



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



Le rendez-vous  
des vins de Bourgogne  
au **cœur** de nos terroirs

The Bourgogne  
wine event at the **heart**  
of our terroirs

*Dossier de Presse*

**21-25 mars 2022**





### Réseaux sociaux :

Pendant les Grands Jours de Bourgogne,  
partagez vos expériences et coups de cœur avec :

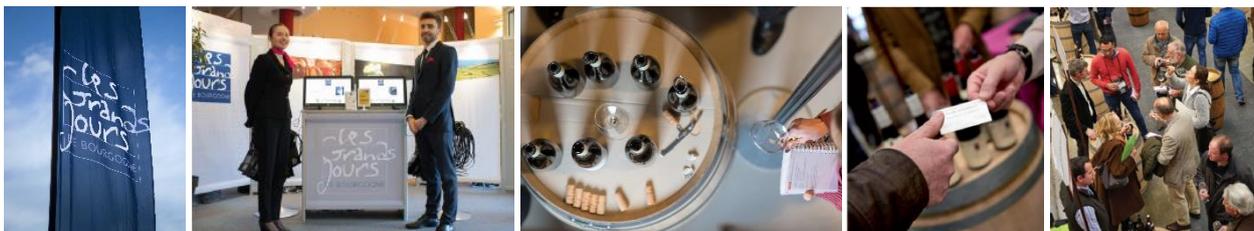
**#GRANDSJOURSDEBOURGOGNE**

**#VINSBOURGOGNE**



Si vous êtes sur Twitter, vos publications apparaîtront sur le site

**[www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr)**



© BIVB / Image & associés/ Michel Joly

#### Contacts Presse BIVB :

**Cécile Mathiaud**

**Responsable des Relations Media**

Tél. 03 80 25 95 76 – 06 08 56 85 56

[cecile.mathiaud@bivb.com](mailto:cecile.mathiaud@bivb.com)

**Mathilde Paturaud**

**Attachée de presse France**

Tél. 03 80 25 06 96 – 06 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

Les Grands Jours de Bourgogne 2022 : Premiers chiffres de ce salon tant attendu.....	4
Point de situation des marchés : Fière de ses résultats, la Bourgogne sait qu'elle doit encore relever de nombreux défis.....	8
Marché régional : un disponible challengé par les marchés et la récolte.....	8
France : la Bourgogne a amplement profité de la reprise de la consommation .....	12
Export : plus de 100 millions de bouteilles pour 1,3 milliard d'euros .....	15
Guide des caves « Vignobles & Découvertes » et Guide des fêtes viticoles : vos compagnons pour organiser un séjour inoubliable en Bourgogne.....	24
Millésime 2021 en Bourgogne : une attention de tous les instants.....	26
Climatologie du millésime 2021 .....	28
2020 en Bourgogne : un millésime remarquable .....	31
Vins blancs.....	31
Vins rouges .....	32
Millésime 2019 : En Bourgogne, la magie des années en 9 .....	33
Vins blancs.....	33
Vins rouges .....	34
Avant-Première : une web-série pour découvrir les vins de Bourgogne autrement ! .....	35
Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon Dès le 6 mai, l'Ecole des Vins de Bourgogne propose des ateliers-dégustation inédits .....	38
Les premiers mécènes s'engagent auprès de la Cité des Climats et vins de Bourgogne .....	40

### Annexes :

Communiqué de la Région Bourgogne-Franche-Comté  
Communiqué Zwiesel Glas et Verreries de Bourgogne  
Communiqué Crédit Mutuel  
Communiqué Association des Climats du Vignoble de Bourgogne



## Les Grands Jours de Bourgogne 2022 : Premiers chiffres de ce salon tant attendu



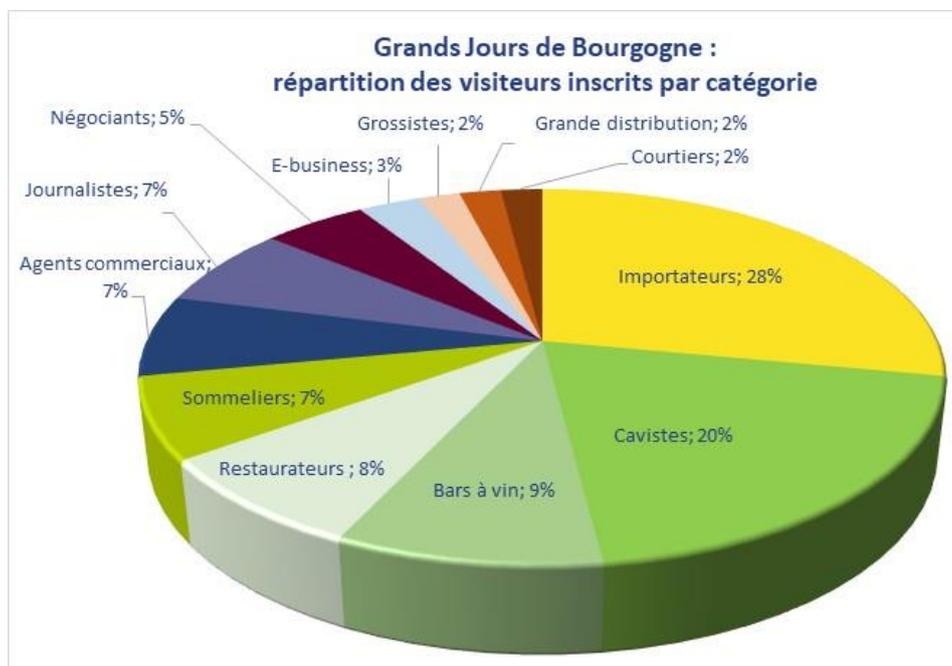
*Vignerons et négociants sont heureux d'accueillir prescripteurs et journalistes du monde entier pour découvrir les derniers millésimes des 84 appellations de Bourgogne.*

