



Du Terroir aux **Climats**

POUR ALLER PLUS LOIN



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre



Deux personnes se croisent dans un lieu hautement touristique de la capitale des vins de Bourgogne, les Hospices de Beaune.



Le premier, **Jacques, est un grand amateur de vins de Bourgogne.** Une fois par an, il vient en Bourgogne, pour redécouvrir les arômes au cœur des terres où ils prennent vie. Depuis des années, il vient goûter l'effet des terroirs et son savoir est le fruit de ces expériences. Il ne cherche plus les terroirs, les terroirs viennent et s'ouvrent à lui.

Le second, **Romain, vient pour la première fois.** C'est un vin goûté avec un ami qui lui a donné envie d'en savoir plus et l'a conduit jusqu'en Bourgogne. Il va trouver en Jacques un guide dans sa recherche de connaissances. Leur rencontre va lui permettre d'appréhender l'alchimie et la richesse des terroirs de Bourgogne.

Les deux hommes se trouvent dans la Salle des Pôvres : chacun à une extrémité de l'immense pièce. Jacques contemple les lieux plus qu'il ne les visite.

Romain, lui, scrute l'architecture et les moindres recoins de la Salle. Perplexe, il finit par s'approcher de Jacques.



Hospices de Beaune - Automne

Romain : Excusez-moi, Monsieur, je peux vous demander un renseignement, vous avez l'air de connaître le lieu.

Jacques : Mais bien sûr, c'est à quel propos ?

Romain : Je crois savoir que les **Hospices de Beaune** ont été fondés pour venir en aide aux malades. Ils sont financés depuis leur création par des donations. Savez-vous de quand date le premier don de vignes ?

Jacques : Oui. C'est Jean Plampays et son épouse qui ont fait ce premier don en 1459. Il est suivi de bien d'autres dons au fil des siècles, destinés aux œuvres de charité des Hospices.

Romain : Je vous remercie, l'histoire de ce lieu est vraiment fascinante...

Jacques : Content de vous avoir renseigné, cela semblait si important pour vous !

Romain : (*souriant*) Pour quelqu'un qui a l'ambition de découvrir les secrets des terroirs des vins de Bourgogne, tout est important !

Jacques : C'est une grande et belle ambition dites-moi (*il reprend sa déambulation dans la Salle des Pôvres, l'air amusé*). Le terroir témoigne d'une vitalité et d'un mouvement continu. Certains trouvent même le terme indéfinissable, parce qu'il n'arrête jamais d'évoluer.

Romain : (*intrigué*) Un terme sans définition arrêtée... Ça n'a pas l'air de vous déranger plus que ça ? (*suivant Jacques*).

Jacques : En effet, mais j'ai été comme vous, je voulais tout apprendre et tout expliquer.

Romain : Et, que s'est-il passé ?

Jacques : J'ai appris à vivre plus qu'à apprendre, à écouter plus qu'à questionner, à méditer plus qu'à analyser, à goûter, à respirer, à ressentir...

Les terroirs de Bourgogne sont une expérience sans fin, toujours renouvelée et surprenante ! Qui refuserait de vivre le plaisir d'une éternelle découverte ?

Hospices de Beaune

En 1443, le chancelier de Philippe le Bon, Nicolas Rolin...

en savoir plus ►►



des sols riches et complexes

Terroir

Le mot terroir est issu du mot gallo-romain *terratorium*...

en savoir plus ▶

Romain : Une éternelle découverte ? Comment ça ?

Jacques : (*amusé par l'extrême curiosité du visiteur*) C'est une longue histoire, mais si vous avez quelques instants, je peux vous en raconter quelques bribes.

Romain : (*déçu*) Des bribes seulement ?

Jacques : (*il sourit*) L'expérience bourguignonne ne se raconte pas, elle se vit !

Romain : Je saurai alors ce que sont les **terroirs** des vins de Bourgogne ?

“ Seule dans le règne végétal, la vigne nous rend **intelligible** ce qu'est la véritable valeur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction. Elle ressent, exprime par la grappe, les secrets du sol : le silex, par elle, nous fait connaître qu'il est vivant, paisible, nourricier, la craie ingrate pleure en vin des larmes d'or. ”

Colette



Jacques : Vous en aurez en tous cas une première approche... Commençons par... la **géographie**. Que savez-vous de la géographie régionale ? De ses caractéristiques ? De ce qu'elles transmettent aux vignes ?

Romain : Et bien... Peu de chose, je l'avoue...

Jacques : En parler devant un bon repas, ça vous tente ?



Un peu de géographie

Une mer tropicale

Il y a 200 millions d'années, à l'ère secondaire...

en savoir plus ▶

une météorologie particulière



Restaurant à Beaune - Beaucoup plus tard...

Romain : (*repu*) C'est délicieux ! J'en oublierais presque le but de mon voyage !

Jacques : Bien au contraire, vous avez déjà appris quelque chose des terroirs des vins de Bourgogne.

Romain : (*étonné*) En mangeant des œufs en meurette ?

Jacques : Oui, car ils expriment un des traits de caractère des bourguignons, fondamental dans leur approche de la vigne et du vin.

Romain : C'est-à-dire ?

Jacques : L'œuf est un aliment simple... pourtant sa qualité, la maîtrise du mode et du temps de cuisson, la recette, le cuisinier font qu'il est réussi ou pas... **La recherche de l'excellence sous une apparente simplicité.**

Romain : Oui, admettons... bon, j'ai compris que vous ne croyez pas que la géographie, ni la **géologie** servent à quoi que ce soit pour comprendre les terroirs des vins de Bourgogne !

Jacques : Ce n'est pas du tout ce que j'ai dit ! C'est une partie évidemment indispensable, car sans ces conditions, il n'y aurait pas eu de plantation de vignes. Mais à y regarder de plus près, toutes ces conditions sont loin d'être idéales en Bourgogne.

Romain : (*surpris*) Pourtant des coteaux orientés vers le sud ou l'est, avec une pente drainante, ce sont quand même de gros avantages pour la vigne, non ?

Coupe géologique...

en savoir plus ►

Jacques : Oui, mais que faites-vous du glissement constant des terres le long de la pente ? Et que dites-vous de ce climat ?

Romain : Permettez-moi de vous rappeler qu'il y a des vignes plus au nord !

Jacques : (*buvant son café*) Oui, mais avec des conditions **climatiques** différentes... D'ailleurs les Bourguignons, en bons cultivateurs, savent bien que les variations du temps sont importantes.

Romain : Pourquoi dites-vous « en bons cultivateurs », ce ne sont pas des agriculteurs !

Jacques : Oui et non... (*reposant sa tasse de café*) Ici, ce sont des gens qui aiment leur terre, qui y sont viscéralement attachés... Tout est basé sur la terre, la manière de l'entretenir, de la cultiver, de la faire fructifier, de la magnifier.

Romain : Je comprends... Et quel rapport avec le temps qu'il fait ?

Jacques : Encore un point fondamental... La vigne est très sensible aux sols, mais aussi aux variations de températures, aux changements de direction du vent, aux précipitations.

Romain : Oui, mais tout cela se corrige en cave, non ?

Jacques : (*il se penche vers Romain*) Et bien non : les vigneron respectent les effets du climat, comme ils respectent les effets du sol. Ils estiment qu'il s'agit de phénomènes normaux, auxquels ils doivent faire face, sans les nier et même, au contraire, qu'il faut révéler.

Continental

avec des nuances

Le climat de la Bourgogne est plutôt tempéré avec...

en savoir plus ►



2000 ans de construction de terroir



Romain : C'est pour ça que le vin n'est pas pareil d'une année à l'autre ?

Jacques : Effectivement. C'est ce qu'on appelle l'effet millésime.

Romain : Mais alors, il n'y a pas de vérité du terroir, si le vin qu'il produit est dépendant des conditions climatiques !

