

# DOSSIER DE PRESSE DES VINS DE BOURGOGNE

161<sup>ème</sup> VENTE DES VINS  
DES HOSPICES DE BEAUNE  
21 NOVEMBRE 2021



## Réseaux sociaux

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

**#VinsBourgogne**

**#HospicesdeBeaune**

**@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](mailto: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](mailto: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](http://www.vins-bourgogne.fr)*

## Sommaire

<b>Millésime 2021 en Bourgogne : une attention de tous les instants</b> .....	<b>4</b>
<b>Climatologie du millésime 2021</b> .....	<b>5</b>
Un gel historique par son étendue et son intensité.....	5
Une floraison idéale et très rapide.....	5
Un début d'été marqué par la fraîcheur .....	6
Les Pinot Noir lancent les vendanges.....	6
<b>2020 en Bourgogne, un millésime remarquable</b> .....	<b>8</b>
Vins blancs.....	8
Chablisien et Grand Auxerrois .....	8
Côte de Beaune.....	8
Côte Chalonnaise .....	8
Mâconnais.....	9
Vins rouges.....	9
Grand Auxerrois .....	9
Côte de Nuits .....	9
Côte de Beaune.....	9
Côte Chalonnaise .....	9
<b>Une Bourgogne qui flirte avec les records, mais reste prudente face aux incertitudes</b> .....	<b>10</b>
Des sorties de propriétés redynamisées par la belle récolte 2020 .....	10
France : les vins de Bourgogne performant en Grande Distribution .....	12
Export : les vins de Bourgogne dépassent les résultats d'avant la crise Covid-19 .....	13
Des exportations en hausse sur quasiment tous les marchés .....	14
<b>17 janvier 2022 : les vins de Bourgogne rouvrent les portes du Grand Bourgogne Hôtel à Paris</b> .....	<b>20</b>
Une escale en Bourgogne en plein cœur de Paris.....	20
2 suites : 2 ateliers thématiques .....	20
Voyage dans le temps .....	21
50 chambres : 50 vigneronns .....	21
<b>Les Grands Jours de Bourgogne 2022 enfin les retrouvailles !</b> .....	<b>22</b>
Un salon international devenu incontournable .....	22
Comment s'inscrire et bien préparer sa venue ? .....	23
Quels services sur place ?.....	24
Partenaires de l'évènement : un soutien précieux .....	25

### Annexes :

- Communiqué de la Cité des Climats et vins de Bourgogne
- Communiqué de l'Association des Climats du Vignoble de Bourgogne
- Communiqué du Groupement des Jeunes Professionnels de la Vigne : Trophée 2021
- Chiffres clés de la Bourgogne viticole



**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## Millésime 2021 en Bourgogne : une attention de tous les instants

*Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante pour les vignerons. Depuis le gel d'avril, aggravé par un redémarrage précoce de la vigne, jusqu'aux vendanges en septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : les viticulteurs doivent être réactifs et attentifs à chaque instant. Seuls moments de répit, la floraison se déroule dans de bonnes conditions pour la formation des futurs fruits et la véraison sous le soleil, à partir de la mi-août.*

*Ainsi, sauf pour les volumes, les belles réussites sont à la hauteur des efforts consentis. Il a fallu sacrifier beaucoup pour que la qualité soit au rendez-vous. Pourtant, tout en souhaitant un millésime 2022 plus serein, François Labet, co-Président du BIVB, l'affirme : « Small is beautiful ! ».*

Outre les pertes de volumes dues au gel (et à la grêle de juin dans quelques secteurs du Mâconnais), les raisins récoltés font l'objet d'un double tri très méticuleux, à la vigne et en cuverie. Les caprices du temps en juillet et début août contribuent au développement de quelques foyers de maladies, heureusement circonscrits grâce aux efforts des viticulteurs et au retour d'un temps sec courant août.

De l'avis général, 2021 est un millésime intéressant à travailler, car il demande une vraie technicité : les vinifications doivent être très précises. Si elles sont rapides, il faut néanmoins porter une très grande attention à l'extraction des tannins et de la couleur pour les vins rouges, ainsi qu'aux équilibres aromatiques pour les vins blancs.

Lors des premières dégustations, quelques tendances se dessinent : le potentiel aromatique des moûts est bien là, et les équilibres sucres-acides retrouvent des typicités appréciées par les amateurs de vins de Bourgogne.

[Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2021 en vidéo  
présenté par Isabelle Meunier](#)



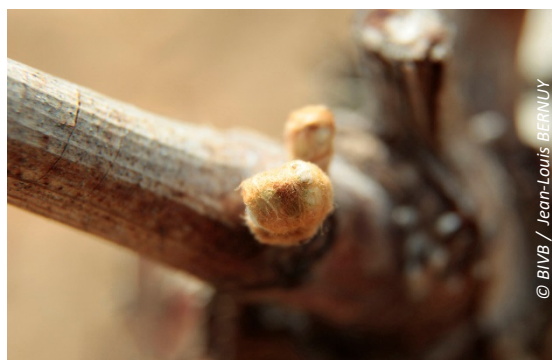
## Climatologie du millésime 2021

*Après 3 années consécutives de récoltes précoces débutées en août, le millésime 2021 revient à des dates plus traditionnelles pour la Bourgogne. Les vendanges démarrent autour du 18-20 septembre pour les vins tranquilles. Conséquence des pertes importantes de volumes liées au gel d'avril, elles sont groupées, s'enchaînent rapidement et se terminent tout début octobre. Avec une météo versatile tout au long de l'été, marquée par des sauts brutaux de température et des précipitations très localisées, les viticulteurs ont dû fournir un travail acharné jusqu'au bout.*

### Un gel historique par son étendue et son intensité

L'hiver 20-21 est marqué par une alternance de douceur et de temps froid, mais reste, en moyenne, plus doux et plus arrosé que la normale (*moyenne 1994-2020, voir graphiques plus bas*). Après un net rafraîchissement mi-mars, les températures remontent significativement et deviennent même estivales pendant la semaine Pascale (29 mars-3 avril).

Le cycle végétatif de la vigne est alors brusquement stimulé. En l'espace de quelques jours, certaines parcelles, particulièrement en Chardonnay, atteignent le stade mi-débourrement (tout début avril). C'est alors qu'intervient un changement de temps très brutal, dans la nuit du 5 avril. La descente d'une grande masse d'air polaire provoque d'importantes gelées, en particulier les nuits des 6 au 9 avril. Ces gelées touchent l'ensemble du vignoble, les bourgeons, déjà sortis du coton, sont très fragiles. Le futur volume de récolte est dès lors largement impacté, sans qu'il soit possible d'évaluer les pertes, tout le vignoble étant touché, mais dans des proportions très hétérogènes.



© BIVB / Jean-Louis BERNUY

La vigne, choquée par cet épisode violent, met du temps à reprendre le cours de son cycle, d'autant que mai est globalement plus frais et plus arrosé que la normale.

Les contre-bourgeons ne créent pas la surprise : ils ne portent que très peu de fruits.

Heureusement, les températures retrouvent des valeurs de saison dès les premiers jours de juin. Elles « s'envolent » même à partir du 8 juin, culminant joyeusement au-dessus des moyennes.

### Une floraison idéale et très rapide

La floraison s'enclenche alors et se déroule (très) rapidement, à la faveur du temps chaud et sec, offrant des conditions idéales pour la pollinisation et la formation des futurs fruits. Les dates du stade mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) sont proches de celles observées en 2019 : entre le 13 juin, pour le Chardonnay en Mâconnais, et le 18 juin, pour le Pinot Noir en Côte de Nuits. Si le rythme est rapide, la fructification est disparate dans le vignoble selon l'importance des dégâts de gel.

Le maintien de températures élevées provoque ensuite une pousse très rapide de la végétation, permettant au millésime 2021 de rattraper une partie du retard pris entre avril et mai.

## Un début d'été marqué par la fraîcheur

De fin juin à début août, les viticulteurs connaissent un basculement des conditions météorologiques, avec une période pluvieuse. La vigne pousse très rapidement, demandant un travail considérable pour gérer les travaux en vert (le relevage s'est avéré particulièrement chronophage) et contrer la pression des maladies qui font leur apparition.

Le répit arrive enfin à la mi-août, avec le retour d'un temps durablement sec. Le stade mi-véraison, moment où les baies changent de couleur, intervient en moyenne autour de la mi-août. Le temps sec et le vent du nord permettent aux raisins de mûrir progressivement.

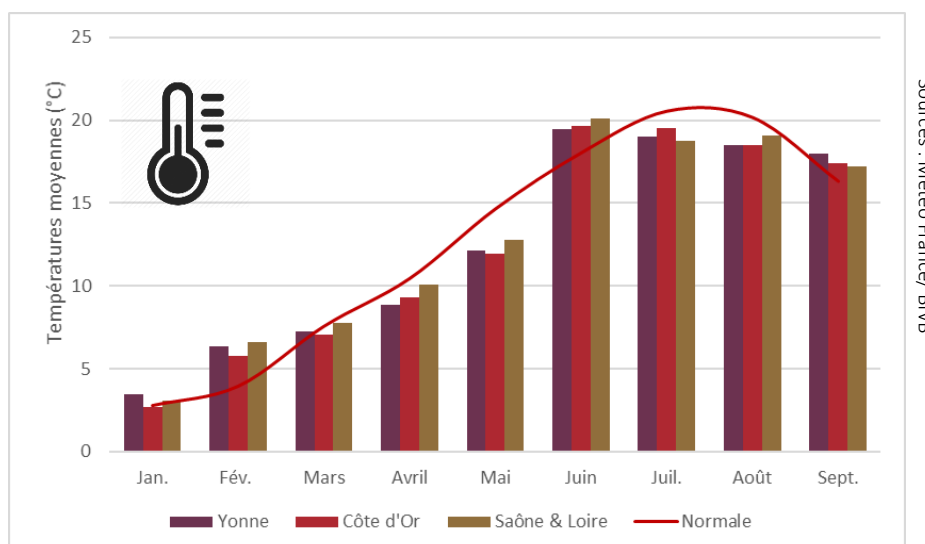
## Les Pinot Noir lancent les vendanges

Cet intermède est de courte durée. La fin août marque le début d'un épisode automnal qui s'éternise jusqu'aux vendanges. Il faut assurer un suivi quotidien des paramètres de maturité technologique, aromatique et phénolique, tout en contournant les obstacles météorologiques pour vendanger à la maturité souhaitée.

