

T E R R O I R S

L'auxerrois est un cépage blanc natif de Lorraine , qui se plait aussi en Alsace et en Val de Loire où il a pris son essor en 1950. Son nom viendrait des pépinières d'Auxerre où il a trouvé refuge pendant la guerre 39-45. Souvent appelé pinot auxerrois, il fait partie de l'encépagement des AOC Moselle, Alsace, Côtes-de-Toul. Il est aussi utilisé dans l'élaboration du Crémant d'Alsace.

Il ne faut pas confondre l'auxerrois avec le côst ou le malbec, qui sont des cépages rouges de la région de Cahors et qui peuvent porter le même nom. Les grappes de l'auxerrois sont de taille moyenne avec des petites baies. C'est un cépage semi-tardif dont les bourgeons ne sortent que si les températures sont bien au-dessus de 10°C.

Les vins issus de l'auxerrois se traduisent par de la finesse et l'acidité et des arômes subtils de fruits exotiques, de fruits et fleurs blanches. En France, il représente 1 600 hectares de production et quelques petites parcelles d'auxerrois sont également présentes au Luxembourg, en Allemagne, au Canada et en Afrique du Sud (2 300 hectares au total). (source : Le Figaro vin)

Gault et Millau – Ox Auxerrois 2007 :
Ce vin est un mystère, avec sa puissance fruitée, ses épices, ses notes confites, son port altier et pourtant cette densité de matière. Un tour de magie dans un verre de vin.



OX AUXERROIS
Surface de 0.70 ha
Production de 6000 bouteilles