Jacques : (*marquant un temps d'arrêt*) Si, bien sûr que si ! Et l'effet changeant du climat lui ajoute une dimension temporelle passionnante, vous ne trouvez pas ? Tiens, au fait, savez-vous que **Climat** a une seconde signification, très importante en Bourgogne ? ...

Romain : ... ???

Jacques : Un « **Climat bourguignon** » est ce qu'on appellerait ailleurs une parcelle, donc bien un morceau de terre... C'est l'expression ultime du terroir !

Romain : Encore une curiosité bourguignonne... Pas si simple...

Jacques : Simple ? Mon cher Romain, vous touchez là à une notion peu défendue par les Bourguignons...

Romain : Je commence à le comprendre en effet. Je suppose que vous avez une explication logique à cette complexité ?

Jacques : Logique, peut-être pas. Moi-même, je ne suis pas certain d'avoir compris pourquoi ils... s'entêtent.

Romain : Comment ça, ils s'entêtent ?

Jacques : Il faut beaucoup de persévérance et de volonté, peut-être même un peu de folie, quand on a l'ambition collective de produire les meilleurs vins du monde ! Mais il est trop tard pour cela ce soir... Quel est votre programme demain ?

Romain : J'aimerais aller voir le vignoble, par exemple Vosne-Romanée.

Jacques : Si vous voulez, je n'ai pas de programme précis demain, retrouvons-nous devant l'église vers 9 heures.

Les Climats

du vignoble bourguignon

Ce terme de « Climats » est typiquement bourguignon. Il constitue ...

en savoir plus ►►



des cépages nobles

Deux grands cépages

bourguignons

Les vins de Bourgogne sont majoritairement « monocépages »...

en savoir plus >

Vosne-Romanée - Matinée lumineuse d'automne

Jacques : Bonjour Romain, belle journée, non ?

Romain : Bonjour Jacques, oui, c'est magnifique, mais dites-moi, quel froid !

Jacques : C'est vrai ! Alors, bougeons, suivez-moi !
(Ils prennent le chemin des vignes).

Romain : *(grelotant)* J'ai lu quelque part que la vigne était une plante méditerranéenne, comment fait-elle ici, avec ce froid ?

Jacques : *(il rit)* Lorsque je parlais d'entêtement hier, je pensais à ça, au fait qu'il est possible de faire pousser de la vigne ici, mais que ce n'est pas forcément un lieu idéal. Les terrains ne sont pas homogènes, le climat est frais. D'autant plus qu'ils ont choisi de favoriser des vins « **monocépages** » !

“ [Le Pinot] apporte avec lui une idée d'excellence inégalée, de dignité suprême, qui fait qu'on ne lui trouve point d'équivalent hors du vignoble de Beaune ”

Roger Dion dans *Histoire de la Vigne et du Vin en France des origines au XIXème siècle*
Flammarion 1959, Réédition 1982

Jacques : Et je connais un certain nombre d'amateurs qui s'en félicitent ! Les terroirs et les vins de Bourgogne ne sont déjà pas simples à comprendre alors imaginez, s'ils mélangeaient les cépages !

Romain : *(s'essoufflant à suivre Jacques qui progresse d'un pas assuré sur le chemin des vignes)* N'empêche... un seul cépage... c'est s'interdire de compenser les faiblesses de l'un *(il souffle...)* par les forces de l'autre !

Jacques : *(s'arrêtant devant un muret)* Ou faire confiance à l'alliance entre le cépage, le sol et le travail de l'homme... Ici, elle atteint la perfection.

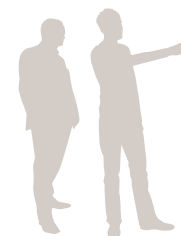
Romain : C'est la Romanée-Conti ?

Jacques : C'est exactement ça, juste devant vous.

Romain : *(il paraît ennuyé)* Je ne voyais pas ça comme ça.

Jacques : *(intrigué)* Vous êtes déçu ?

Romain : Non, pas du tout ! Mais ce mur-là m'ennuie pour ma théorie.



des cépages nobles

Une démarche

commune pour préserver l'environnement

Le vignoble bourguignon n'a cessé d'évoluer au fil des siècles. Depuis 30 ans ...

en savoir plus

L'encépagement en Bourgogne

Chardonnay 46 %

Pinot Noir 36 %

Gamay 7,5 %

Aligoté 6 %

Divers 4,5 %

Jacques : *(de nouveau amusé)* Ah, vous avez une théorie et vous ne m'en avez rien dit ? Je vous écoute.

Romain : *(il se racle la gorge, légèrement intimidé)* Ma théorie est de dire que le terroir c'est la nature qui en décide *(il s'arrête, Jacques continuant de le regarder, et reprend)*. Alors ce mur...

Jacques : Ce mur, qui marque **l'intervention de l'homme**, ne vous arrange pas, je le comprends ; savez-vous que les murs, comme vous dites, entourent souvent ce qu'on appelle des clos ?

Romain : Comme au Clos de Vougeot.

Jacques : Exactement. J'imagine que vous savez pourquoi ?

Romain : *(avec une joie non dissimulée)* Oui, ça, je sais ! *(et comme récitant une leçon)* Cela vient du latin *clausum* et c'était le mot naturellement employé par les Burgondes puis par les moines au Moyen Âge pour décrire les lieux qu'ils fermaient. C'est resté, en Bourgogne, lié à la culture du vin.

Jacques : *(bienveillant)* Vous avez une théorie, vous savez ce qu'est un clos, vous n'êtes pas si néophyte dans la découverte des terroirs des vins de Bourgogne !

Romain : N'empêche, que devient la nature dans le terroir ?

Jacques : Si vous voulez bien me suivre, vous verrez qu'elle a son rôle elle aussi.
(Un peu plus haut dans les vignes, Jacques s'arrête et se retourne).

D'ici, vous voyez bien que les rayons du soleil touchent idéalement ces quelques ouvrées* qui font la Romanée-Conti. Quand on sait qu'en sous-sol, il y a un calcaire spécifique, on comprend qu'il y a une différence avec la parcelle d'à côté, dont le sous-sol se compose de marnes et de calcaires.

Romain : Et là, juste devant nous ?

Jacques : C'est la Tâche.



*Une ouvrée équivaut à 428 m².

Romain : *(ouvrant de grands yeux)* Et ce n'est pas pareil ! Je ne saurais dire pourquoi. La couleur de la terre, la pente... oui, c'est différent.

Jacques : Eh oui ! Si vous regardez bien, que voyez-vous ?

Romain : Des hommes qui travaillent, penchés sur les ceps... Mais qu'est ce que c'est beau, regardez ! Ici, c'est doré. Ici, c'est plus jaune bouton d'or, et... Tiens il y a un regroupement là-bas, que font-ils ?

Jacques : Ils discutent, ils partagent leurs expériences, s'interrogent sur le temps, sur la vinification en cours. Il y en a pour des heures...

Innov

sans révolutionner

Les pratiques culturelles de la Bourgogne sont réputées douces...

en savoir plus



Romain : Ça doit être passionnant.

Jacques : Je vous sens... conquis.

Romain : Enchanté ! C'est splendide ! J'ai l'impression d'avoir sous les yeux une nuée de micro-jardins japonais, entretenus avec soin, originaux et semblables, harmonieux dans leur apparent dérangement, un parfum de... ça peut paraître exagéré mais, un parfum d'éternité.

Jacques : N'oubliez pas que tout ceci représente beaucoup de travail, une constance dans l'effort, pendant des siècles et des siècles. Certains ici l'appellent le travail de mémoire. La nature est là, mais habillée par le travail des hommes : les arbres, la terre... structurés par les chemins, les clos... et comme vous le voyez, cet incessant labeur !

Romain : Allons déjeuner, vous me raconterez la suite de l'histoire : je vous invite !



Tout au long de l'année, le travail de la vigne prend différentes formes, ici : vendanges, labour, brûlage des sarments, remontage et repiquage.

Châlon-sur-Saône - Restaurant - Début d'après-midi

Romain : Vous m'avez merveilleusement raconté l'histoire de cette Bourgogne mythique !

