

Comprendre l'univers des vins de Bourgogne



Bienvenue



Partagez vos réactions sur Twitter, utilisez le hashtag :

#VinsBourgogne

Rejoignez-nous sur :

@VinsdeBourgogne

Notre découverte aujourd'hui

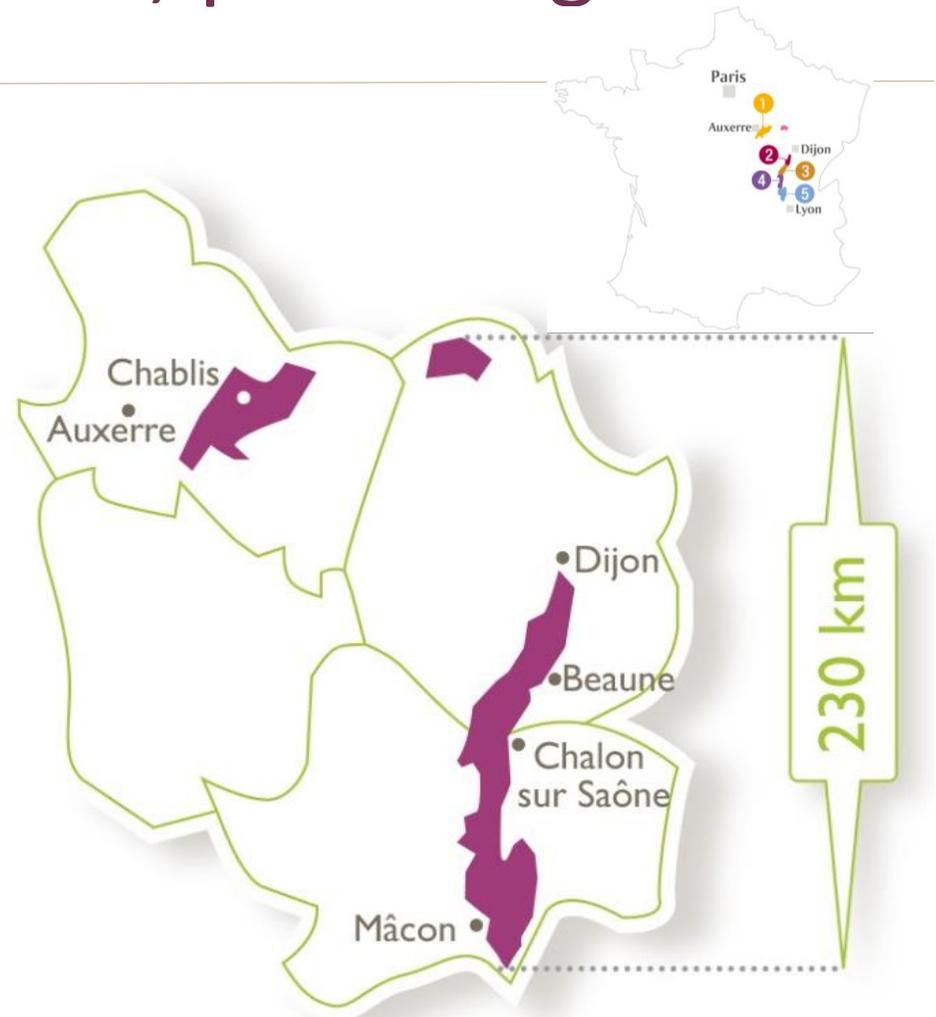


Bienvenue dans l'univers des vins de Bourgogne

- Au cours de cette formation, nous allons découvrir ensemble ce qui fait le caractère exceptionnel des vins de Bourgogne salué par l'inscription de leurs Climats au patrimoine mondial de l'UNESCO.
- Vous aurez ensuite l'opportunité de déguster un échantillon de vins représentatifs de notre production. ■

La Bourgogne : grands vins, petite région

- ◆ Environ **230 km** du nord au sud.
- ◆ **30 000 hectares** de vignes en production, 4 % du vignoble français d'AOC.
- ◆ **5 régions viticoles :**
 - ▶ Chablis, Grand Auxerrois & Châtillonnais
 - ▶ Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits
 - ▶ Côte de Beaune & Hautes Côtes de Beaune
 - ▶ Côte Chalonnaise & Couchois
 - ▶ Mâconnais

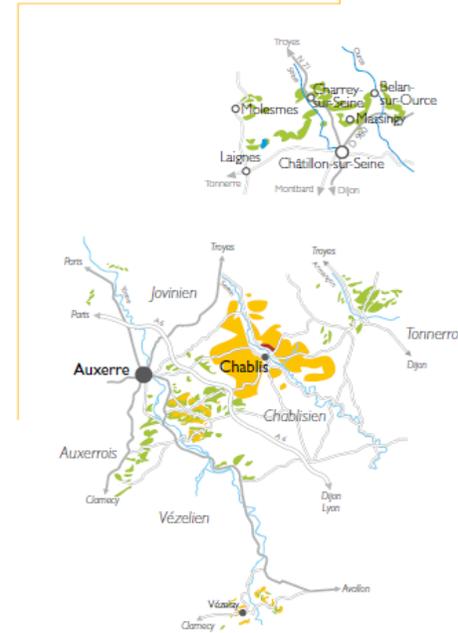


Juillet 2020 (Sources : Douanes IR/BIVB/DRAF/CAVB/DGDDI) Moyenne 5 ans : 2015-2019