*Cette 16<sup>ème</sup> édition sera celle des retrouvailles ! Les nombreux visiteurs vont se délecter d'un programme riche : immersion dans les terroirs bourguignons, échanges et partages, plaisir et convivialité, découvertes et rencontres...*

*Pour ce 30<sup>ème</sup> anniversaire, quelques nouveautés permettront d'optimiser le temps de chacun, pour nouer un maximum de contacts.*

### Chiffres clés de l'édition 2022

- **2 100 visiteurs** inscrits au 16 mars, soit une baisse de 16 % comparé à 2020
  - **dont 119 journalistes** inscrits de 28 nationalités différentes
  - **55 % de visiteurs étrangers et 45 % de français**
  - **55 pays représentés dont la France** : 1<sup>er</sup> Italie, 2<sup>ème</sup> USA, 3<sup>ème</sup> Belgique, 4<sup>ème</sup> Allemagne, 5<sup>ème</sup> Royaume-Uni, 6<sup>ème</sup> Japon, 7<sup>ème</sup> Chine
- **950 exposants** soit une baisse d'environ 10 % comparé à 2020
- **5 700 vins** proposés à la dégustation
- **12 grandes dégustations** sur 10 lieux
- **8 soirées** « By Night »



## Nouveautés 2022

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

Un QR code personnalisé figure sur le badge de chaque visiteur pour lui permettre de transmettre ses coordonnées facilement : en flashant le QR code avec son smartphone, l'exposant reçoit directement sa carte de visite numérique.

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

### Une application remplace les carnets de dégustation

Cette application permet d'enregistrer ses notes de dégustation (vocalement ou en les tapant), de stocker les photos et coordonnées des maisons, caves et domaines rencontrés...

Elle est à télécharger sur le site internet :

[www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr), puis fonctionne sans connexion.



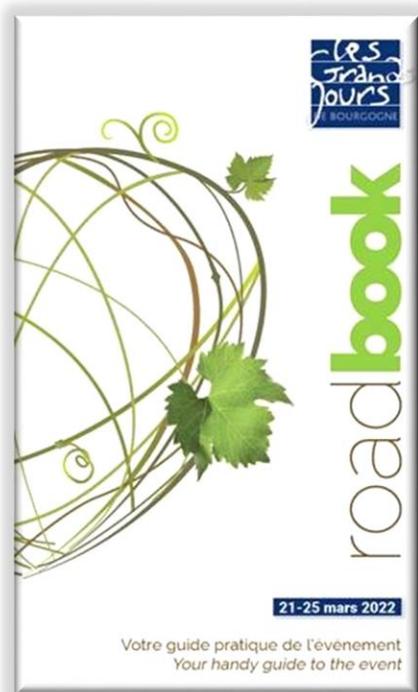
Le rendez-vous des vins de Bourgogne au cœur de nos terroirs. Rencontres internationales exclusivement réservées aux professionnels.

21-25 MARS 2022





## Et toujours...



### Le Roadbook : votre guide pour la semaine

Ce carnet bilingue, au format poche, est disponible à l'entrée des manifestations et téléchargeable sur le site de l'évènement. 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 leurs coordonnées GPS
- Le programme détaillé des dégustations, le nombre d'exposants et les appellations présentées
- La localisation des salles de presse
- Les dégustations « By Night »



### La salle de presse : ouverte chaque jour de 9h à 17h

Cet espace dédié aux journalistes accrédités offre de nombreux services :

- Accès internet
- Ordinateurs en libre-service
- Presse locale et nationale, documentation diverse
- Boissons, viennoiseries, café...

Les attachées de presse du BIVB sont présentes pour répondre à vos questions et fournir des informations sur l'organisation de la semaine...

- Possibilités d'interviews : sur simple demande, elles pourront vous organiser des interviews avec les représentants de la filière.



## Un salon international devenu incontournable

Depuis 1992, 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 pour déguster dans 10 sites particuliers.

