

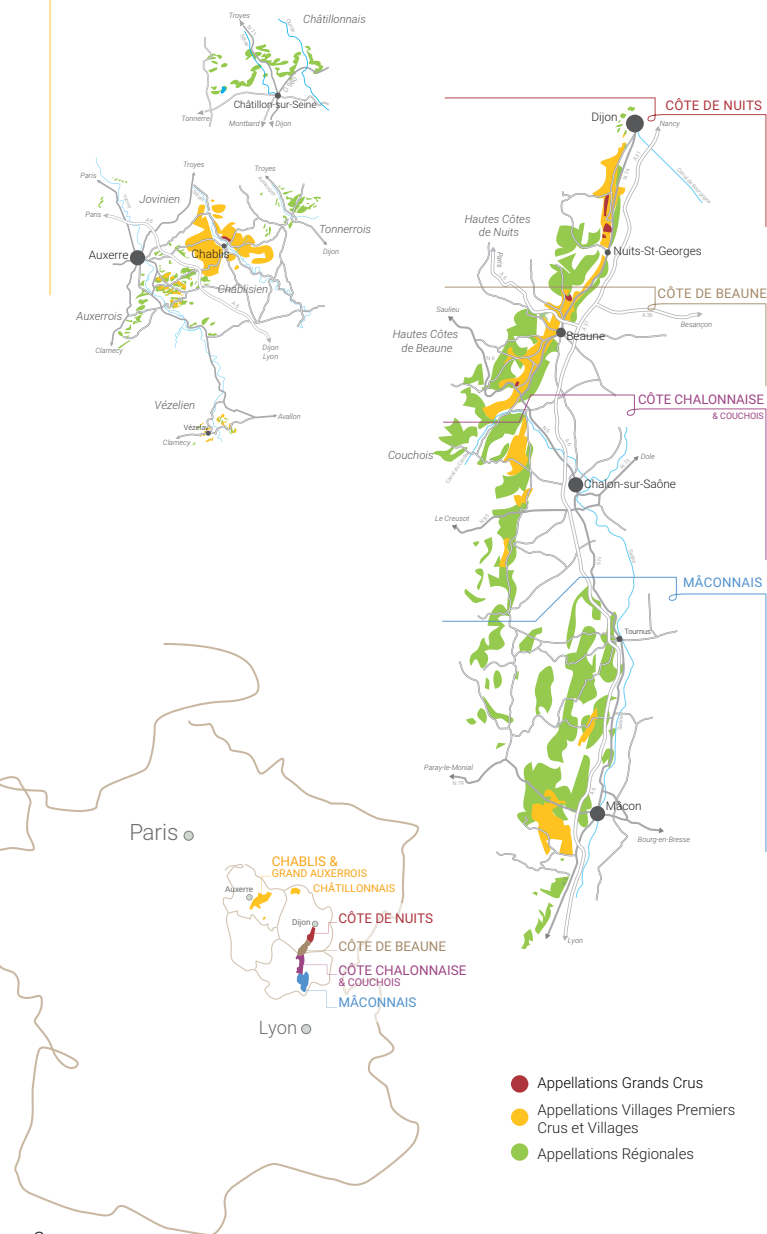


# L'ESSENTIEL

DES VINS DE BOURGOGNE



VINS DE  
BOURGOGNE

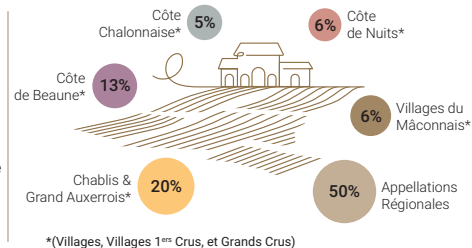
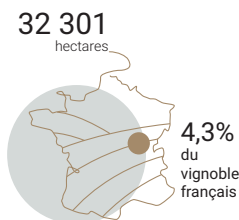
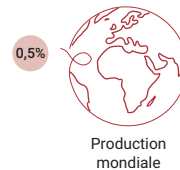
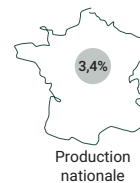


