

Dossier de presse DES VINS DE BOURGOGNE

à l'occasion de la
159^{ème} Vente des Vins des
Hospices de Beaune 2019

Réseaux sociaux

Partagez vos expériences et coups de cœur
pendant la Vente des Vins
avec les hashtags :

#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

Millésime 2019 : en Bourgogne, la magie des années en 9	4
Vins blancs	5
Vins rouges	5
Crémant de Bourgogne	6
Climatologie du millésime 2019	7
Millésime 2018 : un millésime idéal en Bourgogne	9
Les vins blancs	9
Les vins rouges	10
La Bourgogne poursuit sa dynamique sur les marchés	12
La récolte exceptionnelle de 2018 permet de battre des records de transactions	12
Export : une belle dynamique en 2019, malgré quelques nuages	14
▪ La position de leader de l'Amérique du Nord se renforce encore	15
▪ L'Asie du Sud-Est tient sa place	17
▪ Le marché européen confirme les évolutions de 2018	18
France : une envie de vins de Bourgogne qui se confirme	22
▪ Consommation à domicile de vins tranquilles : la Bourgogne toujours en hausse	22
▪ E-commerce : les vins de Bourgogne sont largement représentés	22
▪ Grande Distribution : la Bourgogne progresse, à rebours des autres vignobles AOC	23
▪ Hôtellerie-restauration (CHR) : la Bourgogne s'ouvre à la restauration à thème	23
Cités des vins et des Climats de Bourgogne, Beaune dévoilée, la muséographie s'organise	25
La Cité des vins et des Climats de Bourgogne à Beaune : pièce maîtresse d'un nouveau quartier	25
Rappel du concept : 3 architectes, 2 scénographes, 1 muséographe	27
Prochaines phases du projet :	28
Grands Jours de Bourgogne 2020 Le millésime 2018, star de la prochaine édition	29
Un salon international au fort pouvoir d'attraction	29
Comment s'inscrire et bien préparer sa venue ?	30
Comment s'organiser sur place ?	31
VITA Bourgogne – Les métiers du vin : votre avenir ! Créatrice d'emplois, la filière des vins de Bourgogne coordonne la formation et le recrutement de ses futurs salariés	33
Mettre en réseau tous les acteurs-clé de l'emploi et de la formation	33
Une plateforme unique pour recenser l'offre et la demande	34
« L'Homme et le vin » en Bourgogne L'univers des caves bourguignonnes séduit	35
Les vins de Bourgogne : tout un savoir-faire à partager	35
Percez les secrets de fabrication des vins de Bourgogne	36
Le film pour apprendre le monde du vin	36

Annexes : Chiffres clés de la Bourgogne viticole / Communiqué Groupement des Jeunes Professionnels de la Vigne : Trophée 2019

Millésime 2019

En Bourgogne, la magie des années en 9

Bourgogne, 17 novembre 2019

2019 est une année singulière et fortement contrastée. Elle a apporté son lot de stress, avec des moments de tension dans beaucoup d'exploitations, alors que les vendanges se sont passées très sereinement, pour un résultat final qui enthousiasme les professionnels au-delà de leurs attentes. Il a fait chaud et sec, mais les vins affichent une fraîcheur qui ravira les amateurs de vins de Bourgogne, accompagnée d'une gourmandise qui séduira. Seul bémol, les volumes sont en dessous d'une année moyenne.

Un début d'année printanier

L'hiver est plutôt doux, avec des températures supérieures à la moyenne en décembre et février (+ 2,2°C en février par rapport à la normale ⁽¹⁾), alors que les précipitations sont variables : décembre est très arrosé, février beaucoup moins. Le cycle végétatif démarre donc assez précocement, avec un débourrement légèrement en avance dans certains secteurs.

Un printemps automnal

Les températures clémentes de mars (+ 1,1°C en moyenne sur l'ensemble de la région par rapport à la normale ⁽¹⁾) permettent une belle évolution de la vigne. Les parcelles les plus en avance atteignent le stade mi-débourrement dès les premiers jours d'avril.

Mais, un temps froid s'installe alors sur la Bourgogne. Les gelées du 5 avril au matin, en particulier, provoquent des dégâts, plus ou moins marqués selon les secteurs, les températures et le stade de développement de la végétation. Ceux-ci impacteront les volumes récoltés, en particulier dans le Mâconnais. Les températures restent basses et de nouvelles gelées ont lieu entre le 12 et le 15 avril. Toutefois, leurs dégâts sont bien moindres. Le cycle végétatif redémarre seulement après la mi-avril, grâce à la hausse des températures. Le stade mi-débourrement est atteint après la mi-avril pour les parcelles les plus en retard.

Courant mai, la vigne se développe bien, une vague de chaleur parcourant la Bourgogne jusque début juin. De puissantes rafales de vent et un fort rafraîchissement s'installent ensuite sur la France. Ils entravent partiellement la floraison : celle-ci prend du retard, avec des phénomènes de coulure et de millerandage assez fréquents.



Ebourgeonnage - © BIVB / Aurélien Ibanez

Un été sous le signe de la chaleur



Pinot Noir - © BIVB / Aurélien Ibanez

La chaleur et le manque d'eau s'imposent ensuite (en moyenne + 2,2°C sur la région Bourgogne et - 50 % de pluie dans l'Yonne par rapport à la normale ⁽¹⁾).

Dans la grande majorité, les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges, les pressions d'oïdium, ponctuelles et localisées, étant vite maîtrisées.

Les quelques précipitations d'août aident au développement de la vigne et lancent la véraison. En quantités très variables selon les zones géographiques, elles créent une forte hétérogénéité dans l'avancement du cycle végétatif, d'une

parcelle à l'autre, mais aussi, parfois, à l'intérieur d'une même parcelle. Cette hétérogénéité se maintient jusqu'aux vendanges.

Globalement, la vigne a plutôt bien résisté au manque d'eau, restant vigoureuse jusqu'au bout. Néanmoins, celui-ci affecte plus durement certaines parcelles en fin de saison, particulièrement sur les jeunes plants. Un peu de grillure survient alors.

La fin août et le début septembre restent au beau fixe, la maturation se fait à un bon rythme. Quelques phénomènes de concentration sont à noter en septembre, mais, grâce aux millerands, une fois n'est pas coutume, l'acidité reste présente jusqu'au bout dans les baies !

Les vendanges pour les Crémant de Bourgogne débutent le 30 août. Celles pour les vins tranquilles démarrent une semaine plus tard et s'étalent jusqu'à la mi-octobre. Cette durée inhabituelle est possible grâce à l'excellent état sanitaire des raisins et au maintien de conditions météo favorables. Tenant compte de la diversité des maturités de chaque parcelle, les vigneron·ne·s récoltent au rythme du raisin. Aucune règle géographique : les analyses de maturité et la dégustation des baies prévalent.

Vins blancs

Les fermentations débutent très facilement et se terminent doucement pour les cuvées les moins en avance.

Ce millésime franc, se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable : la vivacité soutient une richesse en bouche bien présente.

Vins rouges

Les fermentations se font sans encombres, bien qu'à des rythmes très différents en fonction des parcelles. Elles sont en effet un peu plus longues lorsqu'il y a beaucoup de millerands dans la vendange.

D'un rubis assez doux, les vins présentent une réelle élégance, avec des tanins souples et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué.

2019 est un millésime en devenir, fort d'une très belle harmonie.

⁽¹⁾ Moyenne tricennale de 1980 à 2010



Soutirage des vins blancs - © BIVB / Aurélien Ibanez

Crémant de Bourgogne

Cette année est très caractéristique, avec des niveaux d'acidité importants, doublés d'une réelle richesse en sucres, procurant un parfait équilibre. Les vins présentent une maturité aromatique intense, favorable à des allongements de vieillissement en cave.

Les Chardonnays aux arômes flatteurs sur les agrumes et aux jus savoureux, conservent une très belle dynamique grâce à une trame acidulée. Les Pinots Noirs sont raffinés, avec des arômes de fruits rouges gourmands, comme la cerise, soutenus, eux aussi par une belle fraîcheur. Ils laissent, dès à présent, une impression agréable et intense en bouche. Les Gamays sont plus légers. La fraise et le pamplemousse dominant. Ils apporteront une touche fruitée rafraichissante. Les Aligotés sont encore fermés, mais d'une belle richesse. Ils possèdent un beau volume de bouche, tout en conservant une acidité salivante.

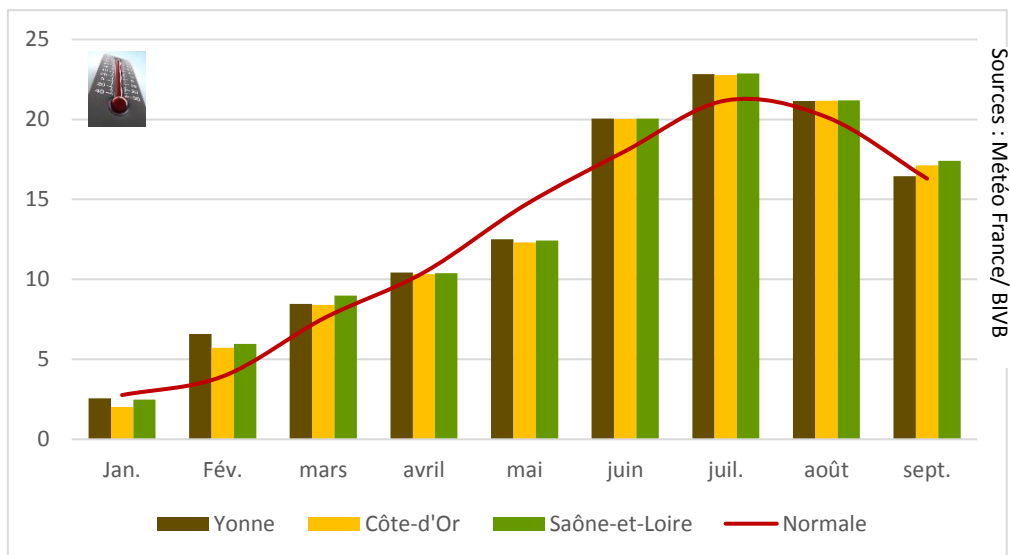
Découvrez la vidéo du millésime 2019 sur le site internet des vins de Bourgogne, www.vins-bourgogne.fr



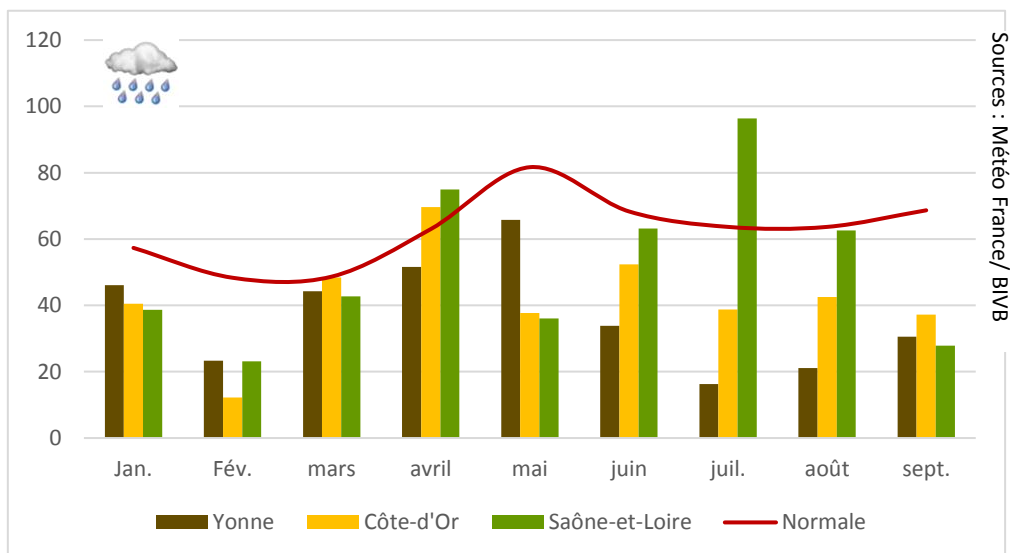
Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant uniques, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.