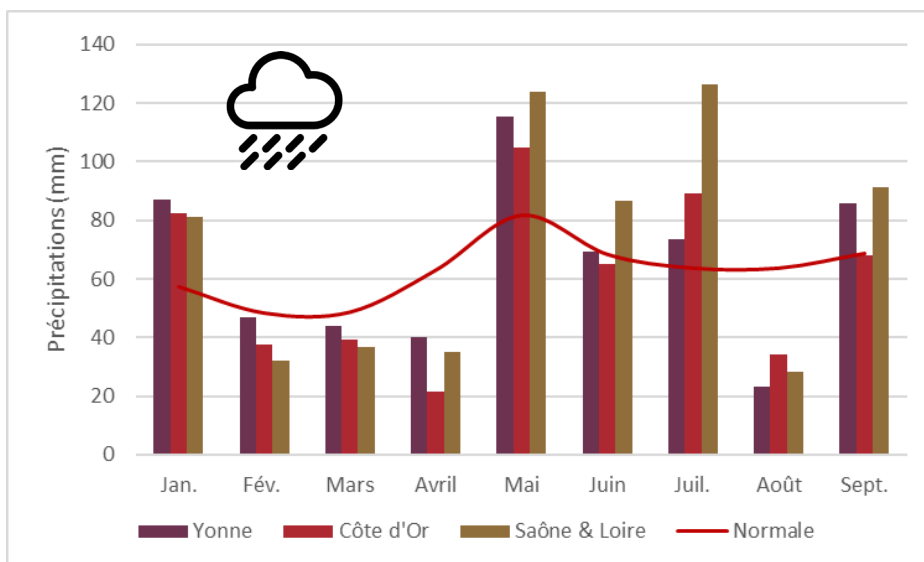
Les vendanges pour le Crémant de Bourgogne commencent le 8 septembre dans le sud de la Bourgogne ; celles pour les vins tranquilles s'amorcent autour des 18-20 septembre. Une fois n'est pas coutume, les cépages noirs (Pinot Noir, Gamay, César) sont les plus avancés en maturité, en particulier le Pinot Noir. Beaucoup de professionnels commencent donc la récolte avec les vins rouges pour exploiter la maturité aromatique des raisins. Le Chardonnay est un peu plus en retard, sans doute en raison du stress causé par le gel. Il est vendangé en dernier.

Les rendements sont globalement très hétérogènes, tous secteurs confondus. Il faut composer avec des volumes de vendanges faibles, voire extrêmement faibles sur les vignes les plus touchées par le gel et/ou, parfois, la grêle. Ce phénomène est accentué par un tri drastique au moment des vendanges et à l'arrivée en cuverie.

Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2021  
Comparaison à la normale par département

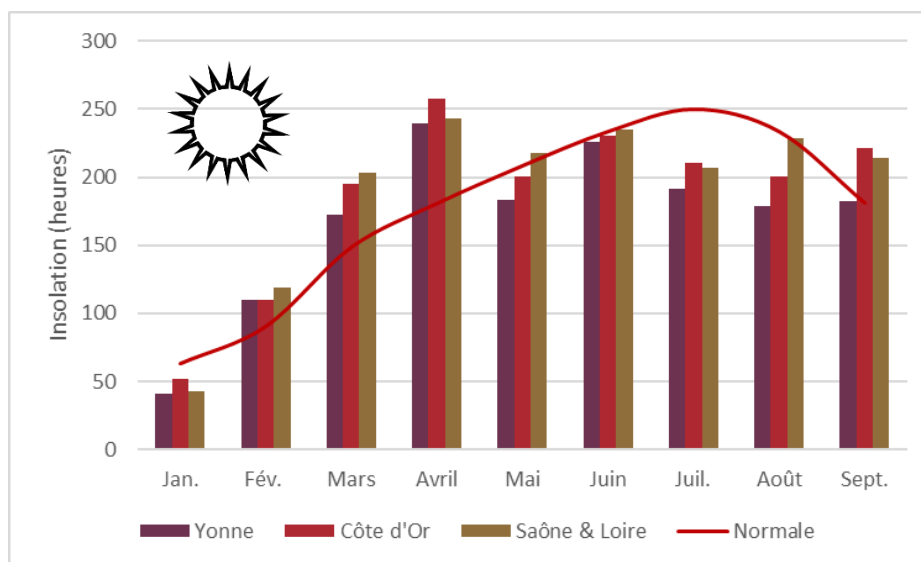


Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2021  
Comparaison à la normale par département



Sources : Météo France/ BIVB

Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2021  
Comparaison à la normale par département



Sources : Météo France/ BIVB

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



**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## 2020 en Bourgogne, un millésime remarquable

***2020 restera dans les mémoires à plus d'un titre. Année du confinement et de la pandémie pour tous, c'est également une année très singulière et très satisfaisante dans les vignes et caves de Bourgogne.***

Ce millésime est marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. La météo chaude et ensoleillée a également permis de préserver un état sanitaire quasi parfait à la vigne.

Plus étonnant encore, comme les dégustations le confirment, malgré des températures élevées et une sécheresse quasi constante, les vins accompagnent la richesse de leurs arômes d'une fraîcheur aussi inattendue que remarquable. Les amoureux de la Bourgogne s'y retrouveront avec bonheur.

Avec un volume d'1,55 million d'hectolitre, le millésime 2020 est assuré d'un grand destin !



### Vins blancs

#### ■ Chablisien et Grand Auxerrois

2020 est un millésime qui fera date par la richesse de ses vins et leur très bon potentiel de garde. Leur nez est d'une belle intensité, marqué par d'agréables odeurs de fruits mûrs. Aux notes d'abricot et d'agrumes confits se mêlent quelques senteurs de fruits exotiques et de fleur de tilleul. La bouche est ample, parfaitement équilibrée, gardant une fraîcheur fort plaisante et un caractère minéral très appréciable.

#### ■ Côte de Beaune

La parfaite maturité des raisins, alliée à une acidité qui a résisté aux fortes chaleurs, est à l'origine de vins concentrés et superbement équilibrés. Leur nez évoque les fruits jaunes et les fruits exotiques : la mangue côtoie le pamplemousse, l'écorce d'orange et la bergamote. D'une grande tenue en bouche, ils sont dotés d'une longueur impressionnante.

Un millésime qu'on retrouvera sur table avec grand plaisir d'ici quelques années (3-5 ans, voire plus pour les Villages Premiers Crus et les Grands Crus).

#### ■ Côte Chalonnaise

Comme leurs voisins de la Côte de Beaune, ces vins sont d'une grande richesse aromatique. La très belle maturité des raisins, engendrée par un été très chaud et particulièrement sec, est à l'origine de notes d'agrumes bien mûrs, d'ananas, mais aussi d'abricot et de fleur d'acacia. Leur bouche équilibrée reste fraîche, tout en étant dense et opulente. Leur finale, marquée par d'agréables notes minérales, est très gourmande. Leur potentiel de garde est réel.



## ■ Mâconnais

Grâce à une fraîcheur remarquable et une concentration exemplaire, ces vins ont tout le potentiel pour atteindre des sommets. Au nez, agrumes, fruits jaunes, ananas et fruits secs s'associent à d'intenses notes florales. Leur bouche, ronde et suave, garde une excellente acidité et leur finale gourmande est très plaisante. 2020, un millésime qui marquera les esprits.

## Vins rouges

### ■ Grand Auxerrois

Après deux années exceptionnelles, le Grand Auxerrois continue sur sa lancée, offrant aux amateurs des vins d'une très grande qualité. La chaleur et la sécheresse sont à l'origine de vins très colorés et très aromatiques. Leur nez évoque les fruits noirs, la réglisse et les épices. Quant à la bouche, très structurée et d'une grande concentration, elle se durcit quelque peu sur des tanins encore fermes et serrés, gages d'un indiscutable potentiel de garde.



© BIVB / Michel Joly

### ■ Côte de Nuits

Difficile de rêver mieux que le millésime 2020 en Côte de Nuits. Les robes sont d'un rouge profond. Les nez, d'une richesse peu commune, sont marqués par d'intenses notes fruitées. Cerise noire, mûre, cassis, cacao, réglisse... se mêlent aux senteurs délicates de rose, de pivoine, de violette et d'épices douces. Les bouches sont d'une impressionnante concentration tout en restant d'une très grande finesse. Dotés d'une matière imposante et d'une magnifique trame tannique, les vins sont promis à un avenir éblouissant.

### ■ Côte de Beaune

Là aussi, la perfection est proche. Les vins très colorés, d'une intensité et d'une qualité aromatiques exemplaires, sont des modèles du genre. Au nez, c'est une explosion de petits fruits, de baies sauvages, d'épices et de tabac blond. En bouche, l'équilibre est parfait. Charnus, amples et corsés, les vins restent frais et élégants, leur finale est savoureuse, leur longueur étonnante. Comme tous les vins de grands millésimes, ils sauront révéler toutes leurs qualités d'ici quelques années.

2020 : un millésime de superlatifs comme on en rencontre rarement.

### ■ Côte Chalonnaise

Ici aussi, les superlatifs sont de mise ! Les vins sont d'une grande richesse, ils évoquent les petits fruits noirs bien mûrs, le noyau de cerise, le pain d'épices, la violette et la réglisse. Leur bouche, corpulente et tendre à la fois, est marquée par une belle sensation fraîche et des tanins soyeux à la trame serrée. Millésime de garde, 2020 comptera, sans aucun doute, parmi les plus grands.

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



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## Une Bourgogne qui flirte avec les records, mais reste prudente face aux incertitudes

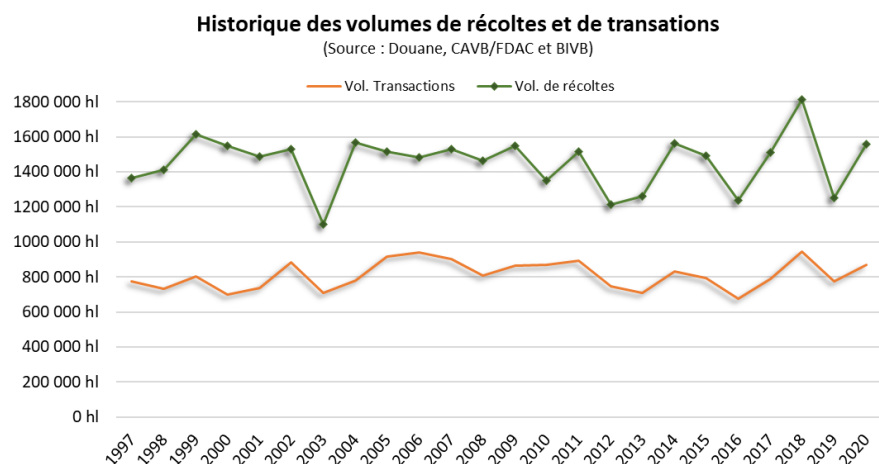
*En 2021, la Bourgogne progresse sur presque tous ses marchés, affichant même une croissance par rapport à la période d'avant crise Covid-19, notamment grâce à la récolte 2020, au boom de la consommation lié au déconfinement, aux plans de relance des gouvernements...*

*Dans l'année qui vient, ses positions pourraient toutefois être mises à l'épreuve par l'arrivée d'une récolte 2021 moins généreuse et d'un possible ralentissement de l'économie mondiale.*

- ▶ **La récolte 2020 (près de 1,56 million d'hectolitres) continue de dynamiser sorties de propriétés et transactions.**
- ▶ **La récolte 2021 est estimée entre 900 et 950 000 d'hl, soit l'équivalent de la moitié d'une pleine récolte.**
- ▶ **Si le stock à la propriété fin juillet 2021 semble en deçà de la moyenne quinquennale, il est complété par un stock équivalent au négoce.**
- ▶ **A l'export, une belle hausse, avec des résultats qui dépassent même ceux de 2019 : + 21,8 % en volume et + 26,4 % en valeur 9 mois 2021 / 9 mois 2019<sup>1</sup>**
- ▶ **En France, les vins de Bourgogne continuent de progresser grâce, en particulier, à leur implantation dans tous les concepts de magasins de la grande distribution.**

### Des sorties de propriétés<sup>2</sup> redynamisées par la belle récolte 2020

En 2020, le volume récolté (près de 1,56 million d'hectolitres) est supérieur à la moyenne des 5 derniers millésimes (1,46 million d'hl sur 2015-2019). Une excellente nouvelle après le millésime 2019, l'un des plus bas de ces 10 dernières années (1,25 million d'hl).