Unique et désormais incontournable, cette édition, qui marque les 30 ans de l'association, était très attendue par les membres de la filière des vins de Bourgogne qui se languissaient d'accueillir les visiteurs du monde entier.



## Partenaires de l'évènement : des soutiens 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.





**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## Point de situation des marchés : Fière de ses résultats, la Bourgogne sait qu'elle doit encore relever de nombreux défis

**Après une année 2021 record en chiffre d'affaires, la situation économique des vins de Bourgogne peut sembler des plus enviables. Pourtant, d'importants défis sont à relever dès à présent.**

- Le **disponible à la propriété**, impacté par la petite récolte 2021 et challengé par une demande soutenue des marchés, est bien **inférieur à la moyenne des 5 dernières campagnes**.
- En conséquence, **les transactions des 6 premiers mois de la campagne 2021-2022 sont en retrait** (marché amont) : - 34 % comparées aux transactions du millésime 2020 (- 24 % / moyenne 6 premiers mois sur les 5 dernières campagnes).
- A l'export, les vins de Bourgogne ont battu un **nouveau record en chiffre d'affaires en 2021 : ils dépassent pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive le milliard d'euros** (1,32 milliard, soit + 28 % / 2020), pour 105 millions d'équivalents bouteilles 75cl exportés (+ 18 % / 2020).
- En France, les vins de Bourgogne **poursuivent leur croissance en Grande Distribution** (+ 4,3 % en volume / 2020) et atteignent un record en chiffre d'affaires (+ 8,2 % en valeur / 2020), malgré un contexte général plutôt à la baisse. Parallèlement, **les circuits de distribution plus traditionnels ont repris une activité porteuse pour les vins de Bourgogne**, même si de nombreux cavistes avaient pu, rester ouverts durant l'année 2020.



Les résultats de 2022 dépendront des capacités de la Bourgogne à fournir les marchés et à répondre aux nombreuses attentes sociétales des consommateurs, sans oublier le Covid-19, qui revient par vague, et le contexte géopolitique, qui amplifie l'inflation et ses conséquences.

### Marché régional : un disponible challengé par les marchés et la récolte

Si, depuis 2008, la Bourgogne connaît des oscillations de rendements, la moyenne de production à moyen et plus long terme reste relativement stable. Ainsi, **en moins de 5 millésimes, la Bourgogne a produit deux extrêmes en termes de volumes** : la récolte 2018 a presque atteint la pleine capacité de production, alors que la récolte 2021 est l'une des plus petites en volume dans l'histoire du vignoble.

**Les volumes se compensent donc dans le temps : la moyenne des 4 derniers millésimes (2018-2021) correspond à la moyenne des 10 derniers millésimes (2012-2021), soit autour d'1,4 million d'hectolitres.** Avant la récolte 2021, la moyenne 10 ans (2011-2020) était de près d'1,46 million d'hectolitres (+ 3,6 % / moyenne 2018-2021).

**La tension sur le disponible à la propriété provient donc largement du petit volume 2021. Mais elle est également soutenue par la forte demande des consommateurs à travers le monde.**

C'est ce que révèlent, en partie, les taux de croissance des sorties de propriété en bouteilles des 3 dernières campagnes :

- + 6 % en volume pour les 6 premiers mois de la campagne 2021-2022 / 6 mois 2020-2021.
- + 12,4 % en volume pour la campagne 2020-2021 / 2019-2020.
- + 7 % en volume pour la campagne 2019-2020 / 2018-2019.

Pour les mêmes raisons, **les volumes de transactions sur le dernier millésime n'ont jamais été aussi importants par rapport aux volumes récoltés.**

Dès le début de campagne, la demande est forte sur le nouveau millésime (2021) :

- Sur la campagne 2020-2021, les volumes de transaction du millésime 2020 représentaient 50 % de la récolte, alors qu'ils étaient de 48 % pour le millésime 2019 (campagne 2019-2020) et de 48 % pour le millésime 2018 (campagne 2018-2019).
- Pour les 6 premiers mois de la campagne 21-22, les volumes de transactions du millésime 2021 représentent déjà 43 % de la récolte (moyenne des transactions sur le nouveau millésime des 5 dernières campagnes : 38 %).

## ■ Millésime 2021 : une récolte inférieure d'un tiers à la moyenne

Etablie à **997 178 hectolitres<sup>1</sup>**, la récolte 2021 affiche une baisse de **- 32,5 % par rapport à la moyenne des 5 millésimes précédents (2016-2020)**. Les vins blancs représentent 60 % des volumes de ce millésime, dans la moyenne des 5 derniers millésimes.