Climatologie du millésime 2019

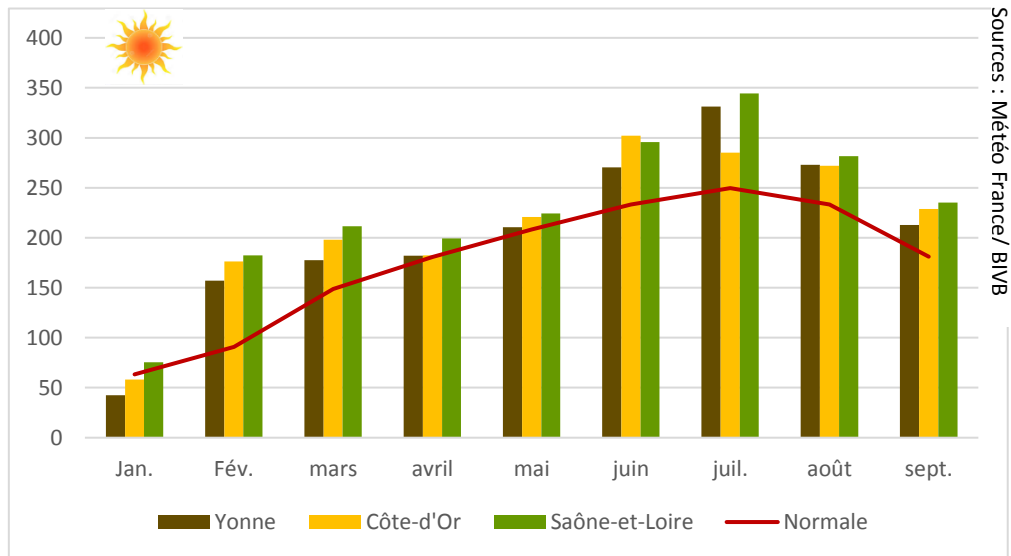
Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2019
Ecart par rapport à la normale par département



Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2019
Ecart par rapport à la normale par département



Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2019
Ecart par rapport à la normale par département



Millésime 2018 : un millésime idéal en Bourgogne

Bourgogne, 17 novembre 2019

Millésime de rêve, 2018 offre volumes généreux et superbe qualité.

L'eau est l'acteur majeur de cette année 2018 : très présente pendant l'hiver, elle permet à la vigne de faire ses réserves, avant un été particulièrement sec et chaud. En grande forme, favorisée par un printemps clément, la plante réalise une floraison parfaite, avec des grappes nombreuses et bien pleines. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif et la récolte se fait à partir de la dernière décade d'août.

Elle se prolonge jusqu'à fin septembre, avec des raisins dans un très bel état sanitaire.

Tout est facile en 2018, même si les vinifications en rouges nécessitent un peu plus de vigilance, du fait de degrés un peu plus élevés que la moyenne.

De l'avis général, 2018 est un phénomène rare, comme un vigneron en voit seulement une fois ou deux dans sa vie !

Les vins blancs

▪ Chablisien et Grand Auxerrois

2018 est un millésime qui fera date. Pour beaucoup, c'est l'un des meilleurs millésimes des 20 dernières années. Les vins sont d'une richesse aromatique hors du commun : aux notes d'agrumes et de fruits blancs se mêlent d'agréables odeurs d'amande, de fleurs d'acacia et d'aubépine. Leur bouche est ample et généreuse, parfaitement équilibrée et dotée d'une belle fraîcheur. Ce sont des vins d'une précision et d'une minéralité exemplaires.



Chardonnay - © BIVB / Aurélien Ibanez

▪ Côte de Beaune

Difficile d'imaginer mieux. 2018 est le millésime des superlatifs. Que ce soit au nez ou en bouche, les vins blancs de la Côte de Beaune se révèlent éblouissants. Explosion de senteurs fruitées et florales à la fois subtiles et puissantes : poire, abricot, coing, pêche, mangue s'associent à l'acacia ou encore à la fleur d'oranger, sans oublier de délicates notes d'amande.

Leur bouche est dense, ronde et souple, magnifiquement structurée et équilibrée. La finale est marquée par une belle acidité qui vient apporter la fraîcheur nécessaire à une excellente garde.

- Côte Chalonnaise

Avec le millésime 2018, richesse, complexité et élégance prennent tout leur sens. La qualité des vins est impressionnante. Très expressifs d'un point de vue aromatique, dominés par les notes de fruits bien mûrs et de fruits secs, ils se révèlent particulièrement harmonieux en bouche. Marqués par une suavité fort plaisante, ils sont dotés d'une excellente matière et d'une agréable tension en fin de bouche. Leur potentiel de garde est bien réel.

- Mâconnais

Le Mâconnais connaît, avec 2018, un millésime d'une qualité exceptionnelle. Les vins sont d'une intensité aromatique remarquable. Aux odeurs d'agrumes bien mûrs, s'associent d'agréables senteurs de fruits blancs et de fruits jaunes (poire, pêche, coing, abricot...) auxquelles se mêlent de subtiles notes de fruits exotiques. Leur bouche, équilibrée, tendre et souple, se caractérise par une structure impressionnante. De quoi satisfaire les amateurs les plus exigeants.

Les vins rouges

- Grand Auxerrois

A n'en pas douter, 2018 est pour le Grand Auxerrois un millésime exceptionnel. L'excellente maturité obtenue par les cépages Pinot Noir et César ont permis l'élaboration de très beaux vins. Les robes sont d'un rouge rubis soutenu et les nez évoquent les petits fruits bien mûrs, tendrement épicés.

Les bouches ont su garder fraîcheur et acidité, garantissant ainsi un bon potentiel de vieillissement. Très plaisants dès leur prime jeunesse, ils sauront également séduire les consommateurs après quelques années de garde.

- Côte de Nuits

Là aussi, le millésime 2018 fera référence et peut être considéré comme l'un des plus grands millésimes de ces 30 dernières années. Que ce soit sur le plan aromatique ou sur le plan gustatif, il frôle la perfection. Les vins sont marqués par d'intenses senteurs fruitées et épicées, auxquelles se mêlent de délicats effluves floraux.

Leur bouche, équilibrée et corpulente, se structure parfaitement autour de tanins puissants, mais soyeux. Dotés d'une finale savoureuse et d'une longueur exemplaire, ils pourront être conservés avantageusement de nombreuses années.

- Côte de Beaune

Tout comme sa voisine septentrionale, la Côte de Beaune signe avec 2018 un millésime d'une qualité exemplaire. Les vins sont éblouissants, dotés d'une prodigieuse richesse aromatique, où de subtiles notes d'épices s'associent aux notes de fruits mûrs, de noyau de prune et de cerise.

Ils explosent en bouche grâce à leur superbe trame tanique, tout en maintenant une indéniable fraîcheur. Ces vins, déjà fort plaisants à la dégustation, demanderont néanmoins quelques années avant d'arriver à leur apogée.



© BVB / www.armellephotographe.com

▪ Côte Chalonnaise

La Côte Chalonnaise n'échappe pas à la tendance générale : 2018 est un millésime qui s'impose comme l'un des plus grands de ces dernières années. Là aussi, le Pinot Noir a atteint une maturité parfaite. Cela se traduit par des vins à la fois aromatiques, riches et complexes, superbement équilibrés en bouche. Leurs tanins, encore fermes et de belle qualité, leur permettront d'évoluer très favorablement au cours des prochaines années. Leur potentiel de garde est réel.



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

La Bourgogne poursuit sa dynamique sur les marchés

Bourgogne, le 17 novembre 2019



Cave bourguignonne - © BIVB / Aurélien Ibanez

La récolte record de l'année 2018 a permis de conserver la dynamique enclenchée en 2017, tout en permettant de reconstituer des stocks à la production. La sagesse sur les prix, qui a prévalu à la commercialisation, a eu des effets certains sur le marché intérieur. Celui-ci reste bien orienté dans un contexte de baisse générale de consommation et d'achat des vins AOC.

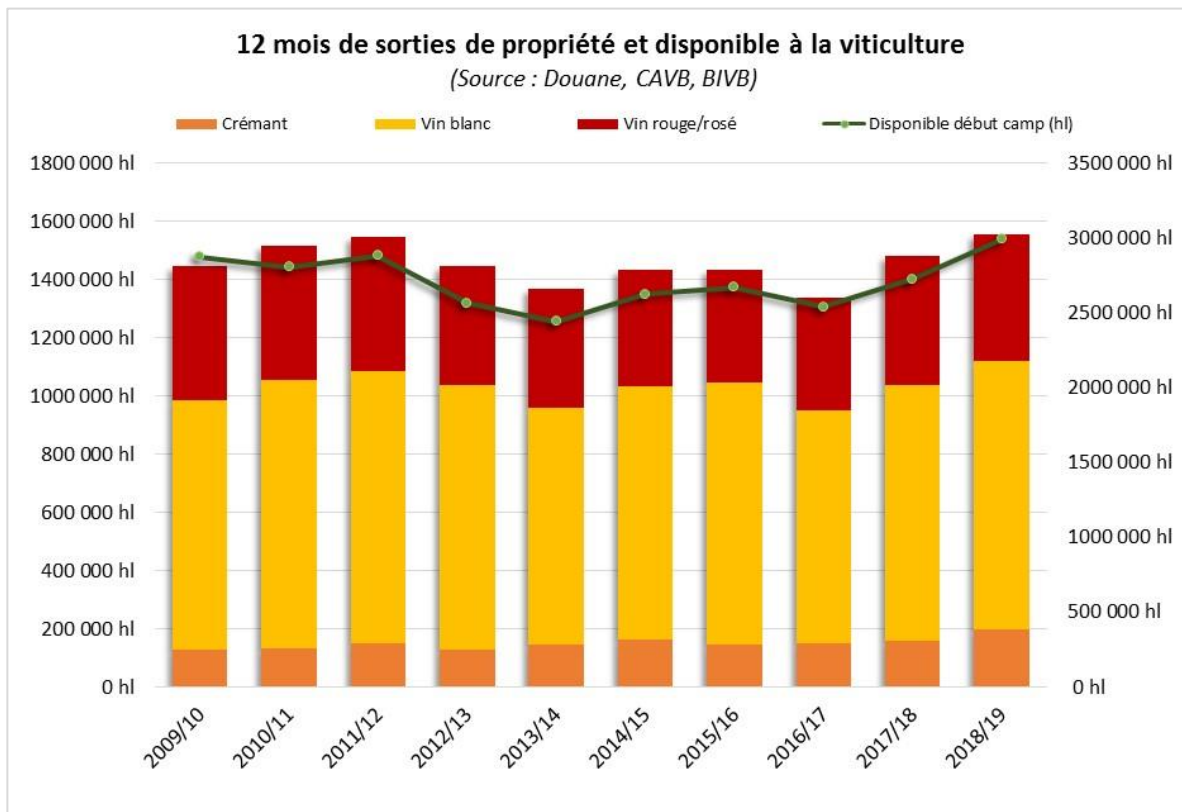
A l'export, l'Amérique du Nord conforte sa place de première destination, avec une activité soutenue.