<sup>1</sup> Le confinement progressif des pays, dû à la Covid-19, a fortement ralenti les échanges commerciaux internationaux, faisant de 2020 une année hors norme. Pour cette raison, dans ce document, les résultats 2019 sont préférés pour évaluer le développement des exportations.

<sup>2</sup> Sortie de propriétés : volumes qui sortent des domaines et caves coopératives (vrac et bouteilles)

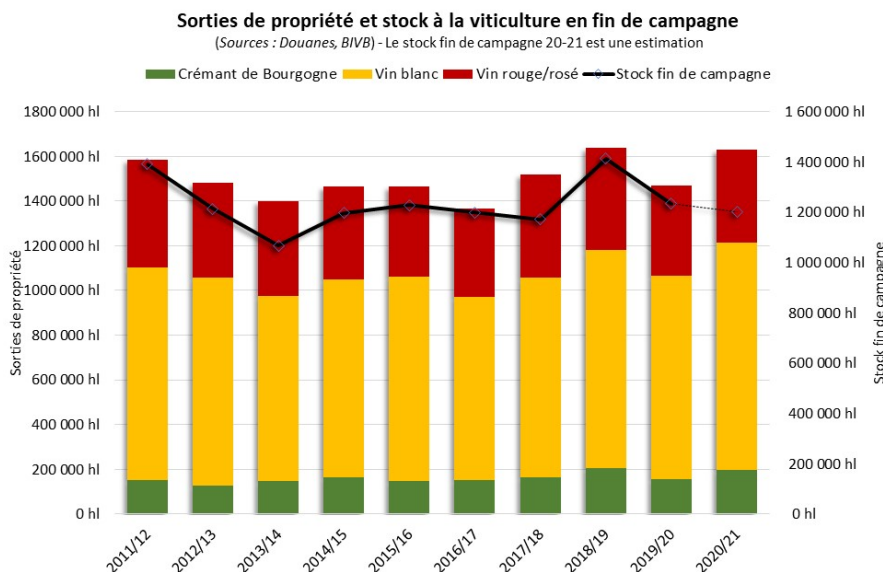
Le millésime 2020, d'une excellente qualité, impacte très logiquement les transactions qui repartent globalement à la hausse et relance une dynamique d'achats dans toute la Bourgogne.

- **Le volume des transactions 2020-2021 (869 141 hl) croît de + 12 % / campagne 2019-2020 et de + 9,3 % sur la moyenne des 5 dernières campagnes (2019-2020 à 2015-2016).**

La disponibilité du millésime 2020 (89 % des volumes de transactions 2020-2021) a permis de rapidement compenser le faible volume du millésime 2019.

- **Les sorties de propriété de la campagne 2020-2021 (1,63 million d'hl) sont en hausse : + 10,9 % / campagne 2019-2020.**

**Toutes les couleurs profitent de cette belle dynamique :** les vins blancs (+ 12 %), le Crémant de Bourgogne (+ 25 %) et même les vins rouges (+ 1,8 %), malgré un volume en légère baisse sur le millésime 2020 (- 1,7 % / millésime 2019).



- **A fin juillet 2021, l'état du stock était estimé à près de 2,4 millions d'hectolitres, répartis équitablement entre la viticulture et le négoce (fin de campagne 20-21).** Ce résultat est proche de la situation des campagnes 2016-2017 et 2017-2018, également impactées par une petite récolte (2016). Cela offrirait, à la Bourgogne, avant la récolte 2021, presque **2 années de récoltes moyennes en stock.**
- **L'arrivée de la récolte 2021, comprise entre 900 000 et 950 000 hectolitres,** a un impact immédiat sur les volumes de transaction de la campagne 2021-2022. Cependant, les sorties propriétés sur ce début de campagne, hors des ventes du millésime 2021, restent sur une dynamique positive, à + 2,3 % en volume / même période précédente, et stables par rapport à la moyenne 5 ans, grâce au millésime 2020.

**La situation actuelle n'est pas inédite, avec une récolte moyenne annuelle sur 5 ans autour d'1,4 million d'hectolitres (2017-2021), identique à la période précédente (2013-2017). Les professionnels de Bourgogne veilleront néanmoins, dans l'année qui vient, comme après les millésimes 2016 ou 2013, à alimenter leurs marchés.** Les professionnels bourguignons restent toutefois très vigilants : le boom actuel de la consommation et la mise en marché de la petite récolte 2021 nécessiteront un pilotage très fin des volumes et de la distribution. C'est l'un des grands enjeux à relever pour les deux prochaines années.

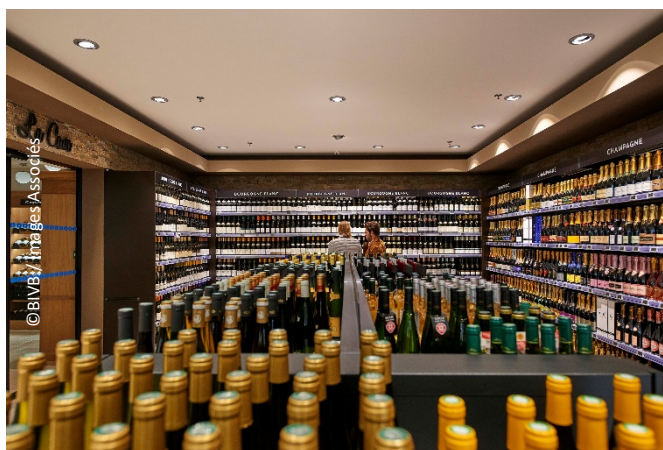
## France : les vins de Bourgogne performant en Grande Distribution

Sur les 10 mois 2021, les vins de Bourgogne continuent de progresser dans la distribution moderne, après une bonne année 2020.

Dans un contexte de baisse générale des ventes, principalement dues aux vignobles d'AOC rouges (- 3,5 % en volume et - 0,6 % en valeur sur les 10 mois 2021 / 10 mois 2020), **le bilan des ventes de vins tranquilles de Bourgogne est excellent : + 5,7 % en volume et + 8,6 % en chiffre d'affaires** (10 mois 2021 / 10 mois 2020).

- **Vins blancs : les grands gagnants avec + 8,1 % en volume / 10 mois 2020**  
Tous les vins blancs de Bourgogne progressent, avec quelques performances très remarquées :
  - Les 4 AOC de Chablis : + 16,8 % en volume
  - AOC Régionales Bourgogne (hors Bourgogne Aligoté) : + 5,3 % en volume
  - AOC Régionales Mâcon : + 9,7 % en volume
- **Vins rouges : les ventes affichent une hausse plus légère, + 1,5 % en volume / 10 mois 2020**
  - AOC Régionales Bourgogne : + 1,9 % en volume
  - AOC Villages de la Côte Chalonnaise : elles renouent avec la croissance, + 4,8 % en volume, après une baisse en 2020.
  - AOC Irancy : + 20,6 % en volume et + 25,9 % en chiffre d'affaires / 10 mois 2020
- **Crémant de Bourgogne : jolie progression de + 7,7 % / 10 mois 2020**, même si l'AOC ne revient pas encore tout à fait au niveau de 2019 (- 2 %).
  - Les Hyper et Supermarchés, majoritaires pour la vente de Crémant de Bourgogne (85,3 % des volumes), voient les ventes de cette AOC progresser : + 7,4 % en volume sur le 10 mois 2021 / 2020 (en baisse par rapport à 2019).
  - Les magasins Proxi augmentent plus modestement : + 4,9 % en volume pour les 10 mois 2021 / 10 mois 2020 (+ 1,9 % / 10 mois 2019).
  - Les Drives (4,89 % des volumes) évoluent très vite : + 39,7 % en volume / 10 mois 2020 (+ 73,4 % / 10 mois 2019).

Rappelons que **les vins tranquilles de Bourgogne ont clôturé l'année 2020 sur une note très positive : + 5,6 % en volume / 2019** (35 millions d'équivalent 75 cl pour un gain de 1,8 million de bouteilles) **et + 6,9 % en chiffre d'affaires / 2019** (294 millions d'euros soit 19 millions d'euros de plus), **sur un circuit de distribution atone** (- 0,7 % en volume et - 0,3 % en valeur pour les vins d'AOC français - 2020 / 2019).



## Export : les vins de Bourgogne dépassent les résultats d'avant la crise Covid-19

Le déconfinement et la levée progressive des contraintes liées à la crise sanitaire provoquent un boom de la consommation dans de très nombreux pays. Directement impactées et bénéficiant aussi de la fin de la surtaxe américaine, les exportations de vins de Bourgogne repartent largement à la hausse en 2021 (après une année 2020 stable) : + 21,8 % en volume et + 26,4 % en valeur (9 mois 2021 / 9 mois 2019).

Pour mémoire, dans le contexte 2020 de chute des exportations des vins d'AOC français (- 4 % en volume et - 12,7 % en chiffre d'affaires, 2020/ 2019), les vins de Bourgogne se sont bien défendus :

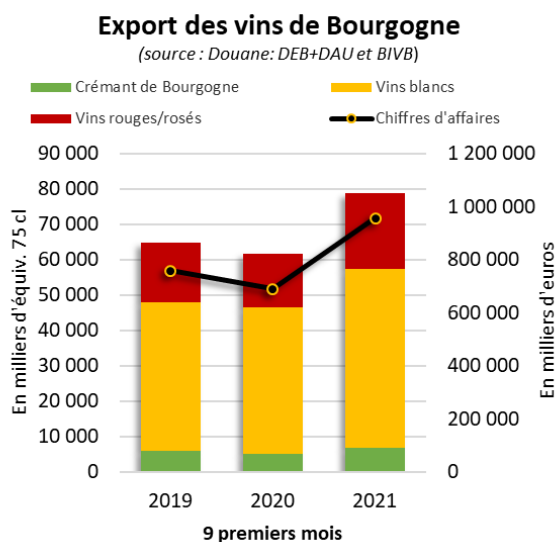
- Les exportations sont restées quasiment stables : - 0,3 % en volume (89,33 millions d'équivalent. 75 cl) et - 0,7 % en chiffre d'affaires par rapport à 2019.
- Le chiffre d'affaires s'est maintenu au-dessus de la barre symbolique du milliard d'euros (1,032 milliard d'euros).

Nul ne sait combien de temps durera cette embellie mondiale, la situation restant suspendue à d'éventuels nouveaux pics pandémiques, aux pénuries de diverses matières premières et aux tensions internationales politiques ou économiques.

La Bourgogne est le vignoble français d'AOC qui retrouve le plus rapidement de la croissance, dès le 1<sup>er</sup> trimestre 2021 / 1<sup>er</sup> trimestre 2019 :

- en chiffre d'affaires : + 7,8 % pour les vins de Bourgogne contre - 2,7 % pour l'ensemble des vins français d'AOC.
- en volume : + 8,8 % pour les vins de Bourgogne, contre + 1,6 % pour les vins d'AOC français.