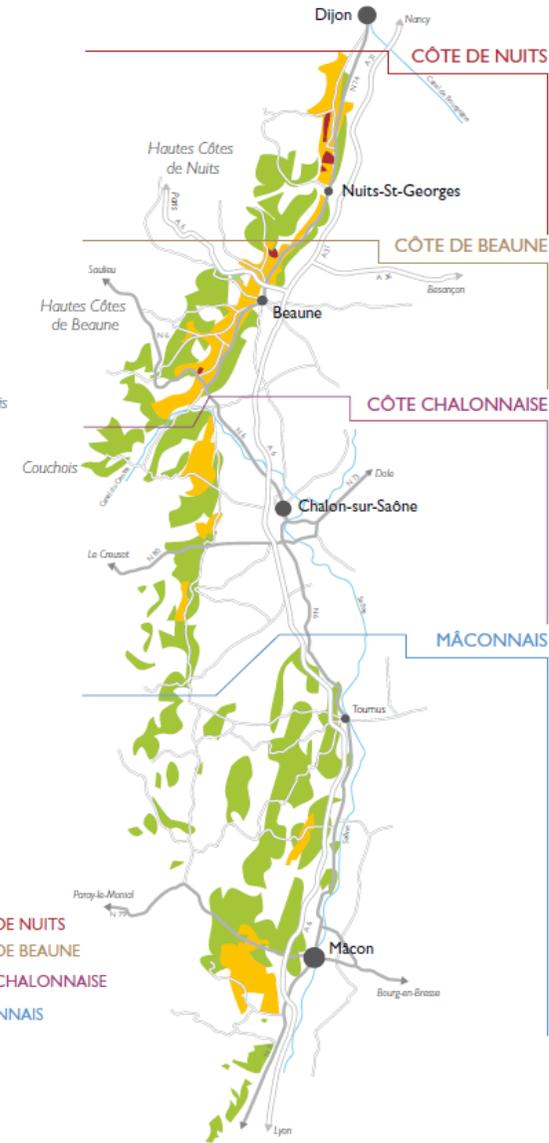
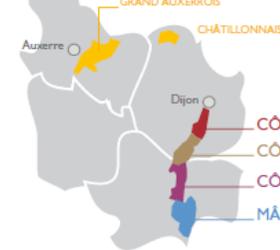
La Bourgogne : une multitude d'appellations

- ◆ **84 appellations** se répartissent sur le territoire.
- ◆ La plupart de ces appellations bénéficient d'une notoriété internationale.
- ◆ À côté des grandes appellations « références », d'autres appellations « découvertes » présentent aujourd'hui de belles opportunités.

CHABLIS, GRAND AUXERROIS & CHÂTILLONNAIS



CHABLIS & GRAND AUXERROIS



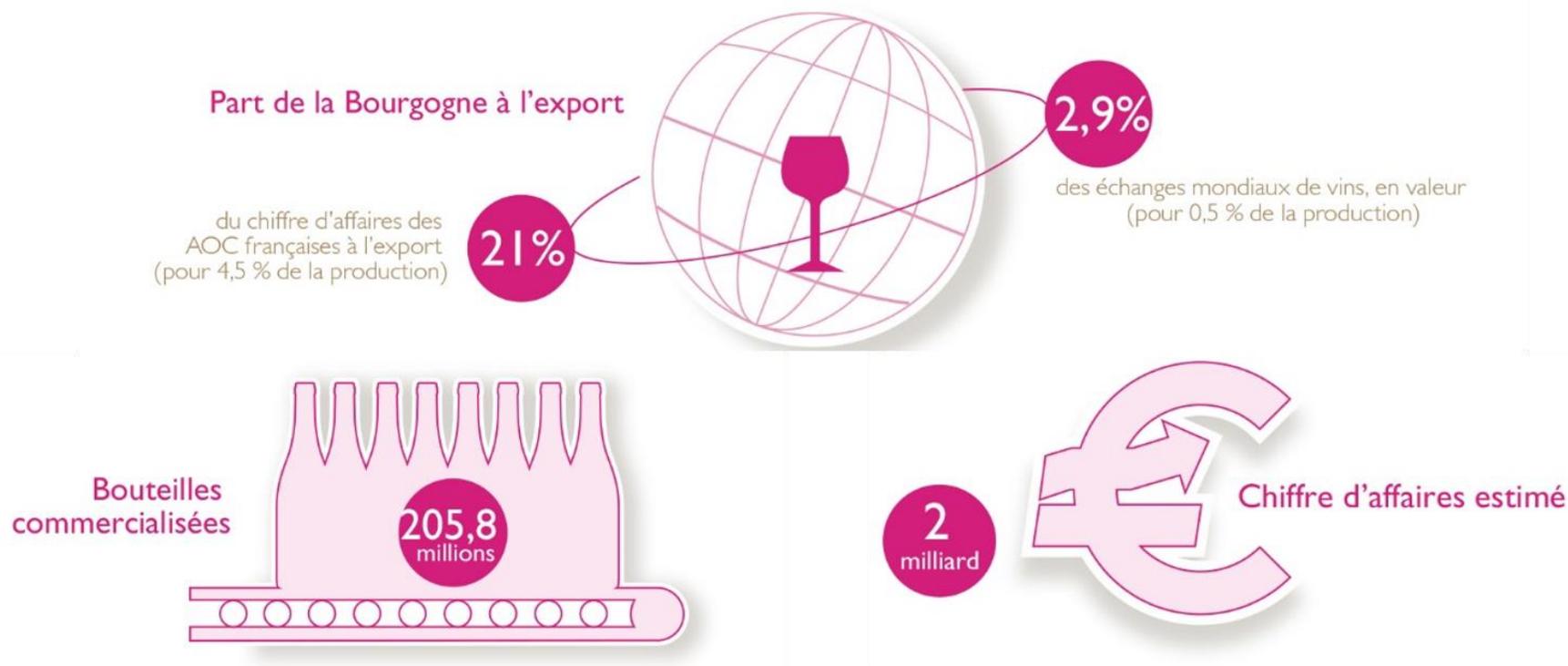
La Bourgogne : une production diversifiée



- ◆ Alors qu'on lui attribue l'image de région de production de vins rouges, la Bourgogne produit majoritairement des vins blancs. Le Crémant de Bourgogne est en constante augmentation depuis 30 ans. Les rosés ne représentent qu'1 % de la production.