- ▶ ***Sans surprise, les sorties de propriété ont atteint des records, grâce au Crémant de Bourgogne et aux vins blancs. A noter : un accroissement des stocks à la propriété.***
- ▶ ***Sur les huit premiers mois 2019, l'export poursuit ses belles performances, en volume comme en valeur, en attendant la chute due aux taxes (+ 25 % ad valorem) imposées par les USA.***
- ▶ ***La Bourgogne résiste et fait plus que maintenir sa position sur les circuits de la Grande Distribution (GD), alors même que la consommation en France se modifie profondément, avec une désaffection pour ces circuits et un repli net sur les vins rouges.***
- ▶ ***La récolte 2019, estimée à 1,2 million d'hectolitres, aura un impact limité sur les marchés. Très qualitative, elle arrive alors que les entreprises ont un joli disponible avec le millésime 2018. Chablis préserve ses volumes grâce au VCI (Volume Compensatoire Individuel). Le reste de la Bourgogne, en dehors du Mâconnais qui perd 40 % sur une année moyenne, aura les stocks nécessaires pour répondre à la demande de ses clients.***

La récolte exceptionnelle de 2018 permet de battre des records de transactions

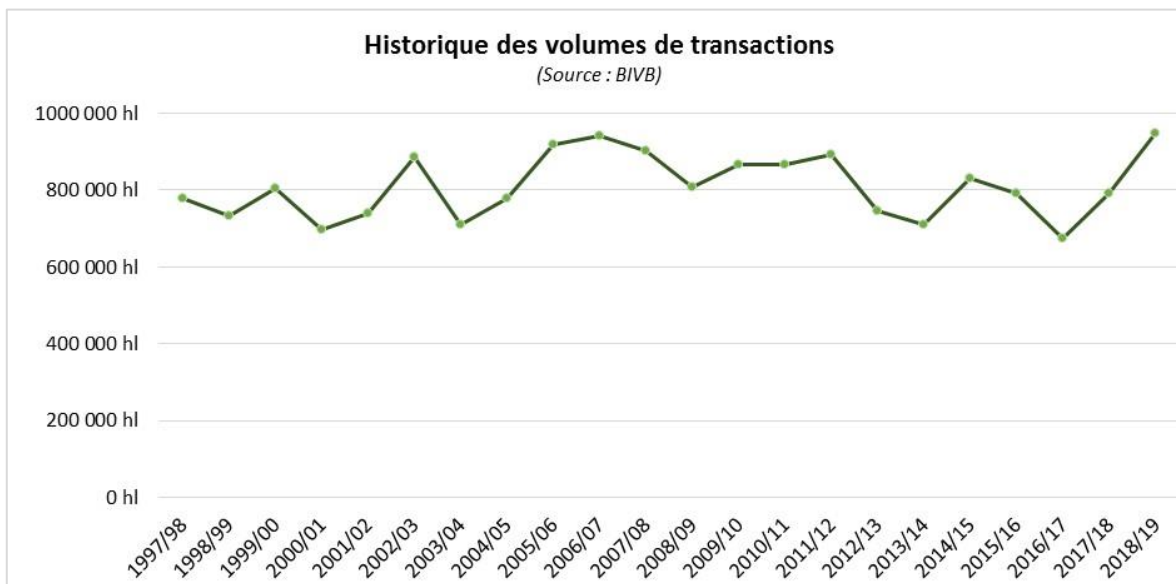
En 2018, la récolte a été très bonne pour tout le monde, voire exceptionnelle pour les vins blancs. Cette belle vendange s'est traduite assez logiquement par des transactions en hausse significative :

- Au global, les **sorties de propriété à 12 mois de campagne 2018-2019 sont en hausse de + 4,9 %**, avec une progression très forte pour le Crémant de Bourgogne (+ 25 %). Les sorties de vins blancs augmentent de + 4,9 % (soit + 4,6 % / moyenne décennale), tandis que les vins rouges baissent légèrement de - 2,3 % comparé à 2017, tout en étant en progression par rapport à la moyenne décennale (+ 2,1 %).
- Le **volume de transactions 2018-2019 atteint un record absolu à 947 834 hectolitres, soit + 16,7 %** par rapport à la moyenne décennale.



Le **stock calculé à la propriété revient à hauteur d'une quasi-année moyenne de sortie**, en augmentation de plus de 150 000 hectolitres par rapport au stock calculé l'an passé.

Ces valeurs permettent de **rester confiant quant aux capacités de la Bourgogne à alimenter ses marchés**. Même si le volume estimé de récolte est proche de celui de 2016 (autour d'1,2 million d'hectolitres), la situation est entièrement différente. Chablis a refait ses stocks en 2018 et affiche un beau volume commercialisable grâce au VCI. La perte vient essentiellement du Mâconnais, qui avait été épargné en 2016 et 2017. Le reste de la Bourgogne affiche des baisses modérées (source : enquête BIVB auprès de 503 entreprises représentant 42 % des volumes récoltés en 2018).



▪ Record historique pour les transactions en 2018

Au-delà du record en volume des transactions, la campagne 2018-2019 est marquée par la forte part des contrats en moûts et en raisins au sein du volume global. Ceux-ci pèsent **plus de la moitié du volume total (51,3 %)**, confirmant **une tendance nette vers le marché de vrac en Bourgogne**. Les professionnels de la filière cherchent ainsi à assurer précocement leurs approvisionnements.

Export : une belle dynamique en 2019, malgré quelques nuages

- ▶ Les exportations de vins de Bourgogne progressent de **+ 6,9 % en volume et + 9,3 % en valeur (8 premiers mois 2019 / 8 mois 2018)**.
- ▶ En chiffre d'affaires, la Bourgogne bat de nouveau son record et atteint **650 millions d'euros (8 premiers mois 2019 / 8 mois 2018)**.

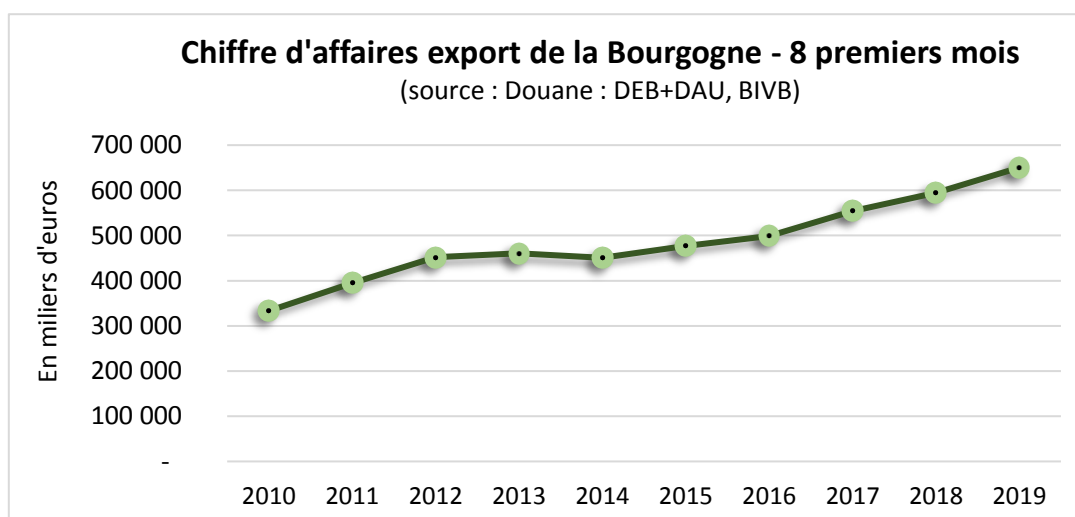
Comme en 2018, le chiffre d'affaires des 8 mois 2019 se répartit ainsi : 50 % pour les vins blancs, 46 % pour les vins rouges (+ rosés) et 4 % pour le Crémant de Bourgogne. Compte-tenu de la production bourguignonne, cette répartition traduit une **forte appétence des marchés extérieurs pour les AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus** (hors Chablis). Ce groupe d'appellations représente 47 % de la valeur des vins exportés et 18 % des volumes.

Chablis, dans toute sa gamme, revient à son niveau naturel d'exportation (pesant 16 % de la valeur et 23 % des volumes), après les années de gel marquées par une faible production.

Les **AOC Régionales Bourgogne** (toutes couleurs) **sont dans la tendance générale de progression**, contribuant à hauteur de 37 % en volume pour 28 % de la valeur.

