



Commune  
Marsannay-la-Côte



Superficie  
9ha 91a 68ca

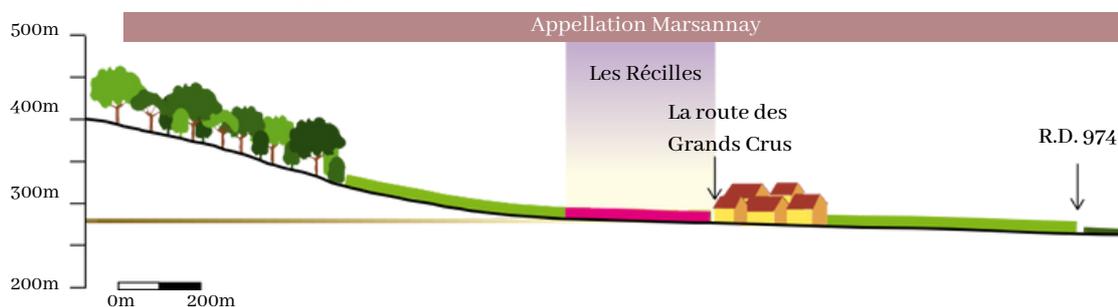


0 100 200 m

## Le paysage

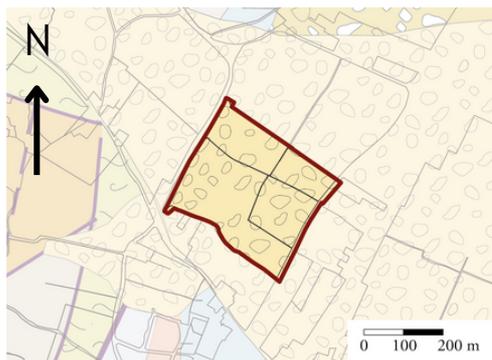
Ouest Nord-Ouest

Est Sud-Est



Situé juste à l'ouest du village de Marsannay-La-Côte, Les Récilles s'étendent de 274 à 283 mètres d'altitude (898 à 928 pieds), avec une moyenne à 279 mètres (915 pieds). La pente est nulle à très faible, de 0 à 1,5% (moyenne 1%). Le climat est exposé au Sud-Est.

## Le sol et le sous-sol



Les Récilles s'étalent sur les cailloutis mêlés d'argiles du cône alluvial qui s'est largement épandu au débouché des combes, au nord-ouest du village de Marsannay-La-Côte. Ce matériau est un excellent substrat pour la culture de la vigne.

# L'histoire

Le nom Les Récilles est issu de «resse», forme locale pour désigner la morphologie en creux du sillon de labour. L'endroit correspond donc à une zone cultivée. 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.

Le «Clos des Récilles (5 journaux, soit env. 1,5 ha) est propriété des Ducs de Bourgogne.

En 1847, Badin et Quantin citent le «Clos des Récilles».

En 1855, Jules Lavalley mentionne «En Etalle» et «Aux Récilles» dans les lieux-dits qualitatifs plantés en pinot.

## Les vins

### Vin blanc



Le Chardonnay génère un vin tonique, élégant, à la robe jaune pâle, légèrement teintée de vert. Le nez est fringant, frais, jouant sur la gamme des agrumes, du pamplemousse au citron, tout en laissant poindre une touche de poivre blanc, annonciatrice d'une minéralité racée et d'une belle tension. La bouche est en effet fraîche, à la vivacité alerte, avec une grande persistance aromatique.

Il accompagnera une diversité de canapés à l'apéritif ainsi que des plats de poissons cuisinés ou simplement grillés.

Température de service : 12 °C

### Vin rouge



La robe limpide, d'un rubis éclatant, annonce un vin à la légèreté aérienne, avec des évocations florales et fruitées. La bouche, tendre et souple, reflète admirablement la maturité optimale des raisins. Les tanins, minces et suaves, confèrent toute sa finesse au vin. Si on n'est pas en présence d'un gros volume en bouche, c'est l'élégance et la finesse de la texture qui s'imposent.

Il sera un fidèle compagnon de viandes rouges bovines comme de colverts et sa grande flexibilité lui offre une grande gamme d'associations mets/vins.

Température de service : 15 à 17 °C

