

Dossier de presse des vins de Bourgogne

à l'occasion de la
Vente des Vins des
Hospices de Beaune 2018



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*



Réseaux sociaux

Partagez vos expériences et coups de cœur
pendant la Vente des Vins
avec le hashtag :

#VentesdesVins

#VinsBourgogne

@VinsdeBourgogne



Contacts presse BIVB :

Cécile Mathiaud

Responsable des Relations Medias

Tél. +33 (0)3 80 25 95 76 - +33 (0)6 08 56 85 56

cecile.mathiaud@bivb.com

Mathilde Paturaud

Attachée de presse France

Tél. +33 (0)3 80 25 06 96 - +33 (0)6 78 78 07 68

mathilde.paturaud@bivb.com

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

SOMMAIRE

Bourgogne 2018 : un millésime idéal	4
Les vins blancs	5
Les vins rouges	5
Les Crémant de Bourgogne	5
En Bourgogne, une climatologie 2018 tout en contraste	6
Un début d'année très pluvieux	6
Un printemps estival	6
Un été qui ne s'arrête jamais	7
Millésime 2017, toute l'élégance de la Bourgogne.....	9
Les vins blancs	9
Les vins rouges	10
Une Bourgogne bien armée pour conquérir des marchés	11
Le marché régional retrouve des couleurs grâce à deux belles récoltes	11
Export : la Bourgogne, à la reconquête des marchés.....	13
France : les vins de Bourgogne restent bien présents sur les circuits traditionnels	20
L'ambiance intérieure des Cités des vins de Mâcon et Chablis se précise.....	23
Scénographe : un acteur unique pour affirmer l'identité des sites.....	23
En quoi consistent les missions du scénographe ?.....	25
L'équipe de maîtrise d'œuvre au complet, place à la gestion des 3 sites	25
Rappel des projets architecturaux retenus en septembre	25
Prochaines étapes	26
Film « Vigneron en Bourgogne, un métier d'artisan » Découvrez le lien unique entre l'Homme et la terre .	27
Comprendre en quoi consiste le métier de vigneron.....	27
Un film pour découvrir, apprendre et s'émerveiller... ..	28
Des techniques nouvelles pour suivre le cycle biologique du cep	28
Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne lance la première édition du Grand Bourgogne Hôtel à Paris.....	29
« En Route vers les Bourgognes » pour un séjour inoubliable !	30
Que trouverez-vous dans le guide 2019 ?	30
Et le guide 2019, c'est toujours... ..	31
« De Vignes en Caves », la promesse de moments de dégustation inoubliables.....	31
Vignobles & Découvertes, un prestigieux label de qualité.....	32

Annexes : Chiffres clés de la Bourgogne viticole / Communiqué Association Les Climats du Vignoble de Bourgogne / Communiqué Groupement des Jeunes Professionnels de la Vigne : Trophée 2018



Bourgogne 2018 : un millésime idéal



© BIVB Aurélien Ibanez

Quelle satisfaction ! Ce millésime provoque un enthousiasme rare, du nord au sud de la Bourgogne. La météo hors norme de l'année et exceptionnelle lors des vendanges a favorisé un état sanitaire parfait, qui explique des vendanges étalées sur près d'un mois.

Les vins dégustés à la veille de la Vente des vins des Hospices de Beaune témoignent déjà de la très grande année que sera 2018.

Après avoir fait ses réserves pendant l'hiver, grâce à une météo particulièrement pluvieuse, le cycle végétatif prend d'abord un peu de retard. Lorsque le soleil pointe le bout de son nez en avril, la vigne saute sur l'occasion et le débourrement se produit très rapidement. La météo clémente permet alors à la vigne de rattraper son retard et, même, de prendre de l'avance. Les gelées d'avril font trembler toute la région, mais les dégâts restent très limités. La floraison et la nouaison se déroulent sans encombre.

L'été est synonyme de chaleur et de sécheresse constantes. Quelques orages de grêle début juillet sont sans grande conséquence. La vigne continue de se développer à un rythme soutenu jusque à la mi-août. Les véraison prennent cependant un peu plus de temps par endroit, la chaleur et le manque d'eau affectent certaines vignes plus jeunes.

Toutefois, les réserves hydriques s'étant reconstituées pendant l'hiver, la plupart des vignes terminent leur maturation en beauté, dans une ambiance plutôt sereine, grâce à une météo au beau fixe !

Dans la dernière décennie d'août, les premiers raisins sont récoltés. Les dates de floraison, puis la pluviométrie et la température ayant beaucoup varié d'un secteur à l'autre, la récolte s'étend jusqu'à la dernière décennie de septembre.

La vendange est extraordinairement saine et la météo parfaite : chacun prend le temps et vendange au meilleur moment. L'atmosphère est sereine dans le vignoble. Les vigneronns n'en finissent pas de sourire de cette magnifique vendange, aussi belle en qualité qu'en quantité. Beaucoup disent qu'ils ne reverront pas un tel phénomène de sitôt !

Les vinifications en blanc se déroulent sans problème. Finalement, les raisins réunissent malgré les fortes chaleurs, à conserver un bon niveau d'acidité.

En raison des degrés alcooliques un peu plus élevés, les rouges nécessitent plus d'attention lors des vinifications.

Les vins blancs

En 2018, la complexité aromatique des vins blancs est incroyable. Ce sont des vins explosifs au nez, dont la diversité des arômes reflète incroyablement bien celle de chaque terroir. Les vins conservent une certaine fraîcheur et de la minéralité. La bouche est ronde et généreuse, équilibrée par une belle tension.

Les vins rouges

Les vins rouges 2018 se démarquent par leur couleur intense, qui ne finit pas de séduire ! Les vins sont déjà très structurés et puissants, avec des tanins enrobés. Ils gardent une belle concentration en fruit. L'équilibre des vins est parfait. Ils sont exceptionnels à plus d'un titre et se dégustent déjà très bien dans leur jeunesse. C'est un millésime tout en gourmandise avec des maturités accomplies.

Les Crémant de Bourgogne

Cette année fait référence, avec des arômes expressifs et contrastés d'un cépage à l'autre, qui favorisent des vins de base équilibrés et aromatiques. Le Pinot Noir est généreux, avec des notes de cerises et de roses. Il donne des vins équilibrés avec une belle fraîcheur. Les Chardonnay sont puissants, avec une acidité modérée et une belle rondeur en bouche. Les arômes fruités révèlent des notes exotiques, nuancées par des fragrances de pommes et de pêches. Les Gamay possèdent des arômes délicats de fruits rouges (framboise et fraise), soulignés par des touches d'agrumes (clémentine, citron). Enfin, les Aligotés sont vifs et citronnés, comme de coutume. Ils possèdent une bonne longueur en bouche.



Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant uniques, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.



En Bourgogne, une climatologie 2018 tout en contraste



© BIVB_Aurélien Ibanez

En 2018, la météo est très contrastée, voire atypique, selon les mois et les secteurs, en particulier pour la pluviométrie. Dès le début du cycle, pendant l'hiver, il pleut et la température varie beaucoup d'un mois à l'autre. La vigne démarre doucement, presque en retard, puis se met à pousser de manière fulgurante !

La pluie est ensuite la grande absente de l'été, malgré quelques averses très localisées. Les conditions climatiques de la fin du printemps et de l'été, globalement très chaudes, ensoleillées et sèches tiennent les maladies à l'écart. Grâce aux réserves d'eau accumulées pendant l'hiver, la vigne va tenir tête à la sécheresse estivale, donnant même une belle récolte, très qualitative et saine.

Un début d'année très pluvieux

Janvier est un mois d'hiver atypique ! Il se caractérise par des pluies incessantes, avec les températures les plus élevées depuis 1945. La Bourgogne connaît une pluviométrie excédentaire de 120 % au nord (Chablis, Grand Auxerrois, Châtillonnais, Côtes de Beaune et de Nuits) et 150 % au sud (Côte Chalonnaise et Mâconnais).

Février se révèle hivernal : pluviométrie quasiment dans les moyennes de saison, avec des températures basses, inférieures de 2,6°C à la normale.

La pluie revient en force en mars, avec de grandes disparités. Les Côtes de Nuits, de Beaune, Chalonnaise et le Mâconnais accumulent plus de 120 mm de pluie, soit plus de 50 % au-dessus de la normale, alors que Chablis et le Grand Auxerrois reçoivent à peine 60 mm.

Toute cette eau fait traîner le cycle végétatif de la vigne. Cependant, les sols profitent de ces pluies abondantes pour faire des réserves et se régénérer.

Un printemps estival

A partir d'avril, la douceur, voire la chaleur, s'installe et permet un débourrement fulgurant. Les mois se succèdent et la chaleur s'intensifie. L'insolation est nettement au-dessus des normales de saison et les pluies sont plus rares en avril et en mai. Seule la Côte-d'Or semble jouir de précipitations en mai et juin, via des pluies orageuses.

Cette soudaine douceur permet une très belle floraison, précoce et rapide. Le retard de fin d'hiver est définitivement rattrapé. La vigne se développe et pousse particulièrement vite, obligeant les viticulteurs à être très présents. Puis les grappes se forment sans incident, laissant espérer une belle récolte.



Par ailleurs, l'ambiance humide de fin d'hiver et les pluies orageuses du printemps font apparaître une menace mildiou. Heureusement, le retour du temps sec et le vent l'endiguent rapidement.

