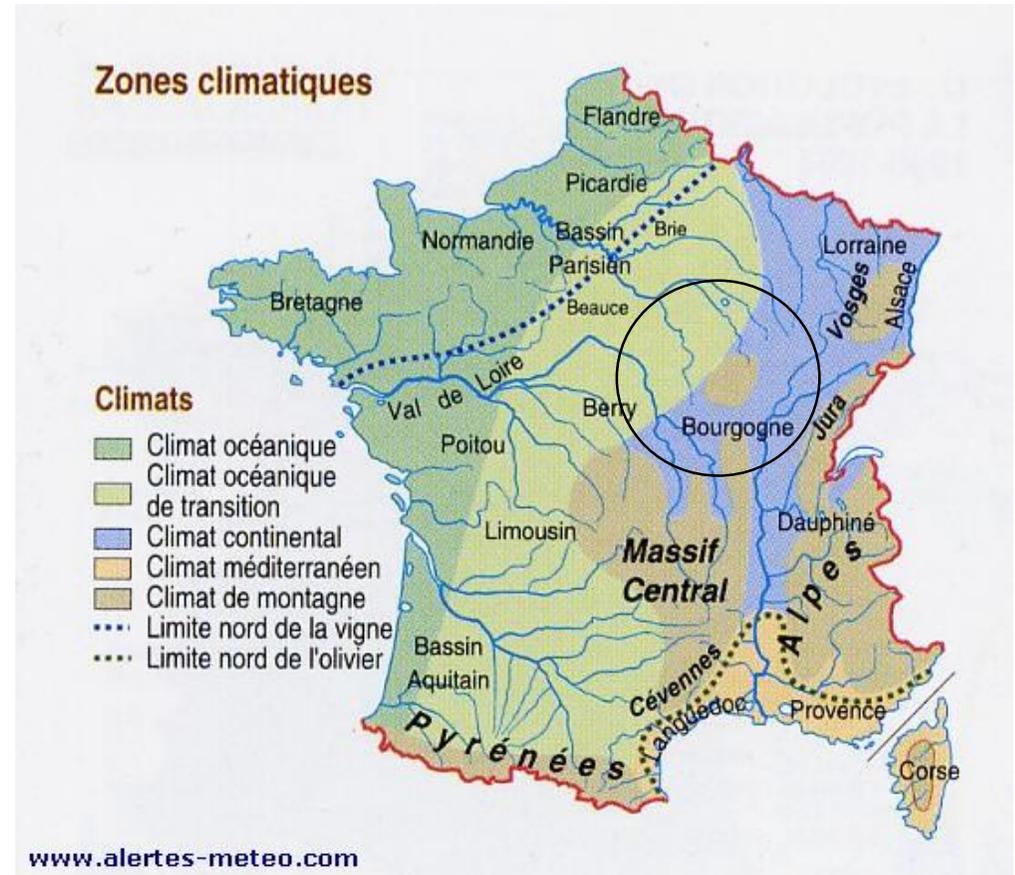


Les Vins de Bourgogne



La Bourgogne une situation unique

- ◆ En raison de son emplacement géographique unique, septentrional (au nord), mais aussi continental, la Bourgogne est exposée à un **climat continental tempéré**.
- ◆ Cette situation géographique du vignoble confère aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la **terre d'élection des cépages Pinot Noir et Chardonnay**.