Jacques : Mais ce n'est pas un mythe, c'est bien réel. D'ailleurs, vu le sort que vous venez de faire à ce dernier verre...



2000 ans de culture

du vin

En 2008, une équipe de (INRAP) a découvert les vestiges d'une vigne ancienne ...

[en savoir plus >](#)

Romain : *(Romain l'interrompt)*

J'adore les réflexions du style « On est un maillon qui traverse le terroir, on essaie d'améliorer, on transforme un peu et on le transmet à la génération suivante. Plus la liaison est bonne et plus on peut conserver le terroir ».

Un peu d'histoire

Autun, Cluny, Cîteaux

Le premier témoignage écrit de la présence de la vigne...

[en savoir plus >](#)

Jacques : Vous ne me semblez plus persuadé que seule la nature est louable Romain !

Romain : Vous avez raison. Je me sens encore plus intimidé qu'avant par ces terroirs et encore plus par ces femmes et ces hommes qui font ce vin depuis tant de générations.

Jacques : Ils ont beau être « terroiristes », ils ne mordent pas !

Romain : « Terroiristes » ?

Jacques : C'est le nom qu'on leur donne parfois. Mais ne vous inquiétez pas, ils m'ont ouvert leurs portes, ils vous les ouvriront aussi. Ils ont tellement la passion de transmettre ! D'ailleurs, voici les coordonnées d'un vigneron qui vous accueillera avec plaisir lors de votre séjour à Mâcon.



Agrafage.

Hôtel de Romain - Mâcon

Romain : *(dans sa chambre d'hôtel, Romain s'interroge)*
 Les terroirs des vins de Bourgogne... si subtils à définir...
(reposant ses livres dans un coin de la pièce) :
 C'est vrai qu'il y a des coteaux qui regardent le soleil, des ter-
 rains argilo-calcaires. Mais, pourquoi le Pinot Noir ? Pourquoi
 le Chardonnay ? Pourquoi tout ce temps ?
(reprenant l'un des ouvrages)
 Jacques dirait que tout est dans la volonté de l'homme. Il faut
 reconnaître qu'il fallait en vouloir... Il faut en vouloir ! Réussir
 à faire passer dans le vin à la fois une géographie, une géo-
 logie, un climat, une histoire collective et personnelle...

“ Car le terroir n'influence pas que le vin, il joue aus-
 si sans doute par ricochets sur les mentalités. Des
 hommes qui au fil des siècles ont été en permanence à
 la recherche du plus petit dénominateur commun, iso-
 lant une parcelle de la taille d'un jardin sous prétexte
 que de l'autre côté du fossé ce n'était pas pareil, ne se
 rangent pas en alignement militaire sous la bannière
 de la simplicité ”

Jacques Dupont dans Choses Bues – Grasset – 2008

Ces terroirs toujours à découvrir...

Les vins de Bourgogne sont le produit d'alliances complexes entre des conditions géologiques, géographiques, clima-
 tiques, techniques, culturelles, historiques et humaines toutes
 singulières. En résumé, les **terroirs des vins de Bourgogne**.
 Terroirs au pluriel. La diversité des conditions s'exprime,
 grâce au travail de l'homme, dans la multiplicité des vins de
 Bourgogne composant une mosaïque à nulle autre com-
 parable. Conscients de cet héritage, novateurs sans être
 révolutionnaires, les vignerons bourguignons poursuivent
 ensemble cette recherche de l'équilibre entre conditions na-
 turelles et humaines, qui donne à leurs vins cette richesse qui
 fait la joie des amoureux du vin. La meilleure preuve qui soit
 de l'existence des terroirs des vins de Bourgogne.

Remerciements ►►

Bibliographie ►►



En 1443, le chancelier de **Philippe le Bon, Nicolas Rolin**, et son épouse **Guigone de Salins** fondent à Beaune un hôpital pour les pauvres et les malades : **l'Hôtel-Dieu**.

C'est aujourd'hui un lieu emblématique de la Bourgogne. Ses **toits vernissés**, sa **Chambre des Pôvres** (ou Grande Salle) sont connus partout dans le monde. L'Hôtel-Dieu fait partie d'un ensemble, les Hospices de Beaune, rassemblant un hôpital, diverses structures sociales et un vignoble. Depuis l'origine, c'est le produit de ce vignoble qui finance l'ensemble lors d'une **Vente aux Enchères** qui a lieu chaque année, depuis 1859, le 3^{ème} dimanche de novembre.





Selon le Dictionnaire culturel de la langue française, le mot terroir est issu du mot gallo-romain *terratorium*, c'est-à-dire la déformation du mot *territorium*, soit territoire.

Le terme terroir apparaît dans la littérature pour la première fois sous la plume de Corneille en 1643 dans *Cinna* : « Allez donner mes lois à ce terroir fertile ».

Le Robert atteste son apparition en 1246 et lui donne aujourd'hui cette définition : « Étendue de terre assez limitée, considérée du point de vue de ses qualités, de ses aptitudes agricoles ».



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.

La définition de l'Appellation d'Origine Contrôlée, comme de l'Appellation d'Origine Protégée, est très proche de cette conception.

**La pédologie désigne l'étude de l'organisation (structures et fonctionnement) des sols, de leurs propriétés, de leur distribution dans l'espace et de leur évolution dans le temps.*

Une mer tropicale

Il y a 200 millions d'années, à l'ère secondaire, une mer recouvrait la quasi-totalité de l'actuel territoire français. Cette mer chaude, tropicale, était propice au développement du corail et, plus largement, aux dépôts calcaires. Ce sont ces calcaires que l'on retrouve aujourd'hui dans les sous-sols bourguignons, parfois sous la forme de coquillages fossiles.

Le bouleversement de l'ère tertiaire

Aux alentours de -65 millions d'années, la mer se retire peu à peu et l'érosion fait apparaître des vallées et des sols argilo-calcaires. Ce mouvement apparemment calme est le prélude d'un phénomène gigantesque : la création des Alpes. Poussé par la plaque africaine, le socle granitique se soulève et donne naissance au massif du Mont-Blanc et au Massif Central. Ce ne sont que soulèvements et cassures (failles) qui, du nord au sud, forment petit à petit le paysage actuel entre Dijon et les Monts du Mâconnais. Au nord-ouest, les phénomènes ont été moins violents et les couches ont été simplement déformées en cuvette, donnant les reliefs de « cuesta » du bassin de Paris.

Le travail patient de l'érosion quaternaire

Les grandes périodes glaciaires ont érodé petit à petit les pentes créées par les failles pour en faire des cuestas, autrement dit, des côtes.

De Chablis au Mâconnais, toutes les terres où vit la vigne bourguignonne sont situées sur ces côtes. Leur pente permet le drainage naturel de l'eau, si important pour le développement du vignoble.

Des Côtes qui regardent le soleil

De Chablis à Mâcon, les vignes bourguignonnes sont implantées sur des côtes orientées vers l'est ou le sud-est. Cette exposition privilégiée leur permet de bénéficier de l'ensoleillement du matin, à la fois plus long et plus doux pendant les longs mois d'hivers, et d'éviter de souffrir du gel.

Des couches géologiques dominées par la marne et le calcaire

La composition géologique des sols bourguignons reflète à la fois leur origine marine et leur histoire géologique. Selon les lieux, il y a une ou plusieurs couches de matériaux, plus ou moins proches en termes de composition. L'alternance entre les couches marneuses et calcaires explique les situations contrastées dans des périmètres géographiques restreints, même si 95 % des sols sont argilo-calcaires.

Il s'agit d'un véritable mille-feuille ! Par exemple, à Vosne-Romanée, on trouve en bas de pente des marnes et conglomérats, en milieu de pente, des calcaires dits « à entroques », puis quelques mètres au-dessus, à hauteur de la Romanée-Conti, des calcaires de Prémieux. Entre ces deux calcaires subsiste une fine couche de marnes à *Ostrea acuminata*. Enfin, au sommet de la pente se trouve de l'oolithe blanche.



