



Double bonne nouvelle pour les vins de Bourgogne

Bourgogne, le 20 septembre 2017

S'appuyant sur 2000 ans d'histoire et une réputation d'excellence que certains envient, la Bourgogne ne s'endort pourtant pas sur ses lauriers. Vignerons et négociants poursuivent leurs efforts de qualité, mettant toujours plus en valeur les terroirs, pour produire des vins qui en sont le reflet.

Aussi, c'est avec beaucoup de plaisir et non sans fierté que ces mêmes producteurs ont obtenu, en juin dernier, la validation par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) de la création de deux nouvelles AOC : Bourgogne Côte d'Or et Vézelay. La signature des Ministres de tutelle, attendue d'ici le 10 décembre, clôturera le dispositif administratif permettant la mise sur le marché de ces vins avec le millésime 2017.

Vézelay accède au rang d'appellation Village

Belle promotion pour l'une des plus petites appellations de Bourgogne (66 ha), qui accède cette année au statut d'appellation Village.

Apparu dès l'époque romaine, mais hélas quasiment disparu suite au phylloxéra (1884), le vignoble de Vézelay renaît petit à petit à partir de 1975, obtenant l'appellation Bourgogne en 1985. Dès 1998, la qualité et la singularité de ce terroir sont reconnues et valorisées avec l'Appellation Régionale identifiée « Bourgogne Vézelay ».

La vingtaine de vignerons actuelle, dont beaucoup de nouveaux venus dans le monde du vin, a creusé le sillon tracé par ses aînés, œuvrant à traduire dans les vins l'identité propre au terroir de Vézelay. L'INAO a couronné cet effort collectif en juin 2017, validant le cahier des charges de cette nouvelle appellation Village, la 44^{ème} de Bourgogne.

Ce nouveau cahier des charges est exigeant, comme le veut le passage au statut d'appellation Village. Ainsi, le rendement est plafonné à 55 hl / ha. Vézelay est appelé à poursuivre son développement. Sans retrouver la surface qu'il occupait à l'ère napoléonienne (1 000 ha), le petit vignoble de 66 ha dispose d'une aire de plantation de 150 ha supplémentaires en AOC Village. De quoi réjouir les amateurs de ce vin blanc, 100 % issu du Chardonnay, aux reflets or jaune pâle.

Un parcours sans faute pour cette appellation, dont le nom porte toute la promesse d'un patrimoine d'exception.



Bourgogne Côte d'Or : une naissance très attendue dans la famille des Bourgogne

Les professionnels de Côte de Beaune et de Côte de Nuits plébiscitent la reconnaissance de cette Appellation Régionale identifiée depuis une vingtaine d'années. Ils souhaitent ainsi mettre en valeur des parcelles de Bourgogne aux caractéristiques bien spécifiques. L'INAO leur a donné raison.



Pour offrir toute sa dimension à cette appellation, il fallait un nom porteur de sens et de valeur. Ce n'est cependant pas au département éponyme, mais à la Côte viticole que le Bourgogne Côte d'Or doit son nom (*voir encadré*). En effet, son aire de production s'étend à travers tous les villages de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits, depuis le sud de Dijon jusqu'aux Maranges. Un potentiel de 1 000 ha plantés de Pinot Noir pour les vins rouges et de Chardonnay pour les blancs.

Petite subtilité toute bourguignonne : Bourgogne Côte d'Or n'est pas, à proprement parler, une nouvelle AOC. Intégrée au cahier des charges de l'AOC Régionale Bourgogne, elle bénéficie d'une Désignation Géographique Complémentaire (DGC), au même titre, par exemple, que Bourgogne Côte Chalonnaise ou Bourgogne Côte d'Auxerre. Il existe désormais 14 DGC pour l'appellation Bourgogne. Ces dénominations permettent, notamment, de différencier les vignobles de production de Bourgogne, qui apportent chacun leurs spécificités. Une autre façon de redécouvrir la Bourgogne et ses mille et une facettes.

La création du Bourgogne Côte d'Or s'accompagne de conditions de productions plus strictes, garantes d'une qualité revendiquée :

- ▶ Comme pour les appellations Village, la densité de plantation est fixée à 9 000 pieds/ha (contre 5 000 pieds/ha au minimum pour les Bourgogne)
- ▶ Les rendements objectifs sont de 66 hl/ha en blanc et 58 hl/ha en rouge
- ▶ Le degré minimum est également calqué sur celui des AOC Village, à 11° pour les blancs et 10,5° pour les rouges
- ▶ Les vignes concernées sont toutes situées dans la Côte, essentiellement sur le piémont, en bordure des appellations Villages.