### La récolte 2021 en chiffres

▶ Vins blancs :	602 161 hl hors VCI (- 32 % / moyenne 5 millésimes)
▶ Vins rouges :	281 001 hl (- 31 % / moyenne 5 millésimes)
▶ Vins rosés :	2 981 hl (- 54,3 % / moyenne 5 millésimes)
▶ Crémant de Bourgogne :	111 035 hl avec réserve (- 35,3% / moyenne 5 millésimes)

**Vins blancs** : - 39,4 % / millésime 2020 (- 34,7 % si l'on ajoute les VCI 2020)

- ✓ **AOC Régionales Mâcon<sup>2</sup>** (25 % des volumes blancs en 2021) : **- 30,9 % / moyenne 5 millésimes**  
En ajoutant les AOC Villages de cette région, les vins blancs du Mâconnais représentent 36,8 % des vins blancs de Bourgogne en 2021 (- 32,1 % / moyenne 5 millésimes).
- ✓ **AOC de Chablis** (30,9 % des volumes blancs en 2021) : **- 29 % / moyenne 5 millésimes**

**Vins rouges** : - 22,6 % / 2020 (- 31 % / moyenne des 5 derniers millésimes)

- ✓ **AOC Régionale Bourgogne<sup>3</sup>** (47,5 % des volumes rouges 2021) : **- 27,8 % / moyenne 5 millésimes**
- ✓ **AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits et Bourgogne Hautes Côte de Beaune** (12,9 % des volumes rouges 2021) : **- 27,6 % / moyenne 5 millésimes.**
- ✓ **AOC Mercurey et Mercurey Premiers Crus** (4,7 % des volumes rouges 2021) : **- 38,8 % / moyenne 5 ans**

**Crémant de Bourgogne** : - 43,4 % / 2020 (- 38 % si l'on ajoute la réserve interprofessionnelle libérée).

<sup>1</sup> Hors VCI n-1 et hors libération de la réserve interprofessionnelle

<sup>2</sup> Uniquement les Mâcon blanc sans dénomination

<sup>3</sup> Uniquement les Bourgogne rouges sans dénomination géographique

## ■ Belle dynamique des sorties de propriété au format bouteille

Avec un volume de récolte 2021 historiquement bas, la **dynamique des sorties de propriétés en format bouteille pour les 6 premiers mois de la campagne 2021-2022 est portée par la forte demande des marchés. Les sorties de propriété en bouteilles sont donc en hausse, par rapport à la même période de la campagne précédente : + 6 %, pour 47,7 % des volumes totaux de sorties (vrac + bouteilles).**

Cette forte croissance du format bouteille **est portée par les vins rouges :**

- ✓ **AOC Bourgogne rouge<sup>4</sup> : + 18,7 % / 6 mois de campagne 2020-2021, pour 14,5 % des volumes.**
- ✓ **AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune et de Nuits rouges : + 22,4 % / 6 mois de campagne 2020-2021, pour 11 % des volumes.**
- ✓ **AOC Mercurey rouge : + 6,2 %, pour 3,1 % des volumes.**
- ✓ **AOC Gevrey-Chambertin : + 15,1 %, pour 4 % des volumes.**

Néanmoins, **plusieurs AOC blanches progressent également :**

- ✓ **AOC Mâcon-Villages : + 5,6 % / 6 mois de campagne 2020-2021, pour 11,5 % des volumes**
- ✓ **AOC Mâcon plus dénomination géographique : + 26,8 % / 6 mois de campagne 2020-2021, pour 9,2 % des volumes**
- ✓ **AOC Bourgogne Aligoté : + 27,4 %, pour 7 % des volumes**
- ✓ **AOC Chablis Premier Cru : + 17,6 %, pour 4 % des volumes**



## ■ Transactions 2021-2022 : reflet de la récolte 2021

Le volume des transactions sur les 6 premiers mois de campagne (août 2021 à janvier 2022) atteint un volume de **489 613 hl**. Dans le détail, les transactions sur le millésime 2021 représentent **87 % des volumes vendus**, tout millésime confondu. **Ce début de campagne pour le millésime 2021 est en retrait, à l'image des volumes récoltés : - 34 % / transactions millésime 2020 sur les 6 mois de campagne 2020-2021 (- 24 % / moyenne 5 campagnes).**

- ✓ **Les transactions « raisin & moût » chutent de - 31 % / moyenne 5 campagnes. Elles couvrent 52 % des volumes de transaction des 6 premiers mois de la campagne 2021-2022**
- ✓ **Les transactions « vin » sont en retrait de - 16 % / moyenne 5 campagnes, pour 44 % du volume en transaction.**

---

<sup>4</sup> Uniquement les Bourgogne rouges sans dénomination géographique

**Les transactions ont été très précoces sur les 6 premiers mois, pour répondre à la dynamique des circuits de distribution** : déjà 43 % du volume de la récolte 2021 ont été échangés, pour une moyenne de 38 % des 5 dernières campagnes.