Le cas particulier du « Kimméridgien »

Ce calcaire particulier, formé au Jurassique (-200 à -145 millions d'années), est singularisé par l'existence de petites huîtres fossiles désormais célèbres, appelées les *Exogyra virgula*. C'est sur ce calcaire singulier qu'est implanté le vignoble de Chablis.

Deux fleuves

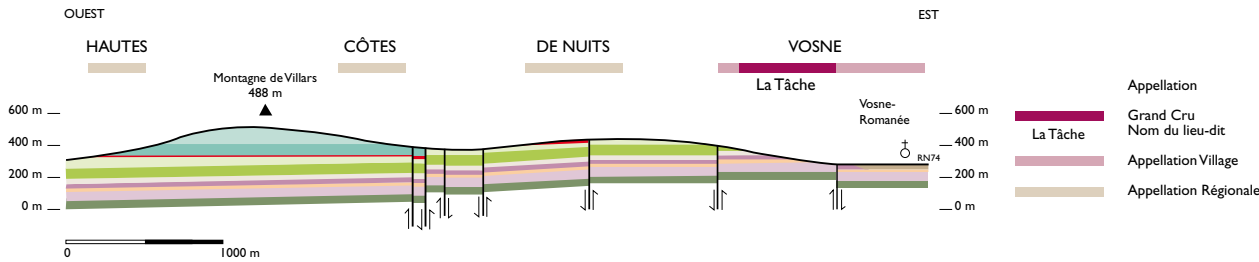
La présence de l'Yonne au nord et de la Saône à l'est semble confirmer la thèse selon laquelle tout grand vignoble se situe près d'un fleuve. Le transport fluvial est en effet un atout pour la commercialisation. La présence de ces deux fleuves constitue un des éléments qui a permis à la Bourgogne d'exporter ses vins hors de la région.

Coupe géologique

en savoir plus...

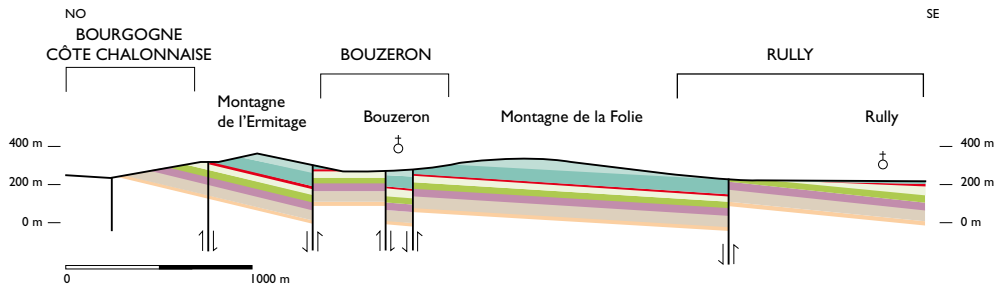
[Retour à la page 5](#)

COUPE GÉOLOGIQUE DE LA CÔTE ET DES HAUTES CÔTES DE NUITS



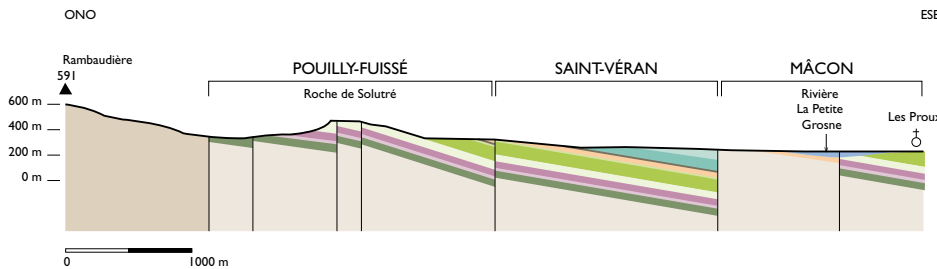
OLIGOGÈNE	Conglomérat saumon		
JURASSIQUE SUPÉRIEUR	Calcaires compacts de Vergy	Marnes de Villars	
	Oolithe ferrugineuse		
JURASSIQUE MOYEN	Calcaires de Corton et de Ladoix	Calcaires de Comblanchien	Oolithe Blanche
	Calcaires à Chaïlles de Prêmeaux	Marnes à <i>Ostrea acuminata</i>	Calcaires à entroques
JURASSIQUE INFÉRIEUR	Marnes sableuses		

COUPE GÉOLOGIQUE DE LA CÔTE CHALONNAISE



JURASSIQUE SUPÉRIEUR	Calcaires de Nantoux	Marnes blanches de Chagny
	Oolithe ferrugineuse	
JURASSIQUE MOYEN	Calcaires de Corton et de Ladoix	Calcaires de Comblanchien
	Marnes à <i>Pholadomya bellona</i>	Calcaires de Chassagne
	Marnes à <i>Ostrea acuminata</i>	

COUPE GÉOLOGIQUE DES MONTS DU MÂCONNAIS



JURASSIQUE SUPÉRIEUR	Calcaires de Lérigny	Marnes noires et grises		
JURASSIQUE MOYEN	Dalle nacrée	Marnes à pholadomyes	Calcaire grisâtre	Marnes de Davayé
	Calcaires à entroques			
JURASSIQUE INFÉRIEUR	Marnes	Calcaires à gryphées		
TRIAS	Grès et argiles			
SOCLE	Microgranite	Rhyolite		

Continental...

en savoir plus...

Continental avec des nuances...

Le climat de la Bourgogne est plutôt tempéré, avec de fortes variations d'une année sur l'autre. Le vignoble bourguignon se localise dans les zones de nuance chaude et plus ou moins sèche.

Deux grands ensembles se distinguent :

► **Au sud-est**, le principal ensemble, situé sur la bordure occidentale de la plaine de Saône, bénéficie du climat le plus chaud et le plus sec de toute la région.

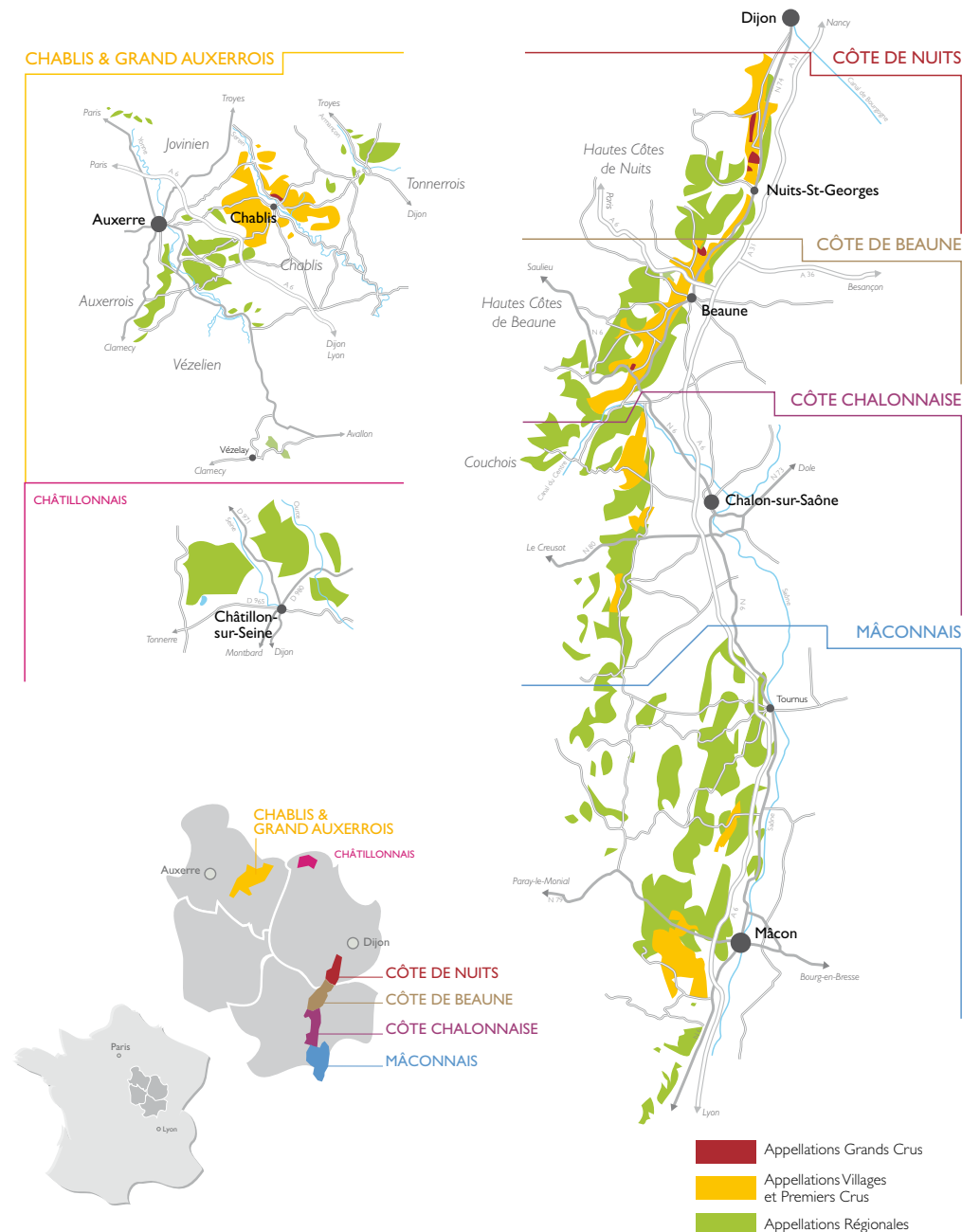
Les secteurs de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire profitent d'un triple effet d'échelles générales et régionales : une latitude relativement méridionale, une longitude ouverte au sud qui permet les remontées d'influences méditerranéennes par le sillon du Rhône et de la Saône et un fort effet d'abri vis-à-vis des vents frais et humides d'ouest.