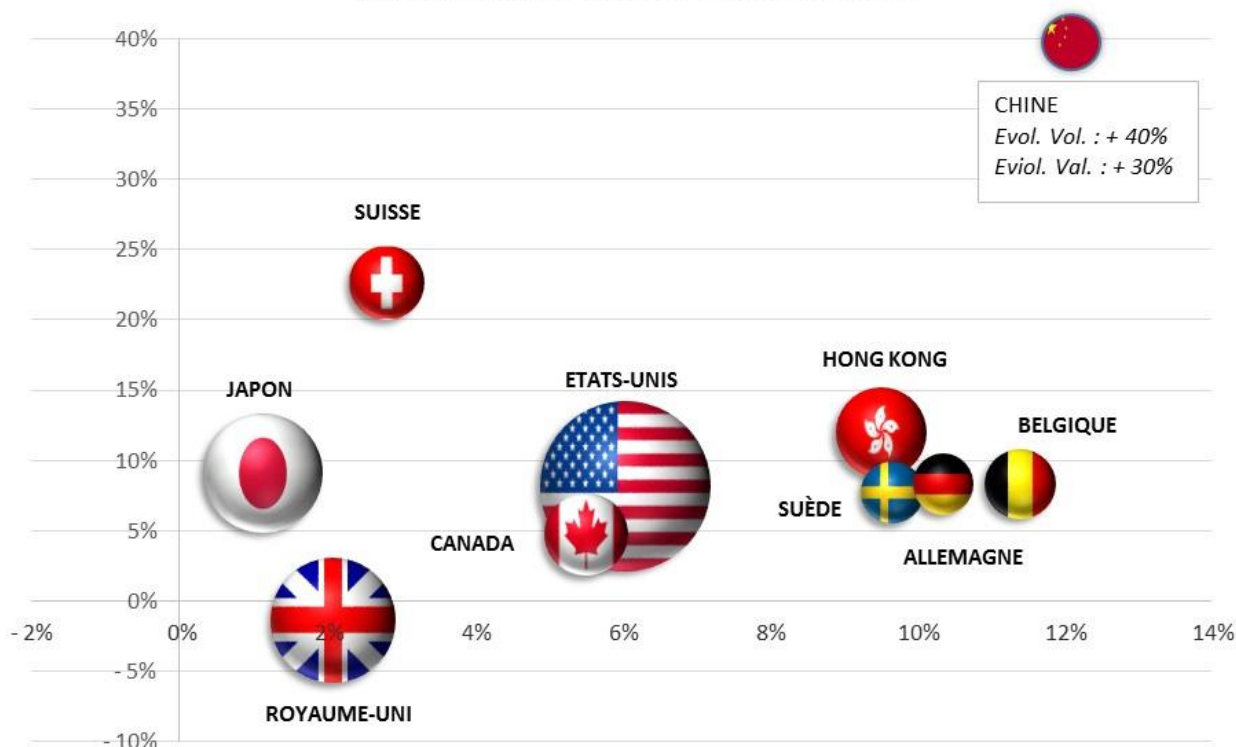
Seules les **AOC Régionales Mâcon restent stables** entre 2018 et 2019 (8 premiers mois). Elles représentent 13,2 % des vins exportés en volume et 5,2 % en valeur.

La progression en volume (8 premiers mois 2019 / 8 mois 2018) vient des USA (+ 6,1 %), premier marché export, du Canada (+ 5,5 %) et d'un retour de la Belgique (+ 11,4 %). La Chine confirme sa place dans le top 10, avec une hausse de + 40,2 % en volume. Hong Kong garde sa spécificité de marché de valeur : + 1,4 % en volume pour 6,6 % en valeur. Elle se place ainsi à la quatrième place en valeur.



Evolutions des exportations de la Bourgogne

(source : Douane : DEB+DAU, BIVB - 8 premiers mois 2019)



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 2018
- Axe vertical : évolution en valeur par rapport à la même période en 2018

■ La position de leader de l'Amérique du Nord se renforce encore

USA et Canada représentent à eux deux 31 % des volumes et 29 % de la valeur des exportations de Bourgogne sur les 8 premiers mois 2019. Les USA réalisent plus des 2/3 de cet ensemble, avec une progression significative sur les 8 premiers mois 2019 de + 6,1 % en volume et + 8,2 % en valeur.

► USA : le 1er marché export des vins de Bourgogne confirme sa position



Sur les 8 mois 2019, la part en valeur des USA dans les exportations de vins de Bourgogne est restée **constante (24 %)**. En moyenne, la Bourgogne exporte 9 % de sa production totale (moyenne 5 récoltes) vers ce marché essentiel. Or, le contentieux aéronautique, qui a fait l'objet d'un arbitrage devant l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) le 2 octobre, va stopper ce bel élan.

L'OMC a en effet autorisé les USA à taxer des produits européens à hauteur de 7,5 milliards de dollars. Dans la foulée, les autorités américaines ont publié une liste hétéroclite de produits visés par de nouvelles taxes *ad valorem*. L'Union européenne est touchée toute entière, en particulier sur ses produits alimentaires. Formant le gros de la liste, ils sont taxés à 25 %.

C'est le cas des vins tranquilles en provenance de France, affichant 14 % d'alcool et moins, en contenant inférieur à 2 litres. La Bourgogne, hors Crémant de Bourgogne, est donc largement concernée. C'est un choc

très dur pour les professionnels du vignoble qui exportent aux USA, dont les conséquences se traduisent par une baisse concrète des exportations, que les statistiques ne reflètent pas encore.

Dans ce contexte, la structure des exportations aux USA est marquée par un **retour significatif des Chablis en valeur (+ 13%)**, pour une augmentation plus mesurée en volume (+ 1,5 %).

Les AOC Régionales Mâcon marquent un recul de - 6,8 % en chiffre d'affaires, alors que les **AOC Régionales Bourgogne progressent fortement de + 17 % en valeur et de + 19,4 % en volume**. Le **Crémant de Bourgogne n'est pas en reste, avec une évolution remarquable de + 21,2 % en volume** (+ 18,1 % en valeur).

Les autres AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus montrent une maturité du marché, avec une progression en valeur de + 3,4 % et un très léger tassement des volumes de - 0,7 %. Ce segment couvre 55 % de la valeur des exportations de vins de Bourgogne dans ce pays pour les 8 mois 2019.

► **CANADA : une belle progression en volume**



Le Canada progresse encore à un bon rythme : + 5,5 % en volume et + 4,7 % en chiffre d'affaires sur les 8 premiers mois 2019.

Si, en 2018, les vins rouges ont bien progressé, 2019 marque pour le moment un certain tassement en volume et une régression en valeur (- 6,7 % sur les 8 premiers mois 2019 contre + 28,6 % sur la même période en 2018). Sur les 8 premiers mois 2019, **la couleur rouge représente 36 % de la valeur des exportations de Bourgogne** au Canada.

La belle progression est portée par les vins blancs (+ 10,7 % en volume et + 8 % en valeur). Ils couvrent désormais 59 % de la valeur des exportations. Le **Crémant de Bourgogne performe également** (+ 17,4 % en volume et + 24,3 % en valeur), atteignant 5 % des exportations de vins de Bourgogne en chiffre d'affaires.

Le recul important des AOC Régionales Mâcon blancs (- 20,3 % en valeur) est à relativiser, ce segment représentant une très faible part du chiffre d'affaires des vins de Bourgogne (environ 3 %). Bien qu'elles soient en recul, ce chiffre d'affaires 2019 est le 2^{ème}, en terme d'importance, sur ces 10 dernières années.

La bonne nouvelle vient des AOC Régionales Bourgogne blancs, avec une évolution exceptionnelle de + 38,8 % en volume et + 39,5 % en valeur. Représentant 40 % des exportations de vins de Bourgogne au Canada, elles confirment leur implantation.

L'ensemble des AOC de Chablis est en recul après 2 années de progression en volume (- 7,7 % en volume mais - 1,7 % en valeur). Les autres AOC Villages et Villages Premiers Crus se replient, après la forte hausse de 2018.



Exportation de vins de Bourgogne - © BIVB / Jessica Vuillaume

▪ L'Asie du Sud-Est tient sa place

La hausse du chiffre d'affaires sur cette région se poursuit, avec des marchés de natures différentes. Le Japon conserve sa place de troisième pays export de la Bourgogne et se rapproche du Royaume-Uni pour la deuxième place. Hong Kong garde sa spécificité de marché de valeur. La Chine fait un bond remarquable de + 40,2 % en volume et + 29,6 % en valeur pour les 8 mois 2019. Taïwan, marché de valeur, affiche aussi une belle progression : + 10 % en volume et + 30,3 % en valeur.

Le bloc Chine / Hong Kong / Taïwan représente 12 % des exportations de vins de Bourgogne en valeur, pour 5 % des volumes.



Exportation de vins de Bourgogne - © BIVB / Jessica Vuillaume

► CHINE : retour en hausse après la pause de 2018 en volume



Dans un contexte de forte hausse en volume (+ 40,2 %, 8 premiers mois 2019 / 8 mois 2018) et en valeur (+ 29,6 % 8 premiers mois 2019 / 8 mois 2018), la Chine élargit sa gamme de vins de Bourgogne. Même si elle ne pèse encore qu'un peu moins de 3 % des exportations du vignoble (volume et valeur), sa progression la confirme dans la liste des dix premiers marchés export.

Les **AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus** (hors Chablis) **croissent de + 2,4 % en volume et + 18,2 % en valeur**. La Chine se situe au 8^{ème} rang en valeur sur ces appellations.

Les **AOC Régionales Bourgogne** (toutes couleurs) **exercent une forte attractivité à + 56,2 % en volume et + 41,2 % en valeur** (8 mois 2019 / 8 mois 2018), plaçant ce pays à la cinquième place en valeur, pour ces appellations, juste derrière le Royaume-Uni.

La primauté de la couleur rouge dans le goût des consommateurs chinois explique ces très bons résultats. **Les vins rouges représentent toujours 79 % des volumes exportés sur la période.**

Néanmoins, les **4 AOC de Chablis et les AOC Régionales Mâcon progressent elles aussi très fortement** (respectivement + 26,3 % et + 93 % en valeur). Ces deux grands groupes d'appellations en blanc constituent 36 % des exportations de vins blancs de Bourgogne.

► JAPON : solide troisième marché export



Les exportations au Japon, depuis le 1^{er} janvier, ont été contrastées. Globalement, **les volumes se maintiennent (+ 1,1 %) alors que la valeur s'accroît significativement (+ 9,1 %)**. L'écart avec le Royaume-Uni se resserre pour la place de second marché export. Cette évolution globale est le résultat de deux facteurs contraires :

- **Une baisse des volumes des vins rouges** (- 16,5 % en volume, mais + 9,1 % en valeur), qui représentent encore 1/3 des volumes.
- **Une hausse des exportations de vins blancs** (+ 12,1 % en volume et + 18 % en valeur) et de Crémant de Bourgogne, dont la part (5 % des exportations bourguignonnes) s'accroît avec une hausse de + 31,5 % en volume et + 15,2 % en valeur.

Ce retour vers la couleur blanche efface la progression des vins rouges de ces dernières années. Sur cette dernière couleur, le Japon reste cependant le deuxième marché export de la Bourgogne, derrière les USA. Par segment de marché, toutes couleurs confondues, de volume décroissant :

- Les AOC Régionales Bourgogne (46,2 % des exportations) sont stables en volumes (+ 0,5 %) et progressent en valeur (+ 15,9 %).
- Les AOC de Chablis (28,6 % des exportations) croissent en volume et en valeur (respectivement + 4,3 % et + 2,6 %).
- Les autres AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus (14,4 % en volume des exportations) augmentent significativement (+ 4,7 % en volume et + 12,2 % en valeur).

► **HONG KONG et TAIWAN : deux marchés de valeur**



Ces deux marchés ont la caractéristique de fortement importer des AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus de Bourgogne (hors Chablis), à hauteur de 79 % du chiffre d'affaires pour Hong Kong et de 75 % pour Taïwan. Le reste est principalement pourvu par les AOC Régionales de Bourgogne.

La croissance des exportations de vins de Bourgogne sur ces deux pays (+ 12 % pour Hong Kong et + 30,3 % sur Taïwan en valeur) est due aux AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus (hors Chablis) : + 35,2 % en valeur à Hong Kong et + 28,1 % à Taïwan. Il existe néanmoins une différence notable pour les AOC Régionales de Bourgogne : elles régressent à Hong Kong (- 39 % en valeur), mais progressent à Taïwan (+ 64,7 % en valeur !).