Juillet 2020 (Sources : Douanes IR/BIVB/DRAF/CAVB/DGDDI) Moyenne 5 ans : 2015-2019

La Bourgogne : une production valorisée



Juillet 2020 (Sources : Douanes IR/BIVB/DRAF/CAVB/DGDDI) Moyenne 5 ans : 2015-2019

1. Le vignoble de Bourgogne

2000 ans de construction de terroir

L'expression du terroir

Que vous évoque la notion de terroir ?

(une seule réponse possible)

1. Les caractéristiques géologiques et la nature du sol d'un territoire viticole
2. L'ensemble des éléments naturels : sols, topographie, microclimat, d'un territoire viticole
3. La combinaison entre les éléments naturels, le cépage et le savoir-faire humain sur un territoire

L'expression du terroir

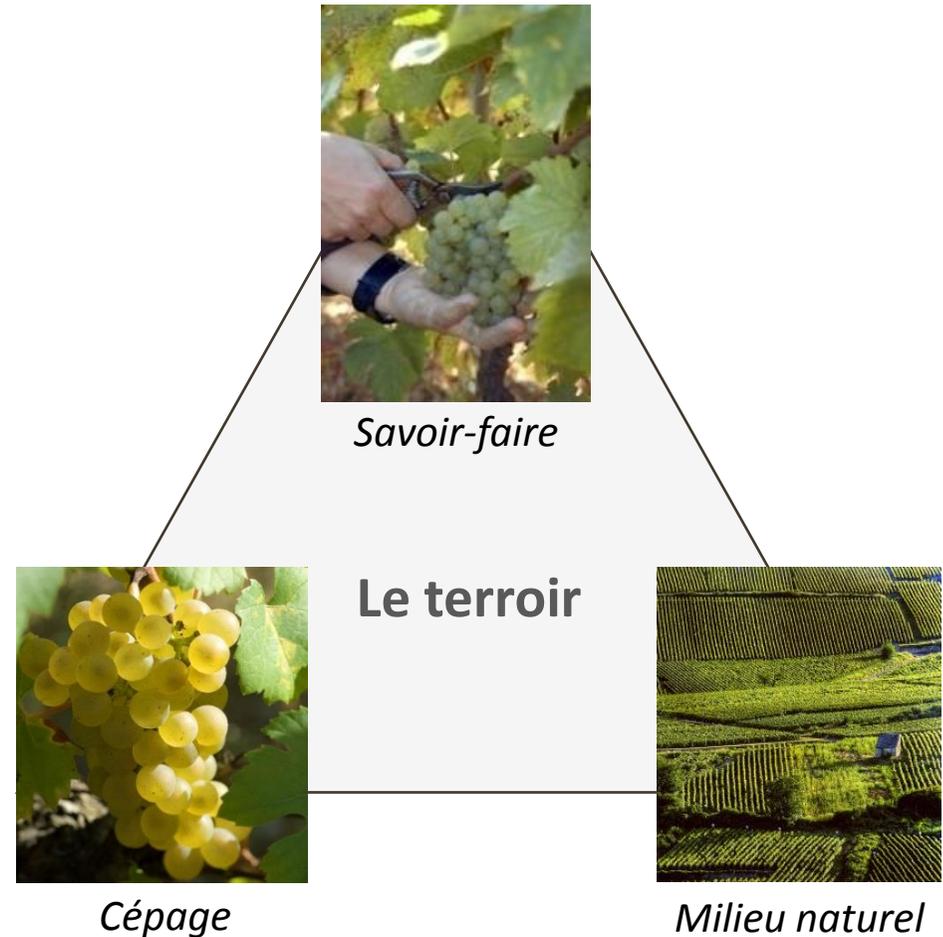


Réponse 3. La combinaison entre les éléments naturels, le cépage et le savoir-faire humain sur un territoire

Bourgogne : l'alchimie du terroir

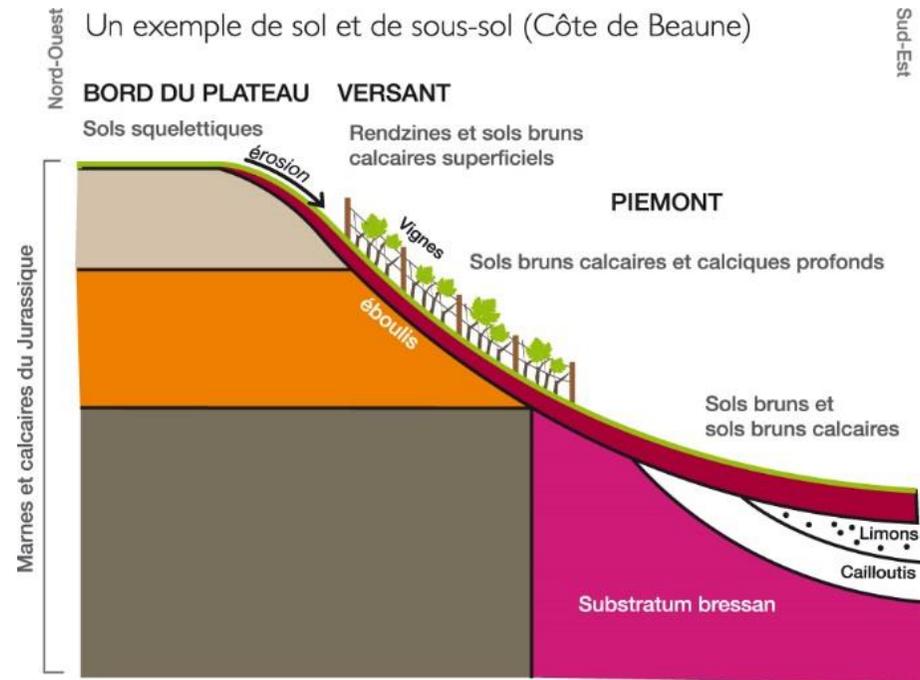
Le terroir en Bourgogne est une alchimie subtile entre :