Un été qui ne s'arrête jamais

Juillet, août et septembre affichent des températures bien au-dessus des moyennes de saison, avec un épisode caniculaire.

La pluviométrie est largement déficitaire. Seule la Côte-d'Or, en juillet, bénéficie de quelques précipitations très localisées. Des chutes de grêle impactent légèrement le vignoble, notamment autour de Nuits-Saint-Georges.

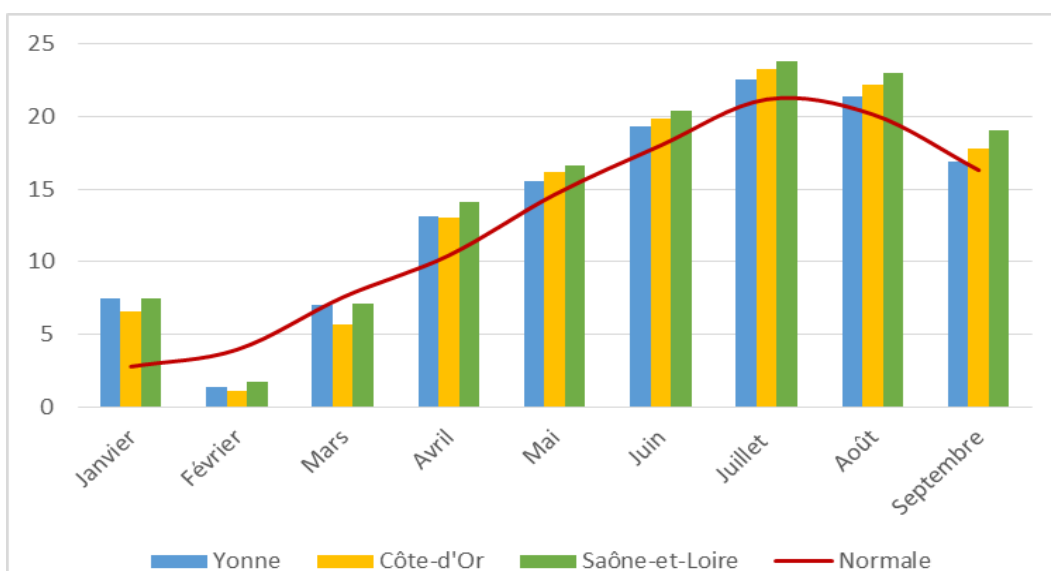
L'insolation est largement excédentaire. Fin août, les vignes témoignent du manque d'eau à certains endroits, où la véraison ralentit ou se bloque parfois. Ce sont surtout les jeunes vignes qui souffrent. Les vignes plus anciennes ou poussant dans des sols plus profonds mettent à profit tout au long de la saison l'eau accumulée en début d'année.

Ce temps radieux donne un état sanitaire impeccable. Parallèlement, en septembre, la maturation des raisins se poursuit, aidée par les nuits fraîches, qui limitent la dégradation des acides et l'évaporation des jus.

Les vendanges s'échelonnent du 20 août à la troisième semaine de septembre. Une durée particulièrement longue, favorisée par ces conditions optimales. Les vigneron en profitent et patientent jusqu'à l'exacte maturité de chaque parcelle.

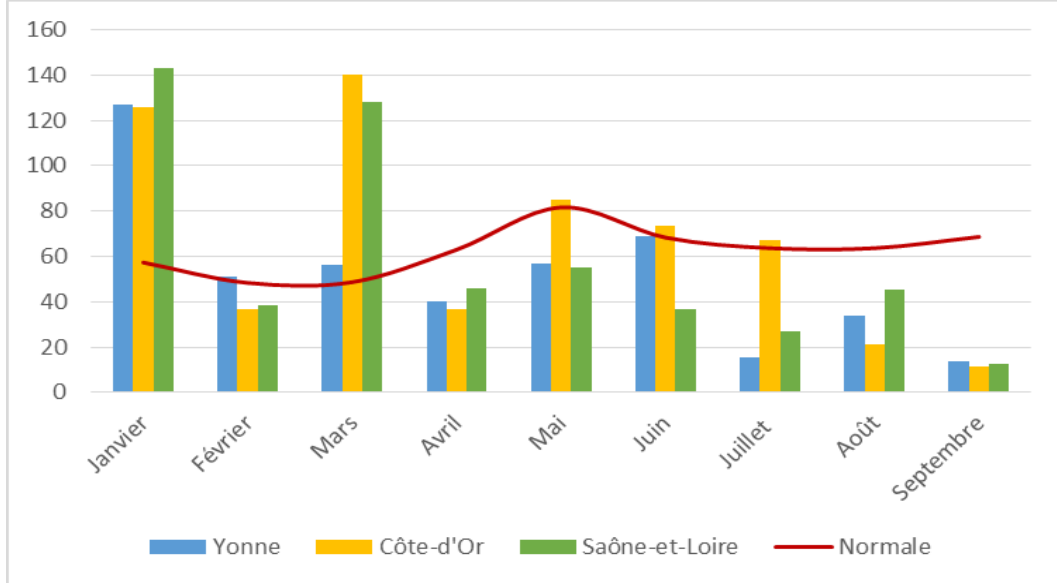
Malgré une météo hors-norme, l'épopée 2018 se termine donc par des vendanges très satisfaisantes, aussi bien en quantité qu'en qualité. Les viticulteurs sont rassurés... et surtout très heureux !

Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2018



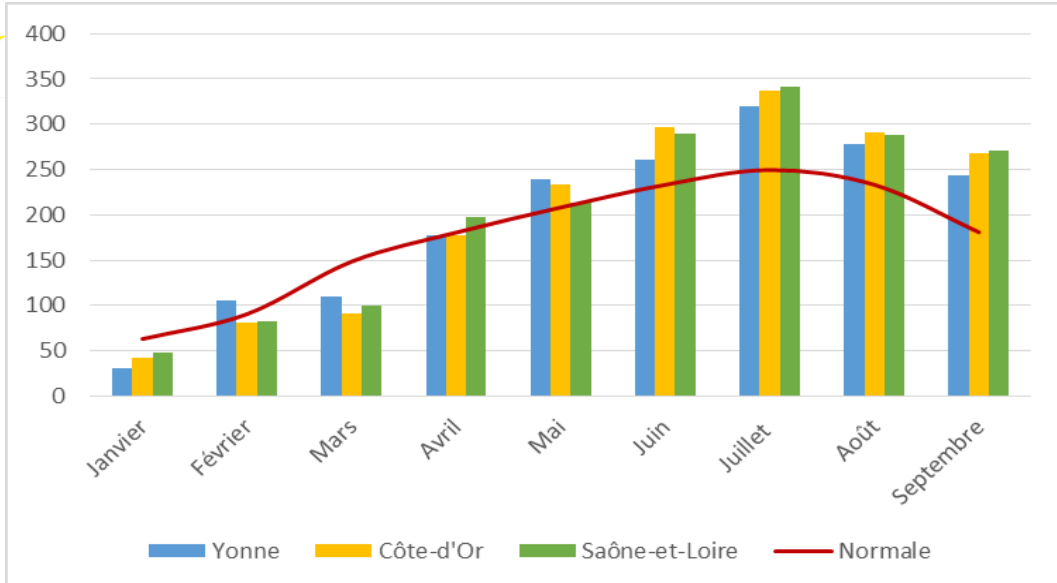
Source : Météo France

Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2018



Source : Météo France

Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2018 Ecart par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France



BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



Millésime 2017, toute l'élégance de la Bourgogne



© BIVB / www.armellephotographe.com

En 2017, la Bourgogne renoue avec un volume de récolte proche de la normale, en particulier sur les rouges, qui s'accompagne de vins de grande qualité. Les marchés ne s'y trompent pas et plébiscitent rapidement ce millésime à l'élégance toute bourguignonne.

Le cycle de la vigne profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne très vite. L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la

maturation se poursuit sur un bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. Seul bémol, certains secteurs touchés par le gel de printemps n'atteignent pas les rendements espérés, particulièrement en blanc.

Un an après, les dégustations confirment les premières impressions : il y a de belles réussites en 2017 !

Les vins blancs

■ Chablisien et Grand Auxerrois

La maturité a pu se faire dans de bonnes conditions et les vins sont d'une excellente qualité. Leur expression aromatique est marquée par une nette domination des senteurs florales et fruitées. Leur équilibre en bouche est remarquable. Leur concentration et leur tension sont soulignées en fin de bouche par une fraîcheur fort agréable. 2017 est un millésime élégant à l'avenir très prometteur.

■ Côte de Beaune

La production est homogène et la qualité indéniable. Les vins présentent des notes d'agrumes, auxquelles se mêlent de fines odeurs de poire, pêche ou abricot. Leur bouche est ample, magnifiquement équilibrée et dotée d'une finale fraîche et savoureuse. Un très bon millésime avec un excellent potentiel de garde.

■ Côte Chalonnaise

Comme sa voisine septentrionale, la Côte Chalonnaise a élaboré des vins de grande qualité, avec toutefois quelques différences entre le nord et le sud. Au nord, les vins sont précis, aromatiques, d'une magnifique tension. Au sud, les vins sont d'une grande richesse, souples et gourmands aux arômes de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Un très beau millésime.