▪ **Le marché européen confirme les évolutions de 2018**

► **ROYAUME-UNI : Brexit encore**



Au Royaume-Uni, le Brexit continue de créer une pression à la baisse sur la livre-sterling face aux autres devises. La perspective d'un Brexit sans accord inquiète toujours les professionnels anglais. **A l'inverse de 2018, le marché britannique retrouve de la croissance grâce au retour des vins de Chablis et très certainement aux commandes anticipées des distributeurs anglais : + 2,1 % en volume et - 1,4 % en valeur sur les 8 premiers mois 2019.** L'écart avec les USA se creuse néanmoins.

Les vins rouges ont marqué un net recul sur ce marché (- 27,8 % en volume et - 9,4 % en valeur). Le Crémant de Bourgogne, quant à lui, progresse en volume (+ 8 %), mais chute en chiffre d'affaires (- 6 %). *A contrario*, les vins blancs augmentent en volume (+ 9,3 %), comme en valeur (+ 4,4 %).

Le Royaume-Uni est le premier marché export pour les 4 AOC de Chablis et les AOC Mâcon (Mâcon et Mâcon avec dénomination géographique complémentaire). Ces appellations représentent respectivement 29 % et 32 % des exportations de la Bourgogne. Elles contribuent à la progression des vins blancs dans leur ensemble, avec une hausse de + 13,7 % en volume et + 7,9 % en valeur pour les AOC de Chablis et + 15,5 % en volume et + 12,9 % en valeur pour les AOC Régionales Mâcon.



Après les deux petites récoltes de 2016 et 2017, les appellations de Chablis n'ont pas encore retrouvé la place qu'elles occupaient précédemment.

Les AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus, largement consommées au Royaume-Uni, voient pourtant leur chiffre d'affaires fléchir légèrement (- 0,9 %).

Les AOC Régionales Bourgogne subissent quant à elles la désaffection de la couleur rouge et reculent en volume (- 20,6 %), comme en valeur (- 25,5 %).

► **BELGIQUE : première destination de l'Europe continentale**



Les exportations en Belgique ne reflètent qu'une partie des achats de nos fidèles voisins, qui s'approvisionnent souvent directement en Bourgogne. La belle hausse en volume (+ 11,4 %) et en valeur (+ 8,3 %) montre un engouement toujours réel pour les vins de Bourgogne.

Cette progression place la Belgique en première position des destinations de l'Europe continentale, avec une part de 8,3 % des exportations. Fait notable, ce résultat est dû tant aux vins blancs, qui forment les 3/4 des exportations (+ 11 % en volume), qu'aux vins rouges (+ 13,8 % en volume). Le Crémant de Bourgogne suit la même tendance. L'AOC Mâcon (avec ses dénominations géographiques complémentaires) est très bien accueillie dans le plat pays, qui est la troisième destination mondiale pour ces vins. Avec une croissance de + 12 % en volume, ce statut est conservé.

Les 4 AOC de Chablis reconquièrent une partie de leur marché (+ 18,6 %), alors que les AOC Régionales Bourgogne, les AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus progressent plus modestement (+ 8,2 % en volume, + 5,2 % en valeur).

► **SUEDE : deuxième destination export des Crémant de Bourgogne**



La poursuite de la croissance des vins de Bourgogne en Suède sur la période (+ 9,7 % en volume, + 7,7 % en valeur) place ce pays en 6^{ème} position en volume des destinations export des vins de Bourgogne. Il est même en 2^{ème} position pour le Crémant de Bourgogne.

Ce marché représente en effet 20 % des exportations de Crémant de Bourgogne, derrière les USA (21,8 %). Celles-ci ont crû de + 18,5 % en volume sur les 8 premiers mois 2019 (+ 18,6 % en valeur).

Les vins rouges représentent seulement 14 % des exportations de la Bourgogne en volume, mais 18 % en valeur. Cette couleur évolue de 15,7 % en valeur.

Les 4 AOC de Chablis se stabilisent (+ 0,1 % en volume et - 4,1 % en valeur), alors que les AOC Régionales Bourgogne croissent de + 13,7 % en volume et + 11,4 % en valeur. Crémant de Bourgogne, Chablis et AOC Régionales Bourgogne cumulent 87 % de la valeur sur ce marché.

Les AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus sont moins présentes en volume (3 %), mais significatives en valeur (11,2 %).

► **ALLEMAGNE : les vins blancs portent la hausse**



L'Allemagne complète ce trio de l'Union Européenne continentale, avec une jolie croissance sur la période (+ 10,4 % en volume, + 8,3 % en valeur).

Les vins blancs portent la hausse (+ 19 % en volume et + 13,7 % en valeur), alors que les vins rouges marquent un fort recul (- 31,5 % en volume, et - 6,8 % en valeur). Le Crémant de Bourgogne rencontre un vrai succès outre-Rhin, avec une augmentation exceptionnelle de + 42 % en volume et + 29 % en valeur, faisant de l'Allemagne la troisième destination export de cette appellation.

La hausse des vins blancs est assurée par les 4 AOC de Chablis (+ 23,8 % en volume, + 16,6 % en valeur) et par les

AOC Régionales Bourgogne, dont la baisse globale (- 11 % en volume, - 2,7 % en valeur) est en corrélation avec le recul des vins rouges.

Les AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus (hors Chablis) progressent légèrement (+ 2,3 % en volume et + 3,7 % en valeur). Elles représentent 40 % de la valeur des vins exportés.

► **SUISSE : marché de valeur qui s'ouvre de plus en plus aux vins blancs de Bourgogne**



Fidèles amateurs des AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus (hors Chablis), les suisses se classent en cinquième position, en chiffre d'affaires, des destinations pour ces vins, derrière le Japon. Leurs exportations baissent en volume (- 2,5 %), alors qu'elles progressent en valeur (+ 23,1 %). Ce segment représente les 3/4 de la valeur des importations de Bourgogne du pays.

Les AOC Régionales Bourgogne (28,5 % des volumes importés) connaissent un double phénomène, de baisse des vins rouges et de hausse des vins blancs. Au global, ces vins connaissent un ralentissement en volume et une forte croissance du chiffre d'affaires sur ce pays (- 5,3% en volume et + 27 % en valeur).

Les 4 AOC de Chablis font un bond, tant en volume (+ 16,6 %) qu'en valeur (+ 10,3 %).



Exportation de vins de Bourgogne - © BIVB / Jessica Vuillaume

Tableau des résultats export des vins de Bourgogne

(Cumul 8 premiers mois 2019 / 2018 - Source : Douane / BIVB)

Pays Destination	En milliers d'équiv. 75 cl			En milliers d'euros		
	Volume : de janvier 2019 à août 2019	Volume : de janvier 2018 à août 2018	Variation volume	Valeur : de janvier 2019 à août 2019	Valeur : de janvier 2018 à août 2018	Variation valeur
Total	56 149	52 507	6,9%	650 209	594 666	9,3%
ETATS-UNIS	12 346	11 641	6,1%	154 748	143 038	8,2%
ROYAUME-UNI	8 374	8 202	2,1%	82 628	83 806	-1,4%
JAPON	5 092	5 034	1,1%	76 171	69 808	9,1%
CANADA	4 887	4 631	5,5%	35 871	34 252	4,7%
BELGIQUE	4 680	4 201	11,4%	25 787	23 803	8,3%
SUÈDE	3 563	3 248	9,7%	20 357	18 898	7,7%
ALLEMAGNE	2 336	2 116	10,4%	19 163	17 693	8,3%
PAYS-BAS	1 871	1 904	-1,7%	12 370	13 119	-5,7%
DANEMARK	1 546	1 298	19,1%	15 538	14 099	10,2%
CHINE	1 488	1 061	40,2%	19 368	14 942	29,6%
AUSTRALIE	1 213	968	25,3%	13 151	11 769	11,7%
SUISSE	1 013	985	2,8%	29 240	23 840	22,7%
HONG KONG	800	730	9,5%	43 149	38 537	12,0%
NORVÈGE	625	732	-14,6%	6 031	6 186	-2,5%
CORÉE DU SUD	466	366	27,3%	6 737	5 592	20,5%
IRLANDE	436	351	24,3%	2 900	2 244	29,2%
TAÏWAN	428	389	10,1%	15 794	12 123	30,3%
ITALIE	415	383	8,3%	6 747	5 905	14,3%
EMIRATS ARABES UNIS	365	276	32,2%	5 300	4 280	23,8%
SINGAPOUR	349	323	8,3%	10 863	7 652	42,0%
ISRAËL	323	274	17,7%	2 619	2 664	-1,7%
ESPAGNE	322	236	36,8%	5 306	3 512	51,1%
BRÉSIL	274	243	12,6%	2 490	2 128	17,0%
LITUANIE	175	229	-23,4%	1 416	1 987	-28,7%
POLOGNE	171	115	49,0%	1 119	949	17,9%
LETTONIE	156	128	22,2%	1 263	1 215	3,9%
LUXEMBOURG	145	122	18,9%	2 017	1 888	6,8%
FINLANDE	141	175	-19,5%	1 071	1 155	-7,3%
THAÏLANDE	137	162	-15,2%	2 350	2 603	-9,7%
AUTRICHE	136	95	42,9%	2 340	1 898	23,3%
MEXIQUE	131	157	-16,4%	1 155	1 526	-24,3%

(*) Note : les données Norvège sont erronées. Il manque une partie des volumes dans le chiffre indiqué ici.

France : une envie de vins de Bourgogne qui se confirme

La Bourgogne poursuit sa progression, dans un contexte français incertain. La consommation de vin en France diminue en effet de façon constante depuis des décennies. Les récentes études montrent une désaffection marquée pour les vins rouges, un repli de la place de la grande distribution, mais un choix plus hédoniste des consommateurs, qui peut profiter aux vins premium.

▪ Consommation à domicile de vins tranquilles : la Bourgogne toujours en hausse

Dans un contexte de baisse globale (voir ci-dessous), seule la Grande Bourgogne¹ progresse encore.



La Bourgogne, à elle seule, représente 7,7 % des achats en volume, en hausse relative, et **maintient son taux de pénétration à 17 % des foyers** (10 % pour les vins blancs, 9 % pour les vins rouges). La baisse de consommation généralisée des vins rouges conduit à un retrait en volume de - 1,3 % pour ceux de Bourgogne, avec toutefois une augmentation en valeur de + 2,4 %.

Le cœur des achats de vins de Bourgogne se situe entre 5-10 euros, avec une tendance à la montée en gamme.

Le bilan 2018 de la consommation à domicile des vins tranquilles en France révèle une baisse globale de - 5% en volume et - 2 % en valeur. Le fait marquant est le repli de la consommation des 50-64 ans, avec un fort recul des vins rouges (- 8 % en volume), plaçant les vins blancs en tête de la consommation. Il faut aussi souligner l'appétence grandissante des moins de 35 ans pour des vins plus valorisés.