La Bourgogne : grands vins, petite région

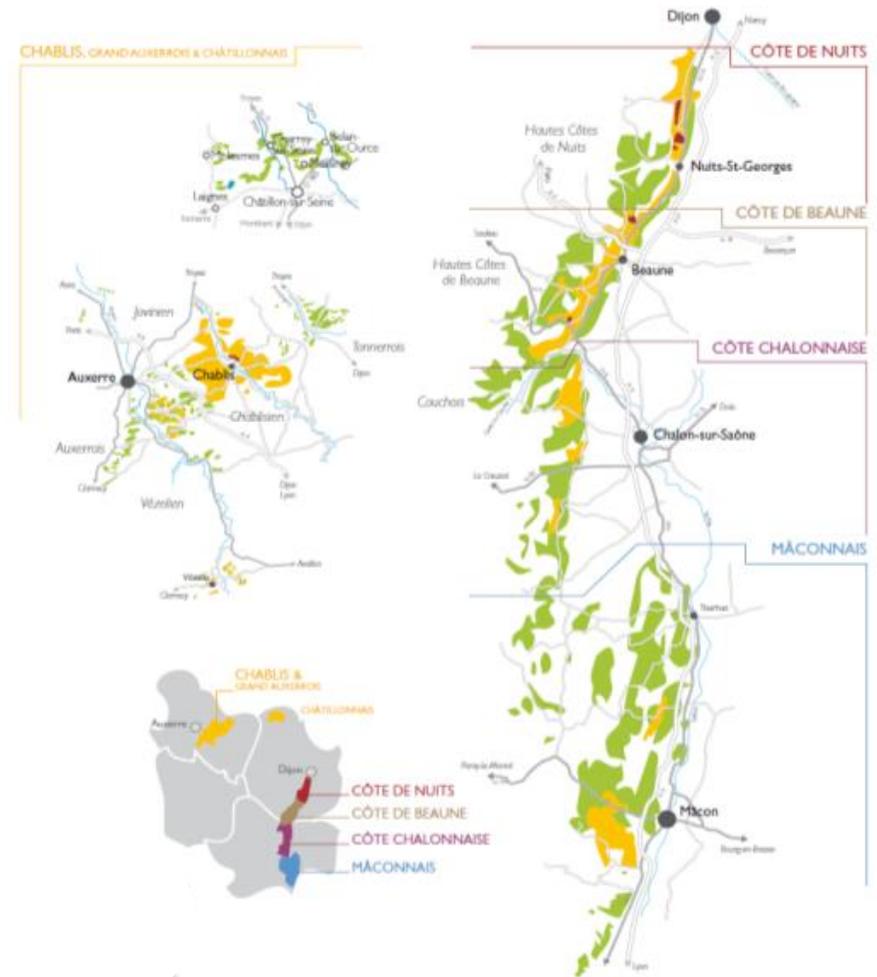
- ◆ Environ **230 km** du nord au sud.
- ◆ **30 815 hectares** de vignes en production, 4 % du vignoble français d'AOC.
- ◆ **5 régions viticoles** :
 - ▶ Chablis, Grand Auxerrois & Châtillonnais
 - ▶ Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits
 - ▶ Côte de Beaune & Hautes Côtes de Beaune
 - ▶ Côte Chalonnaise & Couchois
 - ▶ Mâconnais



Janvier 2023 - Chiffres clés de la Bourgogne viticole - Moyenne 2017-21, BIVB/CAVB/FDAC

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.



