

Commune  
Chenôve, Marsannay-la-Côte, Couchey



Superficie  
368.7 ha (qui peuvent également produire du Marsannay rosé)



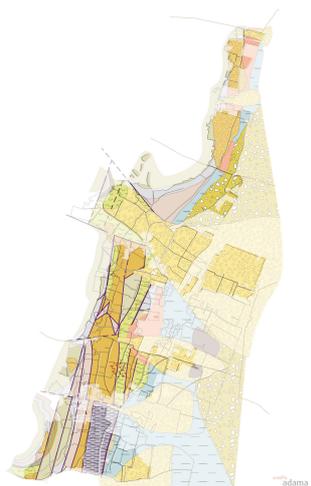
Cépage  
Pinot Noir pour le vin rouge et Chardonnay pour le vin blanc

Niveau d'appellation  
Marsannay rouge/Marsannay blanc

## Le paysage

Les lieux-dits en appellation Marsannay rouge et Marsannay blanc s'étendent largement sur le versant viticole, du bas en haut du coteau, de 250 à 390 mètres d'altitude, avec des pentes nulles à très fortes, et une exposition dominante à l'Est et au Sud-Est. Au pied du relief, les lieux-dits en appellation communale sont principalement situés au débouché des vallées (les « combes »).

## Le sol et le sous-sol



Les Marsannay rouge et les Marsannay blancs sont issus de sous-sols et de sols très variés, qui reflètent parfaitement la grande diversité de l'appellation. Sur les versants, les différents calcaires d'âge Jurassique affleurent, avec localement des marnes, le tout parfois recoupé par des failles ou recouvert par des éboulis de graviers calcaires anguleux.

Au débouché des vallées et au pied du relief, les cailloutis mêlés d'argiles des cônes alluviaux largement épanchés et l'ancien lit de l'Ouche offrent des sols avec des capacités très drainantes et de l'argile assurant le stockage de l'humidité. Ils constituent ainsi un excellent substrat pour la culture de la vigne. A l'est, des marnes très calcaires constituent le sous-sol entre les épandages alluviaux.

# L'histoire

L'appellation Marsannay existe sous ses contours actuels depuis 1987. Le vin est produit avec du Pinot Noir pour les vins rouges et du Chardonnay pour les vins blancs. Toutefois la viticulture y est attestée de longue date, et certains lieux-dits ont une histoire très ancienne, associée aux différents ordres monastiques (Le chapitre), aux ducs de Bourgogne (Clos du Roy), ou inscrite dans leur nom (Les Vignes Marie).

## Les vins

### Vin blanc



Le Marsannay blanc exploite toute la palette des agrumes et fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche s'ouvre généralement sur de belles trames minérales.

L'accord est parfait avec les viandes blanches, le veau et le porc (filet mignon). La cuisine asiatique ou orientale se marie également très bien avec le Marsannay blanc.

En vieillissant, le mariage avec le fromage de chèvre est idéal.

Les deux couleurs peuvent être consommées jeune mais révèlent généralement toute la typicité de leur terroir en vieillissant.

Température de service : 12 °C

### Vin rouge



Le Marsannay rouge est de couleur intense, avec un large bouquet de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille).

En bouche, l'attaque est puissante et généreuse. La finale est ample et de bonne longueur.

Un accord avec des viandes rouges grillées est judicieux, ainsi qu'avec des poissons de rivière, la charcuterie (cochonaille) et les fromages au lait de vache.

Les deux couleurs peuvent être consommées jeune mais révèlent généralement toute la typicité de leur terroir en vieillissant.

Température de service : 15 à 17 °C