Pour l'ensemble des acheteurs de vins tranquilles la baisse est encore plus marquée (- 9% en volume).

▪ E-commerce : les vins de Bourgogne sont largement représentés

Les sites français enquêtés privilégient fortement les vins nationaux dans leur offre (94 % des références). La Bourgogne est largement représentée, 90 % des sites visités en proposant. Plus important, 18 % de toutes les références proposées sont des vins de Bourgogne.

Sur le segment des vins rouges, la Bourgogne affiche une belle présence dans 86 % des sites, pour 16 % des références commercialisées. C'est la deuxième région la plus représentée. Du point de vue des AOC de la région, Gevrey-Chambertin domine (62 % de présence), devant Nuits-Saint-Georges (50 %), Mercurey (48 %) et l'AOC Bourgogne (48 %).

Sur le marché des vins blancs, la Bourgogne domine largement l'offre toutes régions confondues (27 % de présence). Les AOC Chablis, Chablis Premier Cru, Pouilly-Fuissé et Saint-Véran en particulier sont présentes sur plus de la moitié des sites.

Parmi les vins effervescents, le Crémant de Bourgogne (1% de l'offre de la catégorie) est présent sur 36 % des sites, ce qui n'est pas trop mal dans une catégorie écrasée par les Champagne (*étude menée auprès de 50 sites pour plus de 48 000 références au format 75cl*).

¹ Grande Bourgogne : Beaujolais + Bourgogne

▪ Grande Distribution : la Bourgogne progresse, à rebours des autres vignobles AOC

Sur les 8 premiers mois 2019, les ventes de vins de Bourgogne en Grande Distribution (hyper et supermarchés) sont en phase avec les grandes tendances de consommation (baisse des vins rouges et hausse des rosés comme des blancs). Une différence notable cependant : **les ventes de vins de Bourgogne sont en hausse (+ 3,9 % en volume et + 5,1 % en valeur, hors Crémant de Bourgogne).**

Les vins blancs augmentent leur part dans les ventes (désormais 65 %), via une **hausse en volume de + 6,1 % et en valeur de + 7,2 %.**

Le retour des 4 AOC de Chablis est très net (+ 13,4 % en volume et + 11,9 % en valeur).

Les Bourgogne Aligoté suivent la tendance générale. Il faut également noter les bonnes performances en volume des vins du Grand Auxerrois (+ 21,3 %) et de la Côte Chalonnaise (+ 6,5 %).

Les vins rouges sont stables en volume (- 0,03 %), tout en maintenant leur chiffre d'affaires (+ 1,8 %). Les AOC Régionales Bourgogne sont en léger retrait (- 0,7 % en volume), alors que les AOC Villages de la Côte Chalonnaise et du Grand Auxerrois augmentent leur volume de ventes.

Enfin, bien que représentant une très faible part des ventes de vins de Bourgogne en Grande Distribution (0,5 %), les vins rosés sont davantage demandés : + 9,7 % en volume et + 8,7 % en valeur.



Sur les 10 premiers mois 2019 ; le Crémant de Bourgogne confirme sa croissance : + 3 % en volume et + 4 % en chiffre d'affaires. Ses ventes représentent 14 % du volume total des vins effervescents d'AOC, hors Champagne, vendus sur ce circuit.

▪ Hôtellerie-restauration (CHR) : la Bourgogne s'ouvre à la restauration à thème

Segment dont le suivi est toujours délicat, la CHR est un **débouché majeur pour les vins de Bourgogne. Leur présence sur les cartes reste constante (60 %)**, avec un léger retrait en restauration gastronomique et traditionnelle, compensé par une augmentation en brasserie et cuisine à thème. La consommation de Bourgogne s'élargit à tous les segments, des AOC Régionales aux Grands Crus.

Les cartes des vins ont tendance à se restreindre. **La Bourgogne occupe la 4^{ème} place en taux de présence.** Si le Nord-Est et l'Île-de France restent des places clés, il faut souligner la progression du Crémant de Bourgogne dans le Sud de la France.

Le Crémant de Bourgogne, les vins de Chablis et le Bourgogne Aligoté sont les appellations les plus vendues en nombre. Les plus célèbres (Meursault, Pommard...) affichent un score élevé, compte-tenu de leur production totale. L'ensemble de la gamme Bourgogne est bien valorisé en restauration.

En 2018, environ **20 % des ventes globales au circuit CHR France des 9 principaux acteurs grossistes et Cash & Carry sont des vins de Bourgogne.** Cela représente 3 % des ventes totales du vignoble.

Les vins blancs de Bourgogne sont très bien représentés dans les ventes de ces intermédiaires (70 %), mais avec un bon équilibre entre AOC Régionales Mâcon, AOC Régionales Bourgogne, AOC de Chablis et autres AOC Villages. **Le Mâconnais totalise 2/5 des ventes de ces intermédiaires !**

Les ventes de vins rouges de Bourgogne sont majoritairement composées d'AOC Régionales Bourgogne. A noter : le poids conséquent des AOC Villages de la Côte Chalonnaise (18,4 %), notamment grâce à l'AOC Mercurey.

Si le Champagne s'accapare 35 % des ventes en volume de vins effervescents toutes origines (hors mousseux indéterminés), **les ventes de Crémant de Bourgogne totalisent environ 346 000 bouteilles en 2018 (2 %).**



Note économique rédigée par le Pôle Marchés et Développement - BIVB - Novembre 2019

(Sources : Douane, CAVB, GTI, MIBD Market, IRI, CHD Expert, MIBD Market, BIVB)

Cités des vins et des Climats de Bourgogne, Beaune dévoilée, la muséographie s'organise

Bourgogne, le 17 novembre 2019

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) se réjouit de travailler avec le Groupe Rougeot, lauréat fraîchement choisi à l'issue de l'appel d'offre public de la Cité des vins et des Climats à Beaune, et avec Emmanuelle Andreani, architecte et fondatrice de l'agence Siz'-ix. Le binôme, contractant avec la Ville de Beaune, œuvrera en étroite collaboration avec le BIVB et l'association des Climats du vignoble de Bourgogne. Le projet avance et se concrétise ! Exit le musée classique : les 3 Cités à Beaune, Chablis et Mâcon inviteront à vivre une expérience inoubliable et originale. L'heure est à l'approfondissement des contenus, thématiques, messages clés, ambiances intérieures... aux côtés des scénographes et de l'équipe de muséographie.



La Cité des vins et des Climats de Bourgogne à Beaune : pièce maîtresse d'un nouveau quartier

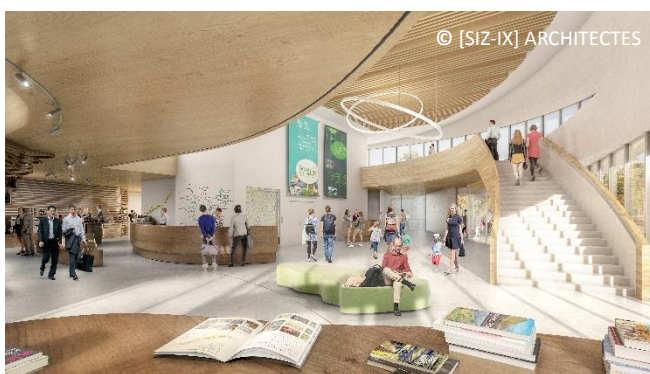
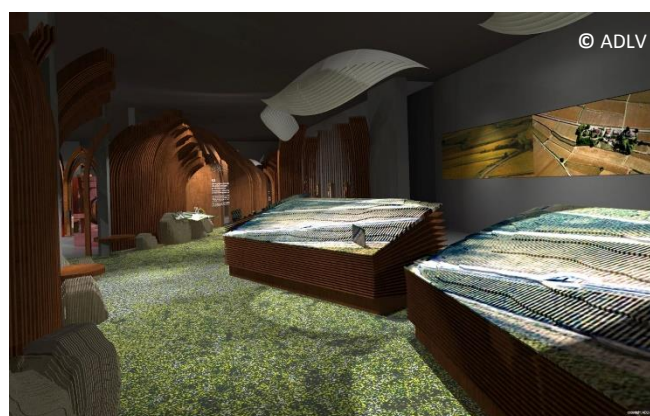
Les partis pris du geste architectural de la cité de 3 500 m² :

- ▶ **Un bâtiment paysage** culminant à 21 mètres et intégré dans un parc arboré de 10 hectares
- ▶ **Un ouvrage innovant**, inspiré de la vigne
- ▶ **Un engagement éco-durable** avec des matériaux nobles

L'intérieur sera à la hauteur de l'ambition architecturale dévoilée, en harmonie avec une expérience interactive et humaine. Témoignages de professionnels, fil de narration guidé par un vigneron, animateurs... Les échanges humains seront au cœur du projet. Il s'agira de raconter et de transmettre les savoirs clés autour des vins de Bourgogne et des Climats, patrimoine de l'UNESCO, dans une ambiance qui transportera le visiteur, via des expériences sensorielles et immersives... **Les contenus incarneront l'identité globale de la Bourgogne, tout en mettant en valeur la spécificité de chaque vignoble.**

🌀 L'organisation interne :

- **Un parcours de visite de 1 100 m², ludique et original**, dévoilera les secrets de la Bourgogne à travers des outils variés, modernes et interactifs. Il inclura notamment un audiovisuel spectaculaire et une grande maquette vidéo-projetée et sonorisée de la mosaïque des paysages et des terroirs, illustration de l'inscription des Climats de Bourgogne au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Elle attisera la curiosité du visiteur pour lui donner envie d'aller ensuite explorer le vignoble. Il découvrira également les cépages, le métier de vigneron, l'art de la vinification... un parcours sera spécialement dédié aux enfants. L'ambition est de proposer une visite vivante, favorisant l'immersion et suscitant l'émotion.
- **L'Ecole des Vins de Bourgogne** sera au cœur du pôle formations.
- **Le projet comprendra :** un observatoire, une terrasse panoramique, des espaces de dégustations sensorielles et de conseils en œnotourisme, une librairie-boutique, un salon de réception, des animations culturelles temporaires...



Ce site emblématique sera installé au cœur d'un nouveau quartier aménagé entre le Palais des Congrès et la sortie autoroute sud de Beaune. Moderne, écologique et à taille humaine, il englobera : un hôtel haut de gamme, deux restaurants, une galerie marchande de produits d'excellence, une grande halle de réception et de concerts et la **Cité des vins et des Climats de Bourgogne**.