# La Bourgogne viticole

**AU-DELÀ DES CONDITIONS** géologiques et climatiques favorables à la culture de la vigne, la Bourgogne a bénéficié, depuis l'Antiquité, de cette intéressante position géographique au carrefour des grandes voies d'échanges entre le nord et le sud de l'Europe. Aujourd'hui, le vignoble de Bourgogne déploie ses coteaux sur l'Yonne, la Côte d'Or et la Saône-et-Loire, répartis en **5 régions** :

- Le Chablisien, le Grand Auxerrois et le Châtillonnais
- La Côte de Nuits et les Hautes Côtes de Nuits
- La Côte de Beaune et les Hautes Côtes de Beaune
- La Côte Chalonnaise et les Côtes du Couchois
- Le Mâconnais

## Quelques repères :



Surface en production par groupes d'appellations

# La grande histoire des vins de Bourgogne

**LORSQUE LA CIVILISATION** romaine apporte cette pratique culturelle sur nos terres de Bourgogne, les vins sont bien différents de ceux que l'on boit aujourd'hui. Ils sont « assaisonnés » d'herbes, d'épices ou de fruits et de miel. Et les Romains boivent toujours leur vin coupé d'eau. Les Gaulois sont considérés comme des barbares pour de nombreuses raisons, l'une d'elles étant qu'ils boivent le vin pur !

Avec l'essor de la chrétienté, la Bourgogne voit fleurir abbayes et monastères. C'est au sein de ces communautés que se développent avec rigueur et patience, la recherche de la qualité des vins, par un choix précis des terroirs, une réduction des rendements et la maîtrise du vieillissement. La situation du vignoble de Bourgogne sur une route commerciale de premier ordre, au carrefour des grands axes de communication, favorise grandement la diffusion et la reconnaissance, dans toute l'Europe, de cette exceptionnelle qualité des vins issus de la Bourgogne.

**I<sup>er</sup> - II<sup>e</sup> siècle :**  
Naissance du vignoble sous l'influence Gallo-Romaine

**XI<sup>e</sup> siècle :**  
Les Moines de Cluny et Cîteaux formalisent le travail de la vigne

**XVI<sup>e</sup> - XVII<sup>e</sup> siècle :**  
1<sup>ère</sup> mention d'un nom de Climat viticole (« Champ Bertin ») en 1584, puis généralisation de l'usage des noms de Climats par les propriétaires pour identifier et valoriser les vins

**312 :**  
1<sup>er</sup> écrit attestant de l'existence du vignoble de Bourgogne

**XV<sup>e</sup> siècle :**  
Les Ducs de Bourgogne font rayonner les vins de Bourgogne en France et en Europe

**XVIII<sup>e</sup> siècle :**  
Avec la Révolution française, redistribution des biens de l'Église et de la noblesse

**1936 :**  
Création de la première Appellation d'Origine Contrôlée

**2024 :**  
3 489 domaines viticoles  
316 maisons de négoce  
16 caves coopératives

**4 juillet 2015 :**  
Les Climats du vignoble de Bourgogne sont inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO

# Les Climats, une particularité unique au monde

**LE CONCEPT DE TERROIR** consacre les spécificités d'une région donnée. La personnalité du vin, avant même l'intervention de l'homme, va dépendre de caractéristiques géologiques (l'histoire de la formation des sols), pédologiques (les constituants de la terre) et climatiques. Ces traits dominants forment une identité, mais il est bien entendu que chaque parcelle du territoire possède cependant des caractéristiques propres, liées à sa pente, sa pierrosité, son exposition, sa capacité au drainage... Cette singularité, très localisée, va déterminer la façon dont le viticulteur va élever son vin. Il en résultera un **caractère unique**, bien identifiable, et lui-même offrira d'intéressantes variations au gré des millésimes, selon les humeurs du ciel et de la nature.