1. Le vignoble de Bourgogne

2000 ans de construction de terroir

21/09/2020



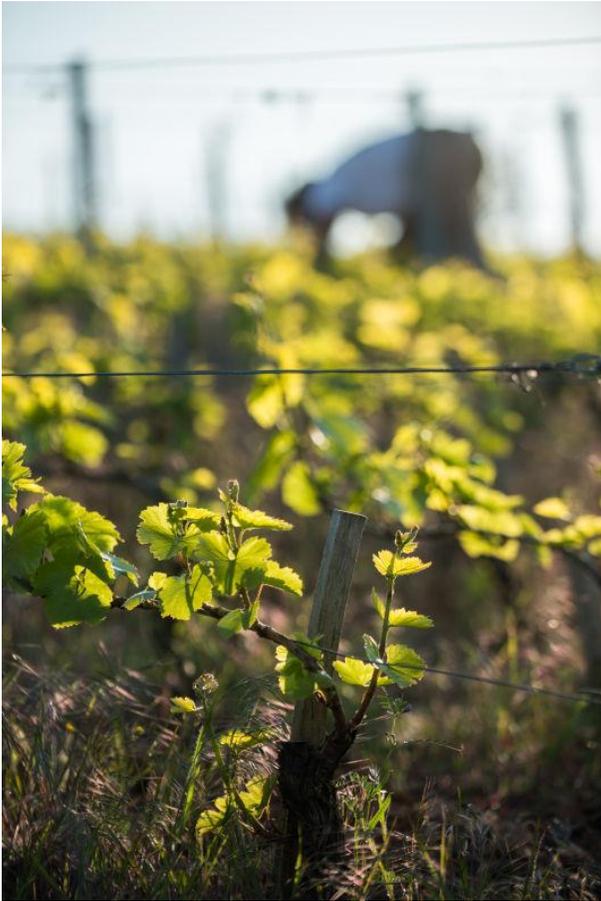
L'expression du terroir

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



Savoir-faire



Cépage



Milieu naturel

Le terroir

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



Retrouvez la vidéo sur :
<https://www.youtube.com/watch?v=Z2Y1nGznudc>

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.
- ◆ 20.6°C en moyenne en juillet et août
- ◆ 1 860 heures d'ensoleillement par an, dont les $\frac{3}{4}$ entre avril et septembre
- ◆ 760 mm de précipitations sur le vignoble alors qu'elles dépassent 1 016 mm sur le Morvan



Paysage en Côte de Beaune



Château du Clos de Vougeot

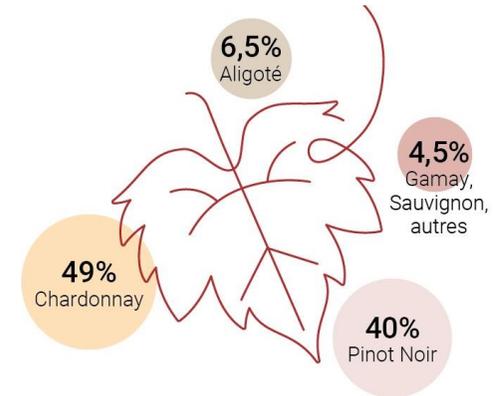
La Bourgogne : le berceau naturel du Pinot Noir et du Chardonnay



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.

Janvier 2023 - Chiffres clés de la Bourgogne viticole - Moyenne 2017-21, BIVB/CAVB/FDAC

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



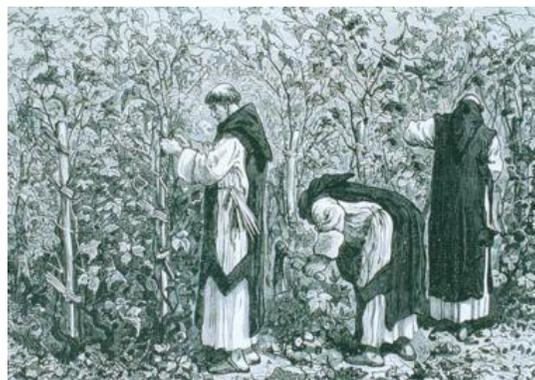
Les viticulteurs bourguignons sont engagés, au travers d'une Charte, dans un programme **d'amélioration des pratiques phytosanitaires** dont voici les grandes lignes :

- ▶ 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 hommes au cœur de l'identité du vignoble de Bourgogne

A quand remonte la notion de « Climat » pour désigner une parcelle de vigne produisant un vin aux qualités spécifiques ? *(Une seule réponse possible)*

1. Au temps des Romains
2. Au temps des grands ordres monastiques (Cluny, Cîteaux)
3. Au temps des Ducs de Bourgogne
4. Au temps du développement des villes
5. Au temps de la création des maisons de négoce
6. Au temps de la mise en place de la réglementation sous l'influence des syndicats de vignerons



Les hommes au cœur de l'identité du vignoble de Bourgogne

Réponse 4. Au temps du développement des villes.

Les moines de Cîteaux ont fortement contribué au développement du vignoble de Bourgogne. Mais à leur époque, la différenciation des Climats n'existait pas encore. En réalité, la construction du vignoble de Bourgogne et de ses Climats, consacrée par leur inscription au Patrimoine Mondial de l'UNESCO s'est faite progressivement. Cette évolution de la construction des Climats, d'abord embryonnaire, prend sa forme actuelle surtout entre le XVème et le XVIIIème siècle, sous l'influence des bourgeois et notables des villes. Le long cheminement de cette évolution peut être décrit en six étapes :

- ▶ Le temps des Romains
- ▶ Le temps des Chrétiens
- ▶ Le temps des Ducs de Bourgogne
- ▶ Le temps des villes
- ▶ Le temps des négociants
- ▶ Le temps des vigneron



