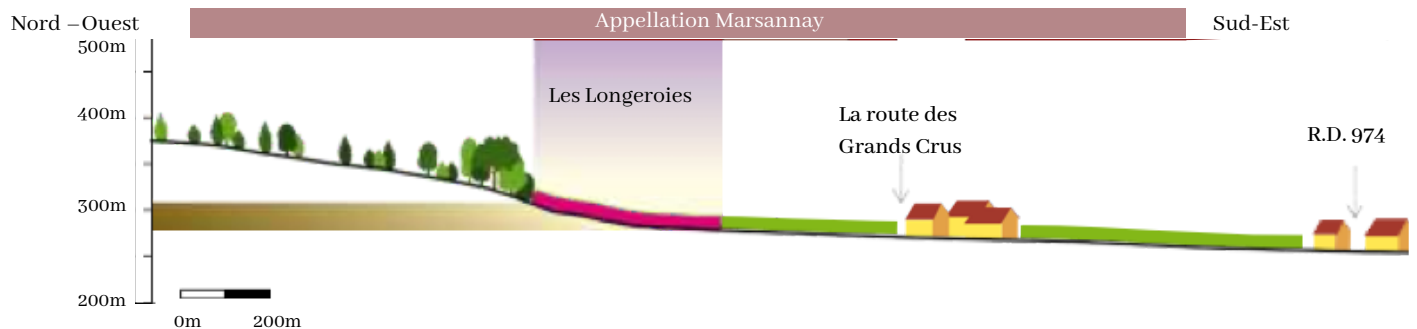


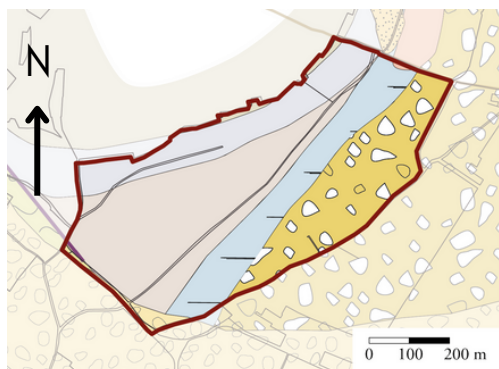


Le paysage



Situé tout en haut du coteau viticole, entre Chenôve et Marsannay-la-Côte, Les Longeroies présentent une grande amplitude topographique, de 268 à 311 mètres d'altitude, avec une altitude moyenne de 280 mètres. La pente est faible en pied de coteau (3%) et forte en haut de coteau (11%), avec une valeur moyenne de 5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est-Sud-Est et au Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Les Longeroies offrent trois entités géologiques distinctes.

À l'Ouest, la partie la plus haute du climat est calcaire, avec l'Oolithe Blanche, puis le Calcaire de Prémieux qui fournit d'abondantes pierres claires et un sol très mince. Dans la partie médiane, le sol plus argileux et moins riche en pierres correspond à la présence de marnes dans le sous-sol. Le bas du secteur est caractérisé à l'Est par les cailloutis roulés et mêlés à des limons et des argiles, abandonnés par l'Ouche lorsque la rivière empruntait ce tracé, offrant un terrain drainant très propice à la culture de la vigne.

L'histoire

Les Longeroies doivent leur nom à des terres cultivées. Le terme Longeroies provient de «longe», forme ancienne de l'adjectif longue, et de «rica», mot celtique signifiant une forme de raie, la trace laissée par la charrue, une dénivellation qui sépare un ensemble de six ou huit sillons. Les Longeroies sont donc une terre facile à cultiver, où la charrue laisse un long sillon. L'emploi de l'article «les» dans la dénomination du lieu-dit traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an Mil.

La découverte de tuiles gallo-romaines témoigne de constructions de cette époque sur le lieu-dit.

Les Dessus des Longeroies sont mentionnés en 1855 par Jules Lavalley comme étant cultivés en plants fins (Pinot Noir et non Gamay).

Les vins

Vin blanc



En ce terroir très complexe, naît un vin blanc de très belle facture avec sa robe très brillante, d'un beau jaune pâle, avec de délicats reflets verts. L'équilibre s'impose en bouche, avec une vivacité qui fait vibrer une grande consistance et une texture élégante. La finale est longue avec une persistance aromatique où cohabitent les évocations de fleurs blanches, les fruits exotiques et les épices délicates.

Un grand vin sans complexes qui accompagnera poissons, viandes de veau ou de volailles de belle origine.

Température de service : 12 °C

Vin rouge



D'un rubis étincelant, la robe est toujours très soutenue et d'une grande intensité, annonçant sa stature de grand seigneur. Amenant toujours ses fruits à maturité optimale, ce sont les évocations de mûre et de myrtille qui s'imposent, associées à des notes épicées. L'attaque est racée, ample, charnue, ouvrant sur une grande consistance et une texture soyeuse, avec une belle vivacité et une grande viscosité. C'est un vin très salivant doté d'une longue persistance, associant minéralité et grande sapidité. L'élégante touche de poivre blanc en rétro olfaction, qui compose admirablement avec les notes réglissées, confirme son statut de grand !

Un vin de haute gastronomie pour de multiples accords mets-vins.

Température de service : 15 à 17 °C