## Climats et lieux-dits : l'expression ultime du Terroir de Bourgogne

**EN BOURGOGNE**, le Climat désigne une parcelle de vignes, progressivement et précisément délimitée par l'homme, reconnue par son nom depuis des siècles, souvent depuis le Moyen Âge. Chaque Climat possède des caractéristiques géologiques, hydrométriques et des expositions particulières. La production de chaque Climat est vinifiée séparément, à partir d'un seul cépage. 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 l'essence même du **modèle de viticulture bourguignon**. Ils offrent une expérience gustative unique.

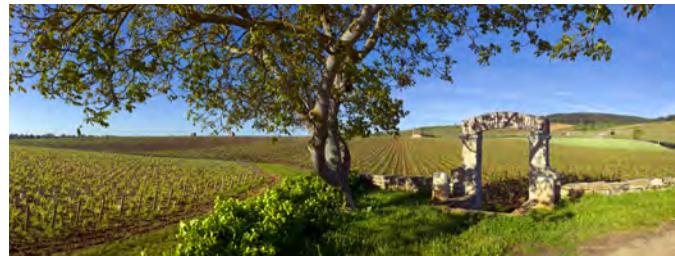
La Bourgogne compte plus de **1 800 Climats**.

## Les Clos, illustration des Climats de Bourgogne

**UN CLOS**, c'est une vigne traditionnellement entourée de murs en pierres sèches.



Construits dès le Moyen Âge, ces murs étaient destinés à protéger la vigne contre les ravages des troupeaux d'animaux domestiques qui paissaient alors librement aux alentours des villages. Certains Clos se trouvent parmi les Climats les plus réputés, comme le Clos de Tart, le Clos de Bèze, le Clos des Lambrays...



# Le cadeau que nous offre la nature

Si la Bourgogne est devenue l'un des vignobles les plus réputés au monde, c'est parce que ce petit territoire a développé, au fil des millénaires, des caractéristiques exceptionnellement favorables à la vigne.

## Une météorologie propice à la vigne

En raison de son emplacement géographique unique, la Bourgogne est exposée à un climat semi-continental. Selon les saisons, le vignoble bénéficie des influences de l'océan (au printemps et à l'automne), du continent (en hiver) ou du sud (en été). L'ensoleillement et les températures élevées en été permettent une maturation optimale du raisin, concentrant ainsi les arômes.



## 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 d'ouest
- ☞ Une optimisation de l'ensoleillement
- ☞ Un drainage naturel



## Une configuration géologique rare

**LE SOUS-SOL** de Bourgogne a été formé il y a 150 à 180 millions d'années. Il est principalement composé de marnes et calcaires d'origine marine du Jurassique. C'est dans ce calcaire que les racines vont puiser la finesse, la richesse et la minéralité caractéristiques aux appellations de Bourgogne.

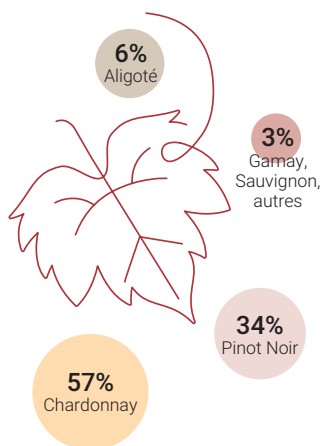


# La Bourgogne, royaume du Chardonnay et du Pinot Noir

En Bourgogne, les vins sont très majoritairement des vins de monocépages. Les vignerons bourguignons privilégient deux principales variétés : le Chardonnay et le Pinot Noir.

## Le Chardonnay

**CE CÉPAGE**, très répandu en France et à travers le monde, produit des vins de haute qualité en Bourgogne, dont il est originaire. Le Chardonnay est vigoureux mais sensible aux gelées printanières. Il produit de jolies grappes dorées. La teneur en sucre de ses baies peut atteindre des niveaux élevés, tout en conservant une acidité qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples. On lui doit la renommée des grands vins blancs de la Bourgogne.