**Toutes les couleurs, tous millésimes confondus, sont impactées par ce recul :**

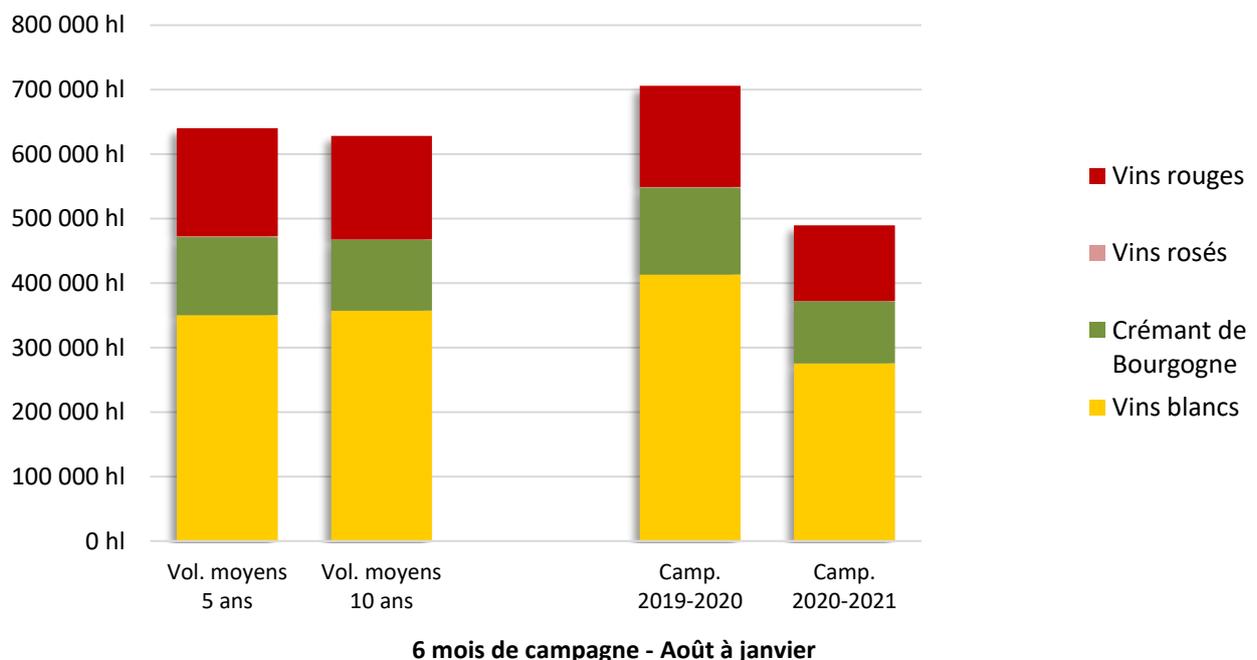
- ✓ Vins blancs : - 33 % en volume (6 mois campagne 2021-2022 / 6 mois 2020-2021)
- ✓ Vins rouges : - 25,4 % en volume (6 mois campagne 2021-2022 / 6 mois 2020-2021)
- ✓ Crémant de Bourgogne : - 28,8 % en volume (6 mois campagne 2021-2022 / 6 mois 2020-2021)

**Néanmoins, certaines catégories d'AOC continuent de progresser :**

- ✓ **AOC Mâcon plus dénomination géographique en blanc : 24 546 hl, soit + 2 % / 6 mois de campagne 2020-2021** (+ 11 % / moyenne 5 campagnes). Cela couvre 9 % des volumes de transaction des vins blancs pour les 6 premiers mois campagne 2021-2022.
- ✓ **AOC Mâcon plus dénomination géographique en rouge : 1 639 hl, soit + 18,6 % / 6 mois de campagne 2020-2021** (+ 96 % / moyenne 5 campagnes). Cependant, cela ne correspond qu'à 1,4 % des volumes de transaction des vins rouges pour les 6 premiers mois campagne 2021-2022.

### Transactions tout millésime et toute couleur de vins de Bourgogne

(source : Transaction BIVB)



## France : la Bourgogne a amplement profité de la reprise de la consommation

Comme de nombreux pays, la France a connu en 2021 une belle reprise de la consommation et un retour de l'investissement des entreprises. Ce qui a permis à la France de finir l'année avec une croissance économique de + 7 %, compensant en grande partie la chute de 8 % de l'année 2020.

**Les vins de Bourgogne ont bien profité de cette reprise de la consommation en 2021, alors que même que les ventes de 2020 étaient restées globalement soutenues.**

Dès la réouverture des restaurants, de nombreuses entreprises de la filière ont constaté un retour des commandes et un intérêt des restaurateurs à proposer à leurs clients des vins au cours du repas. Chez les cavistes, la demande de vins de Bourgogne n'a pas cessé et s'est confirmée sur 2021.

**En 2021, les hypermarchés et supermarchés restent les circuits d'achats de vins privilégiés en France<sup>5</sup>.** Cependant, 30 % des consommateurs interrogés se fournissent également directement chez le producteur. En un an (2021/2020), **les achats de vin chez les cavistes et les producteurs sont repartis à la hausse. On note aussi de belles progressions d'achat dans les supermarchés bio.**



**Les vins blancs et rouges de Bourgogne font partie des vins les plus connus et sont de plus en plus achetés en 2021.** 21 % des consommateurs de vin interrogés en ont acheté (+ 4 points/2020).