Sur les 9 premiers mois 2021, les vins de Bourgogne conservent une large avance sur les exportations des vins français d'AOC :



- **Volumes** : + 21,8 % contre + 8,8 % pour l'ensemble des AOC françaises / 9 mois 2019
- **Chiffres d'affaires** : + 26,4 % contre + 13,2 % / 9 mois 2019

Les vins de Bourgogne profitent largement de ce contexte favorable pour établir de nouveaux records d'exportation :

- Le volume exporté dépasse le record des 9 mois de 2007 (+ 2 %), juste avant la crise économique de 2008 et celui des 9 mois de 1998 (+ 2,9 %), autre année record pour le vignoble.
- Le chiffre d'affaires établit un record jamais atteint par la Bourgogne : près de **957 millions d'euros pour les 9 premiers mois 2021**.

Toutes les couleurs des vins de Bourgogne sont gagnantes :

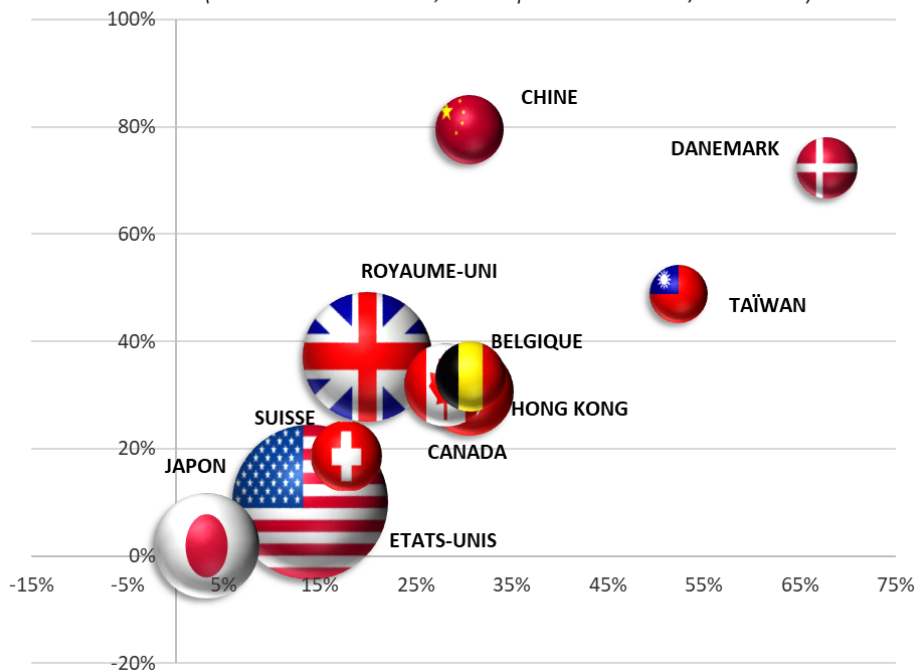
- Vins blancs : + 19,5 % en volume et + 23,6 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
- Vins rouges : + 28,3 % en volume et + 28,9 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
- Crémant de Bourgogne : + 12,5 % en volume et + 14,9 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019

## ■ Des exportations en hausse sur quasiment tous les marchés

Ces excellents résultats seront vraisemblablement mis à l'épreuve par le retour à la normale de la consommation, un ralentissement des économies dû au manque de matières premières ou de semi-conducteurs et par de futurs pics de la pandémie, liés aux variants déjà actifs dans certains pays.

### Evolution des exportations de vins de Bourgogne

(source : Douane DEB+DAU, BIVB - 9 premiers mois 2021 / 9 mois 2019)



#### Lire ce graphique :

Taille des bulles proportionnelles au poids de chaque 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 2019**
- Axe vertical : évolution en valeur par rapport à la **même période en 2019**

## ► Etats-Unis



**1<sup>er</sup> marché en valeur et volume**

Après 18 mois difficiles, en raison de la mise en place de la taxe de 25 % *ad valorem*<sup>3</sup>, les vins de Bourgogne bénéficient pleinement, depuis ce printemps, de la suspension pour 5 ans de cette même taxe : **+ 14 % en volume et + 10 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019.**

Toutes les couleurs affichent de belles hausses, compensant presque les pertes en volume et valeur des 9 premiers mois 2020 :

- **Vins blancs** : + 16 % en volume et + 8,6 % en valeur / 9 mois 2019
- **Vins rouges** : + 8,8 % en volume et + 11,2 % en valeur / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** : + 17,4 % en volume et + 15,3 % en valeur / 9 mois 2019

<sup>3</sup> Il s'agit de la taxe mise en place sur un certain nombre de produits européens, dont les vins tranquilles français de moins de 14 degrés, dans le cadre du conflit Boeing/Airbus. Elle a été mise en place le 19 octobre 2019 et suspendue mi-mars 2021.

De la même façon, la majorité des groupes d'AOC sont effectivement de retour sur le marché :

- **AOC Régionales Bourgogne** (39 % des volumes exportés) : + 8,7 % en volume / 9 mois 2019
- **Les 4 AOC de Chablis** (15,1 % des volumes exportés) : + 22 % en volume/ 9 mois 2019, portés par les Chablis et Petit Chablis
- **AOC Régionales Mâcon** (14,3 % des volumes exportés) : + 12 % de croissance en volume.

Les vins français d'AOC dans leur ensemble progressent plus lentement : + 11 % en volume et + 5,5 % en valeur.

**Les Etats-Unis connaissent une croissance économique (PIB) de + 6,6 % au deuxième trimestre 2021.** Celle-ci est dopée par les dépenses des consommateurs qui ont accumulé de l'épargne durant la pandémie, mais aussi par le gigantesque plan de rénovation et de développement du gouvernement Biden (1 200 milliards de dollars). Ce climat avantageux est néanmoins fragilisé par la présence de plus en plus importante du variant Delta.

## ► Royaume-Uni



**2<sup>nd</sup> marché en valeur et volume**

**Pour les 9 premiers mois 2021, les vins de Bourgogne progressent en volume comme en valeur (+ 20 % et + 37,1 % / 9 mois 2019).**

Ces résultats, plutôt inattendus après la déjà belle année 2020 (+ 7,3 % et + 1,9 % / 9 mois 2019), sont en partie liés à la pérennisation des mesures temporaires favorisant les importations post-Brexit.

Toutes les couleurs de vins de Bourgogne profitent de ce nouvel élan :

- **Vins blancs** (78,3 % des volumes) : + 11,9 % en volume / 9 mois 2019
- **Vins rouges** (18,4 % des volumes) : + 60,3 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (3,3 % des volumes) : + 77,1 % en volume / 9 mois 2019

La conjoncture ne bénéficie pourtant pas à toutes les régions viticoles françaises. Ainsi, les volumes exportés de vins français d'AOC augmentent beaucoup plus lentement par rapport au volume d'avant pandémie : + 2,1 % (9 mois 2021 / 9 mois 2019).

Le Royaume-Uni a connu une reprise économique plus rapide que les pays de l'Union Européenne, grâce à une campagne de vaccination plus précoce et à la levée des restrictions sanitaires dès le 12 avril. Cependant, il n'a pas encore retrouvé son niveau d'avant crise, ayant été beaucoup plus touché par la pandémie que ses voisins. Il subit en outre une nouvelle vague du variant Delta depuis octobre dont nous ignorons les conséquences à moyen terme.

Il reste à surveiller les **règles d'importation qui seront mises en place dans le cadre du Brexit** : elles pourraient impacter les échanges dès 2022.

## Les 3 autres pays du traditionnel top 5 en volume (Canada, Japon, Belgique) continuent de développer leurs importations de vins de Bourgogne sur les 9 mois 2021.

Canada et Belgique affichent des évolutions à 2 chiffres (9 mois 2021 / 9 mois 2019). Le Canada est également le seul à avoir connu une croissance en volume et en valeur sur les 9 premiers mois 2020 / 9 mois 2019.

### ► Japon



**3<sup>ème</sup> marché en valeur**  
et **5<sup>ème</sup> marché en volume**

Les importations du Japon sont restées relativement stables entre 2016 et 2020 pour les 9 premiers mois. **En 2021, les importations de vins de Bourgogne au Japon retrouvent quelques couleurs sur les 9 premiers mois : + 3,3 % en volume et + 1,9 % en valeur / 9 mois 2019.**

- **Vins rouges** : à l'inverse des autres pays du top 5, c'est sur cette seule couleur que les vins de Bourgogne progressent au Japon : + 19,4 % en volume et + 13,8 % en valeur / 9 mois 2019
  - AOC Régionales Bourgogne (73,7 % des volumes de vins rouges exportés) : + 24 % en volume et + 28,1 % en valeur / 9 mois 2019
- **Vins blancs et Crémant de Bourgogne** sont à la traîne, ne parvenant pas à retrouver en 2021 les niveaux des 9 mois 2019. Ils baissent en volume (- 4,9 % pour les blancs et - 15,9 % pour les Crémant de Bourgogne, qui représentent à peine 3,8 % des volumes exportés) et en valeur (- 10,6 % pour les blancs et - 8 % pour les Crémant).

### ► Canada



**5<sup>ème</sup> marché en valeur**  
et **3<sup>ème</sup> marché en volume**

**Le Canada conserve sa 3<sup>ème</sup> place en volume sur la période, avec une croissance de + 28,1 % en volume et de + 31,9 % en valeur / 9 mois 2019.**

- **Vins blancs** (66,3 % des volumes exportés) : + 30 % en volume / 9 mois 2019
  - AOC Régionales (58,9 % des volumes de blancs) : + 15 % en volume et + 22,1 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
  - Les 4 AOC Chablis (34,3 % des volumes de blancs) : + 68,2 % en volume et + 54,1 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
- **Vins rouges** (29,4 % des volumes exportés) : + 33,2 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (4,3 % des volumes exportés) : en baisse de 13,7 % en volume / 9 mois 2019

### ► Belgique



**7<sup>ème</sup> marché en valeur**  
et le **4<sup>ème</sup> marché en volume**

**La Belgique passe devant le Japon en volume, grâce à sa double croissance : + 30,7 % en volume et + 33,5 % en valeur / 9 mois 2019.** L'ensemble des couleurs profitent de cette envolée :

- **Vins blancs** (74,9 % des volumes et 68,4 % du chiffre d'affaires) : + 28,7 % en volume et + 32,8 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019).
  - AOC Régionale Mâcon et AOC Villages du Mâconnais (49,7 % des volumes de blancs) : + 23,8 % en volume et de + 26 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019.
  - AOC Régionales Bourgogne (21 % des volumes de blancs) : + 28,9 % en volume et + 40,3 % en valeur / 9 mois 2019
- **Vins rouges** (13,4 % des volumes exportés et 25 % du chiffre d'affaires) : + 34,9 % en volume et + 34,2 % en valeur / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (11,7 % des exportation en volumes) : + 39,3 % en volume et + 38 % en valeur / 9 mois 2019



**Trois pays du top 15 (Suède, Danemark, Suisse) continuent de développer leurs importations de vins de Bourgogne sur les 9 mois 2021.**

► **Suisse**



**6<sup>ème</sup> marché en valeur  
et 13<sup>ème</sup> marché en volume**

**La Suisse conserve sa 6<sup>ème</sup> place en chiffre d'affaires sur la période, avec une croissance de + 18,6 % en volume et de + 21,5 % en valeur / 9 mois 2019.**

