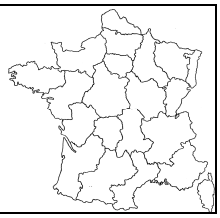
Bourgogne

REGION DE BOURGOGNE

web



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Epoisses P.M.C.L. - Langres P.M.C.L. Mâconnais (chèvre) P.M.C.N. Charolais (chèvre) P.M.C.N. Vins - Volaille ou poulet de Bresse	
Bœuf de race Charolaise Poulet, Chapon, Pintade, Oie fermière Jambon persillé Volaille de Bourgogne	

Produits Régionaux

Produits laitiers	Le délices de Bourgogne, le Brillat Savarin, Aisy cendré P.M.C.F., Cîteaux, bouton de culotte (chèvre), Affidélice P.M.C.L., Ami du Chambertin P.M.C.L., Plaisir au Chablis P.M.C.L., Rouy P.M.C.L., Petit Sénonais P.M.C.F., Abbaye de Cîteaux P.P.N.C., Soumaintrain P.M.C.L., Claquebitou et le Saint Florentin P.M.C.L., Tomme Sainte Cécile (chèvre).
Confiserie	Pain d'épices de Dijon, Nonnette, Nougatine de Nevers, Anis de Flavigny.
Autres	La Moutarde de Dijon.

Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture bourguignonne	Oignons glacés à brun, quartiers de champignons sautés à brun et lardons.
Appellation à la Dijonnaise	Sauce faite avec de la moutarde de Dijon et pour les produits sucrés baies ou crème de cassis de Dijon.
Sauce Bourguignonne	Echalotes émincées, persil, thym, laurier, parures de champignons. Mouiller au vin, faire réduire, passer au chinois, lier et monter au beurre.

■ **Le vignoble de la Bourgogne :** Le vignoble compte 100 A.O.C. différentes.

Appellations communes à toute la Bourgogne	
Bourgogne	**Crémant de bourgogne**
Bourgogne Aligoté	**Bourgogne Passetoutgrains**

Appellations Grand Auxerrois	
Irancy	**Chablis**
Saint Bris	

Appellations Cote de Nuits	
Marsannay	**Vougeot**
Gevrey Chambertin	**Vosne Romanée**

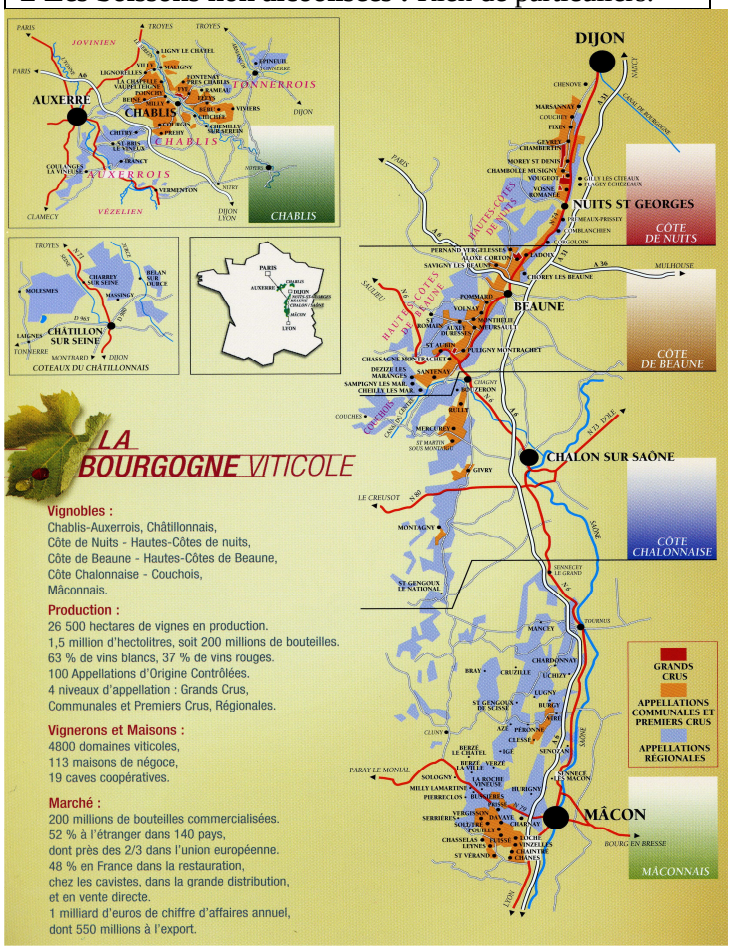
Appellations Cote de Beaune	
Pernand-Vergelesses	**Puligny-Montrachet**
Beaune	**Chassagne-Montrachet**
Pommard	**Santenay**
Meursault	**Maranges**

Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Gougère (pâte à chou et fromage) Œuf en Meurette (Œuf poché au vin rouge) Jambon persillé Escargots à la bourguignonne	Petit Chablis Epineuil Irancy Meursault
Pôchouse (Matelote de poissons) Bœuf Bourguignon Volaille de Bresse à la crème Brochet à la Dijonnaise Coq au vin	Chablis Maranges Meursault 1er cru Beaune 1er cru Fixin
Poire Belle Dijonnaise Bugnes - Flamusse (Flan aux pommes)	Crémant de Bourgogne

■ **Les boissons alcoolisées :** La **crème de cassis** est une grande spécialité dijonnaise, elle est issue de la macération de baies de cassis dans de l'alcool. Ensuite ajout de sucre et l'on obtient une liqueur qui titre de 16 à 18°. Le **Ratafia** (liqueur faite de marc de Bourgogne sucrée dans laquelle ont macéré des plantes ou des fruits), le marc et la fine de Bourgogne et le cidre. **Appellation d'origine réglementée :** Eau de vie de marc de Bourgogne et eau de vie de vin de Bourgogne.

■ **Les boissons non alcoolisées :** Rien de particuliers.



■ **Lieux Touristiques en Bourgogne :** La région est riche en abbayes, église, châteaux et cathédrales. Comme villes touristiques, on trouve Dijon et son parlement ainsi que le palais des Ducs de Bourgogne qui abrite le siège de la toison d'or, Beaune avec son hôtel dieu, Sens avec son palais des archevêques, le centre ville d'Auxerre… Comme sites naturels, vous pouvez aller vous promener dans le parc naturel du Morvan ou admirer les panoramas d'Alésia ou grimper la roche de Solutré…

Côte Chalonnaise	Maconnais
Mercurey	**Mâcon**
Givry	**Pouilly Fuissé**
Montagny	**St Véran**