## Le Pinot Noir

**CE CÉPAGE** ancien était sans doute déjà cultivé par les Gaulois avant la conquête de la Gaule par les Romains. Il produit des grappes compactes d'un noir violacé. Ses petits grains, serrés, produisent un jus abondant, incolore et sucré. Cultivé sur toute la planète, le Pinot Noir est un cépage réputé. Les meilleurs vins de Pinot Noir sont obtenus dans les terrains calcaires de coteaux, bien drainés et sous des climats tempérés. C'est exactement ce que lui offre la Bourgogne.



Les vins possèdent une robe d'une couleur peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Ils sont moyennement tanniques et développent des arômes profonds.

## Les vins de Bourgogne offrent une palette très complète de couleurs



# Une filière engagée et responsable

**COMME TOUTE CHOSE** précieuse et périssable, la vigne nécessite des soins et une vigilance tout au long de l'année. Cette plante vivante est très sensible aux maladies (champignons, virus...) et aux ravageurs (insectes qui viennent se nourrir). Quel que soit le mode de production (conventionnel, bio, biodynamie...), la vigne doit être traitée contre ces attaques. Non pas dans le but de produire davantage, mais simplement pour permettre au raisin de poursuivre sa croissance naturelle jusqu'à la récolte.

La limitation de ces traitements étant un enjeu de santé du territoire, la filière viticole de Bourgogne a mis en place des règles d'usage transparentes, visant à réduire constamment, millésime après millésime, son empreinte sur l'environnement.

Ce point important est l'un des volets d'une approche plus large et plus ambitieuse de **Développement Durable**. S'appuyant sur une démarche concertée (filière viticole, collectivités, société civile), cette politique de Développement Durable des vins de Bourgogne s'organise autour de **6 axes principaux** :

- 🌀 **Préserver** le territoire, ses milieux, ses ressources naturelles et son cadre de vie
- 🌀 **Assurer** une qualité des vins irréprochable
- 🌀 **Garantir** la pérennité économique de la filière et des acteurs de celle-ci
- 🌀 **Favoriser** de bonnes conditions de travail
- 🌀 **Contribuer** à l'évolution du territoire et de ses habitants, via l'évolution des entreprises et des pratiques
- 🌀 **Améliorer** les échanges entre le terrain et le monde de la recherche, de l'enseignement et de l'expérimentation



**DEPUIS 2 000 ANS**, le vignoble bourguignon a montré sa capacité d'adaptation aux circonstances climatiques, historiques, économiques et sociales. Il aborde l'avenir avec une même volonté de progrès conjuguée au respect des savoir-faire traditionnels.



Taille moyenne d'un domaine

## LES ENTREPRISES



Caves Coopératives



Maisons de Négoces



Domaines Viticoles  
(dont 1926 commercialisent plus de 10 000 bouteilles)

# Comprendre les appellations

**LA RICHESSE** des vins de Bourgogne se retrouve dans ses **84 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)**. De l'appellation Régionale à l'appellation Grand Cru, ces labels de qualité jouent le rôle de « certificats d'authenticité ».

## Pyramide des Appellations

(volume de récolte)