■ Mâconnais

Les vins sont particulièrement fruités, tendres, équilibrés, d'une corpulence exemplaire. Leur fraîcheur s'accompagne d'un caractère gourmand très appréciable. Excellent millésime.

| Les vins rouges

■ Grand Auxerrois

2017 est un millésime très intéressant avec des vins marqués par d'intenses notes florales et fruitées (fruits rouges et épices), un grand équilibre et des tanins soyeux. Leur finale savoureuse leur permet d'être plaisants dès leur prime jeunesse.

■ Côte de Nuits

2017 est un millésime de grande qualité. Les vins sont très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une superbe élégance, leur bouche est ronde et parfaitement équilibrée. Leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très agréable. De bonne longueur, ils montrent un potentiel de garde très intéressant.



■ Côte de Beaune

Les conditions climatiques ont permis aux raisins d'atteindre une très belle maturité. Les vins présentent d'intenses parfums fruités (fruits rouges et baies noires bien mûres) accompagnés de quelques notes agréablement épicées. Leur bouche est parfaitement équilibrée, leurs tanins sont souples et soyeux et leur corpulence réelle. Très beau millésime, qui pourra s'apprécier dès sa prime jeunesse, mais aussi se conserver avec bonheur quelques années.

■ Côte Chalonnaise

Le léger millerandage est à l'origine de vins colorés et concentrés. Leur expression aromatique et leur structure sont superbes. Les tanins mûrs et soyeux s'intègrent dans une trame fine et serrée. Superbe millésime au potentiel de garde impressionnant.

Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant uniques, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.



Une Bourgogne bien armée pour conquérir des marchés



© BIVB / www.armellephotographe.com

Le fabuleux millésime 2018 rentré dans les caves, le vignoble bourguignon a le sourire. Satisfaction renforcée par les bons résultats à l'export et sur le marché français. Sans triomphalisme, les professionnels de la filière restent très actifs, prêts à reconquérir des marchés sur lesquels les ventes avaient reculé ces dernières années, suite aux petites récoltes.

- Sur le marché amont, la récolte 2018, aussi belle en qualité qu'en quantité, redonne de la vivacité aux transactions. Les 3 premiers mois de campagne 2018-2019 affichent un très beau volume d'échanges de « Moûts & Raisins » (+ 31 % / 3 premiers mois de campagne 2017-2018).
- Pour la campagne 2017-2018, le volume de récolte 2017 (+ 23 % / 2016, soit 1,5 million d'hectolitres) a relancé les sorties de la viticulture et les volumes de transactions pour un grand nombre d'AOC.
- Sur le marché aval, les appellations ayant fait le plein en 2017 poursuivent leur croissance à l'export (États-Unis, Suède, Canada) et sur les circuits de distribution français.

L'arrivée de la récolte 2018, évaluée à 1,8 million d'hectolitres, devrait contribuer à maintenir ce beau dynamisme des marchés en 2019.

Le marché régional retrouve des couleurs grâce à deux belles récoltes

Le millésime 2017, globalement plus généreux que celui de 2016, a eu une influence positive sur les stocks disponibles de la plupart des appellations. Avec un volume de 1,508 million d'hectolitres, cette récolte a redynamisé les sorties de propriétés de la campagne 2017-2018 : + 9,3 % / campagne 2016-2017.

Le début de campagne 2018-2019, très actif, traduit une vendange idéale pour l'ensemble des régions viticoles de Bourgogne. Le volume total, estimé à 1,8 million d'hectolitres (source : enquête BIVB auprès de 467 entreprises), se traduit par :

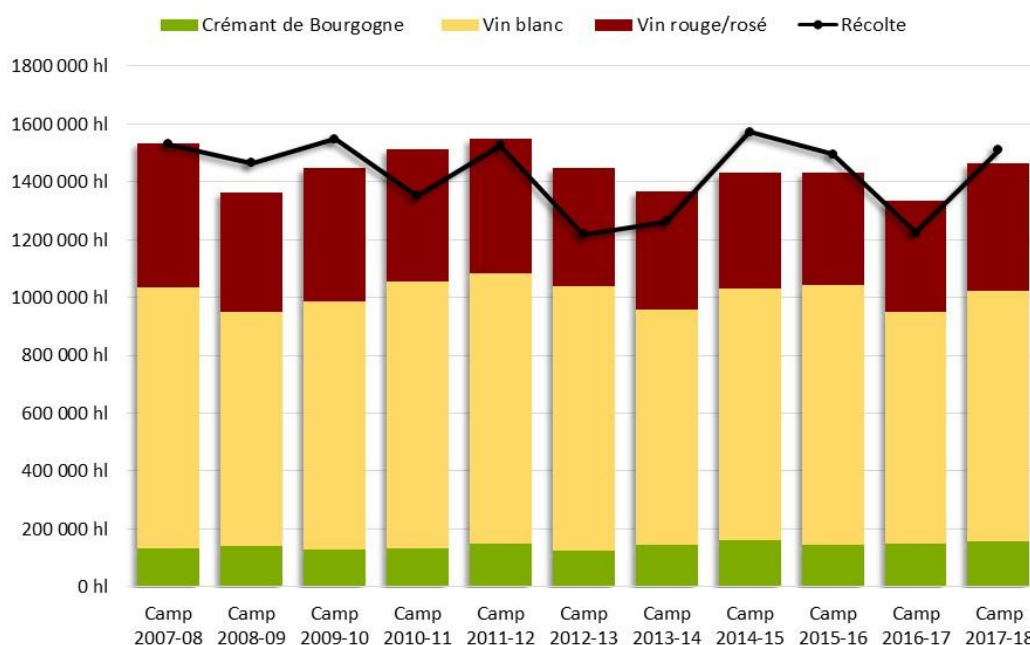
- une pleine récolte pour l'ensemble des AOC blanches, en particulier Chablis et le Mâconnais, qui avaient connu quelques incidents climatiques en 2017 ;
- un volume comparable à celui de 2017 pour les vins rouges ;
- une belle progression pour les Crémant de Bourgogne, qui leur permettra de répondre à la demande croissante des marchés.

■ Des sorties de propriété en croissance (campagne 2017-2018)

Pour la campagne 2017-2018, les sorties de propriété à la viticulture ont dépassé de + 4,2 % la moyenne des 5 dernières campagnes, pour atteindre 1,461 millions d'hectolitres. Ce sont surtout les transactions en vrac, entre les producteurs et les metteurs en marché, qui ont permis ce retour à la croissance : + 18 % pour le vrac, mais - 1% pour les sorties de propriété en bouteilles.

Sorties et récolte à la propriété- Bourgogne

(source : Douane, CAVB et BIVB)



■ Les transactions de « Moûts & Raisins » démarrent fort !

Le début de campagne 2018-2019 (août à octobre) est très actif pour les transactions de « Moûts & Raisins » entre les producteurs et les metteurs en marché. Elles affichent une hausse de **+ 45 % par rapport à la moyenne des 3 premiers mois des 5 dernières campagnes** (soit 429 283 hectolitres). C'est le meilleur démarrage de commercialisation d'un millésime pour les « Moûts & Raisins », à + 31 % sur les 3 premiers mois 2018-2019 / 2017-2018. Le volume atteint 510 575 hectolitres quand on inclut les transactions de « Vin ».

Cette dynamique est principalement animée par les achats de vins de base pour le Crémant de Bourgogne, avec une hausse de + 80 % par rapport à la moyenne des 3 premiers mois des 5 dernières campagnes des volumes de transaction « Moûts & Raisins » (cela représente 31 % des volumes totaux « Moûts & Raisins » Bourgogne).

Les vins blancs, avec 56 % des volumes totaux de « Moûts & Raisins », **sont portés par les transactions sur les appellations de Chablis** (43 % des volumes de vin blanc « Moûts & Raisins »). Ceux-ci augmentent en effet de + 63 % par rapport à la moyenne des 3 premiers mois des 5 dernières campagnes.

Les vins rouges (13 % des volumes totaux de « Moûts & Raisins ») connaissent aussi une belle croissance de + 31 % par rapport à la moyenne des 3 premiers mois des 5 dernières campagnes.

Sur cette même période, les volumes d'achat du négoce pour le millésime 2018 représentent 95 % des volumes de transactions (485 893 hectolitres sur les 510 575 hectolitres échangés). La part du millésime 2018 dans le total des transactions explique largement la dynamique de ce début de campagne.

