



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 vignerons estiment qu'il s'agit de spécificités auxquelles ils doivent faire face sans les nier et même, au contraire, les révéler.”

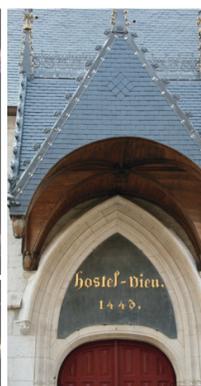
2000 ans de construction de terroir



“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 2020, 3 577 domaines viticoles, 266 maisons de négoce, 16 caves coopératives

des cépages nobles

“Le monocépage : 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 51,4 %

Pinot Noir 39,5 %

Gamay 2,6 %

Aligoté 5,8 %

Autres 0,2 %