- ◆ Un ensemble d'**éléments naturels** favorables à la vigne :
 - ▶ La météorologie
 - ▶ Le sol et le sous-sol
 - ▶ L'exposition et l'orientation des coteaux
- ◆ Un **cépage** : le **Pinot Noir** ou le **Chardonnay**
- ◆ Un **savoir-faire** local et ancien



Les éléments naturels : sol et sous-sol, irremplaçables et inimitables

- ◆ Le sous-sol de Bourgogne a été formé il y a entre 135 et 195 millions d'années.
- ◆ Il est principalement composé de marnes et calcaires d'âge Jurassique.
- ◆ C'est dans les sols de surface issus des roches sous-jacentes que les racines vont puiser la finesse et la richesse si typique des vins d'appellation de Bourgogne.



Les éléments naturels : une exposition et une orientation qui favorisent la qualité

- ◆ L'orientation des parcelles et l'exposition des vignes sur des coteaux à des altitudes entre 200 et 500 mètres permettent :
 - ▶ une meilleure résistance au gel
 - ▶ une protection naturelle contre les vents du nord ou d'ouest
 - ▶ de tirer le maximum de l'ensoleillement
 - ▶ un drainage naturel pour éviter tout excès d'humidité



*Paysage en
Côte de Beaune*



*Paysage à
Chablis*



*Paysage du
Mâconnais*

Une météorologie propice

- ◆ La **situation septentrionale** du vignoble génère un climat plutôt tempéré : hiver froid et sec, été chaud, automne ensoleillé et doux.
- ◆ 25°C en moyenne en juillet et août
- ◆ 2 000 heures d'ensoleillement par an, dont les $\frac{3}{4}$ entre avril et septembre
- ◆ 700 mm de précipitations sur le vignoble alors qu'elles dépassent 1 100 mm sur le Morvan



Paysage en Côte de Beaune



Château du Clos de Vougeot

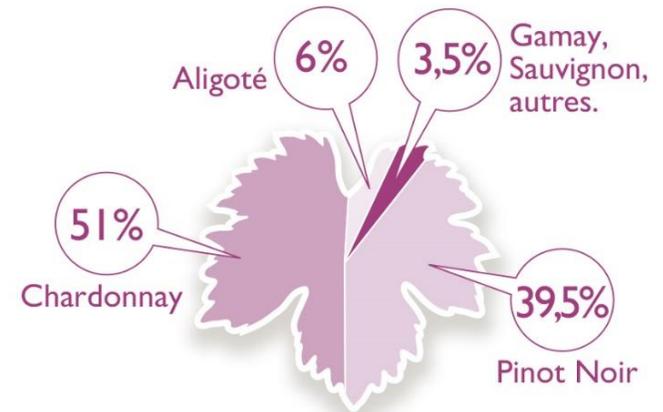
La Bourgogne : le berceau naturel du Pinot Noir et du Chardonnay



Cépage Pinot Noir



Cépage Chardonnay



Surfaces d'encépagement

◆ L'adaptabilité cépage/milieu naturel

- ▶ La qualité dépend des **conditions d'adaptation** du cépage à son environnement naturel (sol et climatologie). Le **cycle végétatif** du Chardonnay et du Pinot Noir est en concordance parfaite avec le **climat régional**.
- ▶ D'autres cépages sont cultivés en Bourgogne dans de plus faibles proportions.

Juillet 2020 (Sources : Douanes IR/BIVB/DRAF/CAVB/DGDDI) Moyenne 5 ans : 2015-2019

Bourgogne : savoir-faire et usages locaux



À la vigne



À la cuverie



À la cave

- ◆ Le goût du vin peut être marqué à chaque étape technique : à la vigne, à la cuverie et à la cave.
- ◆ La « patte » du vigneron ou de l'œnologue participe fortement à la personnalité du vin. Mais elle est toujours conforme aux usages locaux.

Responsabilité environnementale : les professionnels bourguignons s'engagent

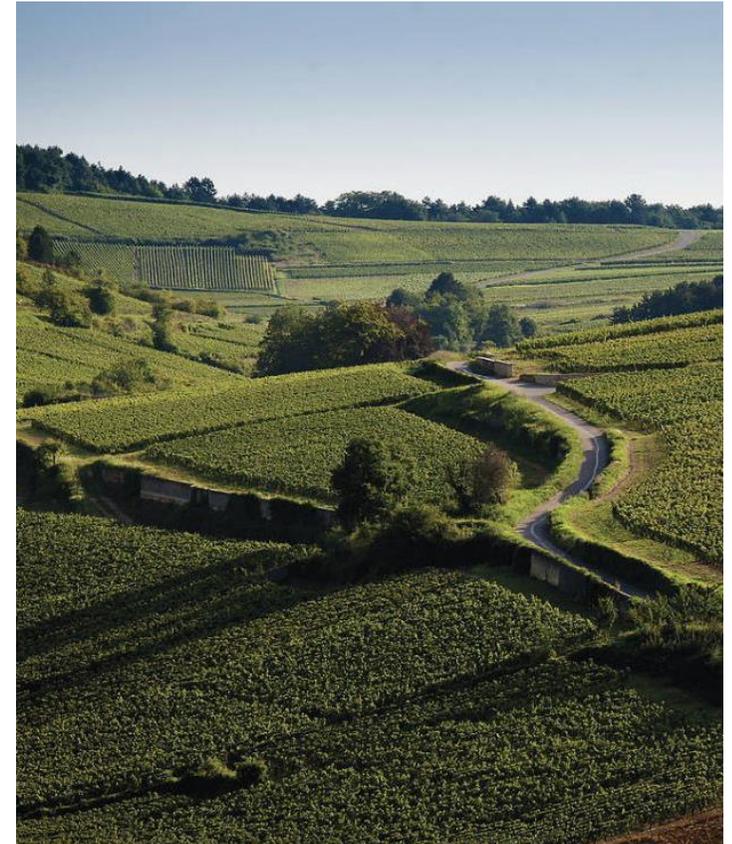


Les viticulteurs bourguignons sont engagés, au travers d'une Charte, dans un programme **d'amélioration des pratiques phytosanitaires** dont voici les grandes lignes :