Export : la Bourgogne, à la reconquête des marchés

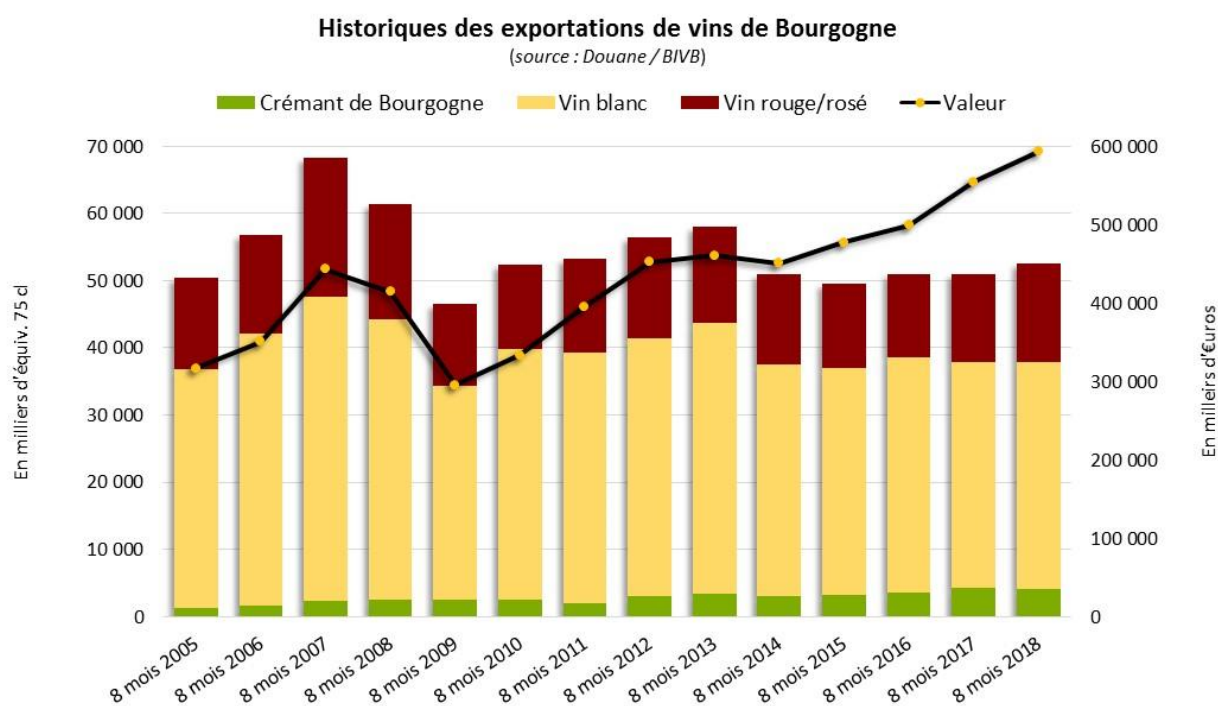
La Bourgogne est de retour sur ses marchés, grâce à la mise en vente du millésime 2017.

Sur les 8 premiers mois 2018, les vins de Bourgogne progressent de nouveau, pour atteindre 52,5 millions de bouteilles exportées (+ 3,2 % en volume / 8 mois 2017).

Ces chiffres cachent cependant quelques disparités.

Ainsi, pour les vins de Chablis (35 % des vins blancs de Bourgogne exportés), bien que la récolte 2017 soit bien meilleure en volume que celle de 2016, elle demeure inférieure à la moyenne. Cela a des conséquences sur les exportations, qui restent orientées à la baisse : - 3,2 % en volume sur les 8 premiers mois 2018 / 8 mois 2017.

Hors Chablisien, les volumes commercialisés à l'international par la Bourgogne progressent de presque 2 millions de bouteilles (+ 5,2 % / 8 premiers mois 2017).

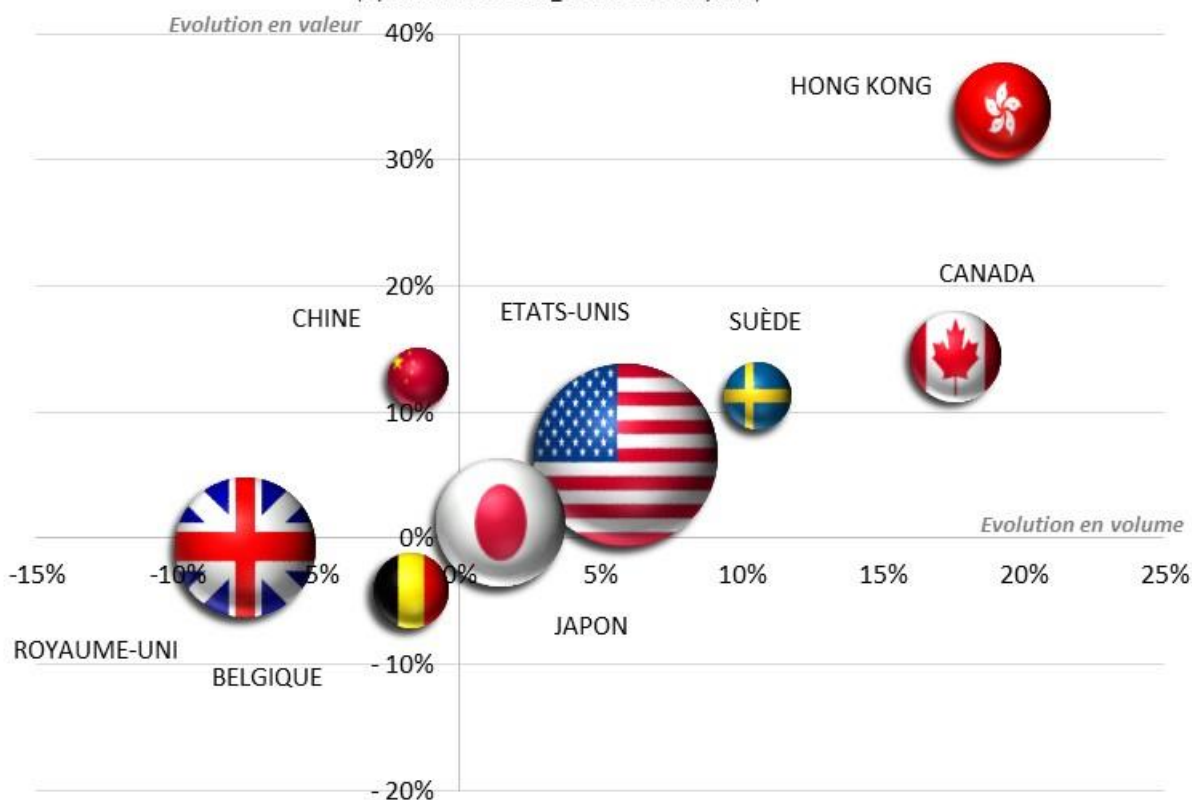


Le chiffre d'affaires poursuit sa croissance, atteignant 593 millions d'euros sur les 8 premiers mois 2018 (+ 7 %). Ce nouveau record est l'œuvre des appellations les plus valorisées, qui pèsent 31 % du chiffre d'affaires. Ce sont, en majorité, les appellations de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits qui réalisent de très bons chiffres d'affaires : + 31 % / 8 mois 2017 (41 % du chiffre d'affaires Bourgogne), en particulier sur les marchés en Asie et aux USA.

Ces beaux résultats concernent quasiment tous les marchés de la Bourgogne. Néanmoins, les progressions des volumes exportés sont toujours en retrait sur deux des principaux pays d'Europe et en Chine. Ce retard est dû au manque de vin de certaines appellations, plus touchées par les accidents climatiques des dernières années.

Evolution des exportations de vins de Bourgogne

(8 premiers mois 2018_ source : Douane/BIVB)



Lire ce graphique :

Taille des bulles proportionnelle au poids du marché dans le chiffre d'affaires des vins de Bourgogne à l'export sur la période

- Axe horizontal : évolution en volume par rapport à la même période en 2017
- Axe vertical : évolution en valeur par rapport à la même période en 2017

■ L'Amérique du Nord confirme sa position de leader

Les exportations de vins de Bourgogne en Amérique du Nord poursuivent leur croissance en volume (+ 9 % / 8 premiers mois 2017). Cette évolution s'accompagne d'une nouvelle hausse du chiffre d'affaires (+ 8 %), soit un gain de 13 millions d'euros.

Les États-Unis, 1^{er} marché export en volume et valeur (8 mois 2018)

soit 24 % du chiffre d'affaires pour 22 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



Avec une progression de + 5,9 % en volume, la bonne santé des vins de Bourgogne sur le marché américain se confirme. **Battant à nouveau un record de ces 10 dernières années, la Bourgogne a commercialisé aux États-Unis 11,6 millions de bouteilles en 8 mois.**

En 10 ans, les ventes de vins de Bourgogne ont augmenté de 2,5 millions de bouteilles (8 mois 2018 / 8 mois 2009). **La Bourgogne représente 34 % des volumes de vins blancs français d'AOC exportés dans ce pays, pour 48 % du chiffre d'affaires (8 mois 2018).**

Les appellations **Régionales Bourgogne et Mâcon** sont les premières bénéficiaires de ces bons résultats, en volume (+ 8,2 %), comme en chiffre d'affaires (+ 13 %). Les **vins de Chablis retrouvent des couleurs**, avec une croissance à deux chiffres en volume (+ 26,4 %) et en chiffre d'affaires (+ 20,3 %).

Cette belle performance est en partie due à une parité euro/dollar toujours favorable. Pour l'avenir, la Bourgogne reste attentive à l'éventuelle évolution de la fiscalité des alcools et des barrières douanières.

Le Canada, 4^{ème} marché en volume et 5^{ème} marché en valeur (8 mois 2018)

soit 6 % du chiffre d'affaires pour 9 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



Le chiffre d'affaires des vins de Bourgogne au Canada affiche une croissance significative. Au cours des 8 mois 2018, il a progressé de + 14,4 %, porté par les vins rouges (+ 29,6 % / 8 mois 2017).

Les appellations **Régionales Bourgogne en blanc**, groupe d'appellations le plus exporté, **continuent de séduire largement** : + 12 % en volume. Leur croissance est régulière sur ce marché depuis plus d'une dizaine d'années. Durant cette période, elles sont passées de moins d'1 million de bouteilles exportées (8 premiers mois 2005) à 1,4 million de bouteilles (8 premiers mois 2018).