33 AOC  
Grands Crus

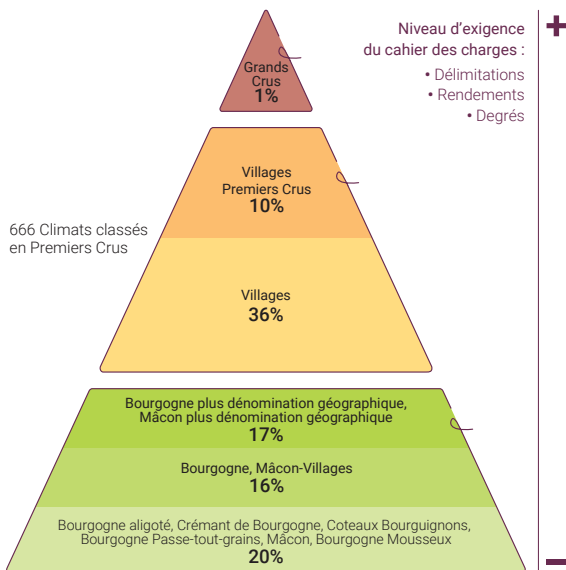
1%

44 AOC  
Villages

46%

7 AOC  
Régionales

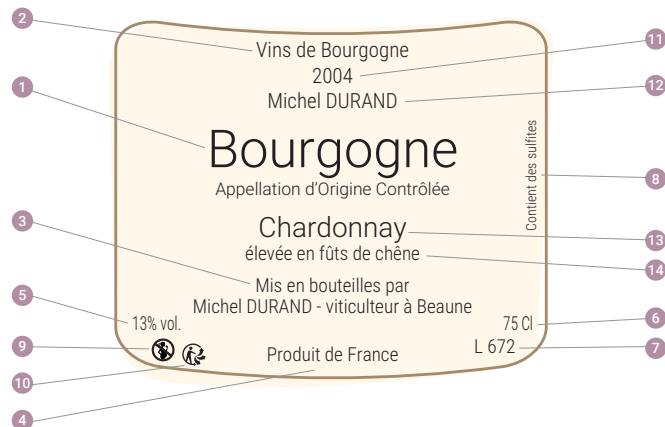
53%



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

Aloxe-Corton • Auxey-Duresses • Bâtard-Montrachet • Beaune • Bienvenues-Bâtard-Montrachet •  
Blagny • Bonnes Mares • Bourgogne • Bourgogne aligoté • Bourgogne Mousseux • Bourgogne  
Passe-tout-grains • Bouzeron • Chablis • Chablis Grand Cru • Chambertin • Chambertin-Clos de Bèze  
• Chambolle-Musigny • Chapelle-Chambertin • Charlemagne • Charmes-Chambertin • Chassagne-  
Montrachet • Chevalier-Montrachet • Chorey-lès-Beaune • Clos de la Roche • Clos de Tart • Clos de  
Vougeot • Clos des Lambrays • Clos Saint-Denis • Corton • Corton-Charlemagne • Coteaux  
Bourguignons • Côte de Beaune • Côte de Beaune-Villages • Côte de Nuits-Villages • Crémant de  
Bourgogne • Criots-Bâtard-Montrachet • Echezeaux • Fixin • Gevrey-Chambertin • Givry • Grands  
Echezeaux • Griotte-Chambertin • Irancy • La Grande Rue • La Romanée • La Tâche •  
Ladoix • Latricières-Chambertin • Mâcon • Maranges • Marsannay • Mazis-Chambertin  
• Mazoyères-Chambertin • Mercurey • Meursault • Montagny • Monthélie • Montrachet •  
Morey-Saint-Denis • Musigny • Nuits-Saint-Georges • Pernand-Vergelesses • Petit  
Chablis • Pommard • Pouilly-Fuissé • Pouilly-Loché • Pouilly-Vinzelles • Puligny-  
Montrachet • Richebourg • Romanée-Conti • Romanée-Saint-Vivant •  
Ruchottes-Chambertin • Rully • Saint-Aubin • Saint-Bris • Saint-  
Romain • Saint-Véran • Santenay • Savigny-lès-Beaune •  
Vézelay • Viré-Clessé • Volnay • Vosne-Romanée  
• Vougeot •

# Comprendre une étiquette



## MENTIONS OBLIGATOIRES

- 1 La dénomination du vin, associée à la mention Appellation Contrôlée/ Protégée (AC/AP) ou Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée (AOC/AOP).
- 2 La mention obligatoire supplémentaire (Vin de Bourgogne ou Grand vin de Bourgogne)
- 3 Le nom, la raison sociale et l'adresse du metteur en bouteilles
- 4 Pays de production
- 5 Teneur en alcool
- 6 Contenance de la bouteille
- 7 Numéro de lot
- 8 Mention « contient des sulfites » (allergènes)
- 9 Avertissement sanitaire à destination des femmes enceintes
- 10 Logo de recyclage si l'entreprise y adhère