- ▶ Mieux faire connaître le métier de viticulteur
- ▶ Utiliser un matériel adapté pour respecter l'environnement
- ▶ Améliorer l'information sur les bonnes pratiques phytosanitaires auprès des vignerons
- ▶ Soutenir la recherche pour la réduction de l'usage des produits phytosanitaires

Les « Climats » du vignoble de Bourgogne, l'héritage mondial

- ◆ Le vignoble de Bourgogne est une mosaïque de petites parcelles aux qualités reconnues et identifiées.
- ◆ Un Climat bénéficie d'un relief particulier, une exposition unique, une nature géologique originale, un savoir-faire local...
- ◆ Les Climats sont à l'origine de la riche palette d'arômes, de styles et de saveurs des vins de Bourgogne.
- ◆ Leur construction, sur plus de deux millénaires d'histoire, a donné naissance à un site culturel unique, inscrit depuis le 4 juillet 2015 sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.



Le Climat « En Charlemagne » Colline des Cortons

Vins de Bourgogne. 2000 ans de construction des Climats et du Terroir. Les temps anciens.



I^{er} au III^{ème} siècle

Le temps des romains

Apparition du vignoble dans la plaine sous l'influence gallo-romaine



312

Le temps des romains

Discours de l'orateur Eumène à l'empereur Constantin attestant de l'existence du vignoble en plaine « entre mares et canaux »



VI^e au XV^{ème} siècle

Le temps des chrétiens

Pendant tout le Moyen Âge, la vigne part à l'assaut des coteaux, sous l'influence des communautés chrétiennes (évêchés, chapitres, abbayes de Cluny et de Cîteaux)



XV^{ème} siècle

Le temps des Ducs

Les Ducs de Bourgogne font rayonner les vins de Bourgogne en France et en Europe. Philippe le Hardi impose la toute première règle de production pour bannir le Gamay au profit du Pinot Noir

Vins de Bourgogne. 2000 ans de construction des Climats et du Terroir. Les temps modernes.



XVI^e au XVIII^{ème} siècle

Le temps des villes

La noblesse et la bourgeoisie des villes acquièrent une partie des vignes de l'église. Les Crus se hiérarchisent, la notion de Climat apparaît au XVIII^{ème} siècle



XVIII^{ème} au XIX^{ème} siècle

Le temps des négociants

Les premières maisons de négoce sont créées. Elles imposent le modèle de vins de terroir et les Climats de Bourgogne partout dans le monde



Fin XIX^{ème} - Début XX^{ème} siècle

Le temps des vignerons

Après la crise phylloxérique, les syndicats de vignerons agissent pour protéger la notion d'origine. La première AOC de vin de Bourgogne est créée en 1936



4 juillet 2015

La reconnaissance mondiale

La spécificité Bourguignonne est reconnue internationalement : les Climats du vignoble de Bourgogne sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO

2 000 ans de construction des Climats et du Terroir : ce qu'il faut retenir

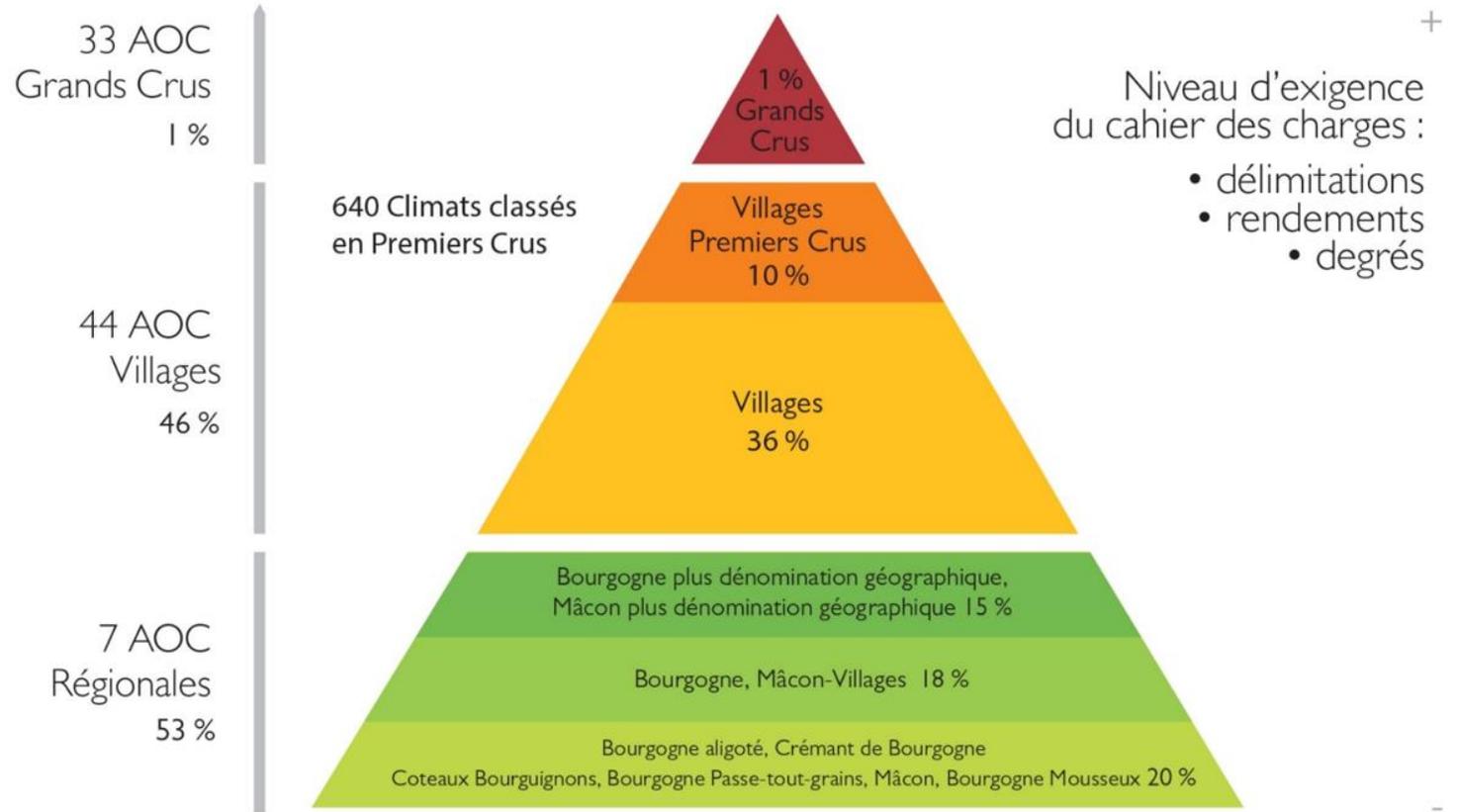


*Chemin dans les vignes
en Côte de Beaune*

- ◆ En Bourgogne, le terroir définit l'interaction unique et authentique entre le savoir-faire ancestral des hommes, le cépage et les éléments naturels de son environnement. Cette **relation au lieu** est profondément ancrée dans la tradition bourguignonne. C'est un modèle de référence mondial.
- ◆ La Bourgogne est ainsi composée de milliers de parcelles, constituant une mosaïque unique au monde.
- ◆ La notion de « Climat » est **l'expression ultime du terroir** en Bourgogne.

2. La classification des appellations de Bourgogne

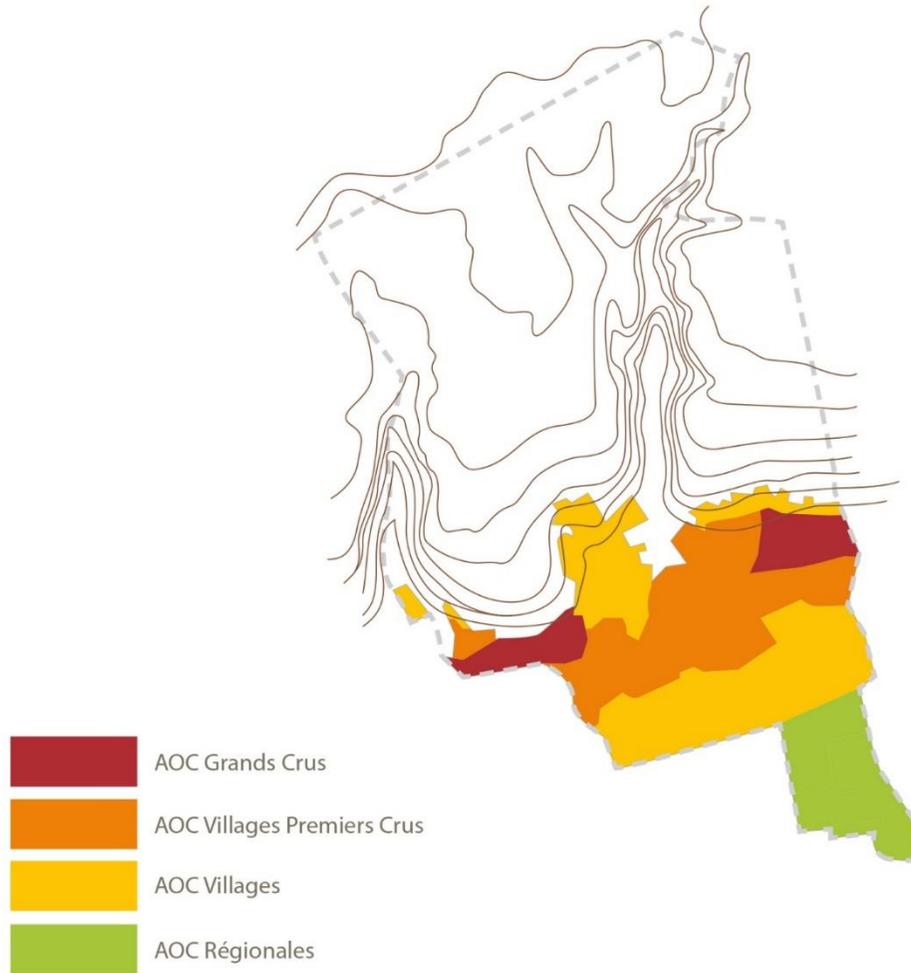
Comprendre la classification des appellations de Bourgogne



AOC Bourgogne = Bourgogne + Bourgogne plus dénomination géographique complémentaire
AOC Mâcon = Mâcon + Mâcon-Villages + Mâcon plus dénomination géographique complémentaire

Sources : récoltes de la Bourgogne viticole - moy. 2013-2017, BIVB/Douanes/CAVB

Comprendre la classification des appellations de Bourgogne



Les différentes zones d'appellation
ex : Chambolle-Musigny

- ◆ Les différentes catégories de vins se répartissent entre le haut et le bas de coteau de chaque village.