Le **Crémant de Bourgogne retrouve des couleurs**, avec des évolutions de + 19,2 % en volume et + 16,2 % en chiffre d'affaires.

Les appellations **Régionales du Mâconnais dépassent leur record de l'année 2000 en chiffre d'affaires**, soit 1,7 million d'euros (+ 42,2 %), pour plus de 317 000 bouteilles exportées (+ 48,6 %) sur les 8 mois 2018.

■ L'Asie du sud-est continue de performer

Sur les 8 premiers mois 2018, le **chiffre d'affaires global des vins de Bourgogne réalisé sur les 3 principaux marchés asiatiques** (Japon, Chine et Hong Kong) **continue de progresser** (+ 11 %) pour un volume exporté de 6,9 millions bouteilles (+ 2,8 %).

Le Japon, 3^{ème} marché en volume et valeur (8 mois 2018)

soit 12 % du chiffre d'affaires pour 10 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



Pour les 8 premiers mois, de 2016 à 2018, **les exportations de vins de Bourgogne se stabilisent** autour des 5 millions de bouteilles. Ainsi, sur les 8 mois 2018, **ils connaissent une légère croissance de + 1,5 % en volume**, malgré un environnement d'importations japonaises de vins mondiaux en baisse de - 4 %.

Les appellations **Régionales Bourgogne tiennent une place importante sur ce marché**. Pour la période, **ces appellations représentent 46 % des exportations en volume**, avec une double progression de + 9,5 % en volume et + 21,7 % en chiffre d'affaires.

Les vins de Chablis (28 % des volumes exportés dans ce pays), retrouvent également des couleurs sur ce marché, avec **une double hausse de + 8,8 % en volume et + 17,5 % en chiffre d'affaires**.

Sur un volume plus modeste, **l'appellation Régionale Mâcon en rouge atteint un nouveau record en volume**, passant de moins de 40 000 bouteilles pour les 8 mois 2017 à presque 200 000 sur les 8 premiers mois 2018. Son chiffre d'affaires, également en hausse, atteint 1,8 million d'euros sur la période.

La Chine, 10^{ème} marché en volume et en valeur (8 mois 2018)

soit 3 % du chiffre d'affaires pour 2 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



Après un record en volume sur les 8 mois 2017, **la Chine réduit un peu ses importations de vins de Bourgogne en 2018** (- 1,4 %). Elle poursuit en revanche **sa croissance en chiffre d'affaires, à + 12,7 % / 8 mois 2017**.

A l'inverse des vins rouges (- 9,2 % / 8 mois 2017), **les vins blancs de Bourgogne continuent de croître en volume** (+ 21,4 %). Les deux couleurs progressent néanmoins en chiffre d'affaires : + 7,5 % pour les vins rouges et + 28,6 % pour les vins blancs. Les vins blancs ont de plus en plus le vent en poupe, notamment grâce au développement économique des villes côtières.

Ce sont les appellations **Régionales Bourgogne en blanc** (+ 4,9 % en volume pour 45 % de vins blancs exportés) et les **vins du Chablisien** (+ 14,3 % en volume pour 22 % de vins blancs exportés) **qui contribuent le plus à cette croissance**.

La très **belle croissance des appellations Villages et Villages Premiers Crus des Côtes de Beaune et de Nuits rouges** (+ 23,7 % en volume et + 27,3 % en valeur / 8 mois 2017) ne permettent pas de compenser la chute en volume des vins rouges.

Hong Kong, 13^{ème} marché en volume et 4^{ème} marché en valeur (8 mois 2018)
soit 6 % du chiffre d'affaires pour 2 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



Hong Kong confirme sa croissance en chiffre d'affaires, avec un remarquable + 34 %.

Les vins rouges profitent le plus de la croissance économique de ce pays en 2018, avec une belle évolution en volume (+ 28,3 % / 8 mois 2017).

Les **AOC des Côtes de Beaune et de Nuits** poursuivent leur croissance en volume à un rythme élevé (+ 44,4 % / 8 mois 2017).

Les **appellations Régionales Mâcon en blanc** progressent toujours très bien en volume (+ 60 %) et en valeur (+ 15,3 %).

Toutes couleurs confondues, les **appellations Régionales Bourgogne** gagnent 41 % en chiffre d'affaires (11,3 millions d'euros sur les 8 mois 2018).

■ Un marché européen tout en contrastes

Sur les 8 premiers mois 2018, le **chiffre d'affaires global des vins de Bourgogne réalisé sur 4 marchés prioritaires d'Europe** (Royaume-Uni, Belgique, Suède et Norvège) **se stabilise** à 131,8 millions d'euros (+ 0,3 %), pour un volume exporté de 16,3 millions de bouteilles.

La Grande-Bretagne, 2^{ème} marché en volume et valeur (8 mois 2018)

soit 14 % du chiffre d'affaires pour 16 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



Dans le contexte d'incertitude lié au Brexit, les exportations de vins de Bourgogne au Royaume-Uni baissent de - 7,6 % en volume, impactant également le chiffre d'affaires de la Bourgogne (- 0,7 % / 8 mois 2017).

Les vins blancs de Bourgogne tiennent toujours une place primordiale dans les exportations vers le Royaume-Uni (78 % des volumes exportés), alors que ce pays importe globalement une grande majorité de vins rouges.

La chute en volume provient en grande majorité de deux groupes d'AOC blancs : les vins de Chablis (- 20,3 % / 8 mois 2017, pour 34 % des exportations en blanc) et les appellations Régionales Mâcon (- 4,4 % / 8 mois 2017, pour 35 % de ces mêmes exportations).

Les **appellations des Côtes de Beaune et de Nuits reculent également en volume** (- 6,5 % / 8 mois 2017), mais préservent une légère croissance en chiffre d'affaires (+ 1,7 % / 8 mois 2017).

Il faut tout de même **noter la belle croissance des appellations Régionales Bourgogne** : + 35 % en volume et + 30,8 % en chiffre d'affaires.

La Belgique, 5^{ème} marché en volume et 7^{ème} marché en valeur (8 mois 2018)
soit 4 % du chiffre d'affaires pour 8 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



Les résultats des vins de Bourgogne sur les 8 premiers mois 2018 sont à la baisse (- 1,7 % en volume et - 4,1 % en chiffre d'affaires), après un bon retour des vins de Bourgogne sur ce marché en 2017 (+ 19,5 % en volume et + 19,6 % en valeur).

Les appellations Régionales Bourgogne s'offrent de belles progressions : + 6,2 % en volume et + 9,8 % en chiffre d'affaires.

Le Crémant de Bourgogne connaît une croissance à deux chiffres : + 54,9 % en volume et + 40,7 % en chiffre d'affaires.

Une inconnue demeure : **ces chiffres ne tiennent pas compte des vins de Bourgogne rapportés par les (nombreux) visiteurs Belges lors de leur passage en Bourgogne** (première clientèle étrangère de la Bourgogne en oenotourisme - sources : *Bourgogne Tourisme 2010*) ou des achats frontaliers.

La Suède, 6^{ème} marché en volume et 8^{ème} marché en valeur (8 mois 2018)
3 % du chiffre d'affaires pour 6 % des volumes de vins de Bourgogne exportés.



La Suède affiche une belle progression en chiffre d'affaires sur les 8 premiers mois 2018 (+ 11,2 %), grâce à la reprise des ventes des appellations Régionales Bourgogne.

En rouge, celles-ci performant en volume (+ 8,7 %), pour un chiffre d'affaires à + 4,7 %.

En blanc, elles augmentent en volume (+ 5,7 %), comme en chiffre d'affaires (+ 8,3 %).

Le Crémant de Bourgogne continue de gagner des parts de marché (26 % des volumes de vins de Bourgogne exportés dans ce pays pour les 8 mois 2018), avec des évolutions de + 25 % en volume pour un chiffre d'affaires en hausse de + 26 %.

La Norvège, 14^{ème} marché en volume et 16^{ème} marché en valeur (8 mois 2018)



Les ventes de vins de Bourgogne poursuivent leur croissance au sein des magasins du monopole d'Etat, avec un **nouveau record de chiffre d'affaires en 2017** (+ 11,7 % / 2016) et une **progression en volume** de + 5,8 % (2,55 millions d'équivalents bouteille 75 cl, dont 32 % en Bag-In-Box®).

Ces ventes sont composées aux 2/3 de vins blancs, même si ces derniers ont reculé de - 1,1 % en 2017. Les pertes liées aux intempéries pour les vins de Chablis (2/3 des ventes sur la couleur, - 8 %) et de Saint-Bris (- 56 %) sont presque compensées par la **croissance des ventes des AOC Régionales Bourgogne blancs** (+ 23 %), de **vins du Mâconnais** (+ 56 %) et de **Villages de la Côte de Beaune**.

En revanche, les **ventes de vins rouges ont connu une belle progression en volume** (+ 24 %). Les appellations **Régionales Bourgogne réalisent l'essentiel des ventes du vignoble et de la croissance** (2/3 des volumes), mais on observe aussi un développement des ventes des AOC Villages des Côtes de Nuits et de Beaune.

Les ventes de Crémant de Bourgogne battent aussi des records, à + 16 % en volume.

Source : *année 2017 complète du Vinmonopole*.