Remontages de terres, Bréviaire Grimani, 1510

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

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

- ◆ En Bourgogne, un Climat désigne une parcelle de vignes, progressivement et précisément délimitée par l'homme, et qui est reconnue par son nom depuis des siècles, souvent depuis le Moyen-Âge.
- ◆ Chaque Climat possède des caractéristiques géologiques, hydrométriques et d'exposition particulières.
- ◆ La production de chaque Climat est vinifiée séparément, à partir d'un seul cépage, et le vin ainsi produit prend le nom du Climat dont il est issu. La personnalité du Climat s'exprime dans le vin, millésime après millésime, grâce au savoir-faire du vigneron.
- ◆ Nulle part ailleurs dans le monde, l'homme n'a cherché à lier d'une manière aussi précise et intime, une production viticole à son lieu de production.
- ◆ Les Climats de Bourgogne constituent ainsi, ensemble, l'essence même du modèle de viticulture bourguignon.



Le Climat « En Charlemagne » Colline des Cortons

Pour résumer : la Bourgogne, 2000 ans de construction de terroir

- ◆ En Bourgogne, le terroir définit **l'interaction unique et authentique entre la plante, un ensemble d'éléments naturels et le travail des hommes**. Il est à la base de notre système d'AOC.
- ◆ La Bourgogne est ainsi composée de **centaines de Climats, reflétant la typicité de chaque parcelle, pour constituer une mosaïque unique au monde**.
- ◆ La notion de « Climat » est **l'expression ultime du terroir de Bourgogne**.

2. Le vignoble de Bourgogne

Pour tous les goûts et pour toutes les occasions

21/09/2020



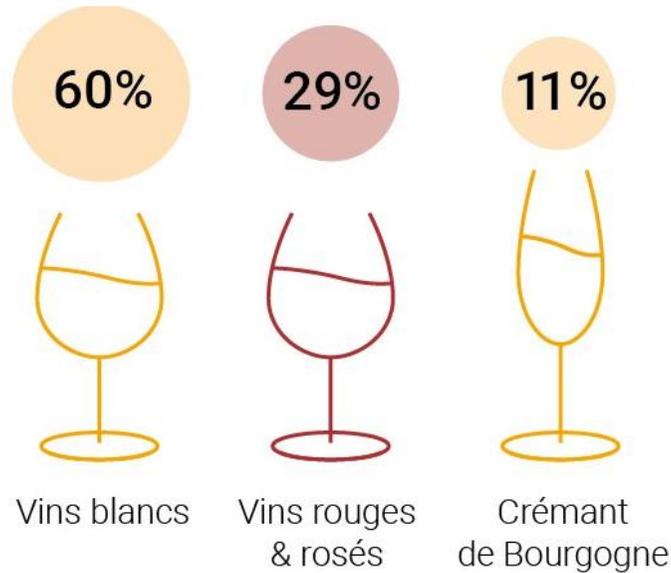
Les couleurs des vins de Bourgogne

En termes de volume, la Bourgogne produit-elle plus de...?

