

Route touristique des vignobles de l'Yonne



LE CRÉMANT DE BOURGOGNE

Avec Rully en Saône-et-Loire et le Châtillonnais au nord de la Côte-d'Or, l'Auxerrois constitue le principal berceau des vins effervescents en Bourgogne. C'est en effet sous l'impulsion de la S.I.C.A. du Vignoble auxerrois qu'est né l'A.O.C. « Crémant de Bourgogne » en 1975.

Ce vin, blanc ou rosé, est élaboré selon la méthode traditionnelle : les vins de base sont élaborés comme n'importe quel vin tranquille ; on y ajoute ensuite une liqueur faite de sucre et de levures qui permettra une deuxième fermentation en bouteille appelée « prise de mousse ». L'A.O.C., qui existe sur toute la zone d'appellation « Bourgogne », impose des contraintes de production comme les vendanges manuelles ou le transport des raisins en caisses percées. Différents cépages blancs et rouges (pinot noir, gamay, aligoté, sacy, chardonnay) peuvent être utilisés pour l'élaboration de ces vins secs ou demi-secs appréciés pour leur richesse en bouche, ainsi que la finesse et la persistance de leurs bulles.

Dans l'Yonne, les immenses caves de Bailly abritent en permanence quatre à cinq millions de bouteilles. Autre « temple » du crémant de Bourgogne, l'Imaginarium, à Nuits-Saint-Georges, invite à une aventure sensorielle dans l'univers des vins à bulles.

est le dernier survivant des grands vins d'Auxerre dont la réputation dépassait tous les autres crus de Bourgogne.

Le vignoble de l'Auxerrois à proprement parler débute à une dizaine de kilomètres au sud de la ville, dans une campagne rythmée et harmonieuse, parsemée de belles églises et de cerisiers ayant en partie remplacé la vigne. La route traverse d'abord les villages vigneron traditionnels de la rive gauche de l'Yonne, Escolives-Sainte-Camille

Irancy



Auxerre

(site archéologique où a été retrouvée une fresque gallo-romaine attestant de la présence de la vigne dès le II^e siècle), Jussy, Coulange-la-Vineuse... avant de traverser l'Yonne à Cravant pour arriver sur Irancy par la côte de Palotte. Par Vincelottes, on gagne ensuite Bailly et ses caves, réputées pour leur crémant de Bourgogne (voir encadré), avant de poursuivre vers Chitry et Saint-Bris-le-Vineux, deux très beaux villages de caractère de ce pays des Côtes-d'Auxerre.

CHABLIS, PORTE D'OR DE LA BOURGOGNE

D'un saut, on passe facilement de la vallée de l'Yonne à celle du romantique Serein où coule le Chablis, vin blanc sec distingué, vif et fruité, souvent copié mais jamais égalé, caractérisé par son goût minéral et sa robe teintée d'or vert, qui représente plus des deux tiers de la production icaunaise. Depuis Préhy, la vue embrasse la quasi-totalité du vignoble chablisien, permettant une bonne visualisation de la hiérarchie des appellations : Petit Chablis (sur les plateaux), Chablis (coteaux exposés au nord et à l'est), Chablis Premier Cru (sur les deux rives du



Pontigny



Jussy