Il faudra patienter quelques mois avant de découvrir le millésime 2017 de cette nouvelle appellation, qui devrait arriver sur le marché à l'automne 2018.

Le saviez-vous ? Pour un même nom, deux usages et deux origines !

C'est en référence à l'orientation de la Côte viticole que les vignerons ont baptisé l'appellation Bourgogne Côte d'Or. La Côte d'Or est ici le diminutif de Côte d'Orient, c'est-à-dire « orientée à l'est ». Symbole des Côte de Beaune et Côte de Nuits, cette disposition favorable explique en partie l'excellence des vins, qui bénéficient d'une exposition privilégiée au soleil levant.

Le département de Côte-d'Or (avec un trait d'union) a, quant à lui, été baptisé par l'Assemblée Nationale au 19^{ème} siècle pour une raison bien plus bucolique. Dans ce cas, le nom fait référence à la magnifique couleur dont se parent les vignes juste après les vendanges.

Le point sur les Appellations de Bourgogne

La diversité des vins de Bourgogne n'est pas une légende. C'est un héritage. Cultivées depuis 2 millénaires, les vignes ont révélé, au fil des siècles, leurs spécificités. Les moines d'abord, les vignerons ensuite, ont identifié les caractéristiques des différents terroirs pour arriver, à partir de 1936, aux Appellations d'Origine Contrôlées.

Il en résulte une véritable mosaïque, qui fait la joie des amateurs et qui a été inscrite au Patrimoine Mondiale de l'UNESCO en 2015, à travers ses Climats. Pour les amoureux des chiffres, en voici quelques-uns qui résument toute la richesse des vins de Bourgogne :



- ▶ **84 cahiers des charges**, pour les **7 AOC Régionale**, **44 AOC Village** (y compris Vézelay) et **33 AOC Grand Cru**.

- ▶ Les cahiers des charges des AOC Bourgogne et Mâcon identifient certains secteurs, qui bénéficient d'une Dénomination Géographique Complémentaire (DGC), ces terroirs donnant des vins aux caractéristiques organoleptiques différentes.

On compte ainsi **14 DGC en AOC Bourgogne** (dont le nouveau Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côte Chalonnaise, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ou de Nuits, Bourgogne Chitry...) et **27 en AOC Mâcon** (dont Mâcon Igé, Mâcon Lugny, Mâcon Uchizy...).

- ▶ De même, les Premiers Crus de Bourgogne sont des Dénominations Géographiques Complémentaires au sein du cahier des charges des AOC Village.

On dénombre officiellement 640 Climats dans les cahiers des charges des AOC Village. Néanmoins, cela est loin de refléter l'immense parcellaire de Bourgogne, puisque derrières ces noms de Climats appelés « porte-drapeaux », il en existe des milliers d'autres, que l'on retrouve sur les étiquettes. Un « porte-drapeau » est un Climat qui a une renommée plus importante que celles des Climats voisins. C'est lui qui figure dans le cahier des charges. A ce titre, le propriétaire d'un Climat moins connu peut choisir de nommer son vin de ce nom de Climat plus connu. C'est un choix libre du propriétaire, mais dont les limites sont encadrées par la réglementation. Ex : Les Combards, Chassagne ou Vigne Derrière. Ces trois Climats de Chassagne-Montrachet peuvent figurer sous leur nom sur l'étiquette de Chassagne-Montrachet Premier Cru Premier Cru ou revendiquer le nom du Climat porte-drapeau : Cailleret.

- ▶ Question récurrente pour qui aime compter : y a-t-il 1 ou 7 Grands Crus à Chablis ?
Cas particulier, le Chablis Grand Cru affiche 7 DGC, sont parfaitement identifiées et largement revendiquées par les propriétaires : Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Preuses, Valmur, Vaudésir.

Vous n'avez pas fini de découvrir les vins de Bourgogne !

Contacts :	Cécile Mathiaud	Mathilde Paturaud
	Responsable des Relations Presse	Attachée de presse France
	Tél. 03 80 25 95 76 - 06 08 56 85 56 cecile.mathiaud@bivb.com	Tél. 03 80 25 06 96 – 06 78 78 07 68 mathilde.paturaud@bivb.com

SUIVEZ-NOUS :



Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse en ligne du site : www.vins-bourgogne.fr