► **Au nord-ouest**, dans l'Yonne et la Nièvre, en franchissant le seuil de Bourgogne, on franchit également un seuil de risque, notamment celui de gel printanier. Mais, localement, les conditions régionales de relief et de latitude rendent la viticulture possible.

Les vignobles sont circonscrits aux grandes vallées, à l'endroit où elles traversent une des lignes de cuestas du Bassin parisien : Armançon (Tonnerrois), Serein (Chablisien), Yonne (Auxerrois).

Positionnés relativement en creux, leurs versants sont mieux abrités à l'ouest. Ce sont donc des îlots climatiques chauds et secs dans un secteur du Bassin parisien déjà à la limite de la culture de la vigne.

La Bourgogne et ses cinq régions viticoles



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. Combinés au travail des hommes et « traduits » par les deux grands cépages, Pinot Noir pour les vins rouges, Chardonnay pour les vins blancs, ces éléments ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés. On compte des milliers de Climats en Bourgogne.

Les Climats à travers les siècles

Dès le VII^{ème} siècle, on reconnaît et on cite déjà certains crus fameux comme le « Clos de Bèze » à Gevrey-Chambertin. Pendant plusieurs siècles, la notoriété des vins de Bourgogne s'étend sous l'impulsion des moines de Cîteaux, puis des Ducs de Bourgogne. Certains vins, désignés par le nom de leur Climat d'origine, acquièrent une réputation au-delà des frontières (Clos de Vougeot, Montrachet...).

A partir de 1935, l'INAO officialise cet usage du terme « Climat » et l'utilise dans ses textes réglementaires pour l'ensemble des appellations bourguignonnes, quel que soit leur niveau hiérarchique.

Quelques exemples de Climats

- Le Climat « Montrachet », classé en Grand Cru, dont le territoire s'étend sur une partie des deux communes de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet en Côte de Beaune
- Le Climat « Clos du Château de Montaigu », Premier Cru de Mercurey en Côte Chalonnaise
- Le Climat « Ménétrière », en appellation Village sur la commune de Fuissé dans le Mâconnais
- Le Climat « Côte Saint-Jacques », en appellation Régionale sur la commune de Joigny dans le Jovinien

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 d'un lieu-dit.



Deux grands cépages

en savoir plus...

Deux grands cépages bourguignons

Les vins de Bourgogne sont majoritairement « monocépages », c'est-à-dire produits à partir d'une seule variété de raisin. Cela leur apporte une grande pureté d'expression. Les vins de Bourgogne sont ainsi parmi les rares grands vins qui ne pratiquent pas l'assemblage de raisins venant de cépages différents.

Les vins rouges de Bourgogne sont issus du Pinot Noir (36 %) ou du Gamay (7,5 %).

Les vins blancs de Bourgogne proviennent soit du Chardonnay (46 %), soit de l'Aligoté (6 %).

Le vignoble de Bourgogne reste la référence absolue pour la production de grands vins issus du Chardonnay et du Pinot Noir.

Le **Pinot Noir** est considéré comme un cépage très proche des vignes sauvages. Il a pris divers noms au fil des siècles (Avernat, Morrillon, Noirien) et son origine précise reste inconnue. Il est considéré comme le cépage bourguignon par excellence depuis le XIV^{ème} siècle. C'est un cépage généralement décrit comme ingrat, fantasque, difficile à travailler, hyper sensible aux variations du sol. C'est effectivement en Bourgogne qu'il se sent le mieux, traduisant l'infinie diversité des combinaisons pédologiques*.



**La pédologie désigne l'étude de l'organisation (structures et fonctionnement) des sols, de leurs propriétés, de leur distribution dans l'espace et de leur évolution dans le temps.*

Le **Chardonnay** est également associé à la Bourgogne, mais est désormais répandu partout dans le monde. Son apparente simplicité est contredite par les diversités des vins blancs qu'il produit en Bourgogne, depuis Chablis jusqu'à Mâcon, en passant par Meursault ou Puligny-Montrachet.



Ces deux cépages seraient d'origine locale, ce qui expliquerait leur admirable adaptation aux conditions spécifiques à la région.

Retour à la page 9



Une démarche commune pour préserver l'environnement

Le vignoble bourguignon n'a cessé d'évoluer au fil des siècles. Depuis 30 ans, une démarche commune des vignerons vers des pratiques douces se dégage en Bourgogne. Qu'ils choisissent la certification bio, la pratique de la bio-dynamie, de la culture raisonnée ou le retour aux pratiques de leurs ancêtres consignées dans les livres familiaux, les Bourguignons veulent rendre à leur terre toute sa vitalité. Collectivement, ils se mobilisent pour une viticulture durable.





Innover sans révolutionner

Les pratiques culturelles de la Bourgogne sont réputées douces. Certains les qualifient même d'intuitives. Vignoble très morcelé, mais en même temps très ramassé géographiquement, la Bourgogne a toujours eu une façon de travailler très proche de celle de l'agriculteur, avec un intérêt puissant pour la terre et la plante avant la cave.

Rétifs aux modes, les Bourguignons intègrent, au fil du temps, les nouveautés les plus pertinentes, en évitant au maximum les bouleversements.

Versant négatif de cet attachement aux savoir-faire transmis par les générations précédentes, ils ont été les derniers à faire face à l'épidémie de phylloxéra de 1863 en adoptant les porte-greffes américains.

Versant positif de cet état d'esprit, ils ont été moins nombreux que dans d'autres vignobles à céder aux tentations productivistes de l'après-guerre.

Aujourd'hui, cette proximité avec la terre, qui reste leur marque de fabrique, se révèle en phase avec les évolutions de la viticulture moderne vers des méthodes plus douces, plus respectueuses des équilibres des sols, des plantes, mais restent toujours aussi secrètes.



2000 ans

en savoir plus...