**Les consommateurs interrogés attribuent au Crémant de Bourgogne un savoir-faire traditionnel significativement plus important que la moyenne de autres vins effervescents.** Sa qualité et son côté luxueux, alors qu'il reste abordable, sont autant d'atouts cités par les consommateurs interrogés pour définir le Crémant de Bourgogne.

---

<sup>5</sup> Selon une étude du cabinet Wine Intelligence, menée auprès de 1 500 personnes

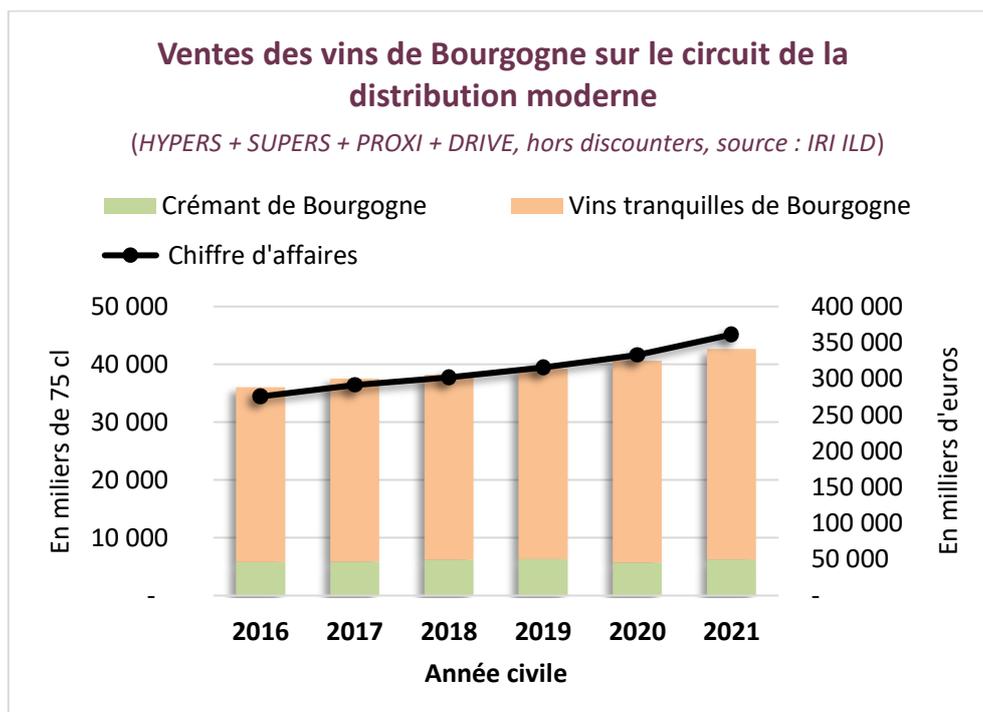
## ■ Grande Distribution : la Bourgogne poursuit sa croissance sur un marché en baisse

En 2021, les vins de Bourgogne continuent de faire exception dans la distribution moderne (hypers / supermarchés / drives / proxi, mais hors discounters), alors que ce marché est plutôt orienté à la baisse :

- Avec une double hausse significative (+ 4,3 % en volume et de + 8,2 % en valeur en 2021 / 2020), la Bourgogne a vendu **1,48 million de bouteilles en plus** et gagné **24,2 millions d'euros de chiffres d'affaires en plus**.
- La Bourgogne est l'un des trois seuls vignobles à avoir progressé dans les ventes de bouteilles de 75cl.
- *A contrario*, les ventes de vins français d'AOC finissent l'année 2021 à - 2,3 % en volume / 2020, malgré une progression en volume des vins blancs (+ 5 % en 2021 / 2020).

Les ventes de vins de Bourgogne ont progressé en volume dans les quatre concepts de magasin :

- Hypermarchés à + 3,8 % (38 % des volumes 2021)
- Supermarchés à + 4,3 % (41 % des volumes 2021)
- Supérettes à + 4,9 %
- Drive à + 5,6 %



**Pour les vins blancs, la croissance de la Bourgogne (+ 4,5 % en volume / 2020) est soutenue par tous les groupes d'AOC, avec des gains notables pour :**

- Bourgogne blanc (+ 3 %)
- Chablis (+ 5,9 %)
- Mâcon-Villages (+ 5,9 %)
- Pouilly-Fuissé (+ 5,2 %)
- Saint-Véran (+ 14 %)
- Saint-Bris (+ 6,7 %)
- Montagny (+ 10,2 %)

**Les ventes de vins rouges poursuivent leur développement sur cette année 2021 : + 2,6 % en volume.**

Cela profite aux AOC :

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (+ 18 %)
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (+ 11,4 %)
- Villages et Villages Premiers Crus de la Côte de Beaune (+ 2,7 %)
- Irancy (+ 21,3 %).