1. Vins rouges
2. Vins blancs
3. Vins rosés
4. Les 3 à parts égales

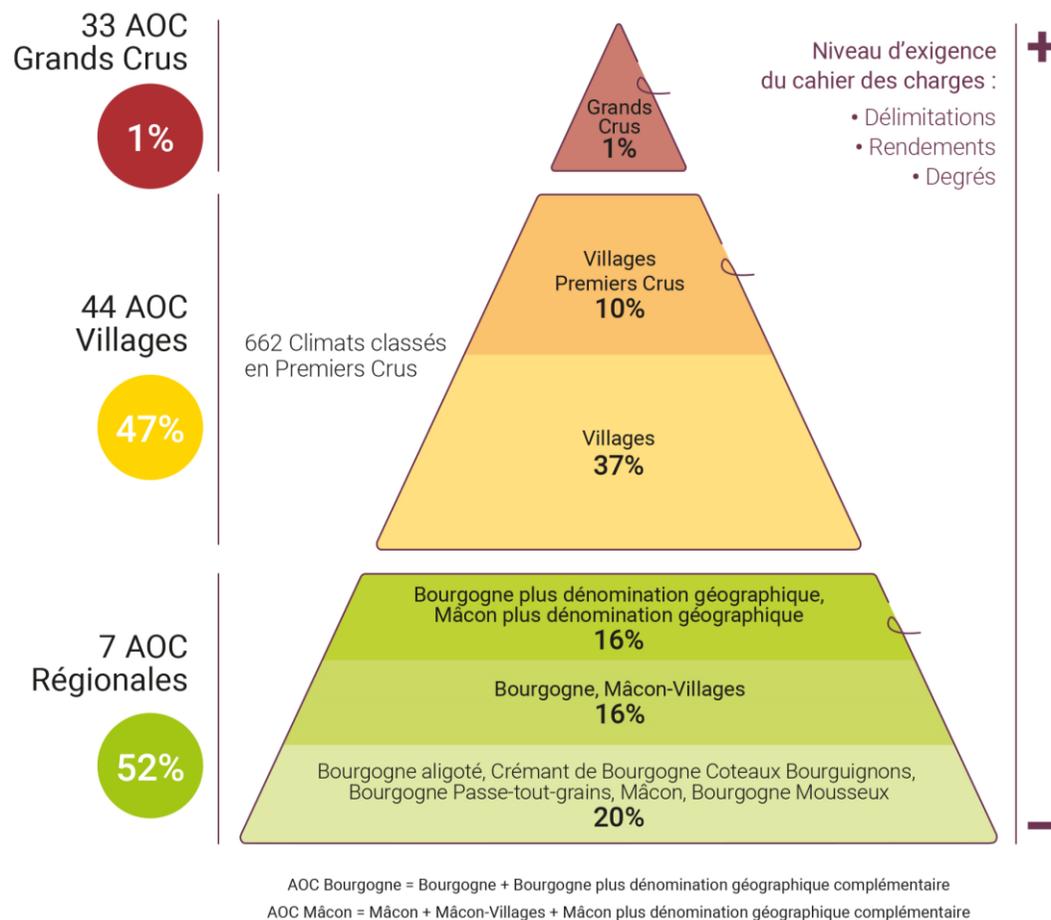


La Bourgogne : une production diversifiée



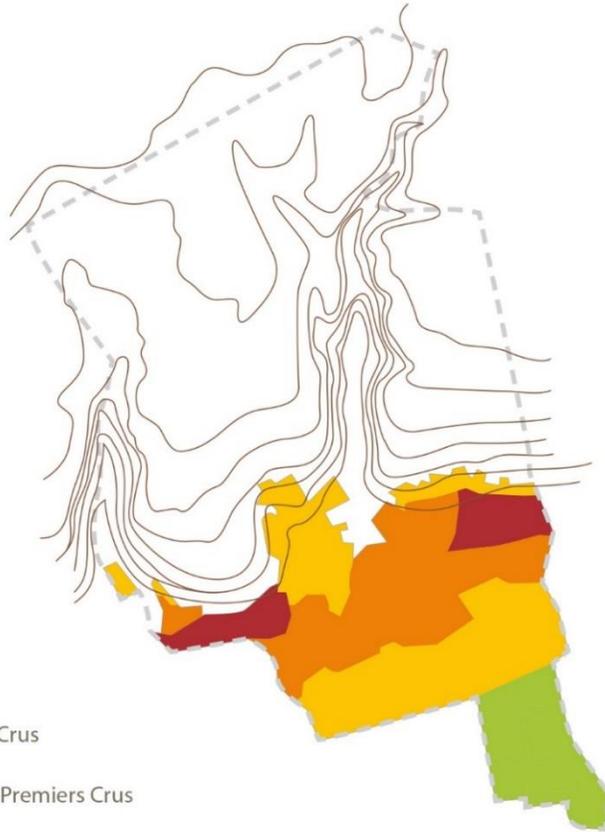
- ◆ Longtemps associée à une production majoritaire de vins rouges, la Bourgogne produit aujourd'hui plus de 70% de vins blancs, majoritairement issus du cépage Chardonnay.
- ◆ Le Crémant de Bourgogne est en constante augmentation depuis 30 ans.
- ◆ Les rosés ne représentent que 0,4 % de la production.

