



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Coteaux Bourguignons ou Bourgogne grand ordinaire ou Bourgogne ordinaire claret ou rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Coteaux Bourguignons est un vin rouge, blanc ou plus rarement rosé. C'est l'appellation la plus vaste de toute la hiérarchie complexe des vins de la Bourgogne viticole. Elle est produite à partir de l'ensemble des cépages bourguignons que ce soit en monocépage ou en assemblage. Son aire géographique englobe toutes les autres AOP de la région viticole.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges et rosés sont très fruités, dotés d'une structure tannique assez fine et peuvent exprimer une grande finesse. Les vins blancs sont généralement floraux et frais. Ces caractères sont préservés par un élevage court. Ce sont des vins à consommer dans leur jeunesse afin de profiter de leur pleine puissance aromatique.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les cépages probablement autochtones sont étroitement apparentés (famille des pinots), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le moyen-âge. L'aire de production s'étend du nord au sud dans les départements de l'Yonne, de la Côte d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône.

UN PRODUIT RECONNU

Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement l'appellation d'origine "Bourgogne ordinaire", l'assimilant à l'appellation "Bourgogne grand ordinaire" et l'étendant à l'ensemble de la région. L'appellation d'origine est reconnue par décret, en 1937. Cette production est maintenant désignée sous le nom de Coteaux Bourguignons depuis 2011.

Le saviez-vous

Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de Bourgogne, est bien connu. Cluny,

Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres et d'Autun, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ses vins.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Bourgognes

CAVB

132-134 route de Dijon

21200 BEAUNE

N°SIRET : 50485101500017

Contact : Guillaume WILLETTE (Directeur)

Tél. : (03) 80 22 69 52 / (06) 78 17 70 48

Mél. : gw-bourgognes@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327

Tél. : 03 80 78 71 90

Fax : 03 80 73 35 10

Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège

132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018

Contact : Sophie MARINIER

Tél. : 03 80 25 09 50

Fax : 03 80 24 63 23

Mél. : mariniersophie@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Tél. : 03 85 38 96 99

Fax : 03 85 22 03 31

Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Tél. : 04 74 02 22 60

Fax : 04 74 02 22 69

Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/coteaux-bourguignons-ou-bourgogne-grand-ordinaire-ou-bourgogne-ordinaire-clairet-ou-rose-0>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CoteauxBourguignons_A_201303.pdf
2. <mailto:gw-bourgognes@orange.fr>
3. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
5. <mailto:macon@siqocert.fr>
6. <mailto:villefranche@siqocert.fr>