merveilleux. Un petit groupe de villages serrés autour de cette colline inspirée y fait renaître la vigne depuis les années 1970, sur de très anciennes racines. À la grâce de Dieu, elle s'y épanouit, en Chardonnay surtout. Le Vézélien a reçu le droit d'identifier, pour les vins blancs, sa personnalité au sein de l'Appellation d'Origine Contrôlée Bourgogne en 1985 et Bourgogne Vézelay en 1996.

Terroirs

La géologie fait se rencontrer ici des terrains sédimentaires du bassin parisien et du massif cristallin. Elle est marquée par des failles et par une côte aux caractères assez différents. Un vaste entonnoir ouvert au sud, au fond duquel coule la Cure, occupe le pied des versants calcaires.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les vins de la Cadette

Vendanges manuelles, vins naturels

[Accueil](#) [Domaines](#) [Boutique](#) [Vignerons](#) [Terroir](#) [Contact](#)

Vins de Vézelay Viticulture biologique



L'Ermitage Champ cadet La Châtelaine Les Saulniers La Piècette Melon

Les Vins de la Cadette sont issus du terroir bourguignon de la région de Vézelay. Les premières traces de vignobles sur ce territoire, sont historiques et correspondent à l'implantation romaine, elles soulignent une tradition qui au fil des siècles et des événements, a su se renouveler.

En suivant une méthode de viticulture strictement biologique (certifiée), avec des vendanges réalisées à la main, et en respectant l'environnement, les millésimes se révèlent de qualité. La philosophie de la maison : composer des vins avec une climatologie, un sol, une topographie, des cépages et une vie microbienne.

C'est à dire, élaborer avec ce que l'on a, en apportant ce que l'on est.

Nos vignerons

Jean Montanet



[Voir la biographie »](#)

Catherine Montanet



[Voir la biographie »](#)

Valentin Montanet



[Voir la biographie »](#)

Notre terroir

Les Vins de la Cadette sont issus du terroir bourguignon de la région de Vézelay. Les premières traces de vignobles sur ce territoire sont historiques et correspondent à l'implantation romaine, elles soulignent une tradition qui au fil des siècles et des événements, a su se renouveler.

[En savoir plus »](#)



Quelques dates...



1987 : Création du domaine de la Cadette.

1999 : Début de l'agriculture biologique.

2000 : Création du domaine Montanet-Thoden.

2003 : 1^{ère} récolte certifiée en agriculture biologique.

2010 : Création de la Soeur Cadette, société de commercialisation et de négoce.

... et des chiffres

13 ha : surface de vigne du domaine de la Cadette.

8 ha : surface de vigne du domaine Montanet-Thoden.

100.000 : nombre de bouteilles vendues par an.

7 : nombre de personnes travaillant sur les domaines.

Les vins de la Cadette

Les vins de la Cadette représentent une marque regroupant deux domaines : La Cadette, Montanet Thoden et une société de vinification : La Soeur Cadette. Ces entreprises, outre leur enseigne, ont en commun

La Soeur Cadette SARL

47 rue du Pont
89 450 St Père sous Vézelay
France

Créé avec passion avec Pikock