Comprendre la classification des appellations de Bourgogne



Janvier 2023 - Chiffres clés de la Bourgogne viticole - Moyenne 2017-21, BIVB/CAVB/FDAC

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.

Un vin de Bourgogne pour chaque moment privilégié



**Un dîner
d'affaires**



**Une visite
impromptue
d'amis**



**Un cadeau
pour
des amis**



**Un mariage,
un anniversaire**

Les vins de Bourgogne peuvent accompagner les grandes occasions comme les moments festifs à partager en famille ou entre amis.

La diversité, un atout pour les vins de Bourgogne

- ◆ Les vins de Bourgogne combinent une offre de **vins de garde et de vins à consommer plus jeunes.**
- ◆ Parce que nos vins sont des vins mono-cépages, **la notion de millésime est importante.** Chaque millésime a ainsi sa propre personnalité.
- ◆ Pour pouvoir profiter des vins de Bourgogne et des millésimes les plus recherchés, il est préférable **d'anticiper ses achats dès la mise sur le marché d'un millésime pour se constituer une sélection année après année.**



Déguster pour mieux découvrir les vins de Bourgogne

- ◆ Les vins de Bourgogne, qu'ils soient rouges ou blancs, se distinguent à la dégustation par **leur extraordinaire finesse et élégance d'expression**, ce sont des vins **délicats**.
- ◆ La **richesse aromatique** ne laisse pas les consommateurs indifférents car elle fait directement écho à une partie intime de leur mémoire.
- ◆ **L'équilibre remarquable, la fraîcheur et l'étonnante tenue en bouche** des vins de Bourgogne en font **des vins de plaisir que l'on aime partager**.



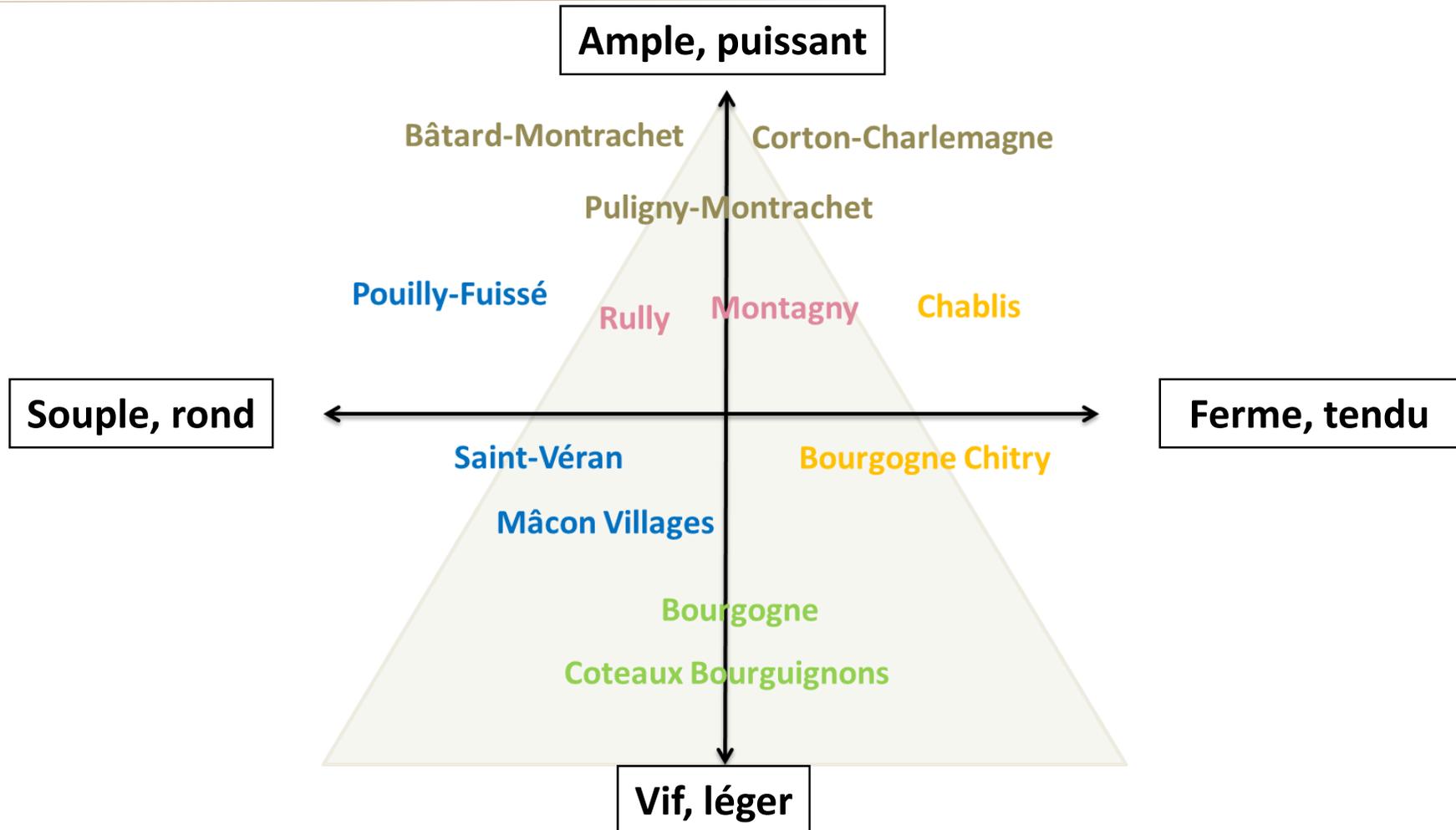
La robe et les arômes des vins blancs de Bourgogne