Tableau des résultats export des vins de Bourgogne

(Cumul 8 premiers mois 2018 / 2017 - Source : Douane / BIVB)

Pays Destination	En milliers d'équiv. 75 cl			En milliers d'euros		
	Volume de Janvier 2018 à Août 2018	Volume de Janvier 2017 à Août 2017	Variation volume	Valeur de Janvier 2018 à Août 2018	Valeur de Janvier 2017 à Août 2017	Variation valeur
Total des exportations	52 518	50 876	3,2%	593 071	554 222	7,0%
ETATS-UNIS	11 641	10 994	5,9%	143 038	134 197	6,6%
ROYAUME-UNI	8 169	8 840	-7,6%	82 951	83 566	-0,7%
JAPON	5 034	4 961	1,5%	69 808	68 957	1,2%
CANADA	4 631	3 939	17,6%	34 252	29 929	14,4%
BELGIQUE	4 198	4 272	-1,7%	23 760	24 783	-4,1%
SUÈDE	3 247	2 936	10,6%	18 885	16 975	11,2%
ALLEMAGNE	2 111	2 069	2,0%	17 366	16 212	7,1%
PAYS-BAS	1 903	1 801	5,6%	13 106	12 500	4,8%
DANEMARK	1 294	1 248	3,7%	13 887	11 744	18,3%
CHINE	1 061	1 077	-1,4%	14 942	13 257	12,7%
SUISSE	985	990	-0,6%	23 840	20 647	15,5%
AUSTRALIE	968	891	8,6%	11 769	11 608	1,4%
HONG KONG	797	668	19,3%	38 537	28 790	33,9%
NORVÈGE	732	787	-7,0%	6 186	6 033	2,5%
TAÏWAN	389	306	27,0%	12 123	11 343	6,9%
ITALIE	382	313	21,9%	5 879	4 432	32,7%
CORÉE DU SUD	366	294	24,3%	5 592	4 672	19,7%
IRLANDE	351	437	-19,7%	2 244	2 634	-14,8%
SINGAPOUR	320	289	10,6%	7 570	7 384	2,5%
EMIRATS ARABES UNIS	276	327	-15,4%	4 280	4 149	3,2%
ISRAËL	274	237	15,7%	2 664	2 254	18,2%
BRÉSIL	243	239	1,9%	2 128	2 184	-2,6%
ESPAGNE	232	265	-12,4%	3 499	3 401	2,9%
LITUANIE	229	110	107,3%	1 987	1 068	86,1%
FINLANDE	175	139	26,2%	1 155	1 035	11,6%
THAÏLANDE	162	128	26,1%	2 603	2 010	29,5%
MEXIQUE	157	164	-4,3%	1 526	1 400	9,0%
RUSSIE	150	128	17,2%	2 458	2 049	20,0%
LETTONIE	128	116	10,1%	1 215	1 197	1,6%
LUXEMBOURG	121	137	-11,3%	1 872	2 077	-9,9%
POLOGNE	115	192	-40,3%	949	1 162	-18,3%
AUTRICHE	95	102	-6,7%	1 904	1 812	5,1%

Note : les données concernant la Norvège sont erronées. Il manque une partie des volumes exportés dans le chiffre communiqué ici.

France : les vins de Bourgogne restent bien présents sur les circuits traditionnels

Sur le marché français, on observe différentes évolutions structurelles de consommation alimentaire, qui ont un impact sur le marché du vin. La **consommation hors domicile progresse** sur chacun des 3 repas (+ 14 % en 3 ans). Dans le même temps, à domicile, les **repas se simplifient**, avec un **recentrage sur le plat principal et une disparition progressive des entrées**. On prend de plus en plus d'apéritifs dinatoires, qui vont jusqu'à remplacer les repas. Autre facteur impactant : **le choix de consommer moins, mais meilleur pour la santé**.

■ Circuits modernes, une belle dynamique pour les vins blancs de Bourgogne

Sur les 8 premiers mois 2018, les ventes de vins de Bourgogne tranquilles dans les supermarchés et hypermarchés français sont stables en volume (+ 0,3 %, soit + 47 000 bouteilles / 8 premiers mois 2017), avec une petite croissance en chiffre d'affaires (+ 2,8 %). 14,55 millions de bouteilles ont ainsi été commercialisées (hors drive, discount et supérettes), pour un chiffre d'affaires record de près de 115,8 millions d'euros.

Les vins blancs gagnent + 3,4 % en volume, grâce aux appellations Villages du Mâconnais : + 11,7 % pour les Viré-Clessé et + 8,9 % pour le Saint-Véran.

Les AOC Régionales améliorent aussi leurs résultats sur cette période : en particulier le Bourgogne Aligoté qui performe à + 8,4 %. Les vins de Chablis sont de retour, notamment l'AOC Petit Chablis, qui croît de + 8,2 %.

Les vins rouges reculent de - 4,7 % en volume. A noter cependant : la belle progression des Coteaux Bourguignons (+ 11,2 %) et l'évolution de l'AOC Mâcon rouge (+ 4,1 %).



© BIVB / Image & Associés

La Bourgogne est le seul vignoble d'AOC, avec le Beaujolais, à maintenir une certaine croissance, alors que les ventes globales de vins d'AOC, en blanc comme rouge, reculent constamment sur ce circuit (- 4,8 % pour les vins blancs et - 7,4 % pour les vins rouges pour les 8 mois 2018).

Cette belle tenue des vins de Bourgogne s'explique en partie grâce à la hausse raisonnable des prix moyens, qui s'accompagne d'un bon rapport qualité/prix.

Dans la catégorie des vins effervescents d'AOC françaises vendant plus de 4 millions de bouteilles, le Crémant de Bourgogne est l'un des vins qui résiste le mieux en volume (+ 4,6 %) et en chiffre d'affaires (+ 6,4 %).

Pourtant, la conjoncture n'est pas favorable. La stabilité des ventes de vins effervescents (+ 0,1 % en volume pour les 8 premiers mois 2018) n'aide pas les AOC françaises (- 0,9 % en volume et + 1,5 % en chiffre d'affaires).

■ La Bourgogne poursuit son développement chez les cavistes et en restauration

Restauration à table

La Bourgogne, première région viticole avec Bordeaux, détient 15 % des 72 000 références de vin relevées sur les cartes de vins de 1 328 restaurants moyens à hauts de gamme (hors étoilés). Elle est présente dans 75 % des restaurants visités, avec 8,2 références en moyenne par restaurants enquêtés. 50 % de l'offre de la Bourgogne en bouteilles est composée des AOC Villages et Grands Crus des Côtes de Beaune et Nuits. En revanche, l'offre de Bourgogne au verre est concentrée sur les AOC Régionales et Villages en blanc, de Chablis et du Mâconnais.



Le Centre-Est et l'Île de France concentrent 50 % de l'offre de vins de Bourgogne sur ce circuit. C'est le vignoble qui est, proportionnellement, le plus présent sur la région parisienne, avec la Champagne.

L'offre de Bourgogne est essentiellement composée de vins blancs (58 % en bouteille et 2/3 de l'offre au verre). Sur cette couleur, la Bourgogne est présente dans 63 % des établissements (dont 40 % au verre). En vins rouges, la Bourgogne est référencée dans la moitié des restaurants, mais dans à peine 18 % des établissements qui ont des vins au verre.

En dehors de l'appellation Chablis, distribuée dans un restaurant sur trois (33 %), aucune autre AOC de Bourgogne ne dépasse 15 %.

Le Crémant de Bourgogne est vendu dans seulement 2 % des établissements, car sur le segment des vins effervescents, la Champagne laisse peu de place aux autres AOC.

- Comme en 2015, plus d'un restaurateur sur deux a constaté une stabilité des ventes de vins de Bourgogne toutes couleurs confondues (52,9 %, contre 53,2 % en 2015).
- 30 % des professionnels ont noté un recul de leurs ventes de vins de Bourgogne en 2016 (30,5 % en 2015). Parmi eux, 16 % estiment que la baisse est de plus de 5 % et 17 % ont enregistré une augmentation de leurs ventes de vins de Bourgogne en 2016 (16,3 % en 2015). 6 % estiment que la hausse est de plus de 5 % (source : étude 2016¹).

¹ Une nouvelle étude est en cours dont les résultats seront connus courant 2019.

Cavistes

91 % de l'échantillon (704 cavistes sur la période 2015-2016¹) disposent d'au moins une référence de vin de Bourgogne. La Bourgogne se positionne comme le 1^{er} vignoble français (20 % de l'offre), notamment grâce à son offre imposante chez les cavistes de sa région de production (62 % de l'offre en Bourgogne Franche-Comté).

La Bourgogne domine sur les vins blancs, avec une présence chez 91 % des cavistes et un nombre de références bien plus important que les autres vignobles.

Pour les vins rouges, la Bourgogne est le 2^{ème} vignoble derrière Bordeaux, avec 18 % de l'offre (23,5% pour Bordeaux).

Dans la catégorie des vins effervescents, le **Crémant de Bourgogne s'affiche dans 35 % des points de ventes enquêtés.**

Elle jouit notamment de son écrasante domination dans sa région de production et occupe une belle place en Ile de France et dans le Grand Est (Champagne, Alsace et Lorraine).

Sur 224 100 références relevées chez les 704 cavistes, 15,4 % sont des vins de Bourgogne (34 439 références). Pour les références en bouteilles 75 cl, les vins de Bourgogne représentent presque 18 % de l'offre.