**Le Crémant de Bourgogne suit la tendance, à + 9,1 % en volume et + 10,1 % en chiffre d'affaires (2021 / 2020), après une année 2020 décevante.**

Les ventes globales de vins effervescents toutes origines, y compris étrangères, dans la distribution moderne (hypers / supermarchés / drives / proxi, mais hors discounters) retrouvent le chemin de la croissance, après une année 2020 difficile : + 6,2 % en volume et + 11,6 % en valeur pour l'année 2021 / 2020. De même, 2021 a été profitable à la grande majorité des AOC effervescentes françaises, hors Champagne : + 8,8 % en volume d'achats et + 8,9 % en chiffre d'affaires (2021 / 2020).



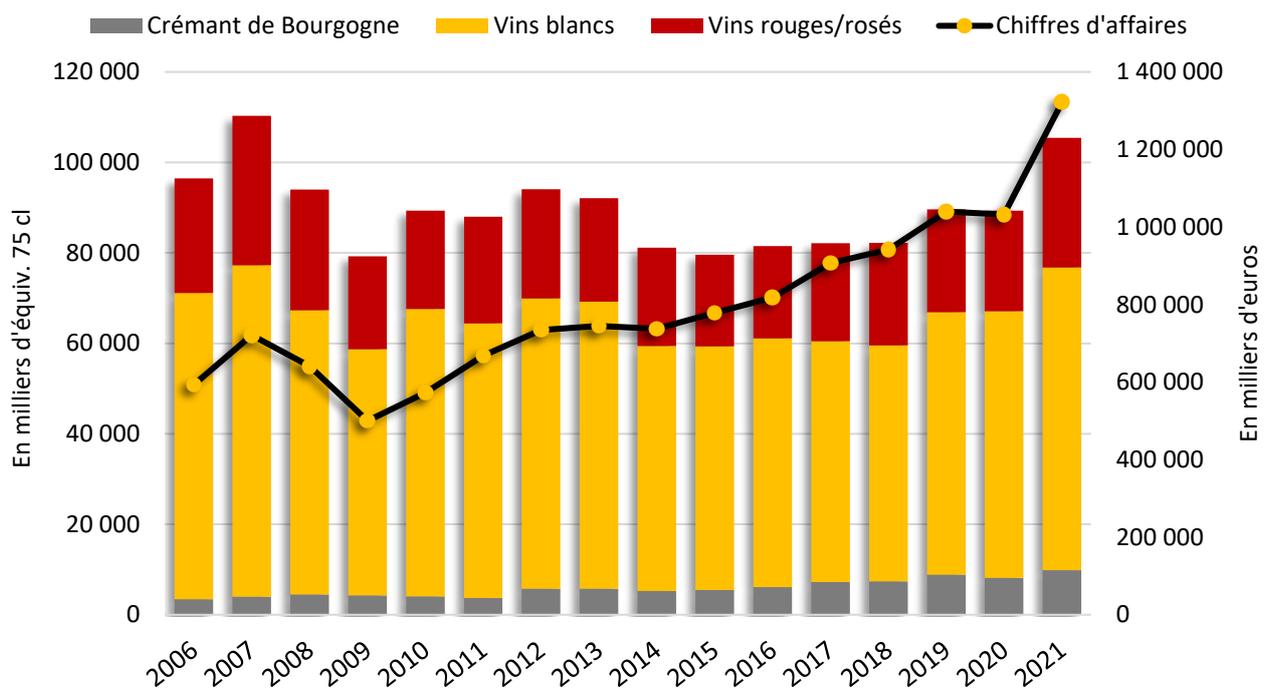
## Export : plus de 100 millions de bouteilles pour 1,3 milliard d'euros

En 2021, les volumes des vins de Bourgogne exportés font plus que performer, malgré la pandémie, toujours active. Ils dépassent les 105 millions d'équivalent bouteilles 75 cl exportées (+ 18 % /2020), pour un chiffre d'affaires record de 1,322 milliard d'euros (+ 28 % / 2020).

Les vins de Bourgogne se sont exportés dans 171 pays, avec 10 nouvelles destinations.

### Historique des exportations des vins de Bourgogne

(Sources : Douane DEB+DAU et BIVB)



- ✓ **Les vins de Bourgogne ont vendu 16,1 millions d'équivalent 75cl de plus en 1 an, quasiment l'équivalent de la progression sur la moyenne export des 15 dernières années (+ 16,8 millions d'équiv. 75cl).**
  - **Les vins blancs de Bourgogne comptent pour 49 % de ce gain en volume**, plus particulièrement grâce aux AOC Régionales Bourgogne (+ 3,35 millions d'équiv. 75cl) et aux AOC de Chablis (+ 1,82 million d'équiv. 75cl). Les AOC Villages du Mâconnais sont en 3<sup>ème</sup> position (+ 1,3 million d'équiv. 75cl).
- ✓ **La progression du chiffre d'affaires 2021 / 2020 (+ 289,5 millions d'euros) est due, à 57 % au vins rouges.** Parmi ceux-ci, notons les excellentes performances des AOC Régionales Bourgogne (+ 54,9 millions d'euros), des AOC Grands Crus de la Côte d'Or (+ 52,9 millions d'euros) et des AOC Villages et Villages Premiers Crus de la Côte de Beaune (+ 33,3 millions d'euros).
- ✓ **Le Crémant de Bourgogne a également contribué à la croissance de la Bourgogne à l'export.** En 2021, il connaît sa plus belle évolution depuis 10 ans (+ 1,7 million de bouteilles et + 9,5 millions d'euros 2021/2020).