- ◆ 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.



Copyright : BIVB / Aurélien IBANEZ

Les différents styles de grands vins blancs



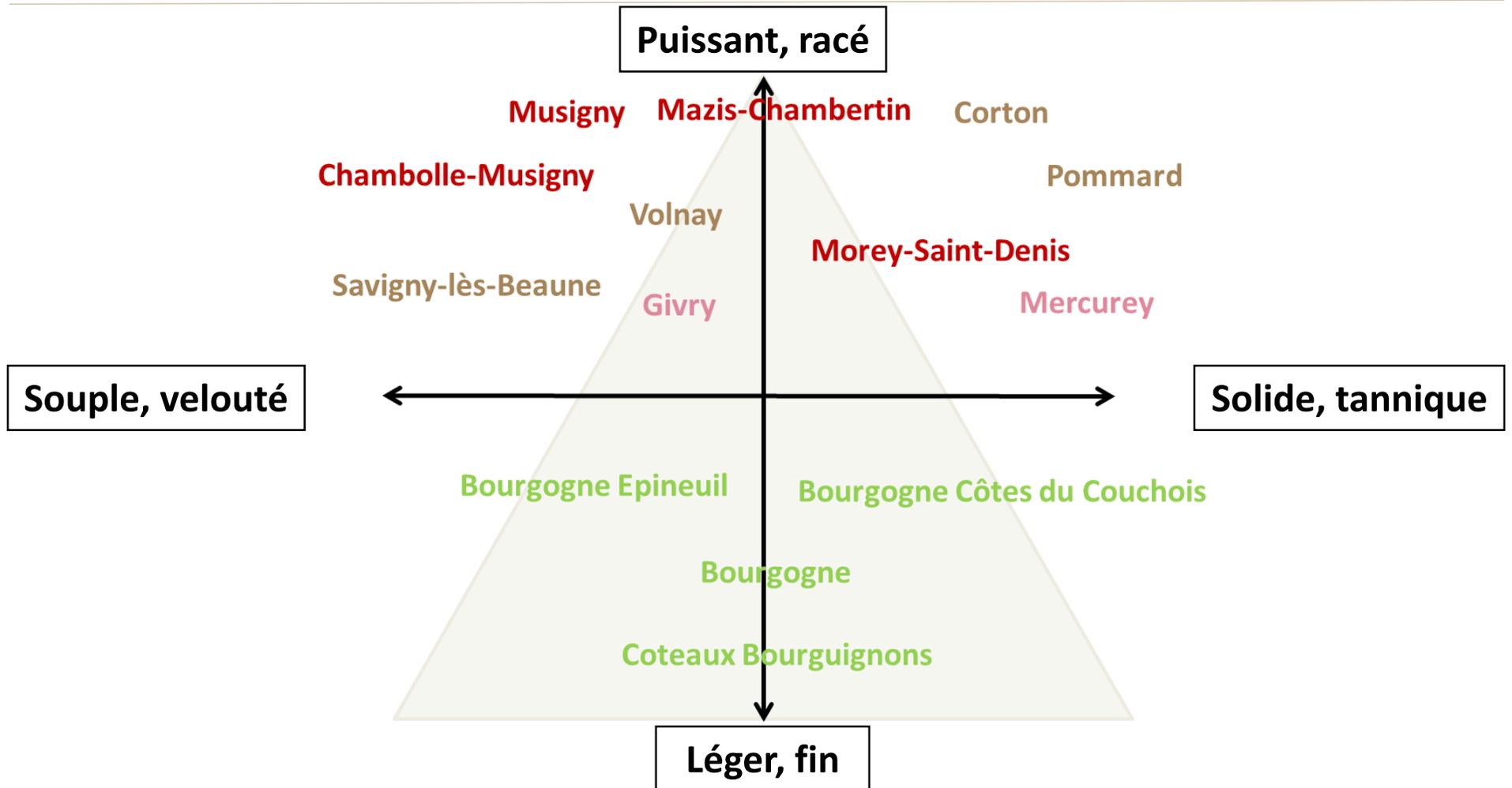
La robe et les arômes des vins rouges de Bourgogne