3. Vins de Bourgogne

Des styles, des arômes, des vins d'émotion

La robe et les arômes des vins blancs de Bourgogne

- ◆ La robe des **vins blancs** de Bourgogne va de l'**or blanc** au **jaune ambré**, en passant par les différentes nuances de **jaune** et **or**.
- ◆ En bouche, ils offrent une extraordinaire variété d'expressions :
 - ▶ **Notes végétales** et de **fruits frais** pour les vins jeunes,
 - ▶ Notes **florales** pour des vins racés et élégants
 - ▶ **Minéralité**
 - ▶ Notes de **fruits secs**, de **sous bois** pour des vins un peu plus vieux, voire des **notes épicées**
 - ▶ Le **Crémant de Bourgogne** se déguste en observant sa robe, la **consistance et persistance** de la mousse, la **finesse** et la bulle.



La robe et les arômes des vins rouges de Bourgogne

- ◆ Les **vins rouges** offrent des nuances infinies, du **grenat** à l'**acajou** en passant par le **rubis** ou le **rouge brique**.
- ◆ A la dégustation, on retrouvera :
 - ▶ Des notes de **fruits frais** caractéristiques du Pinot Noir dans les premières années,
 - ▶ Des **notes florales**, toutes en finesse
 - ▶ Les vins plus jeunes offriront des **notes végétales**
 - ▶ Les **notes épicées**, généralement apportées par l'**élevage en fût de chêne**
 - ▶ Mais aussi **notes animales, de sous-bois** ou encore notes alimentaires (café, réglisse...)



Crémant de Bourgogne, le Bourgogne du troisième type



- ◆ Vendanges obligatoirement à la main, en grappes entières
- ◆ Utilisation obligatoire de caisses perforées pour éliminer les jus dus au tassement pendant le transport de la vendange
- ◆ Pressurage limité : 150 kg de raisin pour 100 litres de vin (130 habituellement)
- ◆ Dégustation de contrôle obligatoire du vin de base
- ◆ Prise de mousse sur lattes de 12 mois minimum
- ◆ Seconde dégustation d'agrément obligatoire

4. Vins de Bourgogne

Dégustation

Dégustation : deux vins d'appellations ...



Vin blanc : à préciser

Vin rouge à préciser

Bourgogne Côte Chalonnaise, Cuvée Reviller, blanc, 2017

Domaine DE L'ÉVÊCHÉ

Contact :

6, Rue de l'Évêché
71640 SAINT DENIS DE VAUX
domainejoussiervincent@cegetel.net
+33 (0)3 85 44 30 43
www.domainedeleveche.com