Parmi les **appellations de Bourgogne les plus présentes chez les cavistes enquêtés**, on trouve Chablis, largement en tête, suivie par Gevrey-Chambertin, Pommard, Pouilly-Fuissé et Meursault (*source : étude 2015 - 2016*).



© BIVB / Sébastien NARBURU

Note économique rédigée par le Pôle Marchés et Développement - BIVB - Novembre 2018

(Source : Douane, CAVB, GTI, IRI, CHD Expert, BIVB)

¹ Une nouvelle étude est en cours dont les résultats seront connus courant 2019.



BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



L'ambiance intérieure des Cités des vins de Mâcon et Chablis se précise

Après avoir choisi les architectes des Cités des vins de Mâcon et Chablis, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) vient de sélectionner le scénographe commun aux deux projets, parmi 26 candidatures.

L'agence parisienne « Studio Adeline Rispal » est lauréate. Elle aura pour missions de créer les ambiances intérieures des deux Cités, d'affirmer l'identité de chacune et de transposer les messages sur les vins et les Climats de Bourgogne en séquences de visite.

L'équipe de maîtrise d'œuvre est désormais au complet. Prochaine étape : approfondir le contenu avec les architectes. Synergie et cohérence sont les maîtres mots du projet.

Scénographe : un acteur unique pour affirmer l'identité des sites

Lancé fin mai, le concours de scénographe des Cités de Chablis et Mâcon vient de connaître son épilogue. Le jury, composé notamment de professionnels, a analysé 26 candidatures, retenant trois candidats pour la soutenance finale. Ces derniers ont présenté leur dossier début novembre.

Le verdict est unanime. Le « Studio Adeline Rispal » a convaincu. Cette agence parisienne, fondée en 2010 par Adeline Rispal, centre son activité dans le domaine des projets culturels et patrimoniaux. Elle a présenté un **projet en adéquation avec les valeurs des vins et des Climats de Bourgogne**. Il s'agit d'un concept qui reprend la notion de strates géologiques du terroir, pour le décliner esthétiquement dans les deux cités (photo ci-dessous). Cela crée une identité commune, une unité scénographique, tout en conservant un discours propre à chaque territoire.

Projet scénographique de la future Cité des vins et Climats de Bourgogne à Chablis



Mosaïque des paysages, cépages, terroirs ©BIVB / Studio Adeline Rispal



Immersion dans le vignoble ©BIVB / Studio Adeline Rispal

Projet scénographique de la future Cité des vins et Climats de Bourgogne à Mâcon



Immersion dans le vignoble ©BIVB / Studio Adeline Rispal



Richesse et subtilité des vins ©BIVB / Studio Adeline Rispal

En quoi consistent les missions du scénographe ?

Choisir un seul et même interlocuteur est une condition de réussite qui doit conférer à l'ensemble cohérence et synergie, tout en donnant un contenu spécifique à chaque lieu.

Parmi ses missions, le scénographe devra :

- Transposer les messages clés des vins de Bourgogne et des Climats en espaces scénographiques
- Théâtraliser l'intérieur des espaces, en créant une ambiance commune
- Donner vie aux parcours de visite
- Proposer les outils de médiation/communication qui permettent d'affirmer l'identité des sites
- Travailler en étroite collaboration avec le BIVB, les deux architectes et l'Association des Climats.

L'équipe de maîtrise d'œuvre au complet, place à la gestion des 3 sites

L'équipe de maîtrise d'œuvre est désormais au complet. Fort de son rôle de chef d'orchestre, le BIVB s'engage complètement dans la gestion par une filiale avec un positionnement d'intérêt général. Un statut permettant de pouvoir bénéficier de mécénat.

Rappel des projets architecturaux retenus en septembre

■ Cité des vins à Chablis

Le projet allie réhabilitation des bâtiments actuels, création d'une extension et aménagement des espaces extérieurs. Une vision contemporaine liée à l'histoire des vins de Bourgogne, qui s'intégrera à un site ancien, le Petit Pontigny (Cellier de l'abbaye de Pontigny datant du 12^{ème} siècle).

L'Atelier CORREIA Architectes & Associés, situé à Saulieu au cœur du Morvan, a été retenu pour ce projet.



Projet de la future Cité des vins et Climats de Bourgogne de Chablis ©BIVB / Correia Architectes, Emmanuel Correia

■ Cité des vins à Mâcon

Le challenge était de donner une unité aux bâtiments existants (Maison des Vins du BIVB et Maison Mâconnaise des vins). Un projet plein d'audace et de créativité, en particulier dans la réalisation d'un signe extérieur visible, fédérateur d'identité au lieu.

RBC Architecture & ACL associés, cabinet basé à Mâcon, a été sélectionné pour mener à bien ce chantier.



Projet de la future Cité des vins et Climats de Bourgogne de Mâcon © BIVB / RBC Architecture

Prochaines étapes

Fin 2018 : lancement de l'appel d'offre Concepteur-Bâtitseur-Architecte de la Cité par la ville de Beaune (Maître d'Ouvrage), en lien avec le BIVB et l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne.

Été 2019 : désignation du Constructeur-Concepteur de la Cité à Beaune

2019 : approfondissement du contenu avec les architectes et le scénographe

Fin 2019 : début des travaux des 3 sites

Printemps 2021 : ouverture des 3 Cités des Vins et des Climats de Bourgogne

La Cité des vins et des Climats de Bourgogne est un projet culturel et touristique dédié à la Bourgogne, ses vins et ses Climats.

Accessible à tous et conviviale, la Cité des vins accueillera les visiteurs sur ses sites de Beaune, Chablis et Mâcon et proposera :

- ▶ Des parcours de visite pour explorer la mosaïque des paysages et des terroirs, les Climats, le travail de la vigne, la vinification, les arômes et la diversité des vins de Bourgogne...
- ▶ Des ateliers dégustation, formations, expériences multisensorielles, découverte d'accords mets vins...
- ▶ Des expositions culturelles, conférences...
- ▶ Une boutique et un espace d'informations touristiques

Suivez l'évolution de la Cité sur www.cite-vins-bourgogne.fr



BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



Film « Vigneron en Bourgogne, un métier d'artisan » Découvrez le lien unique entre l'Homme et la terre

Après un an de tournage, 40 heures de prises de vue, 30 000 photos, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) présente son nouveau court-métrage « Vigneron en Bourgogne, un métier d'artisan ». Cette vidéo de 13 minutes, intitulée « L'Homme et la vigne », s'intéresse au cycle végétatif de la vigne jusqu'à la veille des vendanges. Déclinée en français et anglais, elle est la première partie d'un diptyque dont les personnages principaux sont le vigneron et la plante. Le raisin, troisième protagoniste, intervient dans la seconde partie « L'Homme et le vin », actuellement en tournage. Elle sera finalisée au printemps 2019.

Un film pédagogique, mais pas seulement. Emotion et poésie se côtoient à travers chaque saison. Le spectateur découvre que les vins de Bourgogne sont le fruit d'un véritable « cousu-main » révélant chaque terroir bourguignon.

Comprendre en quoi consiste le métier de vigneron

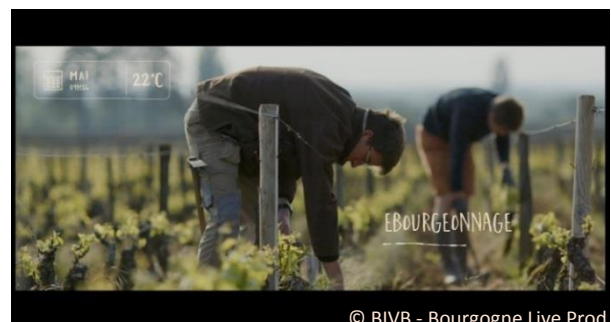
Réalisé par le BIVB, la société Bourgogne Live Production et Ludovic Caillot (spécialiste de l'animation graphique), ce court-métrage offre une véritable ouverture sur le métier de vigneron. Il complète, de par son esthétisme, le livret « Comprendre le métier de viticulteur », édité en juin 2018 et déjà diffusé à 21 000 exemplaires.

Ce premier volet met en valeur les savoir-faire et gestes du vigneron au sein d'une nature qu'il domestique au fil des quatre saisons. Taille, labour, plantation, ébourgeonnage, accolage... **14 étapes clés sont présentées.**

Pas de voix off classique, mais utilisation du « motion design ». Les informations pédagogiques sont mises en avant via des animations fixes ou en mouvement et viennent compléter la lecture de l'image.

On peut lire :

- ▶ Le nom de la tâche exécutée
- ▶ Les rôles et utilités de chaque action
- ▶ La période, l'heure et la température au moment du tournage de chaque geste
- ▶ Les éléments importants à retenir...



Un film pour découvrir, apprendre et s'émerveiller...



Loin du mythe, découvrez les vrais gestes des vignerons à toutes les saisons ! A l'origine des vins de Bourgogne, il y a ce lien unique entre l'Homme et la terre.

Au détour de chemins de vignes, vous croiserez peut-être ces vignerons et vigneronnes en train de tailler, planter, vendanger... et vous réaliserez à quel point leur métier est une passion et nécessite une attention particulière tout au long de l'année.

Ici, la vigne est le théâtre d'un travail méticuleux qui donne ces paysages de mosaïques où chaque parcelle exprime son caractère, son histoire. Le tournage met en scène de vrais tâcherons et non des acteurs. Ils ont accepté de se laisser filmer pendant leur travail au fil des saisons, comme pour témoigner de savoir-faire uniques.