- **Vins blancs** (59,5 % des volumes exportés) : + 12,2 % en volume / 9 mois 2019
  - Les 4 AOC Chablis (43,6 % des volumes de blancs) : + 34,4 % en volume et + 34,8 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
  - AOC Régionales Bourgogne et Mâcon (27,3 % des volumes de blancs) : + 30,1 % en chiffre d'affaires et en baisse en volume de 7,6 % / 9 mois 2019
  - AOC Villages et Villages Premiers Crus des Côtes de Nuits et de Beaune (12,5 % des volumes de blancs) : + 14,6 % en volume et + 51 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
- **Vins rouges** (39,1 % des volumes exportés) : + 30 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (1,4 % des volumes exportés) : en baisse / 9 mois 2019

► **Suède**



**10<sup>ème</sup> marché en valeur  
et 6<sup>ème</sup> marché en volume**

**La Suède est le plus important marché en volume de vins de Bourgogne en Scandinavie et il progresse constamment depuis les années 2000. Sa croissance reste très belle en 2021 : + 16,8 % en volume et de + 20,1 % en valeur / 9 mois 2019.**

- **Vins blancs** (57,4 % des volumes exportés) : + 16,3 % en volume / 9 mois 2019
  - Les 4 AOC Chablis (50 % des volumes de blancs) : + 7,33 % en volume et + 4,9 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
  - AOC Régionales Bourgogne et Mâcon (44,5 % des volumes de blancs) : + 22 % en volume et + 19,2 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
- **Vins rouges** (15,4 % des volumes exportés) : + 21 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (27,2 % des volumes exportés) : + 15,7 % en volume / 9 mois 2019

► **Danemark**



**9<sup>ème</sup> marché en valeur  
et 8<sup>ème</sup> marché en volume**

**Le Danemark est le deuxième marché volume et valeur pour les vins de Bourgogne en Scandinavie. En 2020, le pays renoue avec ses très bons niveaux d'importation de 2011. Les 9 mois 2021 confirment largement ce retour : + 67,8 % en volume et + 72,3 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019.**

- **Vins blancs** (58,4 % des volumes exportés) : + 63,3 % en volume / 9 mois 2019
  - AOC Régionales Bourgogne et Mâcon (47 % des volumes de blancs) : + 86,8 % en volume et + 80,7 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
  - Les 4 AOC Chablis (37 % des volumes de blancs) : + 28,9 % en volume et + 31,8 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
- **Vins rouges** (26,7 % des volumes exportés) : + 130,9 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (14,9 % des volumes exportés) : + 21,4 % en volume / 9 mois 2019

### 3 marchés d'Asie performant particulièrement en 2021

Hong Kong et Taïwan, tout comme la Chine, importent essentiellement des vins de Bourgogne rouges. Sur les 9 premiers mois 2021, ces trois marchés connaissent de très belles croissances en volume et en chiffre d'affaires.

#### ► Hong Kong



**4<sup>ème</sup> marché en valeur**  
et **14<sup>ème</sup> marché en volume**

Hong Kong conserve sa **4<sup>ème</sup> place en chiffre d'affaires sur la période, avec une croissance de + 30,6 % en volume et de + 30,7 % en valeur / 9 mois 2019.**

- **Vins rouges** (51,5 % des volumes exportés) : + 38,6 % en volume / 9 mois 2019
  - AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus des Côtes de Nuits et de Beaune (58,6 % des volumes de rouges) : + 78,9 % en volume et + 76,3 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
  - AOC Régionales Bourgogne (37,6 % des volumes de rouges) : + 70,2 % en volume, mais - 2,4 % en valeur / 9 mois 2019
- **Vins blancs** (47,4 % des volumes exportés) : + 21,6 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (1,1 % des volumes exportés) : + 161,5 % en volume / 9 mois 2019

#### ► Chine



**8<sup>ème</sup> marché en valeur**  
et **10<sup>ème</sup> marché en volume**

Chine passe en **8<sup>ème</sup> place en chiffre d'affaires sur la période, avec une croissance de + 30,6 % en volume et de + 79,5 % en valeur / 9 mois 2019.**

- **Vins rouges** (64 % des volumes exportés) : + 5,5 % en volume / 9 mois 2019
  - AOC Régionales Bourgogne (66,5 % des volumes de rouges) : + 57,9 % en chiffre d'affaires et légèrement en baisse en volume à - 4,4 % / 9 mois 2019, les résultats de 2019 étant déjà très dynamiques.
  - AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus des Côtes de Nuits et de Beaune (27,3 % des volumes de rouges) : + 50,4 % en volume et + 84,8 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
- **Vins blancs** (35 % des volumes exportés) : + 126 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (1 % des volumes exportés) : + 158,6 % en volume / 9 mois 2019

#### ► Taïwan



**11<sup>ème</sup> marché en valeur**  
et **18<sup>ème</sup> marché en volume**

Taïwan accède à la **11<sup>ème</sup> place en chiffre d'affaires sur la période, avec une croissance de + 52,3 % en volume et de + 48,8 % en valeur / 9 mois 2019.**

- **Vins rouges** (60,6 % des volumes exportés) : + 44,9 % en volume / 9 mois 2019
  - AOC Villages, Villages Premiers Crus et Grands Crus des Côtes de Nuits et de Beaune (55,7 % des volumes de rouges) : + 56,5 % en volume et + 40,9 % en chiffre d'affaires / 9 mois 2019
  - AOC Régionales Bourgogne (30,7 % des volumes de rouges) : + 5,6 % en volume, mais - 2,8 % en valeur / 9 mois 2019
- **Vins blancs** (37,6 % des volumes exportés) : + 69,7 % en volume / 9 mois 2019
- **Crémant de Bourgogne** (1,9 % des volumes exportés) : + 9,9 % en volume / 9 mois 2019

## Tableau des résultats export des vins de Bourgogne

(Cumul 9 premiers mois 2021 / 9 mois 2019 - Sources : Douane DEB+DAU - BIVB)

Pays Destination	En milliers d'équiv. 75 cl			En milliers d'euros		
	Volume janvier à sept. 2021	Volume janvier à sept. 2019	Variation volume	Valeur janvier à sept. 2021	Valeur janvier à sept. 2021	Variation valeur
<b>Total Bourgogne</b>	<b>78 928</b>	<b>64 810</b>	<b>21,8%</b>	<b>956 973</b>	<b>757 345</b>	<b>26,4%</b>
ETATS-UNIS	16 198	14 209	14,0%	198 915	180 758	10,0%
ROYAUME-UNI	11 965	9 972	20,0%	137 841	100 512	37,1%
JAPON	6 064	5 874	3,2%	89 885	88 238	1,9%
HONG KONG	1 146	878	30,6%	63 424	48 509	30,7%
CANADA	7 370	5 752	28,1%	55 831	42 319	31,9%
SUISSE	1 415	1 202	17,7%	41 084	34 647	18,6%
BELGIQUE	6 805	5 208	30,7%	39 586	29 655	33,5%
CHINE	2 149	1 645	30,6%	38 467	21 429	79,5%
DANEMARK	2 890	1 722	67,8%	30 589	17 753	72,3%
SUÈDE	4 643	3 974	16,8%	27 553	22 950	20,1%
TAÏWAN	746	490	52,3%	26 788	18 003	48,8%
PAYS-BAS	3 395	2 346	44,7%	26 345	14 700	79,2%
CORÉE DU SUD	1 550	540	187,0%	23 257	8 553	171,9%
ALLEMAGNE	2 179	2 671	-18,4%	21 197	22 228	-4,6%
SINGAPOUR	475	382	24,1%	18 218	12 457	46,3%
AUSTRALIE	1 417	1 331	6,4%	17 057	14 819	15,1%
ITALIE	802	518	54,9%	12 022	8 549	40,6%
ISRAËL	797	355	124,4%	6 488	2 839	128,5%
ESPAGNE	408	354	15,4%	5 671	5 726	-0,9%
BRÉSIL	499	287	74,1%	4 923	2 602	89,2%
IRLANDE	777	513	51,5%	4 838	3 373	43,4%
LUXEMBOURG	234	188	24,1%	4 183	2 917	43,4%
EMIRATS ARABES UNIS	409	402	1,7%	4 142	6 118	-32,3%
AUTRICHE	178	154	15,7%	4 037	2 641	52,9%
LITUANIE	261	203	28,9%	3 333	1 612	106,7%
LETTONIE	321	182	76,2%	3 300	1 528	115,9%
POLOGNE	406	194	109,6%	3 237	1 291	150,8%
NOUVELLE ZÉLANDE	187	88	112,9%	2 580	1 451	77,8%
FINLANDE	258	174	48,1%	1 778	1 335	33,2%
MEXIQUE	198	178	11,0%	1 666	1 550	7,4%
AUTRE PAYS	2 784	2 826	-1,5%	38 739	36 283	6,8%

Note économique rédigée par le Pôle Marchés et Développement - BIVB – Novembre 2021

(Sources : Douanes DEB+DAU, CAVB/FDAC, IRI, BIVB)



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

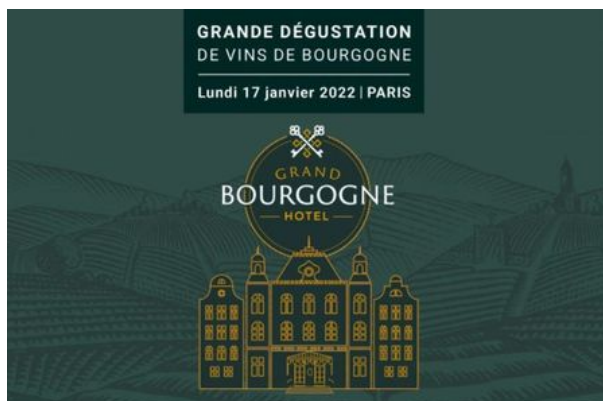
## 17 janvier 2022 : les vins de Bourgogne rouvrent les portes du Grand Bourgogne Hôtel à Paris

*Après la réussite de sa première édition, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) ouvre une seconde fois les portes de son Grand Bourgogne Hôtel, lundi 17 janvier 2022. Le temps d'une journée, le visiteur fera escale dans cet hôtel éphémère pour vivre une expérience Bourgogne hors du commun en plein Paris ! L'esprit de découverte sera la clé d'entrée de la « suite dorée » ou de la « suite de l'explorateur ». Les « chambres des vignerons » occupées par 50 producteurs de toute la Bourgogne, offriront des moments de pure dégustation. Laissez-vous surprendre par des trésors insoupçonnés à l'excellent rapport qualité-prix-plaisir...*

### Une escale en Bourgogne en plein cœur de Paris...

Lundi 17 janvier 2022, le Grand Bourgogne Hôtel rouvre ses portes à Paris, dans le **cadre chaleureux d'un hôtel particulier entièrement repensé pour l'occasion.**

A travers cet événement exclusivement réservé aux professionnels (restaurateurs, sommeliers, cavistes, acheteurs... et journalistes), **les vins de Bourgogne mettent en avant leurs trésors insoupçonnés**, avec une large **sélection de vins à moins de 15 € TTC**. Des espaces par thématique seront dédiés à certaines appellations pour mieux les connaître et dénicher de vraies pépites.



Une programmation pleine de surprises ponctuera la journée avec notamment des expériences immersives originales, une dégustation de millésimes anciens, des conférences/débats dynamiques sur des thèmes d'actualité et surtout la rencontre des 50 vignerons qui ont à cœur de partager leur passion...

### 2 suites : 2 ateliers thématiques

#### ✂ Suite Dorée : Immersion en terroir chablisien

Les appellations Petit Chablis et Chablis reçoivent dans leur suite pour : étudier comment les sous-sols du Kimméridgien ou du Portlandien forgent leurs spécificités, apprécier **l'expression du millésime 2019** et découvrir quelques **vignerons de la nouvelle génération**. L'exploration se terminera par une **dégustation à l'aveugle** avec un cadeau à la clef.