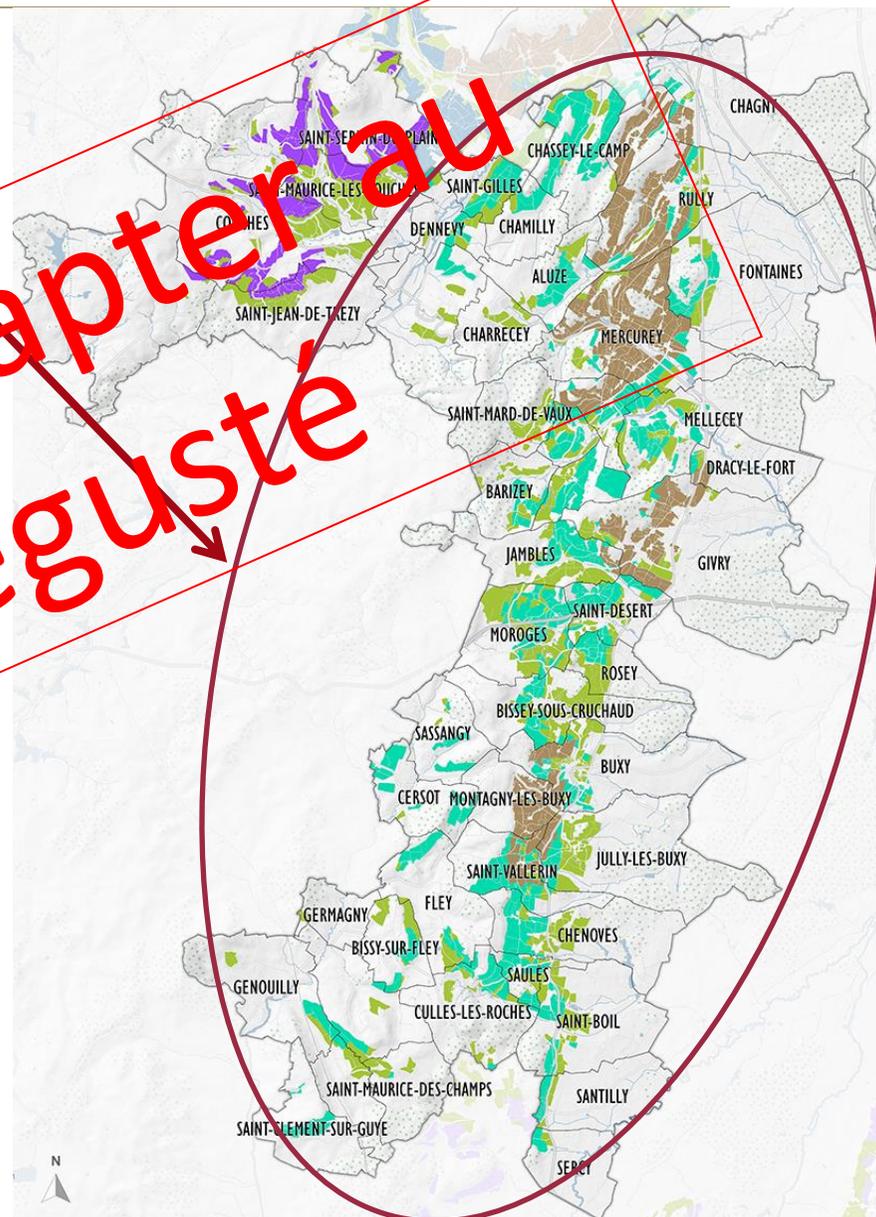


- **Présentation** : ancienne propriété de l'Évêque d'Autun, le domaine a eu un passé mouvementé ! Les vignes, plantées au Moyen-Âge ont été arrachées au début du XX^{ème} siècle par le propriétaire de l'époque, un arboriculteur reconnu. Finalement revendue en 1985 à un jeune vigneron, Vincent Jossier, la vigne reviendra en force au Domaine de l'Évêché. Avec son épouse Sylvie et Quentin leur fils ils viennent aujourd'hui sur plus de 3 ha.
- **Cépages** : Chardonnay
- **Soils** : argilo-calcaire, caillouteux, en situation de coteaux
- **Viticulture, vinification et élevage** : récolte mécanique, pressurage direct, débourageage, vinification en fûts de 500L dont 25 % neufs. Élevage et fermentation malolactique en fûts de 500L pendant 10 mois, soutirage et filtration adaptés, mise en bouteilles mi-août 2018.



> Bourgogne Côte Chalonnaise

- Niveau d'appellation :
 - Régionale **plus** dénomination géographique
- Surface de production :
 - Rouge et rosé : 339 ha
 - Blanc : 159 ha
- Production annuelle :
 - Rouge et rosé
≈ 2,2 millions de bouteilles
 - Blanc ≈ 1,2 million de bouteilles
- Cépages :
 - Pinot Noir
 - Chardonnay



En conclusion - Que retenir de cet atelier ?

- ◆ Les vins de Bourgogne sont la consécration de la notion de Terroir dont les Climats sont l'ultime expression.
- ◆ Les vins de Bourgogne sont des vins authentiques dont la notoriété s'appuie sur une histoire et une tradition riche de plusieurs siècles.
- ◆ Le vignoble de Bourgogne inscrit sa démarche dans une recherche constante d'excellence.
- ◆ La variété d'expressions, traduite par une classification précise, permet de servir des vins de Bourgogne à toute occasion.

Un vignoble et des vins à découvrir et faire découvrir !

Pour poursuivre votre découverte

- ◆ **Le site Internet des vins de Bourgogne**

Le site de référence des vins de Bourgogne www.vins-bourgogne.fr

- ◆ **Découvrez les vins de Bourgogne**

Le module e-learning de formation à distance est disponible en téléchargement sur le site www.vins-bourgogne.fr

- ◆ **L'Ecole des Vins de Bourgogne**

Un programme de séminaires de formation pour mieux connaître les spécificités des vins de Bourgogne - www.ecoledesvins-bourgogne.com

- ◆ **L'infolettre « La lettre des vins de Bourgogne »**

Recevez tous les mois la lettre d'actualité des vins de Bourgogne, inscrivez-vous sur www.vins-bourgogne.fr

- ◆ **Pour plus d'informations, contactez directement le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) : bivb@bivb.com - 03 80 25 04 80**

Crédits photographiques : BIVB / Armelle HUDELLOT - www.armellephotographe.com / Aurélien IBANEZ - www.bourgognelive.com / Jean-Louis BERNUY - www.bernuy-photo.com / Les Studios Image & Associés - www.image-associes.com / Michel BAUDOIN - www.vinogeo.fr / Michel JOLY - www.micheljoly.photo.free.fr / Sébastien NARBEBURU - www.narbe.com / Take a sip - www.takeasip.net / Lukam - www.lukam.biz Crédits photographiques frise historique : BIVB / Droits réservés / Collection privée, Manoir de Clairefontaine / Philippe Bruchot – Le Bien Public / Archives municipales de Beaune / Archives municipales de Dijon

L'Ecole des Vins de Bourgogne



Pour vous transmettre les clés de la Bourgogne Viticole



Néophyte, amateur ou initié : l'Ecole des vins vous propose plus qu'un apprentissage !

- ▶ Observez et comprenez la diversité des terroirs bourguignons
- ▶ Partez à la rencontre des professionnels du vin dans leurs caves
- ▶ Décelez les secrets de la dégustation des vins de Bourgogne
- ▶ Exercez-vous à l'analyse sensorielle
- ▶ Savourez les harmonies culinaires autour des vins de Bourgogne

Cours de dégustation

Séjours sur mesure

Stages œnologiques

Bons cadeaux

Retrouvez le programme complet sur : www.ecoledesvins-bourgogne.com

Renseignements et inscriptions pour le grand public : 03 80 20 35 10 ou ecoledesvins@bivb.com

Bibliographie :

- ◆ Les terroirs du vin : Jacques Fanet, Hachette
- ◆ Le climat, la vigne et les climats de Côte d'Or : Jean-Pierre Chabin
- ◆ Histoire des vins de Bourgogne, Jean-François Bazin, Gisserot
- ◆ Un siècle de construction du vignoble bourguignon, Olivier Jacquet, Ed. Univ. de Dijon, 2009
- ◆ Histoire de la vigne et du vin : Roger Dion, CNRS édition
- ◆ Vins, vignes et vigneron : Marcel Lachiver, Fayard
- ◆ Développement historique de la notion de Climat en Bourgogne (rapport de recherche) : Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon, Thomas Labbe



Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

12, Boulevard Bretonnière BP 60150

21204 BEAUNE Cedex

Tél : +33 (0)3 80 25 04 80

Pour en savoir plus sur les vins de Bourgogne :

www.vins-bourgogne.fr

@VinsdeBourgogne