## MENTIONS FACULTATIVES

- 11 Millésime
  - 12 Nom de marque et signature commerciale
  - 13 Nom du cépage
  - 14 Mode d'élaboration
- Référence de la structure commerciale (vins vendus en caves coopératives)
- Couleur du vin et médailles
- Mode de culture particulier

### La contre-étiquette

La contre-étiquette permet de donner de nombreux renseignements complémentaires concernant le vin : le(s) cépage(s), le type d'élevage (fûts ou cuve), les accords mets et vins possibles, le temps de garde et les recommandations concernant le service (carafage, température)...

# Des vins plaisirs pour toutes les occasions

**LE TERROIR BOURGUIGNON** et l'art de ses viticulteurs donnent naissance à des vins d'une incroyable diversité aromatique. Impossible d'imaginer une occasion de rencontre, formelle ou amicale, qui ne trouverait pas SON vin de Bourgogne. Le choix pourra laisser une large place à l'inspiration du moment, à l'audace même. Cependant, si l'on veut éviter les fausses notes et les mariages contre nature, il nous faudra suivre ces quelques recommandations...

## Les familles organoleptiques et les mets proposés en accord

### Les différents styles de vins blancs

Les vins blancs de Bourgogne vifs, légers et fruités, comme les Bourgogne blanc, Mâcon, Vézelay ou Petit Chablis

Apéritif, entrées simples, salades baltiques, poissons fumés, sushis et sashimis. Crustacés, poissons de rivière, terrines de poisson, terrines de lapin...

Les vins blancs de Bourgogne souples, intenses et floraux comme les Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Auxey-Duresses, Rully...



Viandes en sauce crémée, volailles, veau, viandes raffinées, escalopes normandes, rôti de veau, poissons en sauce Nantua ou beurre blanc, fromage à pâtes cuites.

Les vins blancs de Bourgogne fermes, tendus et minéraux, comme les Chablis, Pernand-Vergelesses, Montagny, Saint-Romain...

Poissons fins pochés ou cuisinés au beurre blanc, coquillages, surtout les huîtres et les fruits de mer. Cuisines épicées, tandoori, tajines, fromage de chèvre ou brebis.

### Les vins blancs de Bourgogne amples, ronds et puissants, comme les Montrachet, Corton-Charlemagne, Chablis Grand Cru

Ris de veau à la crème, côte de veau aux morilles, foie gras, cuisines exotiques raffinées aux arômes puissants, homards, langoustes ou langoustines, saumon, turbot, lotte.



**blanc de noirs** : poularde de Bresse.

Crémant de Bourgogne **rosé** : petits fours, sorbet aux fruits rouges, brownies ou tartes au chocolat.

### Les Crémant de Bourgogne

Crémant de Bourgogne **blanc** : apéritif, terrine de volaille aux poires et fruits secs.

Crémant de Bourgogne **blanc de blancs** : poisson de rivière ou noix de Saint-Jacques juste poêlées.

Crémant de Bourgogne

## Les différents styles de vins rouges

### Les vins rouges de Bourgogne fruités, légers et fins, comme les Bourgogne rouge, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne Côte Chalonnaise

Viandes blanches, veau, volailles, préparations justes rôties avec de simples jus de cuisson et quelques légumes, salaisons et charcuteries.

### Les vins rouges de Bourgogne souples, veloutés et bouquetés, comme les Beaune, Givry, Chambolle-Musigny, Volnay...

Lapin, veau, fricassée de poulet accompagnée de ses petits légumes printaniers, poissons cuisinés avec des sauces au vin rouge, pintades, cailles aux raisins, viande rôtie en cocotte ou juste poêlée.