[Retour à la page 15](#)

2000 ans de culture du vin

Au cours de l'été 2008, une équipe de l'Institut National de Recherches Archéologiques Préventives (INRAP) a découvert les traces d'une plantation, dont l'étude par une équipe du CNRS de l'Université de Bourgogne dirigée par Jean-Pierre Garcia, a révélé qu'il s'agissait de vestiges d'une vigne ancienne. La parcelle, enclose, située près de Gevrey-Chambertin, est composée de 27 rangs de vignes et 400 fosses de plantation. Leur alignement, leur dimension et leur disposition, conformes aux préceptes agronomiques de Columelle (1^{er} s. après J.C.) et de Pline l'Ancien (23-79), ainsi que des débris de poteries, permettent de dater ce vignoble des 1^{er} et 2^{ème} siècles après J.C. Il s'agit d'un témoignage remarquable de la présence d'un vignoble en Bourgogne dès l'Antiquité.



Autun révèle la Côte de Beaune et la Côte de Nuits

Le premier témoignage écrit de la présence de la vigne en Bourgogne date du IV^{ème} siècle après J.C. A l'occasion de la visite de l'empereur romain Constantin en 312 après J.C. à Autun, capitale éduenne*, un discours honorifique est prononcé. Il décrit le vignoble réputé du Pagus Arebrignus. L'auteur du panégyrique déplore la vétusté des vignes qui serait liée à leur âge ancien. On ignore encore si cette « lamentatio » était réelle ou visait à dissimuler au fisc de l'époque la réalité de la richesse du vignoble.



Cluny et Cîteaux créent un vignoble d'exception

Au tournant du millénaire, l'Europe entière vit au rythme de la chrétienté. C'est en Bourgogne que vont se faire face deux mouvements monastiques qui serviront de modèle et de référence pendant de longs siècles. A Cluny, est fondée en 909, une abbaye bénédictine qui bientôt comptera plus de 1 400 dépendances et deviendra le centre de la chrétienté. C'est en 1098 que Frère Robert crée à Cîteaux, la première abbaye cistercienne, en réaction à l'assouplissement de la règle bénédictine. Mais c'est à Saint Bernard, réel animateur du mouvement, que l'Abbaye devra son renouveau puis son rayonnement, puisqu'elle comptera près de 400 abbayes sœurs. La règle de vie stricte qu'impose Saint Bernard, « prière et travail », où l'effort est central, explique peut-être le travail phénoménal mené par les moines pour la mise en valeur de leurs possessions terrestres. Appliquant des modes de vinification rigoureux, notant tout ce qu'ils testaient, comparant les cépages, les raisins, les terres, effectuant des relevés des gelées, ils ont grandement contribué à la notoriété et à la pérennité des terroirs des vins de Bourgogne.

Les Ducs de Bourgogne choisissent le Pinot Noir

En 1356, Philippe de Valois, 14 ans, s'illustre à la Bataille de Poitiers. Son père, le roi de France Jean le Bon, le surnomme le Hardi et lui donne la Bourgogne : un cadeau dont la lignée des Valois saura faire une puissance de premier plan. En épousant Marguerite de Flandre, Philippe le Hardi est à la tête d'un territoire considérable qui va jusqu'à la Belgique actuelle. Exploitant lui-même des vignes en Bourgogne, il devient très vite le meilleur promoteur des vins, à la fois aux confins de son territoire en Artois et en Flandre, notamment auprès de son beau-père, en Avignon au palais papal et même à Paris. On raconte qu'en 1395, résidant quelques mois dans cette ville, il organisa des soirées fastueuses, où ne fut servi que du vin de Beaune : 800 hectolitres en tout, soit l'équivalent de 104 000 bouteilles.



Philippe le Hardi est surtout resté dans les mémoires comme celui qui chassa des vignobles bourguignons, par un édit de 1395, le Gamay, au profit du Noirien apparu dans les archives peu de temps auparavant (1375). Noirien qui prendra un peu plus tard le nom de Pinot Noir. Il s'appuya notamment sur des aspects sanitaires, arguant que les vins sont « des meilleurs et plus précieux et plus convenables pour le nourrissement et sustentation de créature humaine ».

Cet édit a été plus suivi sur les Côtes de Beaune et de Nuits que dans les autres vignobles, ce qui explique que le Gamay soit encore présent en Bourgogne au XXI^{ème} siècle. Il a ainsi lancé deux mouvements que suivront ses descendants : le choix du Pinot Noir et l'engagement de la maison ducale pour la promotion des vins. Ces deux mouvements se poursuivront jusqu'à l'extinction de la maison de Bourgogne, avec la mort de Charles le Téméraire en 1477.

**Les Éduens étaient un peuple de la Gaule celtique, établis dans les départements français actuels de Saône-et-Loire et de la Nièvre. Bibracte était leur capitale. Ils étaient alliés des Romains qui les considéraient comme des « frères de sang ».*

Les Bourguignons réinventent leurs traditions

La célèbre convivialité des Bourguignons serait issue de leurs échanges avec les habitants d'Artois et de Flandre, réputés pour leur goût de la fête, que l'on peut encore aujourd'hui admirer dans les tableaux de Bruegel. En réalité, c'est au début du XX^{ème} siècle, que quelques vigneron ont eu l'initiative de formaliser les grandes fêtes des vins de Bourgogne.

La première manifestation créée est la Paulée de Meursault en 1923, à l'initiative de Jules Lafon, propriétaire du Domaine Comte Lafon. Il était soutenu par Gaston Gérard, député radical de Dijon, et Jacques Prieur, propriétaire à Meursault. Son succès est rapide. De 35 la première année, les convives passent à 300 en 1928 pour atteindre une moyenne de 700 personnes de nos jours.

Elle a essaimé jusqu'à New York, où se tient, depuis 2000, en hommage à la Paulée de Meursault, la Paulée de New York.

En 1934, c'est à Camille Rodier, copropriétaire du Clos des Lambrays, et à Georges Faiveley, propriétaire du domaine du même nom, que l'on doit la création de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. S'inspirant tout à la fois des récits moyenâgeux sur la chevalerie, de Molière et de Rabelais, les fondateurs de la Confrérie avaient pour ambition de lutter « en faveur des grands vins de France en général et de ceux de Bourgogne en particulier ». La confrérie rassemble aujourd'hui plus de 10 000 membres dans le monde. Elle est installée au Château du Clos de Vougeot, où se déroulent les chapitres (grands banquets). Elle est également l'initiatrice de la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin a servi de modèle aux autres vignobles, mais également aux défenseurs d'autres produits, comme le Brie de Meaux par exemple.



Une nouvelle ère : les syndicats viticoles, les classements et les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

A partir du XVIII^{ème} siècle, sous l'impulsion d'un important mouvement littéraire et encyclopédique, plusieurs ouvrages sont publiés décrivant les vignobles de France. Pour la Bourgogne, l'Abbé Arnoux, Courtépée, Dom Denise ou même Thomas Jefferson, futur Président des États-Unis d'Amérique, mettent en avant certains « Climats » ou parcelles donnant des vins de grande qualité. Cette volonté intellectuelle de distinguer de plus en plus finement les vins par leur « terroir » se précise au XIX^{ème} siècle. Plusieurs hiérarchies sont établies. Elles aboutissent en 1860 à l'établissement, par le Comité d'Agriculture et de Viticulture de Beaune, d'un plan de classement parcellaire des vignobles de la Côte-d'Or en quatre catégories : tête de cuvée, première cuvée, deuxième cuvée, troisième cuvée.



L'objectif est de présenter un extrait de la mosaïque des Climats de Bourgogne lors de l'Exposition Universelle de Londres en 1862, mais, après le passage du phylloxéra, de récurrentes crises de mévente affaiblissent le vignoble. Organisés dans des syndicats viticoles, appuyés sur des personnalités marquantes, forts de leur rassemblement au sein de la Confédération des associations viticoles de la Bourgogne (CGAVB), les vignerons cherchent alors à promouvoir des normes de production

et de commercialisation des vins, basées sur une mise en avant de la notion d'origine et non sur l'assemblage des crus, pratique employée abondamment par le négoce à l'époque. Grâce à la loi du 6 mai 1919 définissant les Appellations d'Origine comme l'expression « d'usages locaux, loyaux et constants », les Bourguignons parviennent à prouver la validité historique des classements établis au cours des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles. Ce long processus historique de luttes aboutira finalement à la concrétisation, dans le cadre de l'AOC (expression juridique des normes de terroir), de la définition unique, très hiérarchisée et hétérogène des terroirs de Bourgogne.