#### ✂ Suite de l'Explorateur : Parcourez la Bourgogne et bien plus encore en 13 étapes

Entièrement dédiée aux **13 appellations Régionales Bourgogne plus Dénomination Géographique**, cette suite a le privilège d'accueillir les « Rencontres Bourgogne + ».

Au programme : parcours pédagogique avec grande **dégustation commentée** de la gamme **et immersion en réalité virtuelle**. Pour la première fois, des **conférences seront animées** par un casting pointu d'intervenants autour de la diversité de ces dénominations et de leur haut potentiel.

## Voyage dans le temps

Une dégustation commentée de millésimes plus anciens fera voyager le visiteur dans le temps, chaque année offrant une **émotion nouvelle**. Il vivra une **expérience sensorielle** à travers la découverte **d'arômes intenses et subtiles**, façonnés par la magie de la nature et le travail de l'homme. Une occasion unique de ravir ses papilles et de partager ses impressions avec un expert.

## 50 chambres : 50 vigneron

Spacieuses et accueillantes, les « Chambres des vigneron » permettent de rencontrer **50 Domaines, Maisons et Caves Coopératives de toute la Bourgogne**, du Mâconnais au Chablisien en passant par la Côte Chalonnaise, la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Tous ont à cœur de faire découvrir les **pépites abordables** de leur vignoble (large sélection de vins à **moins de 15€ TTC** - prix grand public), révélatrices des terroirs, de l'élégance et du savoir-faire bourguignon.

ALBERT BICHOT  
MAISON AMBROISE  
BADER-MIMEUR  
DOMAINE PIERRE-LOUIS ET JEAN-FRANCOIS BERSAN  
DOMAINE BONY GACHOT  
PASCAL BOUCHARD  
ARNAUD BOUÉ  
BOURGOGNE DE VIGNE EN VERRE  
DOMAINE GUEGUEN  
DOMAINE DES CARMES THOMAS RATTEZ  
DOMAINE CARRETTE  
CHATEAU DE GARNEROT - CHAI GARNEROT  
DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY  
CHATEAU PHILIPPE LE HARDY  
CHÂTEAU D'ETROYES  
DOMAINE CHEVALIER  
COLLOVRAY & TERRIER  
DOMAINE DE LA CROIX MONTJOIE  
DOMAINE CLOTILDE DAVENNE  
EDOUARD DELAUNAY  
DOMAINE DESERTAUX-FERRAND  
DOMAINES DEVILLARD  
DOMAINE R.DUBOIS & FILS  
DOMAINE JEAN FERY & FILS  
DOMAINE FICHET

DOMAINE DE MAUPERTHUIS - DOMAINE DES MARRONNIERS  
MAISON FRANCOIS MARTENOT  
DOMAINE GONDARD-PERRIN  
GOUFFIER  
DOMAINE GILLES GUERRIN  
DOMAINE HUBER-VERDEREAU  
LAMBLIN ET FILS  
LOUIS JADOT  
MAISON LOUIS LATOUR / MAISON SIMONNET FEBVRE  
LOUIS MOREAU  
CAVE DE LUGNY  
JEAN-PHILIPPE MARCHAND  
PIERRE MEURGEY  
DOMAINE MICHEL  
DOMAINE CHARLY NICOLLE  
DOMAINE NINOT  
SYLVAIN ET ALAIN NORMAND  
CHÂTEAU DE PIERRECLOS  
FAMILLE PIFFAUT VINS & DOMAINE  
DOMAINE NATHALIE RICHEL  
DOMAINE ROIS MAGES  
DOMAINE SAVARY  
DOMAINE DES TERRES DE VELLE  
MAISON OLIVIER TRICON  
DOMAINE VINCENT WENGIER









GRAND  
BOURGOGNE  
HOTEL

### GRAND BOURGOGNE HÔTEL - Lundi 17 janvier 2022 - 10h à 18h

12 rue de Poitiers - 75007 Paris

Métro ligne 12 : Solferino - RER ligne C : Station Musée d'Orsay

Parking : Montalembert - Bus : 63, 69, 83, 84 et 94

-  **10h** Ouverture des portes
-  **10h-18h** Les **Chambres** avec grande dégustation en présence de 50 entreprises bourguignonnes
-  **11h-15h** **Voyage dans le temps** avec dégustation exceptionnelle de millésimes plus anciens
-  **11h-18h** Ouverture des **Suites** et programme des **Rencontres Bourgogne +**
-  **12h30-14h** **Cocktail déjeunatoire** d'inspiration bourguignonne
-  **18h** Fermeture de l'hôtel

Evènement exclusivement réservé aux professionnels - Entrée sur invitation

[www.grandbourgognehotel.com](http://www.grandbourgognehotel.com) - #GrandBourgogneHotel



**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## Les Grands Jours de Bourgogne 2022... ...enfin les retrouvailles !



*La date est fixée : les prochains Grands Jours de Bourgogne auront lieu du 21 au 25 mars 2022. Vignerons et négociants donnent de nouveau rendez-vous aux prescripteurs et journalistes du monde entier pour découvrir les derniers millésimes des 84 appellations de Bourgogne.*

*5 jours, 12 dégustations dans 10 lieux différents, de Chablis à Mercurey, 1 000 exposants et près de 6 000 vins, cette 16<sup>ème</sup> édition sera celle des retrouvailles !*

*Au programme : immersion dans les terroirs bourguignons, échanges et partages, plaisir et convivialité, découvertes et rencontres...*

*Optimisez votre temps, nouez un maximum de contacts et développez vos connaissances des vins de Bourgogne.*

### Un salon international devenu incontournable

Depuis 1992, soit 30 ans en 2022, les Grands Jours de Bourgogne réunissent, tous les 2 ans, les professionnels du vin et les acteurs 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 **10 sites de dégustation**.

Unique et désormais incontournable, ce rendez-vous est très attendu par la filière des vins de Bourgogne qui se languit d'accueillir les visiteurs du monde entier.



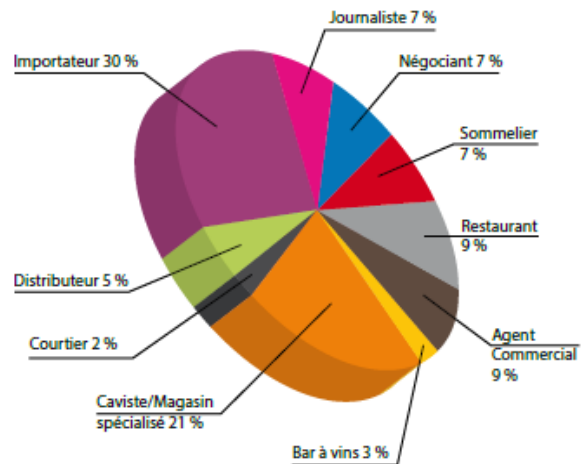
## Chiffres clés de l'édition 2018

- 2 311 visiteurs, dont 51 % de nouveaux inscrits
- Plus de 10 000 entrées cumulées
- 14 manifestations
- 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.

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 %).



Répartition par zone géographique des visiteurs en 2018



Répartition des visiteurs par catégorie professionnelle en 2018

## Comment s'inscrire et bien préparer sa venue ?

Le nouveau site [www.grands-jours-bourgogne.com](http://www.grands-jours-bourgogne.com) (français/anglais) est conçu pour fonctionner aussi bien sur mobile que sur ordinateur fixe et permet de trouver les réponses à toutes vos questions !

Un espace spécialement dédié aux visiteurs permettra, dès début décembre, de se préinscrire aux dégustations et ce jusqu'au 12 mars.

Une fois l'inscription validée, le visiteur reçoit son badge par courriel. Imprimé à l'avance, il permet ainsi un gain de temps à l'entrée des dégustations.

La liste des exposants sera mise en ligne au fur et à mesure de leurs inscriptions.

Le visiteur peut faire des recherches personnalisées (en sélectionnant une appellation, une manifestation, un pays de commercialisation...) et imprimer les résultats de ses recherches pour préparer son salon.

Le rendez-vous des vins de Bourgogne au cœur de nos terroirs. Rencontres internationales exclusivement réservées aux professionnels.

21-25 MARS 2022

DÉCOUVREZ LES VINS DE BOURGOGNE AU CŒUR DES VIGNOBLES DURANT 5 JOURS EXCEPTIONNELS

- CHABLIS & GRAND AUXERROIS  
Lundi 21 mars
- CÔTE DE NUITS  
Mardi 22 mars
- MÂCONNAIS  
Mercredi 23 mars
- CÔTE CHALONNAISE  
Jeudi 24 mars
- CÔTE DE BEAUNE  
Vendredi 25 mars

DÉCOUVREZ LE PROGRAMME INSCRIVEZ-VOUS

La rubrique « **Infos pratiques** » donne tous les renseignements nécessaires pour préparer sa venue et s'organiser sur place. En quelques clics, on accède à différentes rubriques indispensables comme les verres, les badges, les navettes... ou même des astuces pour trouver des hébergements.

La rubrique **Actualités** permet de se tenir informé des évolutions des conditions sanitaires et des mesures qui seront mises en place.



## Quels services sur place ?

### Navettes gratuites : facilitent les déplacements et limitent l'impact écologique

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

**NB :** Dès février, les circuits des navettes seront disponibles sur internet. Pas de navettes entre Chablis et Beaune.



### Imprimer son badge et gagner du temps

Pour gagner en efficacité et faciliter son entrée à une manifestation, le visiteur qui a **imprimé son badge** accède plus rapidement aux dégustations.

Néanmoins, Il peut le faire également sur des **bornes sans contact** installées à l'entrée de chaque salon.

### La carte de visite numérique pour renforcer les relations

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

Chaque exposant aura également sur son stand un QR code personnel que le visiteur pourra scanner pour accéder à la page de l'exposant et retrouver ses coordonnées et la liste des vins présentés.

### **NOUVEAUTE 2022 : une application remplacera les carnets de dégustation**

L'application permettra d'enregistrer ses notes de dégustation (vocalement ou en les tapant), de stocker les photos et coordonnées des domaines et maisons rencontrés... Un vrai carnet de dégustation numérique personnalisé qui centralisera toutes ces données. Téléchargée en amont, l'application pourra être utilisée sans connexion.





## Le Roadbook : votre guide pour la semaine

Ce carnet bilingue au format poche, sera disponible à l'entrée des manifestations et téléchargeable sur le site. Il rassemble toutes les informations indispensables pour la semaine et permet de prendre des notes grâce à quelques pages dédiées.

### 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 les 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

Cet espace dédié aux journalistes accrédités propose de nombreux services :

- Accès internet
- Ordinateurs à disposition
- Lieu de rendez-vous pour des interviews
- Presse locale et nationale et documentation diverses
- Boissons, viennoiseries, café...

Les attachées de presse du BIVB sont présentes pour répondre à vos questions, organiser des rendez-vous avec les responsables du vignoble, fournir des informations sur l'organisation de la semaine...

## Partenaires de l'évènement : un soutien précieux

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), la Région Bourgogne-Franche-Comté, les Conseils Départementaux de Côte-d'Or, Saône-et-Loire et de l'Yonne, le Crédit Mutuel et Zwiesel Glas (nouveau partenaire) s'associent à ce projet d'envergure internationale et sont heureux de pouvoir soutenir une nouvelle fois cette 16<sup>ème</sup> édition.



