



Le CEP BAULOIS

Réunion du 28 mai 2026

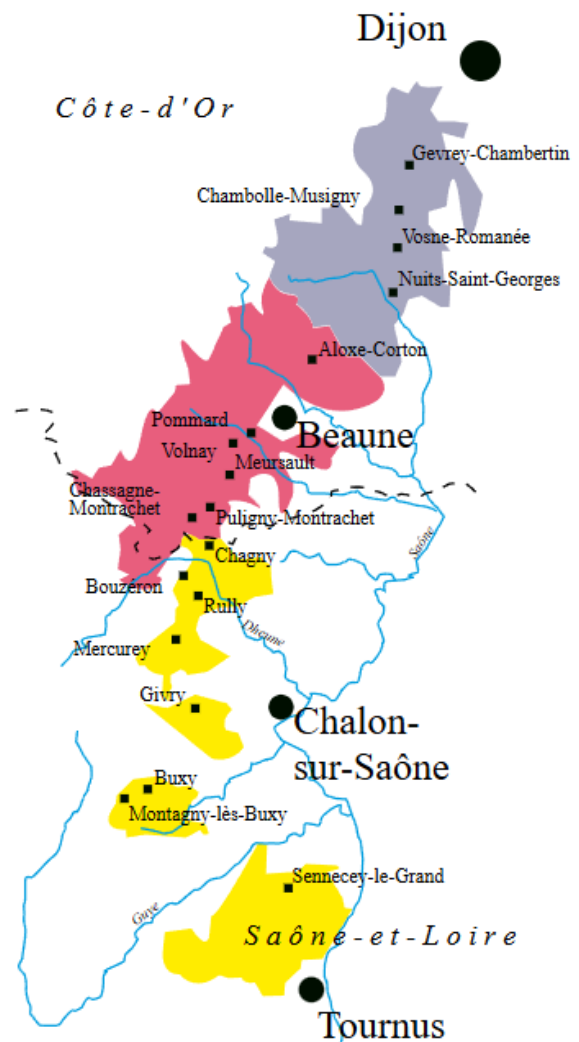
Les Givry blancs de la Cave Pigneret

Entre Côte de Beaune au nord et Monts du Mâconnais au sud, le vignoble de la Côte Chalonnaise couvre 5 000 hectares et s'étend sur une bande de coteaux de 35 km de long et 7 km de large environ.

La culture de la vigne à Givry remonte à l'époque gallo-romaine. Mais ce sont les moines cisterciens du Moyen Âge, installés à proximité (notamment à Cîteaux et Cluny), qui ont véritablement façonné le paysage viticole de la région.

Le roi Henri IV, grand amateur de vin, appréciait tout particulièrement le vin de Givry, selon certains écrits d'époque. Cette histoire renforce aujourd'hui l'identité de Givry comme berceau viticole d'exception.

Givry est une appellation d'origine contrôlée (AOC) située dans le vignoble de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire. Reconnue depuis 1946, elle produit des vins rouges majoritairement issus du Pinot Noir, ainsi que quelques vins blancs élaborés à partir de Chardonnay.



Les vins de ce soir

C'est dans la plus pure tradition bourguignonne que nous soignons nos vignes et nos vins, pour donner à nos clients tout le plaisir qu'ils souhaitent avoir en ouvrant une bouteille de nos bourgognes.

Moroges est un petit village bourguignon situé au cœur de la Côte Chalonnaise, à mi-chemin entre Givry et Montagny-lès-Buxy. De siècle en siècle, les Morogeois ont su s'adapter au rythme de la vigne. De ce terroir principalement argilo-calcaire, nous cultivons les quatre cépages communs à la Bourgogne; le Chardonnay et l'Aligoté pour les blancs, le Pinot Noir et le Gamay pour les rouges.

Ce sont ces terres et ces cépages qui ont donné, année après année, toute la notoriété ainsi que la typicité de terroir à la Bourgogne.

Notre fierté, c'est d'avoir su garder les façons et les méthodes de culture et de vinification de nos grands-parents, tout en adaptant les techniques modernes mises au service du vin. Le vin reste un être vivant, à qui il faut savoir consacrer beaucoup de temps et de passion, et qui sait, après quelques années, vous redonner autant de plaisir et de bonheur que vous lui avez apporté.

1 - Bourgogne Aligoté 2024 – Champ Paramont – 12,5°

Issu à cent pour cent du cépage **Aligoté**, ce vin blanc sec développe une finesse d'arômes citronnés voir de pêche, tout en gardant une fraîcheur et un aspect minéral.

2 – Givry blancs 2023 – 13°

Les arômes du Givry blanc peuvent être miellés citronnés. Ils rappellent le tilleul, le lys, les fruits secs. **Le chardonnay** exhale des arômes d'abricots, de pêche.

Le partage entre l'acidité et le moelleux lui assure une belle longueur en bouche.

3 - Givry blancs – Premier cru – La grande Berge - 2024 – 13,5°

C'est un vin blanc non effervescent élaboré à partir du cépage **Chardonnay**; vous apprécierez ses arômes de Tilleul, Mûre, Tabac blond, Caramel, Fut de chêne, Cèdre, Girofle. Caractérisés par la richesse du bouquet, c'est un vin consistant avec une certaine onctuosité en bouche mais également beaucoup de fraîcheur de goût.

4 – Givry Rouge 2022 – 13°

L'appellation Givry en rouge, cache un registre aromatique délicat, d'où l'accord avec des tourtes chaudes.

Néanmoins, sa charpente solide fait qu'il peut également s'accorder avec le veau et la volaille de Bresse rôties ainsi que la poule au pot. L'appellation Givry apprécie également les fromages à pâte douce, brie de Meaux et chèvre de nos coteaux.

De ces terroirs, le **Pinot Noir** exhale ses meilleurs arômes de framboise, cerise noire dans une robe pourpre, le tout avec une rondeur et une grande finesse de bouche

Les étiquettes

			
Bourgogne Aligoté	Givry blanc	Givry 1^{er} Cru Blanc	Givry Rouge

Les questions

N°	Nom	Année	Le degré	Le vrai Prix
Vin N° 1	Bourgogne Aligoté	2024	12,5	7,55
Vin N° 2	Givry blanc	2023	13	17,40
Vin N° 3	Givry 1^{er} Cru Blanc	2024	13,5	17,40
Vin N° 4	Givry Rouge	2022	13	19,85