REMERCIEMENTS

Le Comité de pilotage : Jean-Jacques Boutaud, Jean-Pierre Garcia, Olivier Jacquet, Krystal Lepresle, Eric Vincent / Jean-Philippe Gervais et Virginie Valcauda (BIVB) / Valérie Baudais-Baconnet (agence Val&co).

Les experts et professionnels qui ont accepté de partager avec nous : Jean-François Bazin, Roger Bessis, Jean-Guillaume Bret, Jean-Yves Bizot, Frédéric-Marc Burrier, Bernard Burtschy, Jean-Pierre Chabin, Boris Champy, Claude Chapuis, Rémi Chaussod, John Cheah, Bertrand Devillard, Benoit Droin, Jacques Dupont, Denis Fetzman, Pierre-Henry Gagey, Jean-Yves Gilet, Jean-Hugues Goisot, Anthony Hanson, Bernard Hudelet, Gilles Laferté, Michel Laroche, Antoine Lepetit, Jean-Nicolas Méo, Pierre Meurgey, Hubert de Montille, Jocelyne Pérard, Dominique Piron, Jean-Robert Pitte, Bruce Sanderson, Hervé Tucki, Karine Valentin, Kees Van Leuwen, Aubert de Villaine, Scott Wright.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

Sociologie

HINNEWINKEL Jean-Claude. *Les terroirs viticoles : origines et devenir*. Bordeaux : éditions Féret, 2004.

LAFERTE Gilles. *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*. Paris : Belin, 2006.

Histoire

LEROY-LADURIE Emmanuel. *Le territoire de l'historien*. Paris : NRF Gallimard, 1978.

DUBRION Roger. *Trois siècles de vendanges bourguignonnes*. Bordeaux : éditions Féret, 2006.

DION Roger. *Histoire de la Vigne et du Vin en France des origines au XI^e siècle*. Paris, 1959.

JACQUET Olivier. *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*. Dijon : Edition universitaire de Dijon, 2009. (Collection Sociétés)

LUCAND Christophe. *Les négociants en vins de Bourgogne, itinéraires, familles, réseaux : de 1880 à nos jours*. Dijon, 2006. Thèse de Doctorat d'histoire de l'Université de Bourgogne, sous la direction de Serge Wolikow.

LACHIVER Marcel. *Vins, Vignes et Vignerons*. Paris : Editions Fayard, 2002.

LAVALLE Jules. *Histoire et statistique des grands vins de la Côte-d'Or*. Paris, 1855.

JOHNSON Hugh. *Une histoire mondiale du vin*. Paris : Hachette, 1989.

GARRIER Gilbert. *Histoire sociale et culturelle du vin*. Paris : Larousse, 2008.

GOUJON Pierre. *La cave et le grenier*. Lyon : Presses Universitaires de Lyon, 1989.

STANZIANI Alessandro. *Histoire de la qualité alimentaire. France, XIXe-XXe siècles*. Paris : Seuil, 2005. (Collection Liber)

Géographie

CLARKE Oz. *Guide des terroirs : atlas des vins du monde*. Paris : Gallimard, 2003.

Géologie

FANET Jacques. *Les terroirs du vin*. Paris : Hachette, 2008.

WILSON James E. *Terroir*. Réédition 2001. University of California press, 1999.

Viticulture

GADILLE Rolande. *Le vignoble de la Côte Bourguignonne : Fondements physiques et humains d'une viticulture de qualité*. Paris : éditions Les Belles Lettres, 1967.

POMEROL Charles (Dir.). *Terroirs et Vins de France*. Paris : Total Edition Presse, 1984.

DANGUY R. ; AUBERTIN Charles. *Les grands vins de Bourgogne : la Côte-d'Or*. Dijon : Armand, 1892.

GUYOT Jules. *Etudes sur les Vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la Viticulture et de la Vinification française*. 1868.

RIGAUX Jacky ; BON Christian. *Les nouveaux vigneron : le réveil des terroirs*. Editions de Bourgogne, 2002.

VAUDOUR Emmanuelle. *Les Terroirs viticoles : définitions, caractérisations et protection*. Paris : Dunod, 2003.

GOUJON Pierre. *La cave et le grenier*. Lyon : Presses Universitaires de Lyon, 1989.

Bourgogne

PITOT Sylvain ; SERVANT Jean-Charles. *Les vins de Bourgogne*. Paris : PUF, 2004.

RIGAUX Jacky. *Ode aux grands vins de Bourgogne*. Précy-sous-Thil : Editions de l'Armançon, 1997.

BAZIN Jean-François. *Histoire du vin de Bourgogne*. Paris : Editions Jean-Paul Gisserot, 2002.

BAZIN Jean-François. *Le vin de Bourgogne*. Editions Montalba, 1976.

Communication

ASSOULY Olivier. *Les nourritures nostalgiques*. Arles : Actes Sud, 2004.

ASSOULY Olivier. *Goûts à vendre*. Paris : éditions Du Regards, 2007.

HEILBRUNN Benoît. *La marque*. Paris : PUF, 2007.

BOUTAUD Jean-Jacques. *Le sens gourmand*. Paris : Jean-Paul Rocher Editeur, 2005.

Controverse

PITTE Jean-Robert. *Bordeaux Bourgogne passions rivales*. Paris : Hachette Littératures, 2005.



KAUFFMAN Jean-Paul. *Le Bordeaux retrouvé*. Cpte auteur, 1989.
NOSSITER Jonathan. *Le goût et le pouvoir*. Paris : Grasset, 2007.

Littérature

KAIKO Takeshi. *Romanée-Conti 1935*. Piquier Poche, 1996.
CHAPUIS Claude. *L'esprit du vin*. Boulogne-Billancourt : Timée Editions, 2005.
DUPONT Jacques. *Choses Bues*. Paris : Grasset, 2008.
SAVEROT Denis ; SIMMAT Benoist. *In Vino Satanas*. Paris : Albin Michel, 2008.
CONSTANTIN-WEYER Maurice. *L'âme du vin*. Paris : La Table ronde, 2008.
PIVOT Bernard. *Dictionnaire amoureux du vin*. Paris : Plon, 2006.

Articles

LABRUYERE Aurélie. *Terroir : phantasme ou réalité ?* La Revue du Vin de France, juin 2008.
LABRUYERE Aurélie. *Bourgogne : ils n'étaient pas fous ces Romains !* La Revue du Vin de France, décembre 2008-janvier 2009.
DUPRE Lionel. *Bourgogne, un terroir atypique à découvrir*. Le magazine du vin, mars-mai 2008.
VALENTIN Karine. *La Bourgogne, le droit du sol*. Cuisines et vins de France, Hors série, septembre-octobre 2008.
NERON Claude. *Les clos Bourguignons*. Les Echos Série Limitée, 14 septembre 2007.
Anonyme. *Un terroir d'exception pour des vins de légende*. Le Figaro, 6 octobre 2007.
BOUR Pascale ; JACOTOT Pascale ; VINCENT Eric. *Murets et meurgers dans la Côte viticole de Côte-d'Or : un patrimoine reflet de la géologie locale*. Extrait des actes du colloque international « Paysages de Vignes et de Vins » à Fontevraud, 2-4 juillet 2003.
GARCIA Jean-Pierre ; PETIT Christophe ; QUIQUEREZ Amélie. *Données nouvelles de datation des substrats du vignoble en Côte de Beaune et en Côte de Nuits : contribution à l'histoire longue des terroirs viticoles*. Bulletin du Centre Histoire de la Vigne et du Vin, 2008.
ARNAUD Fanny ; GARCIA Jean-Pierre ; DUMAS Françoise. *Essai de restitution de l'occupation ancienne du sol à partir des données toponymiques spatialisées de quatre appellations viticoles de Côte-d'Or (Aloxe, Gevrey, Marsannay, Vosne)*. Bulletin du Centre Histoire de la Vigne et du Vin, 2008.
QUIQUEREZ Amélie ; BRENOT Jérôme ; GARCIA Jean-Pierre ; PETIT Christophe. *Soil degradation caused by a high-intensity rainfall event : implications for medium-term soil sustainability in Burgundian vineyards*. Catena, 2008, n° 73, p. 89-97.
BRENOT Jérôme ; QUIQUEREZ Amélie ; PETIT Christophe ; GARCIA Jean-

Pierre. *Erosion rates and sediment budgets in vineyards at 1-m resolution based on stock unearthing (Burgundy, France)*. Geomorphology, 2008, n° 100, p. 345-355.