Des techniques nouvelles pour suivre le cycle biologique du cep

La première partie « L'Homme et la vigne » a été tournée entre septembre 2017 et août 2018, dans une dizaine de domaines et maisons en Bourgogne.

Réalisations de « timelapses » : méthode de prise de vues permettant d'accélérer un mouvement lent tel que le défilement des nuages en prenant des photos à un intervalle régulier sur une grande durée (près de 28 000 photos et 80 clips vidéos).



Cette technique est particulièrement adoptée dans ce film pour retracer l'évolution du cycle végétatif de la plante sur un même cep, depuis la taille d'hiver jusqu'à l'automne. Ce cep a été l'objet de toutes les attentions avec des prises de vues quotidiennes, au printemps et au moins une fois par semaine le reste de l'année.



© BIVB - Bourgogne Live

Pour découvrir le film, rendez-vous sur le site du BIVB www.vins-bourgogne.fr



BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne lance la première édition du Grand Bourgogne Hôtel à Paris

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) organise le Grand Bourgogne Hôtel à Paris, lundi 21 janvier 2019. Le premier hôtel éphémère dédié aux vins de Bourgogne et à leurs trésors insoupçonnés qui ne laisseront pas indifférent.

Le temps d'une journée, le Grand Bourgogne Hôtel recrée toute la magie des palaces pour faire vivre aux professionnels de la restauration, sommeliers, cavistes, acheteurs et journalistes une immersion unique à la découverte de vins de Bourgogne, à des prix tout à fait raisonnables.

Le Grand Bourgogne Hôtel ouvre ses portes à Paris, lundi 21 janvier de 11h30 à 18h (ouverture exclusive à la presse de 10h à 11h30) et propose des expériences de dégustations inédites à l'ensemble du réseau professionnel du vin et de la restauration.



Dès son arrivée à la réception, le visiteur se voit remettre les clés d'un séjour inoubliable, mettant à l'honneur une sélection de vins à l'excellent rapport qualité-prix-plaisir. Des « grooms » l'orientent ensuite vers 50 Domaines, Maisons et Caves Coopératives venus de toute la Bourgogne viticole, pour présenter près de 200 vins.

Les quatre « Suites » du Grand Bourgogne Hôtel invitent le visiteur à approfondir son expérience. Sur inscription, ces masterclass revisitées proposent des dégustations thématiques aux formats surprenants : escape room, visite du vignoble en réalité virtuelle, concours ludiques... Ces Suites, animées par des experts, seront dédiées aux trésors cachés de la Bourgogne viticole.

Le visiteur quittera le Grand Bourgogne Hôtel avec une nouvelle perception des vins de Bourgogne : modernes, séduisants mais aussi accessibles.

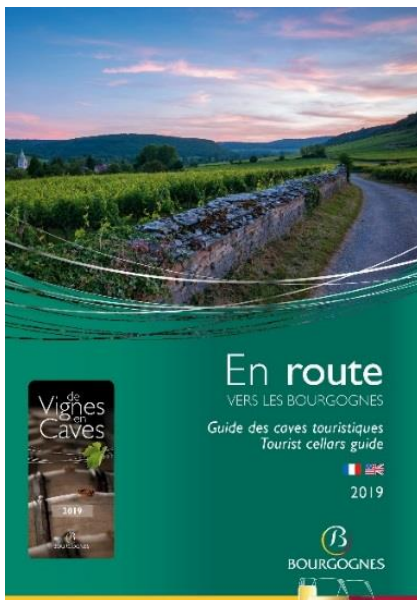
Implanté sur 600 m², le Grand Bourgogne Hôtel est une occasion unique de mieux comprendre les vins de Bourgogne, d'échanger avec les femmes et les hommes qui les produisent et de découvrir l'étendue de leur offre dans un même lieu. Un séjour initiatique dépaysant en plein cœur de Paris !



BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



« En Route vers les Bourgognes » pour un séjour inoubliable !



Que vous soyez passionné ou simple amateur désireux d'éveiller ses papilles, les professionnels du vin imaginent mille et une façons de vous initier aux secrets du terroir et à la magie de la vinification.

Ils sont 357, dans l'édition 2019 du guide « En Route vers les Bourgognes », à avoir signé la charte d'accueil « De Vignes en Caves », créée en 1991 par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Ils s'engagent à faire de votre visite, un moment inoubliable et enrichissant !

L'oenotourisme est bien une tendance de fond en Bourgogne. C'est pourquoi, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) propose de nombreux outils sur le sujet et publie ce guide tous les ans, depuis 2012. Bilingue français-anglais, il est conçu pour faciliter vos recherches et organiser un programme sur mesure en fonction de vos envies !

Que trouverez-vous dans le guide 2019 ?

- **357 Domaines, Maisons et Caves Coopératives** adhérant à la Charte d'accueil « De Vignes en Caves ». Avec des **précisions utiles pour le visiteur** : langues parlées, horaires d'ouverture, fourchettes de prix de vente, hébergement ou restauration pour ceux qui le proposent, domaines en culture biologique... Les **caveaux sont classés par vignoble**, pour trouver rapidement les caves ou Routes des Vins recherchées.
- **1 carte de la Bourgogne** présente les sites incontournables de la région, avec au verso des mini-cartes de chaque Route des Vins. Elle est élaborée en partenariat avec Bourgogne-Franche-Comté Tourisme.
- **Nouveautés 2019** :
 - La présentation du projet des **Cités des vins et des Climats de Bourgogne** qui devraient ouvrir leurs portes en 2021 à Beaune, Chablis et Mâcon.
 - L'agenda des **fêtes viticoles** est désormais disponible uniquement sous format numérique, avec un rappel de la notion de **fêtes responsables**, dans un souci constant de convivialité et de sécurité des publics.
 - La mise en avant des initiatives de la filière en termes de **responsabilité sociétale et environnementale**, mais aussi un appel au **respect** des touristes envers les personnes qui œuvrent dans les vignes.

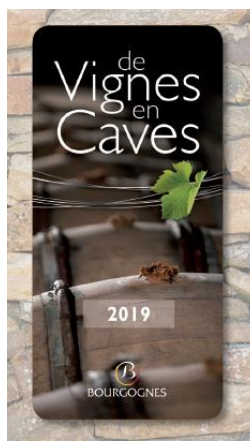
Et le guide 2019, c'est toujours...

- **85 000 exemplaires diffusés dans plus de 800 points en Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes** : Offices de Tourisme, Comités Régional et Départementaux du Tourisme, hôtels, campings, gîtes, points d'information sur autoroute, aéroport et gares de Lyon.
 - **Bilingue français-anglais**
 - **Gratuit et disponible sur simple demande** auprès du BIVB
 - **Pratique et léger** (14,5 x 21 cm, 32 pages) : il se glisse facilement dans votre sac...
- **Une version numérique téléchargeable sur le site www.vins-bourgogne.fr**, rubrique « **Escapades viticoles** » ou directement sur le lien <http://bit.ly/enrouteverslesBourgognes>.
- Une page **infographie** présentant les chiffres clés de la Bourgogne viticole à la fin du guide.
- Une **présentation** des vignobles et de leurs vins, des cépages, une introduction à la notion de « **Climats** », des précisions sur la Charte d'accueil « De Vignes en Caves » et le label « Vignobles et Découvertes »... et bien sûr, l'invitation à découvrir plus en profondeur nos vins grâce à l'**Ecole des Vins de Bourgogne**...

« De Vignes en Caves », la promesse de moments de dégustation inoubliables

Créée il y a 27 ans par le BIVB, la Charte d'accueil « De Vignes en Caves » engage ses membres à améliorer l'accueil et les dégustations au caveau. Ils satisfont votre curiosité, en distillant conseils et confidences sur les cépages de Bourgogne, leurs appellations et leur histoire.

Rappel des engagements



- Garantir un accueil chaleureux et personnalisé (y compris en langues étrangères).
- Recevoir les visiteurs aux heures d'ouverture fixées par l'adhérent.
- Apposer visiblement le panneau indiquant l'adhésion aux principes de la charte.
- Proposer la dégustation gratuite d'au moins un vin et présenter les tarifs si la dégustation de plusieurs vins est payante.
- Informer sur les appellations commercialisées.
- Proposer une vente à emporter (minimum 3 bouteilles) et un service d'expédition (minimum 12 bouteilles).
- Fournir des informations sur la Bourgogne et sur le domaine.

Vignobles & Découvertes, un prestigieux label de qualité

Créé en 2009, le **label national Vignobles & Découvertes favorise la mise en réseaux des acteurs de l'œnotourisme** sur un même territoire. Il est attribué par Atout France, pour une durée de 3 ans, à une destination viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement...). Les visiteurs retrouvent ainsi facilement les activités qualifiées le long des Routes des Vins.



8 destinations sont labellisées en Bourgogne viticole et rassemblent près de **600 offres, dont 185 caves** :

- Beaune, de Corton en Montrachet
- Dijon Côte de Nuits
- Vignoble de Chablis
- Vignoble de l'Auxerrois
- Vignoble du Mâconnais
- Côte Chalonnaise
- Vignoble du Châtillonnais
- Vignoble du Tonnerrois

Retrouvez l'ensemble des prestataires labellisés en Bourgogne sur <http://bit.ly/vignoblesetdecouvertes>