**#grandsjoursdebourgogne**  
**www.grands-jours-bourgogne.com**



## Coup de projecteur sur l'état d'avancement des chantiers

Bourgogne, le 21 novembre 2021

Depuis le lancement des travaux, au printemps dernier, les trois chantiers de durée et d'ampleur différentes avancent bien. Les fondations terminées, poursuite du gros œuvre à présent, qui laisse deviner, petit à petit, les silhouettes des futurs bâtiments.

### ► Avancée des chantiers à Beaune, Chablis et Mâcon

#### Le chantier à Beaune :

Cet ouvrage innovant, dont la ville de Beaune est le maître d'ouvrage, s'étendra sur 5 000 m<sup>2</sup> dont 3 600 m<sup>2</sup> d'espaces intérieurs. Ce sera la plus grande et spectaculaire des trois constructions.



Après les fondations, les premières élévations des voiles courbes en béton banché menant du hall de la future vville à l'espace scénographique ont été réalisées. Ont suivi les voiles grande hauteur triple niveaux de près de 8 mètres. Ses façades teintées de blanc sont coulées en une seule fois et marqueront la périphérie du socle. Depuis quelques semaines, a démarré la préfabrication des modules isolants en béton de chanvre. L'étape suivante sera la mise en place de la charpente.

#### **Une construction éco-durable, pilotée par le groupement Rougeot :**

- Choix de matériaux bio-sourcés avec l'utilisation du béton de chanvre pour la construction de la vville. Cet isolant naturel d'origine végétal, de production française et approvisionné en vrac (pour s'affranchir des matières plastiques), apportera une belle performance énergétique ainsi qu'un grand confort d'usage tout en réduisant l'impact environnemental du bâtiment
- Utilisation de matériaux nobles à l'instar du bois qui sera présent dans l'ensemble du bâtiment
- Récupération des eaux pluviales
- Production d'énergie renouvelable : géothermie et photovoltaïque
- Espace végétalisé au-dessus du plateau scénographique avec une centaine de pieds de vigne

## Le chantier à Chablis et Mâcon :

Ces deux chantiers, dont le BIVB est le maître d'ouvrage, seront de surface moindre. A la différence de Beaune qui est une création, celles de Chablis et Beaune, s'appuieront sur des bâtiments existants, auxquels seront ajoutés une extension pour offrir au total 800 m<sup>2</sup> à Chablis et 1 600 m<sup>2</sup> à Mâcon.



Côté travaux, les premiers temps ont été consacrés à la démolition et/ou réhabilitation des espaces intérieurs existants ainsi qu'à la préparation des fondations des futures extensions. Les premières élévations sont depuis peu visibles à Mâcon. Celles de Chablis ne devraient plus tarder.

### ► Les prochaines étapes des chantiers

#### Fin d'année 2021 :

- Fin de la transformation des bâtiments existants et poursuite du gros œuvre
- Conception des contenus audio-visuels des 3 parcours scénographiques

#### 1<sup>er</sup> semestre 2022 :

- Poursuite et finition des extérieurs
- Aménagement intérieur et scénographique, production des dispositifs audio-visuels du parcours scénographique

#### 2<sup>ème</sup> semestre 2022 :

- Inaugurations successives des 3 sites pour des ouvertures totales dès mars 2023



Chablis



Beaune



Mâcon

Suivez l'évolution de la Cité sur [www.cite-vins-bourgogne.fr](http://www.cite-vins-bourgogne.fr) et   

**Contact :** Chloé Butet - Responsable Communication - 06 49 43 44 39 - [chloe.butet@citeclimatsvins.com](mailto:chloe.butet@citeclimatsvins.com)



CLIMATS DU VIGNOBLE  
DE BOURGOGNE  
PATRIMOINE MONDIAL



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Les Climats du vignoble  
de Bourgogne  
inscrits sur la Liste du  
patrimoine mondial en 2015



©Aurélien Ibanez

## Les Climats du vignoble de Bourgogne - Patrimoine mondial de l'UNESCO

Depuis le 4 juillet 2015, les Climats du vignoble de Bourgogne sont inscrits sur la prestigieuse Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en tant que « paysage culturel », c'est-à-dire comme « œuvres conjuguées de l'homme et de la nature ». L'inscription porte sur les Climats du vignoble des Côtes de Nuits et de Beaune, comme modèle de la viticulture de terroir. Il intègre également les éléments culturels et de patrimoine incarnant l'histoire millénaire de cette production viticole. C'est ainsi toute l'émergence d'une culture, de savoir-faire et du patrimoine des villages viticoles et des centres historiques de Beaune et de Dijon qui sont reconnus par l'UNESCO.

Depuis l'inscription, notre Association a pour mission de protéger, faire vivre et transmettre ce site exceptionnel, à travers des opérations de sensibilisation et un plan de gestion du territoire concerté avec l'Etat, les collectivités territoriales et les professionnels du monde du vin.

La Vente de charité des Hospices de Beaune porte haut et fort des valeurs fondatrices pour la Bourgogne viticole comme pour le site Patrimoine mondial des Climats de Bourgogne. C'est également un fabuleux coup de projecteur sur le patrimoine viticole dans toute sa diversité, historique ou contemporain, bâti ou immatériel. La protection, la sensibilisation et la valorisation des éléments de patrimoine des Climats se trouvent au cœur des missions de notre Association pour encourager la restauration du patrimoine bâti, mieux en connaître l'architecture et les composantes, faire vivre les savoir-faire qui y sont attachés mais aussi pour capter et vivifier un patrimoine oral. C'est aussi cela, les Climats du vignoble de Bourgogne : le témoignage exceptionnel d'une tradition culturelle vivante.

## Les Hospices civils de Beaune & les Climats de Bourgogne : des liens indéfectibles

### Les Hospices et sa vente des vins, un patrimoine emblématique du dossier UNESCO

Au-delà du joyau architectural qu'il représente, l'hôtel dieu représente un héritage rare d'un établissement de bienfaisance fondé sur l'exploitation d'un domaine viticole. Dans les près de 60 hectares de vignes du Domaine des Hospices se trouve des Climats réputés depuis plusieurs siècles.

La Vente aux enchères publiques des vins des Hospices de Beaune fait également partie intégrante du site inscrit au Patrimoine mondial, comme élément de patrimoine immatériel. Elle compte comme la plus ancienne et la plus célèbre vente viticole de charité au monde, et perpétue depuis sa création en 1859 l'œuvre de bienfaisance des fondateurs des Hospices, Nicolas Rolin et Guigone de Salins.

### Les Hospices, lieu d'expérimentation pour un inventaire des caves du site inscrit



Le réseau des caves cachées sous les villes de Beaune et de Nuits-Saint-Georges est fascinant... mais nous en savons trop peu à leur sujet ! L'Association des Climats du vignoble de Bourgogne – Patrimoine mondial vient de lancer un projet pionnier, afin de disposer de données scientifiques détaillées de ce maillage sous-terrain, pour mieux connaître l'organisation de l'activité vinicole et le patrimoine qui lui est lié. Un premier travail a été conduit cet été avec la prestigieuse institution des Hospices civils de Beaune, en partenariat avec le cabinet TT Géomètres Experts. Les caves ont été intégralement scannées en 3 dimensions et géolocalisées. Il en découlera une cartographie très précise sous forme de plan et d'une modélisation 3D. Ces outils permettront de mener d'autres réflexions (diagnostic de l'état de conservation, connaissance de la volumétrie et de la typologie de caves, exploitation pour des visites virtuelles, etc.) qui serviront à bâtir une méthodologie pour développer un inventaire sur l'ensemble du réseau de caves de Beaune et Nuits-Saint-Georges.

## Des patrimoines qui font l'objet de toutes les attentions

### RESTAURATION DU PATRIMOINE VITICOLE



#### 150 projets financés et 5 km de murs restaurés en 3 ans

Les murets, cabottes, portes de Clos, escaliers, calvaires... font l'identité paysagère du vignoble des Climats de Bourgogne. Ils ont également une réelle utilité pour la culture de la vigne et le maintien de la biodiversité. Ces quelques 220 km de murets délimitant les Climats fixent les parcelles et ont un rôle primordial de lutte contre l'érosion des sols. Quand ils sont en pierres sèches, ils représentent aussi de véritables abris pour la faune et la flore.

Le Fonds Patrimoine, créé en 2018, a déjà permis de soutenir 150 projets de restauration et de former plus de 150 étudiants viticoles et stagiaires aux techniques de la pierre sèche. Alimenté par des mécènes étrangers épris de patrimoine, ce Fonds permet de financer jusqu'à 50 % du montant des travaux des chantiers sélectionnés, avec une enveloppe maximum de 25 000 € par chantier. C'est un dispositif exceptionnel car aucune autre subvention de l'État ou des collectivités ne permet de soutenir les exploitants viticoles sur la restauration patrimoniale. 2 à 3 appels à projet sont ouverts chaque année.

Tous les propriétaires du site inscrit peuvent déposer un dossier de candidature, sous réserve de correspondre aux critères demandés, notamment d'utiliser des techniques traditionnelles de pierre sèche ou de mortier à la chaux.

### COLLECTE DU PATRIMOINE ORAL



#### Le programme « Paroles vigneronnes » : 3 ans de collecte et 44 entretiens plus tard...

Depuis trois ans, des « paroles vigneronnes » sont collectées, afin de recueillir la mémoire orale autour des métiers de la vigne et du vin et de capter les réflexions, les ressentis et les problématiques qui traversent les différentes générations dans le vignoble. 44 entretiens ont ainsi été menés par les ethnologues de la Maison du Patrimoine oral de Bourgogne (en lien avec la DRAC – Direction régionale des affaires culturelles).

Des extraits des premiers entretiens recueillis ont été proposés dans l'exposition sonore « Paroles vigneronnes », qui a sillonné la Côte de 2018 à 2021. On y écoutait notamment des questionnements sur la continuité et les ruptures de transmission entre générations, sur l'évolution de la philosophie autour de la culture de la vigne ou sur l'observation des changements climatiques. La parole a aussi circulé et s'est enrichie au fil des 11 apéros-débats qui ont accompagné cette exposition.

Le projet entre désormais dans une phase d'analyse, pour définir des axes de réflexion et des contenus en vue d'une nouvelle exposition, de créations artistiques et d'une seconde campagne d'entretiens. A vocation scientifique, cette collecte est aussi mise à disposition des chercheurs (60h d'entretiens).

## Les Climats – Patrimoine mondial, au cœur du nouveau œnotouristique de la Bourgogne

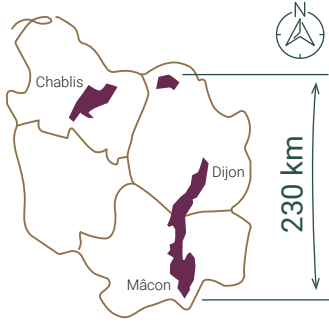
L'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO a été un des déclencheurs de la création de la Cité des Climats et Vins de Bourgogne. La zone inscrite sera d'ailleurs au cœur des contenus de la future Cité à Beaune. Membre du comité de pilotage, notre Association apporte son expertise et une participation active à l'élaboration de la muséographie et de la scénographie du futur parcours, spécialement pour l'espace portant sur le site Patrimoine mondial.