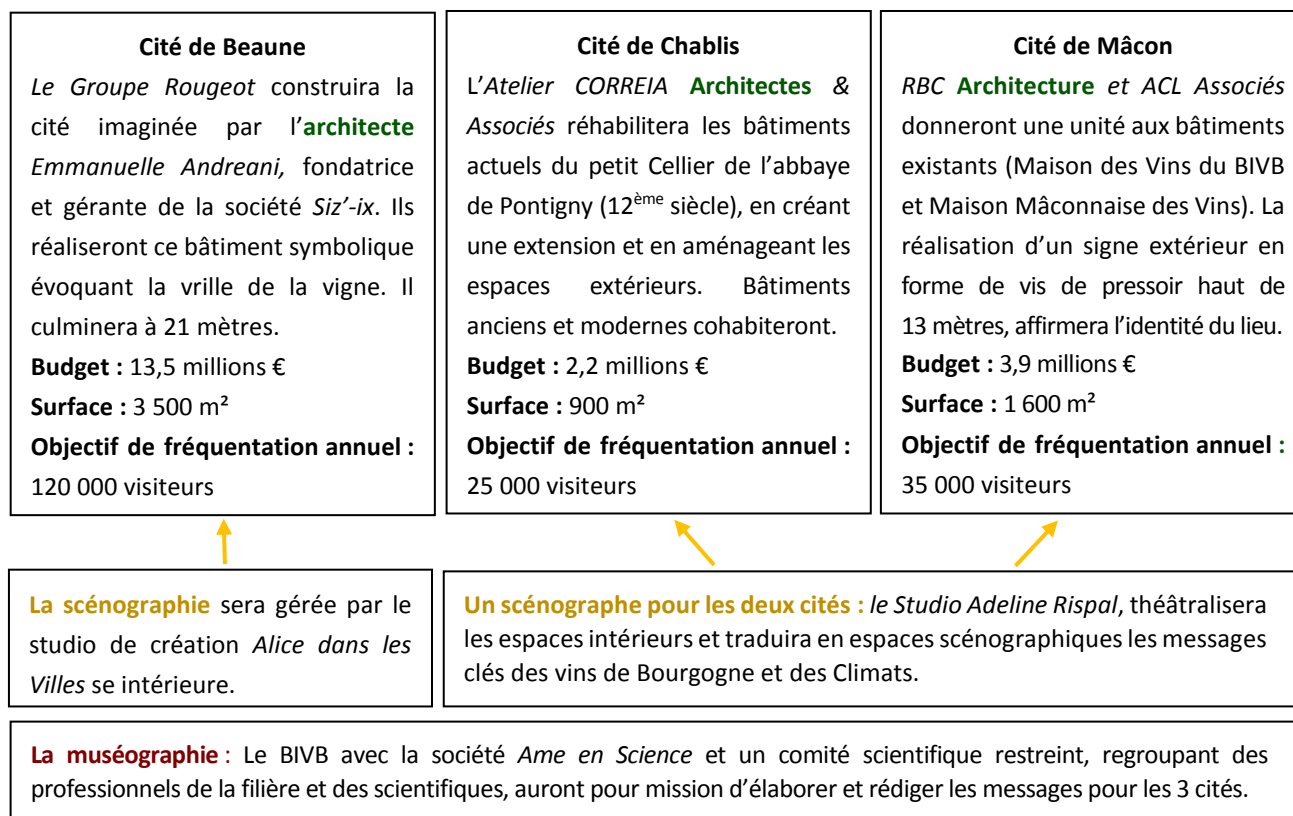
Rappel du concept : 3 architectes, 2 scénographes, 1 muséographe

Accessible à tous, la Cité des vins et des Climats de Bourgogne est un projet culturel et touristique dédié à la découverte de la Bourgogne, ses vins, son patrimoine et ses Climats. Les 3 sites, à Beaune, Chablis et Mâcon, seront de véritables passerelles vers les vignobles.

🧩 Chaque cité 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, des formations, des expériences multi-sensorielles, un bar de découverte des accords mets et vins...
- ▶ Des expositions culturelles, conférences...
- ▶ Un espace d'informations touristiques et une librairie-boutique

🧩 Qui fait quoi ?



Le BIVB : initiateur du projet de Cité des vins et des Climats de Bourgogne au niveau régional, pilote et chef d'orchestre des 3 sites, en lien avec l'association des Climats du vignoble de Bourgogne.

- ▶ Maître d'Ouvrage de la réalisation des cités à Mâcon et Chablis et co-responsable de celle de Beaune
- ▶ Cofinanceur (investissement à hauteur de 3,5 M€)
- ▶ Responsable du contenu des 3 cités
- ▶ En charge de l'exploitation des 3 cités, via une association dédiée, dirigée par Olivier Le Roy.

La Ville de Beaune : Maître d'Ouvrage du nouveau quartier baptisé Cité des Vins, dont l'élément central sera le bâtiment de la Cité des vins et des Climats de Bourgogne de Beaune.

Prochaines phases du projet

► Fin 2019-2020

- Approfondissement des contenus et messages
- Développement des offres proposées aux visiteurs (boutique, formation, espace mets & vins...)
- Plan de prospection Mécénat
- Préparation du plan de commercialisation et de lancement des Cités

► Été 2020

Démarrage des travaux sur les 3 sites

► Courant 2021

Commercialisation des sites

► Fin 2021

Ouverture au public

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



CITÉ DES VINS
ET DES CLIMATS
DE BOURGOGNE

Grands Jours de Bourgogne 2020

Le millésime 2018, star de la prochaine édition

Bourgogne, 17 novembre 2019

Les prochains Grands Jours de Bourgogne auront lieu du 9 au 13 mars 2020. Vignerons et négociants donnent rendez-vous aux prescripteurs et journalistes du monde entier autour du formidable millésime 2018. Les 84 appellations de Bourgogne seront présentées.

Cette 15^{ème} édition offre une immersion totale dans un schéma de dégustation unique. Les producteurs vous accueillent durant 5 jours, pour 12 dégustations itinérantes dans 9 lieux différents, s'échelonnant de Chablis à Mercurey.

Optimisez votre temps, nouez un maximum de contacts et développez votre connaissance des vins de Bourgogne ! De belles surprises vous attendent !



Un salon international au fort pouvoir d'attraction



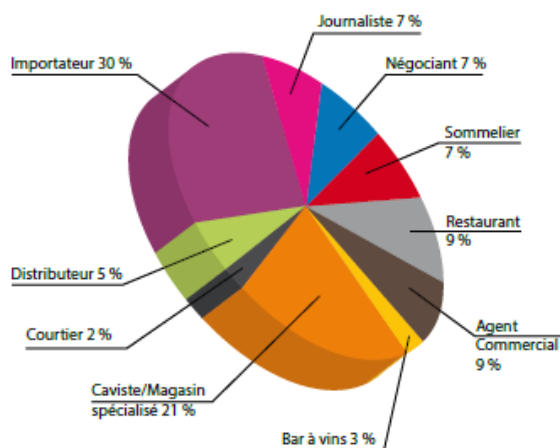
Depuis 1992, les Grands Jours de Bourgogne réunissent, tous les 2 ans, les professionnels du vin et les acteurs-clés du marché au cœur du vignoble bourguignon.

De Chablis à la Côte Chalonnaise (pour des raisons pratiques, les vins du Mâconnais s'exposent à Beaune), en passant par la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, les visiteurs parcourent les terroirs via **9 sites de dégustation**.

Unique et désormais incontournable, cet événement réunit **plus de 1 000 vignerons** et permet de découvrir près de **6 000 vins** en 5 jours.

Chiffres clés de l'édition 2018

- 2 311 visiteurs, dont 51 % de nouveaux inscrits
- Plus de 10 000 entrées cumulées sur 14 lieux de dégustations
- 1 088 exposants, soit 6,6 % de plus qu'en 2016
- 93 % de prescripteurs et 7 % de journalistes
- 43 % de visiteurs français et 57 % de visiteurs étrangers soit 49 nationalités.



Répartitions des visiteurs par catégorie professionnelle en 2018



Répartitions par zone géographique des visiteurs en 2018

La répartition des visiteurs par catégorie professionnelle reste similaire à l'édition 2016, avec une majorité d'importateurs (30 %) et de cavistes/magasins spécialisés (21 %).

Comment s'inscrire et bien préparer sa venue ?

Parcourez dès à présent le site www.grands-jours-bourgogne.com (français/anglais), de nombreuses rubriques permettent d'organiser votre séjour et vos rendez-vous.

Un espace est spécialement dédié aux visiteurs, à partir de début décembre, pour se préinscrire aux dégustations.

Une fois votre inscription validée, vous aurez accès à votre propre programme, avec la liste des dégustations auxquelles vous vous êtes préalablement inscrits.



NOUVEAUTE : votre badge vous sera envoyé par courriel. Vous pourrez ainsi l'imprimer et gagner du temps à l'entrée de chaque dégustation !

La rubrique **Informations pratiques** du site internet vous aide à préparer votre itinéraire. Elle vous fournit aussi les bonnes adresses pour trouver un hébergement, des restaurants, les lieux à découvrir en Bourgogne...

A NOTER : dès janvier, la liste de tous les exposants et les circuits des navettes seront disponibles pour que vous puissiez finaliser votre séjour.

Comment s'organiser sur place ?

Profitez du service de navettes !



Mises à la disposition des visiteurs du mardi au vendredi, les navettes permettent un accès rapide aux différents lieux de dégustations (départ de Beaune).

Lundi, la dégustation **Les Portes d'Or de la Bourgogne** (Chablis et Grand Auxerrois), sera également accessible par des navettes à partir des parkings à l'extérieur de Chablis.

Objectif : vous faciliter les déplacements en accroissant le nombre de visiteurs pouvant en bénéficier, tout en limitant l'impact écologique de la manifestation.

Sur place, un accès plus rapide aux dégustations et des relations commerciales renforcées

Pour gagner en efficacité et faciliter son entrée à une manifestation, le visiteur qui a **imprimé son badge** accède plus rapidement aux dégustations. Il peut le faire également sur des **bornes** installées à l'entrée de chaque salon. Un gain de temps précieux !

NOUVEAU : la carte de visite numérique

Un QR code personnalisé figurant sur son badge permet au visiteur de transmettre ses coordonnées facilement : en flashant le QR code avec son smartphone, l'exposant reçoit la carte de visite numérique de son interlocuteur.



Un carnet de dégustation quotidien : pour vous simplifier la vie...

... et alléger vos bagages ! Chaque jour, retrouvez dans un nouveau carnet (format poche), la liste des exposants, leurs coordonnées complètes et les vins présentés pour chaque dégustation.



Le Roadbook : votre guide pour la semaine

Ce carnet bilingue au format poche, est disponible à l'entrée des manifestations. Il rassemble toutes les informations indispensables pour la semaine.

Pour chaque jour, il précise :

- Les horaires de départ, fréquences et lieux de passage des navettes
- Le plan d'accès des lieux de dégustation avec coordonnées GPS
- Le nombre d'exposants et de vins présentés
- La localisation des salles de presse
- Le programme détaillé des dégustations
- Les dégustations « By Night »



La salle de presse : ouverte de 9h à 17h

Itinérante, elle vous suit chaque jour et vous propose, dans un cadre agréable, de nombreux services : accès à internet, ordinateurs, presse locale et nationale, boissons, viennoiseries...

Les attachées de presse du BIVB sont à votre disposition pour répondre à vos questions, organiser des rendez-vous et interviews avec les responsables du vignoble.

#grandsjoursdebourgogne
www.grands-jours-bourgogne.com

VITA Bourgogne – Les métiers du vin : votre avenir !