### Les vins rouges de Bourgogne solides, tanniques et corsés, comme les Pommard, Morey-Saint-Denis, Mercurey, Nuits-Saint-Georges...

Canard, bœuf, agneau... préparés dans leur jus de cuisson, magret de canard rôti, entrecôte, hampe, onglet... poêlés ou grillés.

### Les vins rouges de Bourgogne puissants, racés et complexes comme les Chambertin, Clos de Vougeot, Musigny, Corton...

Viandes de goût, braisées ou marinées, grillées, rôties, mijotées en sauce, mais aussi viandes rouges fines, comme le filet de bœuf.

## L'art de bien servir

- Les vins blancs et les vins rosés doivent être bus frais mais pas trop froids : 10 à 12°C pour les vins jeunes et 12 à 14°C pour les plus vieux.
- Les vins rouges seront bus légèrement frais, entre 12 et 14°C pour les vins jeunes et fruités, à chaleur tempérée (16 à 17°C) pour les plus vieux.
- La décantation est seulement conseillée pour les vieux vins rouges. Cette décantation doit précéder immédiatement le service.
- Le passage en carafe, quelques minutes avant le service, est de plus en plus pratiqué pour les vins de Bourgogne jeunes, afin de leur permettre, en s'oxygénant, de mieux dévoiler la richesse et la complexité des arômes.
- Le verre à vin joue un rôle crucial dans la dégustation. Sa taille et sa forme vous permettent d'apprécier les qualités de chaque vin, qu'il soit rouge ou blanc, rosé ou pétillant.

# Partir à la découverte du vignoble



**LA DÉCOUVERTE** de la vigne et du vin est la première motivation des visiteurs qui sillonnent la Bourgogne tout au long de l'année. On peut le comprendre... Qui mieux qu'un vigneron ou un négociant peut vous dévoiler les secrets de la vinification ou les subtilités aromatiques d'une appellation ? Le monde viticole, ici, a une **longue tradition d'accueil**. On aime parler du vin, on aime le partager. Peu de régions expriment aussi bien que la Bourgogne cette notion de « civilisation du vin ».

**Téléchargez le « Guide des Caves Vignobles & Découvertes »**  
sur [www.guide-caves-bourgogne.fr](http://www.guide-caves-bourgogne.fr).

## Les Cités des Climats et vins de Bourgogne vous accueillent !

**INAUGURÉES EN 2023**, les trois cités œnotouristiques vous invitent à la découverte de l'infinie richesse du vignoble bourguignon dans trois villes emblématiques, pour trois étapes, du nord au sud du territoire : Chablis, Beaune, Mâcon. Chaque Cité valorise l'histoire, le patrimoine, la culture liés à l'univers de la vigne et du vin avec chacune ses spécificités.

### • À CHABLIS

Un parcours de découverte des vignobles du nord de la Bourgogne, à l'allure très contemporaine, installé dans les bâtiments du Cellier du Petit Pontigny datant du XII<sup>e</sup> siècle où les moines de Pontigny ont jadis élevé leurs vins, au cœur même du village de Chablis.

### • À BEAUNE

À Beaune, capitale des vins de Bourgogne, se dresse une réalisation architecturale emblématique de son territoire. S'élevant au-dessus d'un parc paysager, une promenade aérienne s'enroule comme un sarment de vigne autour d'une élégante construction de verre. Avec ses 3 600 m<sup>2</sup> de surface, la Cité de Beaune est la plus grande des trois cités. Elle présente le vignoble dans toutes ses dimensions. Elle héberge également le centre d'interprétation des Climats du vignoble de Bourgogne, inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO; un espace leur est entièrement dédié au sein du parcours de visite.

### • À MÂCON

Un bâtiment moderne, lumineux, dédié à l'expérience sensorielle, pour découvrir, ressentir, comprendre, déguster les vins des vignobles du sud de la Bourgogne.