- ◆ 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...)



Copyright : BIVB / Sébastien BOULARD

Les différents styles de grands vins rouges



La diversité permet des accords mets-vins à l'infini

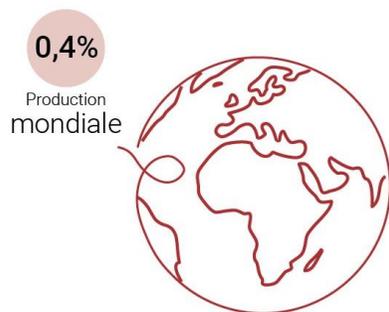


- ◆ **Cette variation du goût facilite les associations culinaires multiples**
- ◆ **C'est pour cette raison que nous pouvons affirmer que les accords mets vins sont le terrain de jeu favori des vins de Bourgogne.**

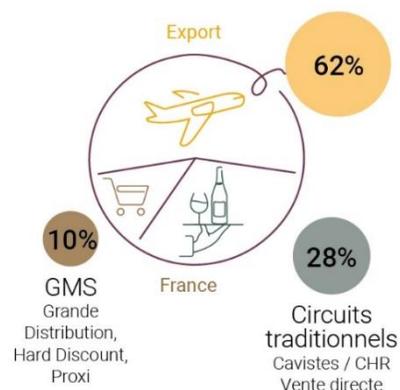
Les vins de Bourgogne dans le monde

- ◆ **1,43 millions de bouteilles** produites.
- ◆ En France, **les circuits traditionnels** (caviste et CHTR en particulier) sont les vecteurs de croissance en valeur.

(en volume)



(en valeur)



Les premiers marchés des vins de Bourgogne
(en valeur)



Les premiers marchés des vins de Bourgogne
(en volume)



- ◆ **1 bouteille de vins de Bourgogne sur 2** est vendue à l'international.
- ◆ A l'export, **les trois premiers marchés** en volume sont les USA, le Royaume-Uni et la Belgique

3. Dégustation

21/09/2020



Pour résumer : les vins de Bourgogne pour valoriser votre activité

- ◆ Des vins uniques, fruit de 2000 ans de construction de terroir.
- ◆ Une gamme complète qui répond aux attentes variées de tous les consommateurs :
 - ▶ **84 appellations**, des appellations Régionales aux Grands Crus, qui expriment chacune leur propre personnalité et illustrent la diversité de la production.
 - ▶ **Le Crémant de Bourgogne**, grand vin effervescent produit dans toute la région
 - ▶ La **richesse des accords mets & vins** permet de proposer un vin de Bourgogne pour chaque repas et tous les moments de consommation.

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.bernuv-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

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

Bons cadeaux

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