La future Cité internationale de la Gastronomie et des vins devrait également donner une part belle aux Climats. Enfin, 2022 signera également les 85 ans de la Route des Grands Crus de Bourgogne, pour laquelle l'Association est coordinatrice et porteuse d'un projet d'animations et un programme culturel autour de cet itinéraire de rêve.

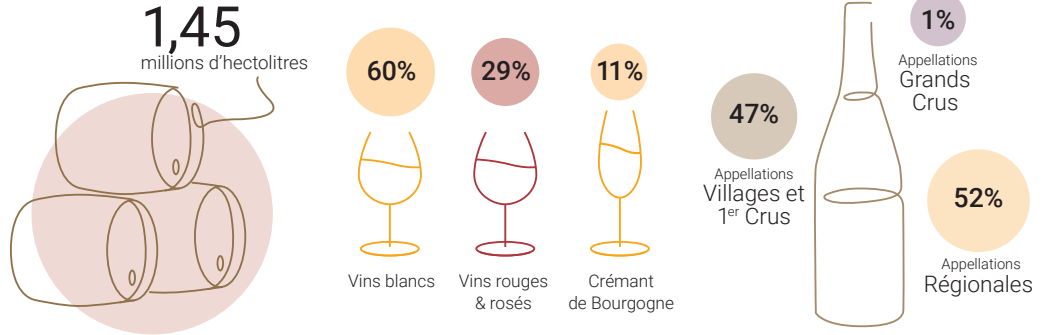
CONTACT PRESSE : Association des Climats du vignoble de Bourgogne – Patrimoine mondial  
Delphine Thevenot-Martinez / [communication@climats-bourgogne.com](mailto:communication@climats-bourgogne.com)  
03 80 20 10 40 / 06 31 42 13 50

# LES CHIFFRES CLÉS DE LA BOURGOGNE VITICOLE

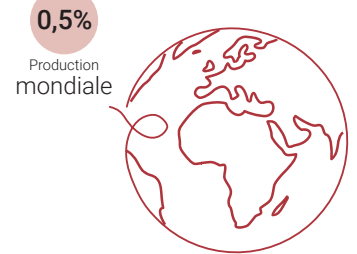
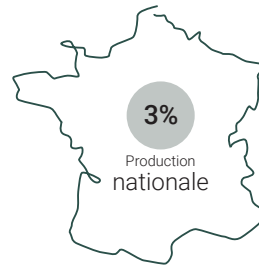
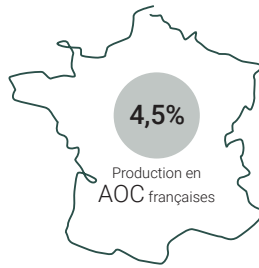
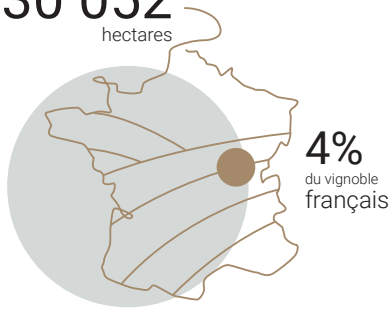
## Le Territoire



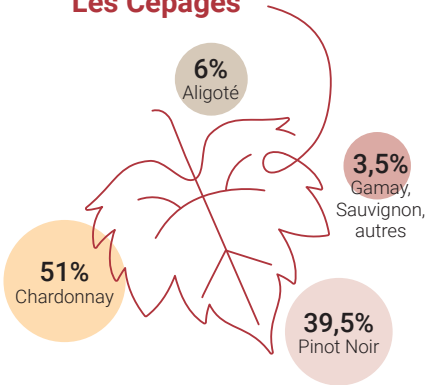
## La Production moyenne\*



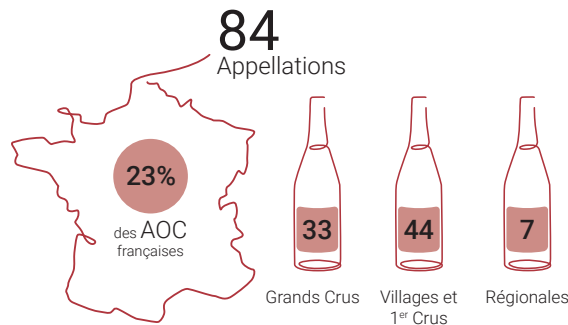
30 052 hectares



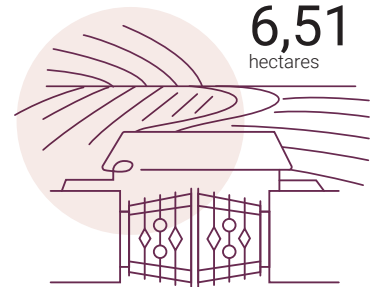
## Les Cépages



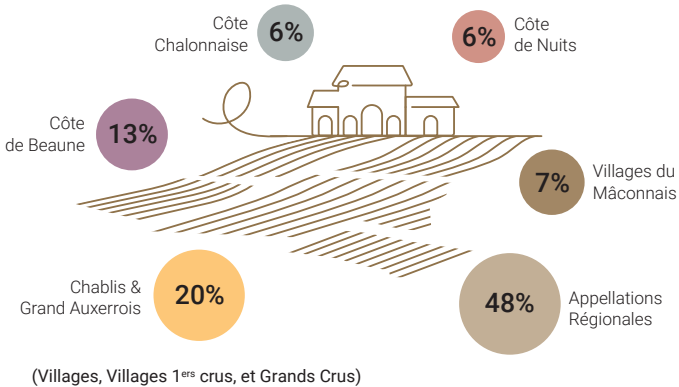
## Les Appellations



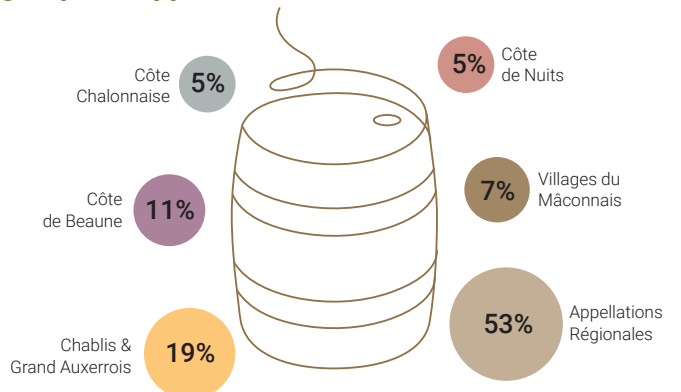
## Taille moyenne d'un domaine



## Surface en production par groupes d'appellations

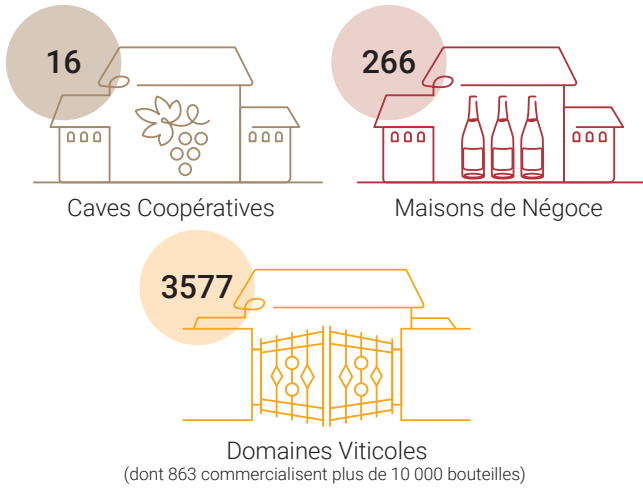


## Production par groupes d'appellations

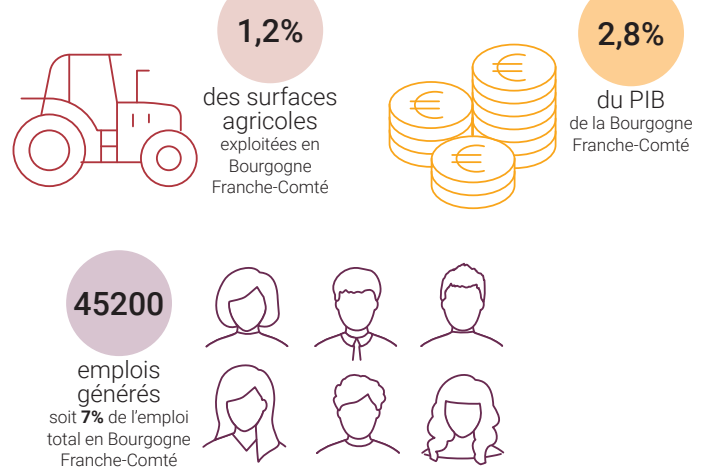


# LES CHIFFRES CLÉS DE LA BOURGOGNE VITICOLE

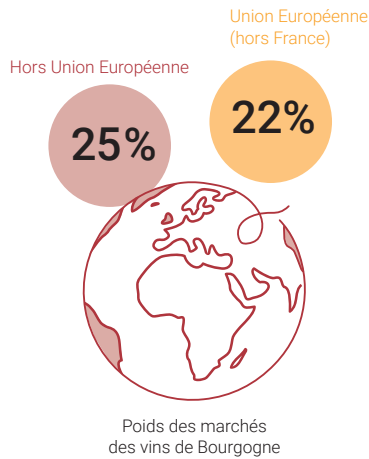
## Les Entreprises



## Le Poids régional



## Parts de l'export

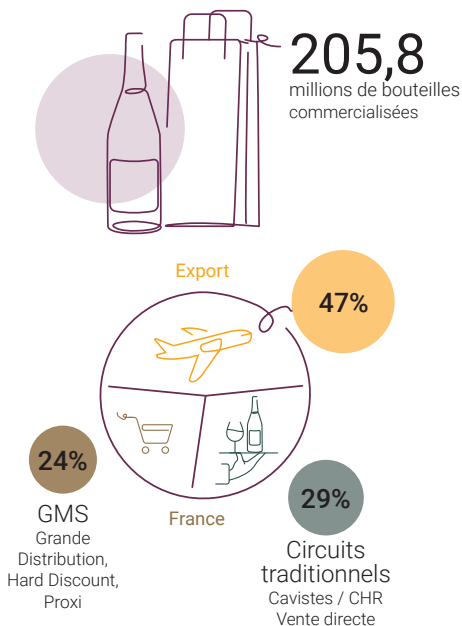


## Premiers marchés à l'export

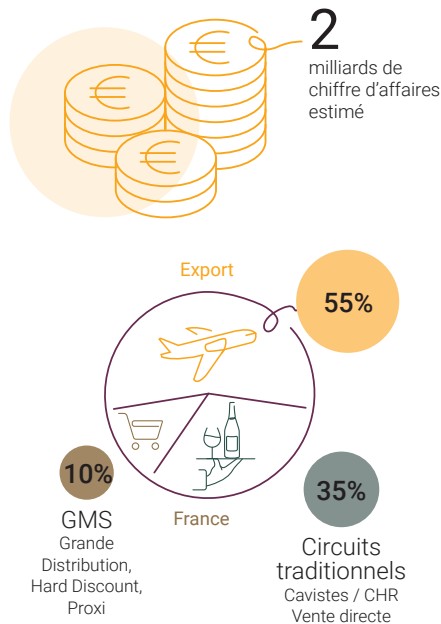


## Le Marché

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