Suivez l'actualité sur [www.citeclimatsvins-bourgogne.com](http://www.citeclimatsvins-bourgogne.com)

## En Bourgogne, le vin est une fête !

Chaque année, une centaine de manifestations célèbrent la vigne, ses métiers, ses traditions. Ces rencontres gustatives et culturelles reflètent la **convivialité et l'esprit de fête** des bourguignons et leur art de vivre.



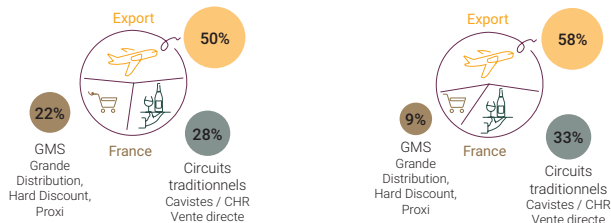
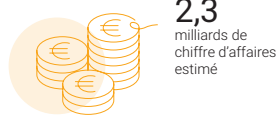
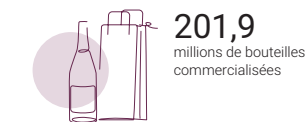
**Téléchargez la brochure des « Fêtes viticoles »**

# Un rayonnement planétaire

## LE MARCHÉ

Millions de bouteilles et répartition des ventes

Chiffre d'affaires et répartition du chiffre d'affaires



Chiffre d'affaires à l'export et échanges mondiaux

**25%** du chiffre d'affaires AOC françaises à l'export (pour 5,5 % de la production)



**4%** des échanges mondiaux de vins, en valeur (pour 0,4 % de la production)

## PARTS DE L'EXPORT



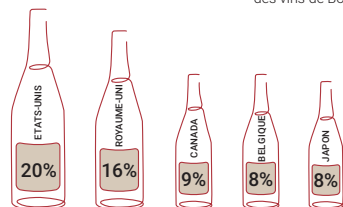
Hors Union Européenne (hors France)

**31%**

**19%**



Poids des marchés des vins de Bourgogne



Premiers marchés à l'export

# Aller plus loin avec l'Interprofession des vins de Bourgogne

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), parmi ses missions, propose de nombreux rendez-vous et tout un éventail d'outils destinés à développer la connaissance du vignoble, de ses vins et de ses métiers, que vous soyez amateur, expert ou professionnel.

## [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

- Appellations, accords mets-vins, dégustation, tourisme viticole, agenda des événements...
- Rubrique Espace Professionnels ou Presse (actualités économiques, techniques...) et infolettres mensuelles

## Rencontres et événements

- « Rencontres avec les Bourgogne », toute l'année, animations – dégustations chez les cavistes, en foire et salons et lors des portes ouvertes dans les domaines :

[www.rencontresaveclesbourgogne.fr](http://www.rencontresaveclesbourgogne.fr)

- Tous les 2 ans, en mars, « Les Grands Jours de Bourgogne », salon mondial des vins de Bourgogne, un événement exclusivement réservé aux professionnels : [www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr)

## Formations

- Modules de formation à distance en e-learning avec supports interactifs
- Séminaires de formation aux vins de Bourgogne, avec dégustation
- Au sein de l'Ecole des Vins de Bourgogne, à Beaune, pour s'initier ou se perfectionner : [www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)

## Boutique des vins de Bourgogne

- Cartes viticoles, posters, brochures, guides, tabliers, tire-bouchons et autres objets promotionnels à l'effigie des vins de Bourgogne
- Boutique disponible à Beaune, Mâcon, Chablis et en ligne, réservée aux professionnels

## Centre de Ressources Documentaires

Ouvrages, études, magazines, photos, vidéos...

Contact : [documentation@bivb.com](mailto:documentation@bivb.com)



@vinsdebourgogne



**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne



CLIMATS DU  
VIGNOBLE DE  
BOURGOGNE  
PATRIMOINE MONDIAL

Pour plus d'informations :  
12 boulevard Bretonnière - BP 60150  
21204 Beaune cedex  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)  
[bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)  
+ 33 (0)3 80 25 04 80