GARCIA Jean-Pierre ; BRENOT Jérôme ; QUIQUEREZ Amélie ; PETIT Christophe. *Erosion des sols viticoles par les événements orageux (Vosne-Romanée) : quels risques pour le futur ?* Extrait des Actes du colloque international et pluridisciplinaire « Réchauffement Climatique, quels impacts probables sur les vignobles ? » à Dijon et Beaune, 28-30 mars 2007.

BRENOT Jérôme ; QUIQUEREZ Amélie ; PETIT Christophe ; GARCIA Jean-Pierre ; DAVY Philippe. *Erosion rates and soil sustainability in the Burgundian vineyards*. Società Geologica Italiana, 2006.

GARCIA Jean-Pierre ; PETIT Christophe. *Terroirs bourguignons : 150 millions d'années d'histoire*. Bourgogne Aujourd'hui, dossier spécial, 2005, n°62, p. 50-70.

JACQUET Olivier ; LAFERTE Gilles. *Le contrôle républicain du marché. Vignerons et négociants sous la Troisième République*. Annales ESS, septembre-octobre 2006, 61e année, n°5, p. 1147-1170.

JACQUET Olivier ; LAFERTE Gilles. *Appropriation et identification des terroirs du vin : la lutte entre grands et petits propriétaires du « Corton »*. Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales, INRA, décembre 2005, n° 76, p. 9-27.

JACQUET Olivier. *Le plan de 1860 : élément de normalisation du paysage viticole de la Côte-d'Or*. Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, 2007, n°7, p. 86-96.

LUCAND Christophe. *Négoce des vins et propriété viticole en Bourgogne durant la Seconde Guerre mondiale*. Ruralia (Revue de l'Association des ruralistes français), 2005, n°16-17, p. 201-232.

SEGUIN Gérard. *Influence des terroirs viticoles sur la constitution et la qualité des vendanges*. Bulletin de l'O.I.V., 1983, vol. 56, n°623, p.3-18.

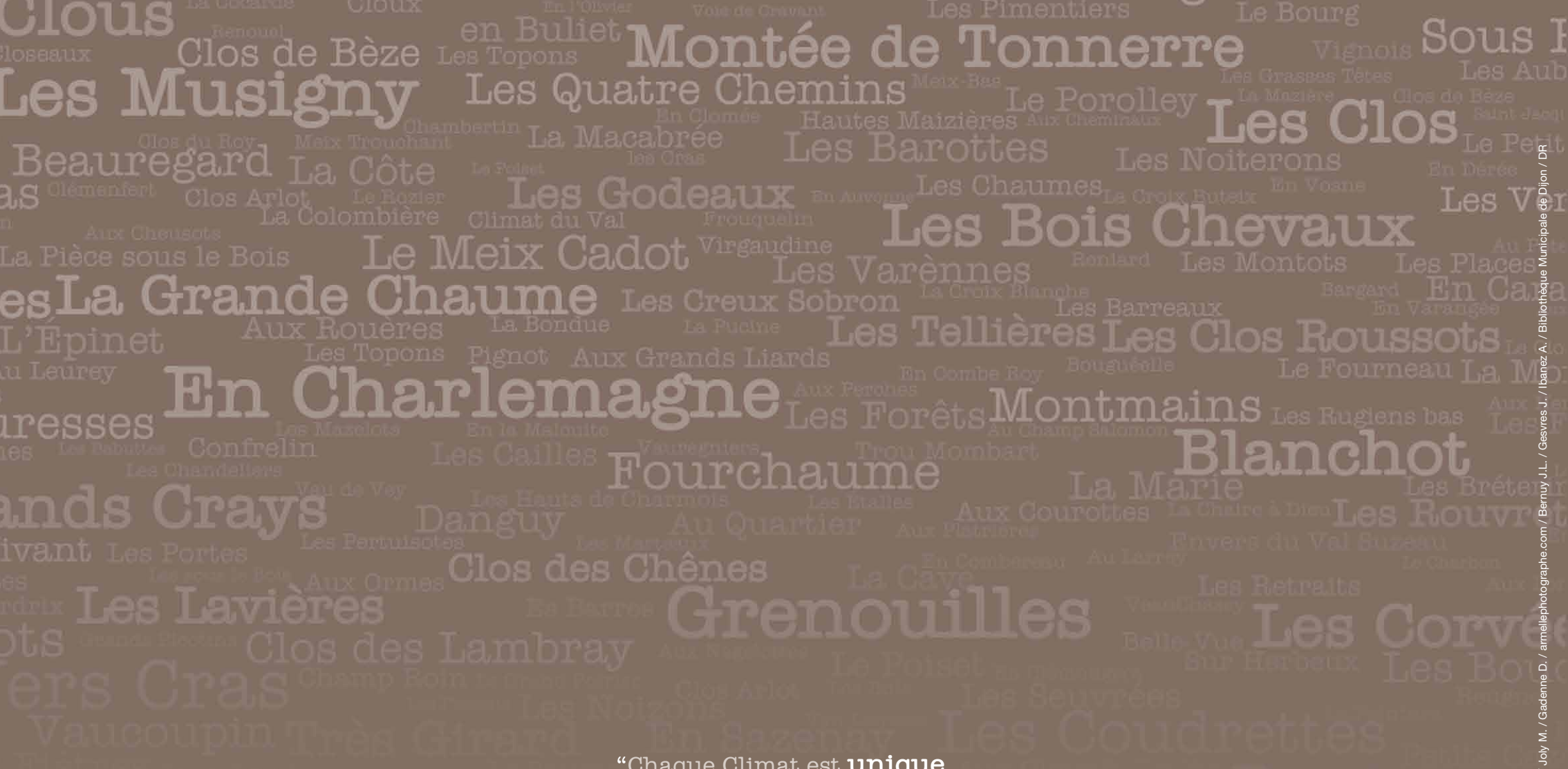
SEGUIN Gérard. *Terroirs and pedology of vinegrowing*. *Experientia*, 1986, n°42, p. 861-873.

GARCIA-PARPET Marie-France. *Le marché de l'excellence : le classement des grands crus à l'épreuve de la mondialisation*. Genèses, 2004, n° 56 «Espaces de l'activité économique», p. 72-96.

VAN LEEUWEN Cornelis ; FRIANT Philippe ; CHONE Xavier ; TREGOAT Olivier ; KOUNDOURAS Stéphanos ; DUBOURDIEU Denis. *Influence of Climate, Soil, and Cultivar on Terroir*. American Journal of Enology and Viticulture, 2004, vol. 55, n°3, p. 207-217.

BODIN Fabrice ; MORLAT René. *Characterization of viticultural terroirs using a simple field model based on soil depth I. Validation of the water supply regime, phenology and vine vigour, in the Anjou vineyard (France)*. Plant and Soil, 2006, vol. 281, n°1-2, p.37-54.

VAN LEEUWEN Cornelis ; SEGUIN Gérard. *The Concept of Terroir in Viticulture*. Journal of Wine Research, 2006, vol. 17, n°1, p. 1-10.



“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**”.



www.vins-bourgogne.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération