

par le travail des HOMMES

... les hommes,
au fil des siècles, ont su
l'observer, l'étudier
et le classier.



La tradition du respect

Innover sans révolutionner

Les pratiques culturelles de la Bourgogne sont réputées douces. Certains les qualifient même d'intuitives.

Les vignerons bourguignons ont toujours eu un intérêt puissant pour la terre et la plante avant la cave.

Qu'ils choisissent la certification bio, la pratique de la biodynamie, de la culture raisonnée ou le retour aux pratiques de leurs anciens consignées dans les livres familiaux, les bourguignons veulent rendre à leur terre toute sa qualité.



Les clos :

L'illustration des « Climats » de Bourgogne

En Bourgogne, un clos correspond à un « Climat » entouré de murs. Au Moyen-Âge, les clos appartenait à des pro-

priétaires prestigieux ou à des ordres monastiques. Aujourd'hui plusieurs propriétaires peuvent se partager un même clos.

Délimités par les hommes, ils incarnent le savoir-faire des vignerons et la diversité du vignoble de

Bourgogne. Mondialement connus, les clos ont façonné le paysage du vignoble de Bourgogne.



“Chaque Climat est **unique**.
Il transmet au vin de Bourgogne, auquel il donne
naissance, **caractère, expression** et **personnalité** :
cela rend chaque vin de Bourgogne **incomparable**”.

Retrouvez la version intégrale de ce document et la liste complète des
« Climats » du vignoble de Bourgogne sur : www.vins-bourgogne.fr

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
12 Boulevard Bretonnière - BP 60150 - 21204 Beaune Cedex
bivb@bivb.com www.vins-bourgogne.fr



Le abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Edition 2012
www.grandjournal.fr - RCS B 34972572 - Imprimé avec encres végétales, sur papier fabriqué à partir de fibres 100 % recyclées,
répondant avec un procédé sans chlore, produit selon une gestion responsable des forêts, chez un imprimeur www.grandjournal.fr

la NATURE est là, habillée

“ La nature a doté la
Bourgogne d'un
environnement
unique et exceptionnel ...

Le terroir...

Dans la culture vitivinicole, il s'agit de l'ensemble des éléments naturels (géographiques, géologiques, pédologiques, végétaux, climatiques) qui, combiné à l'action humaine, donne un produit spécifique, non reproductible hors de ces conditions.

Les vins de Bourgogne sont le produit d'alliances complexes entre des conditions géologiques, géographiques, climatiques, techniques, culturelles, historiques et humaines toutes singulières : les terroirs des vins de Bourgogne.



...et les Climats

du vignoble bourguignon

Ce terme de « Climats » est typiquement bourguignon. Il constitue la définition bourguignonne du terroir. Les « Climats » sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques

spécifiques. Combinées au travail des hommes et « traduits » par les deux grands cépages, Chardonnay et Pinot Noir, elles ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés.

On compte ainsi plusieurs milliers de Climats pour l'ensemble des vins de Bourgogne, classés dans les différentes catégories d'appellations : Régionales, Villages, Premiers Crus, Grands Crus.



Et les « lieux-dits » ?

Le lieu-dit désigne, depuis la création du cadastre en France, un morceau de terrain dont le nom rappelle une particularité d'ordre topographique ou historique. Cependant, depuis longtemps, les termes Climats et lieux-

dits se confondent dans l'usage bourguignon. Quelques différences apparaissent toutefois dans la réalité. Ainsi, on peut trouver plusieurs lieux-dits à l'intérieur d'un même Climat ou avoir un Climat qui ne reprend qu'une partie de lieu-dit.

Du Terroir aux Climats

COMPRENDRE LES
VINS DE BOURGOGNE





des sols riches et complexes



La composition géologique des sols bourguignons reflète à la fois son origine marine et son histoire géologique.

De la mer tropicale, on retrouve des calcaires dans les sous-sols, parfois sous la forme de coquillages fossiles.

De la formation du massif alpin et des périodes glaciaires qui suivent, naissent et se façonnent ces Côtes qui s'étendent de Chablis au Mâconnais en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise.

Le sous-sol de Bourgogne est principalement composé de **marnes et calcaires d'origine marine** du Jurassique (-200 à 145 millions d'années).



“C'est dans le calcaire que les racines vont puiser la finesse et la richesse aromatique caractéristiques des appellations de Bourgogne.”

- 200 millions d'années : mer tropicale

- 65 millions d'années : formation du massif alpin

Périodes glaciaires : érosion des Côtes



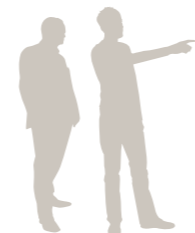
une météorologie particulière

En raison de sa situation géographique, la Bourgogne est exposée à un climat semi-continental.

Selon les saisons, le vignoble bénéficie des influences de l'océan (au printemps et à l'automne), du continent (en hiver) ou du Sud (en été).

Installée sur la pente Est/Sud-Est des Côtes, à des altitudes entre 200 et 500 mètres, la vigne bourguignonne profite des effets du vent, d'un drainage naturel de l'eau et d'un ensoleillement matinal plus long et plus doux pendant les

mois d'hiver, ce qui lui évite de souffrir du gel. L'ensoleillement et les températures élevées en été permettent une maturation optimale du raisin, concentrant ainsi les arômes.



“Ici, on respecte les effets du climat comme on respecte les effets du sol, les vigneron estiment qu'il s'agit de spécificités auxquelles ils doivent faire face sans les nier et même, au contraire, les révéler.”

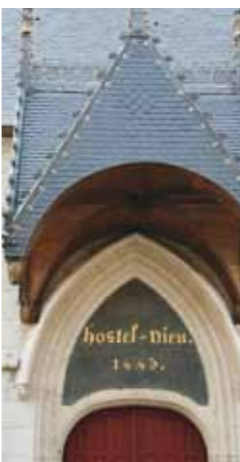


2000 ans de construction de terroir

“Ici, ce sont des gens qui aiment leur terre, viscéralement. Tout est basé sur la terre, la manière de l'entretenir, de la cultiver, de la faire fructifier, de la magnifier.”

Les vins de Bourgogne sont issus d'une histoire riche de 2000 ans, pendant laquelle les hommes ont joué un rôle déterminant.

Un vignoble millénaire qui cultive traditions et savoir-faire.



I^{er} - II^e siècle Naissance du vignoble sous l'influence Gallo-Romaine

IV^e siècle En 312, 1^{er} écrit attestant de l'existence du vignoble de Bourgogne

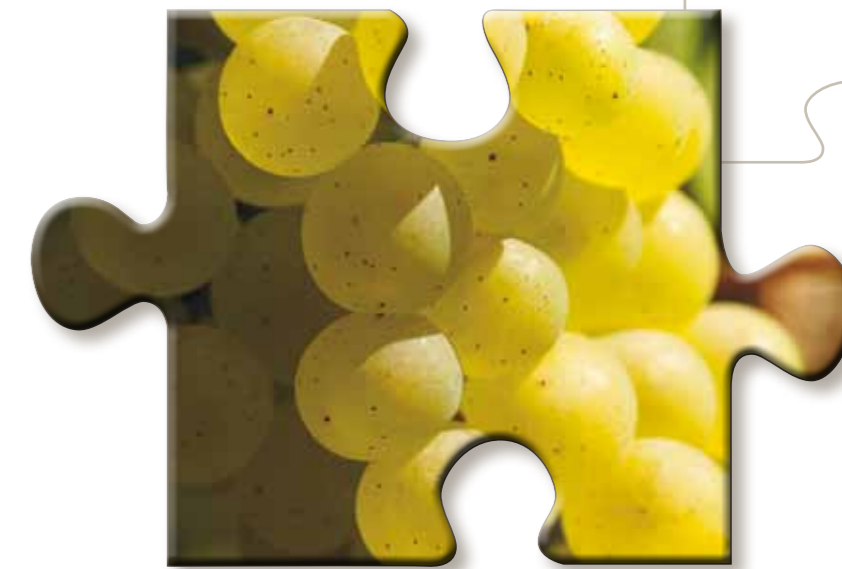
XI^e siècle Les Moines de Cluny et Cîteaux formalisent le travail de la vigne

XV^e siècle Les Ducs de Bourgogne font rayonner les vins de Bourgogne en France et en Europe

XVIII^e siècle Avec la Révolution française, redistribution des biens de l'Église et de la noblesse

XX^e siècle En 1936, création de la première Appellation d'Origine Contrôlée

XXI^e siècle En 2011, 3 800 domaines viticoles, 250 maisons de négoce, 23 caves coopératives



des cépages nobles

“Le mono-cépage : faire confiance à l'alliance entre le cépage, le sol et le travail de l'homme.”

Les vins de Bourgogne sont des vins majoritairement monocépages, ce qui leur apporte une grande pureté d'expression.



Le vignoble bourguignon reste la référence absolue pour les vins issus de Chardonnay et de Pinot Noir de caractère.

Une partie des vins sont issus d'autres cépages tels que le Gamay ou l'Aligoté.

Chardonnay 46 %

Pinot Noir 36 %

Gamay 7,5 %

Aligoté 6 %

Divers 4,5 %