Créatrice d'emplois, la filière des vins de Bourgogne coordonne la formation et le recrutement de ses futurs salariés

Bourgogne, 17 novembre 2019

Partant d'un constat généralisé, le manque chronique de main-d'œuvre au niveau de la production, la filière viti-vinicole de Bourgogne se mobilise pour structurer l'offre et la recherche d'emploi en Bourgogne, mais aussi pour faire en sorte que les programmes de formation répondent aux besoins des entreprises grâce à une co-construction de ceux-ci.

Le programme VITA BOURGOGNE repose, notamment, sur un ambitieux plan de communication pour attirer de futurs candidats vers les formations et les entreprises qui recrutent. La filière a d'ores et déjà prévu d'investir 150 000 euros. Elle espère aussi entraîner les collectivités territoriales à ses côtés, le projet promettant d'être une excellente opportunité de développement pour les territoires de la région.

Les maisons, caves et domaines de Bourgogne connaissent, depuis plusieurs années, une **pénurie de recrutement pour les métiers de la production viti-vinicole** (salarié viticole, tractoriste, caviste, opérateur sur chaînes d'embouteillages et conditionnement, métiers de la maintenance...). Une enquête, menée au printemps 2019, révèle que **la filière recherche actuellement près de 700 salariés, et en particulier, 450 ouvriers viticoles, 150 tractoristes, 60 cavistes...** Ce besoin structurel est appelé à durer et à s'amplifier.



A l'appel des entreprises, la Confédération des Appellations et Vignerons de Bourgogne (CAVB) et l'Union des Maisons de Vins de Grande Bourgogne (UMVGB) ont souhaité mettre en place, avec le soutien du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), un plan d'actions autour de la formation et de la recherche d'emploi. Baptisé « **Vita Bourgogne / Les métiers du vin : votre avenir !** », il vise à attirer, former et mettre en relation les employeurs potentiels et les futurs salariés.

Mettre en réseau tous les acteurs-clé de l'emploi et de la formation

Le premier volet opérationnel du programme s'attache à mettre en réseau tous les acteurs clés de la formation et du recrutement en Bourgogne : lycées viticoles, Centres de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole et Maisons Familiales Rurales, bien sûr, mais aussi tous les organismes prêts à travailler en concertation et dans la durée : les chambres d'agriculture, les Opérateurs de Compétences (OCAPIAT, VIVEA, IFRIA), Pôle emploi...

En effet, si des exemples de coordination existent déjà entre certains organismes, il a semblé utile de créer un élan commun. A terme, il sera ainsi **plus facile d'adapter l'offre de formations** (contenus, durée, nombre de personnes formées...) **aux réels besoins de la production**. De même, en fin de formation, les futurs stagiaires seront plus facilement mis en relation avec les entreprises en recherche. **Ces liens forts pouvant déboucher sur des emplois durables.**

Une plateforme inédite et unique pour recenser l'offre et la demande

Prévue pour l'été 2020, la plateforme en ligne **Vita Bourgogne** permettra de répertorier toutes les offres d'emploi et de formation de la filière viti-vinicole de la région. Elle centralisera également toutes les informations sur les formations, les métiers, les démarches à suivre pour aider les candidats dans leur projet. Indispensable pour les chercheurs d'emploi, elle émettra des contenus vers les sites des partenaires, mais aussi sur les réseaux sociaux, afin d'aller chercher les candidats là où ils sont.

Le programme de communication sera complété par un volet événementiel, à travers l'organisation de Job Dating, la mise en place de journées portes ouvertes / découverte des métiers et des entreprises, la participation à des salons étudiants... Parallèlement, un kit sera proposé pour donner les clés du programme aux partenaires accueillant des personnes en recherche d'avenir (école, centre d'orientations, centre d'insertion et de réinsertions).

Porté par les entreprises, le programme **Vita Bourgogne** se veut fédérateur des multiples intervenants dans le champ de la formation, dont le soutien actif est indispensable pour la réussite de cette initiative.

Pourquoi Vita Bourgogne ?

Il faut le prononcer « Vis ta Bourgogne », au sens où ce projet invite chacun à faire « un choix de vie », en se tournant volontairement vers la filière des vins de Bourgogne.

Vita évoque aussi la vitalité. C'est un mot dynamique, qui caractérise l'énergie que la filière consacre à rassembler les différents partenaires, à les mettre en réseau pour faciliter le recrutement pour la Filière.

La cible principale du programme, ce sont les jeunes, les saisonniers, les demandeurs d'emploi, les personnes en réinsertion, les réfugiés... mais aussi les salariés candidats à une évolution professionnelle.

Le poids de la filière viticole en Bourgogne Franche-Comté en quelques chiffres

- ▶ 4 500 domaines, 800 maisons, 17 caves coopératives
- ▶ > 30 000 salariés (dont 20 000 emplois directs), hors saisonniers
- ▶ Taille moyenne des structures relativement petite : 5 salariés pour les domaines, 10 salariés pour les maisons et 20 pour les caves coopératives
- ▶ Superficie moyenne d'une exploitation : 6,5 hectares
- ▶ 186,5 millions de bouteilles produites par an en moyenne (moyenne 5 ans 2013-2017)
- ▶ 1,74 milliard de chiffre d'affaires estimé en moyenne par an (moyenne 5 ans 2013-2017)



© BIVB / Aurélien Ibanez / Image & Associés / Jessica Vuillaume

« L'Homme et le vin » en Bourgogne

L'univers des caves bourguignonnes séduit

Bourgogne, le 17 novembre 2019

*Suite du premier opus intitulé « Vigneron en Bourgogne, un métier d'artisan - l'Homme et la vigne », « **L'Homme et le vin** », court-métrage du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) a déjà été vu par plus de 60 000 personnes sur les réseaux sociaux en à peine 2 mois. Vivez, comme si vous y étiez, l'effervescence des vendanges, puis les minutieuses et discrètes vinifications, avant la mise en bouteille. En route pour suivre la grande épopée de la transformation du raisin en vin de Bourgogne !*

Les vins de Bourgogne : tout un savoir-faire à partager

Coproduit par le BIVB et la société Bourgogne Live Production, « **L'Homme et le vin** » est le deuxième épisode du court-métrage « Vigneron en Bourgogne, un métier d'artisan ». Tourné entre septembre 2018 et mai 2019, dans 11 domaines et maisons, il met en lumière les gestes des vigneron·nes de Bourgogne, tout au long du processus d'élaboration des vins. Chaque étape est expliquée, détaillée, illustrée. Une immersion dans les caves et cuveries de Bourgogne où l'on suit la transformation du raisin en vin, par le travail patient du vigneron. Quelques indications sur la dégustation concluent naturellement ce voyage initiatique.

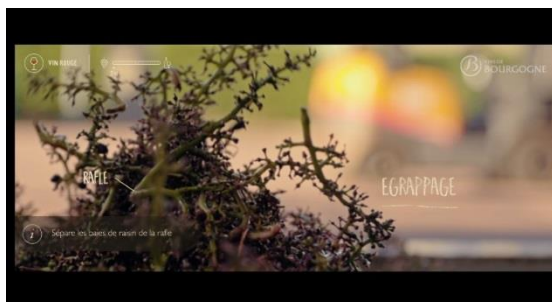
A découvrir en 20 minutes, en français ou en anglais !



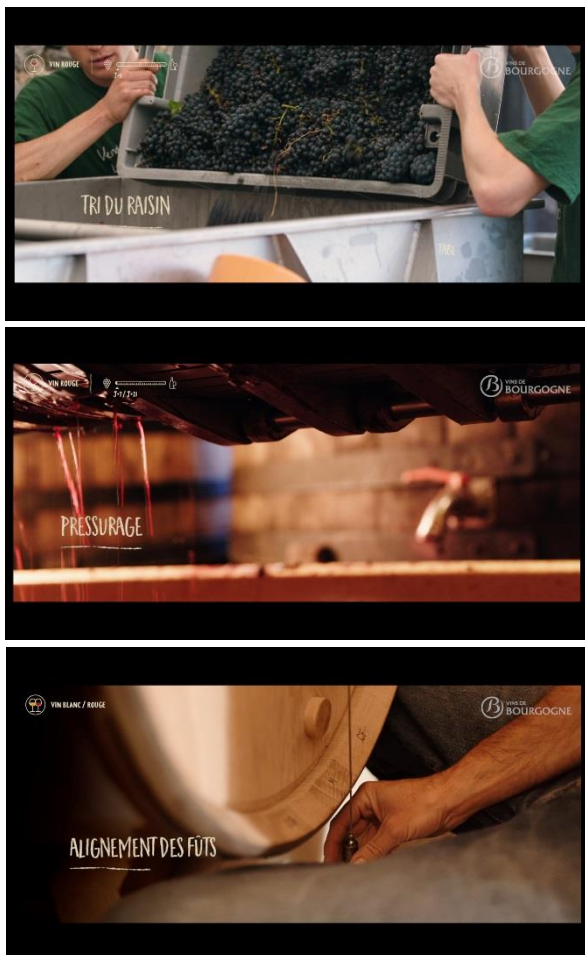
Le principe reste le même que pour « **L'Homme et la vigne** » : pas de voix off, mais des **informations pédagogiques mises en avant par des animations fixes ou en mouvement** (réalisation Ludovic Caillot, motion designer). Elles complètent la lecture de l'image par des explications précises sur les différents processus de conception du vin : **vendanges, vinifications élevage, élaboration des Crémant de Bourgogne, mise en bouteilles, dégustation.**

- ▶ Une frise chronologique pour situer l'action entre les vendanges et la mise en bouteilles
- ▶ Le nom de la tâche exécutée et des outils utilisés
- ▶ Les rôles et utilités de chaque opération
- ▶ Les éléments importants à retenir

Une présentation ludique et fluide qui favorise la compréhension de chaque étape.



Percez les secrets de fabrication des vins de Bourgogne



« **L'Homme et le vin** » met en scène le vigneron et le raisin à travers des gestes précis qui allient tradition et modernité.

Pressurage, débourbage, remontage, pigeage... tout devient plus clair pour le spectateur qui se sent acteur, tant l'immersion au milieu des rangs de vignes, cuveries, caves est réelle ! Il peut même voir les levures qui transforment le jus de raisin en vin !

Si le processus d'élaboration est maîtrisé depuis de longues années, chaque producteur « met sa patte » et le personnalise en fonction du vin qu'il souhaite créer, de la tradition familiale, des spécificités de ses parcelles, des caractéristiques du millésime...

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

**ou sur la chaîne Youtube
Vins de Bourgogne BIVB**

Le film pour apprendre le monde du vin

Les deux volets du film couvrent, en un peu plus de 33 minutes, tout le processus de fabrication du vin, depuis le début du cycle végétatif de la vigne jusqu'à la dégustation. Réalisé en collaboration avec des professionnels (vignerons, techniciens), ce film clair et didactique, met en scène les pratiques les plus communes. A la fois accessible et utile, il s'adresse aussi bien aux amateurs curieux qu'aux personnes souhaitant en faire leur métier !