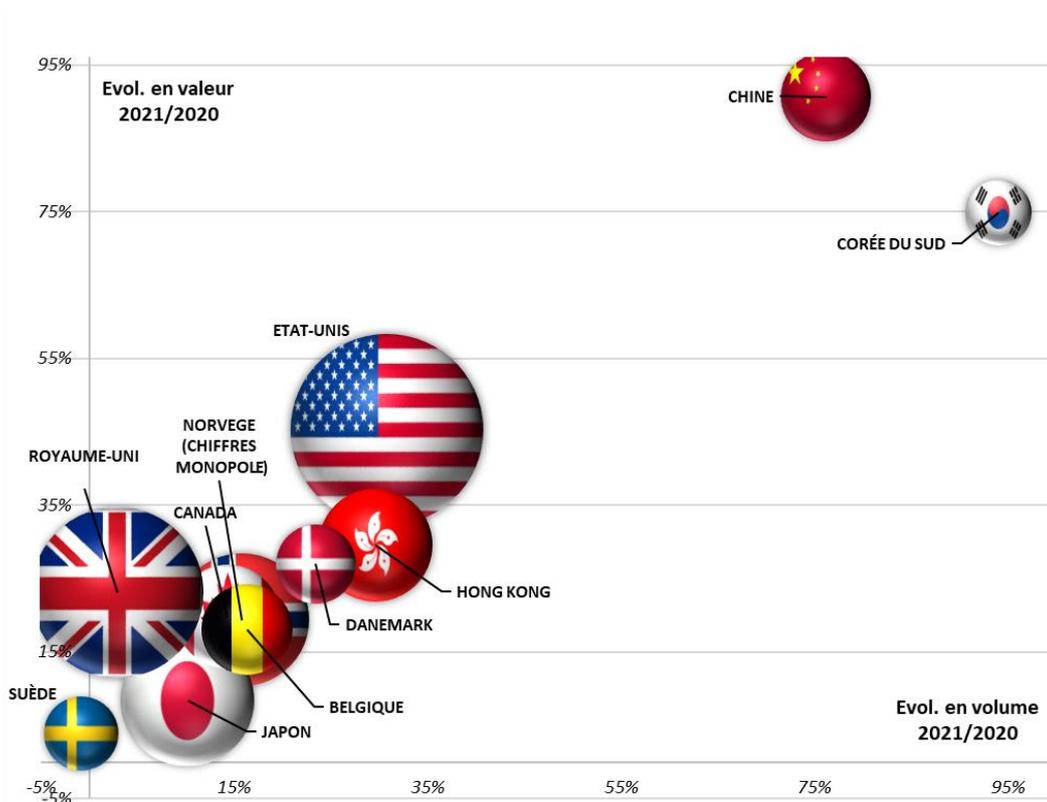
### ■ 3 principales zones d'exportations des vins de Bourgogne

Les 105 millions d'équivalent 75cl exportés par la Bourgogne en 2021 sont principalement allés vers trois zones géographiques qui représentent, à elles seules, 77 % des volumes pour 73 % du chiffre d'affaires.

- **Zone Europe géographique** (Royaume Uni, Belgique, Suède, Danemark et Norvège) : la **plus importante en volume et chiffre d'affaires** (35 % des volumes qui ont généré 26 % du chiffre d'affaires de la Bourgogne à l'export).
- **Zone Amérique du nord** (Etats Unis et Canada) : la **plus grande croissance en chiffre d'affaires**, soit + 39 % / 2020 (+ 25 % en volume). Elle couvre 28 % des volumes et 25 % du chiffre d'affaires des exportations de vins de Bourgogne.
- **Zone Asie** (Japon, Chine, Hong Kong et Corée du Sud) : la **plus grande croissance en volume**, soit + 30 % / 2020 (+ 30 % en chiffre d'affaires). Elle représente 14 % des volume et 22 % du chiffre d'affaires export.

### 11 marchés pour 77 % des volumes et 73 % du chiffre d'affaires

(sources : Douanes DEB+DAU – BIVB ; La taille des bulles est proportionnelle au chiffre d'affaires 2021)



Taille des bulles : chiffre d'affaires 2021

## Résultats export 2021 des vins de Bourgogne, sur ses 30 principaux marchés

(sources : Douane DEB+DAU / BIVB)

Export Bourgogne	Part de marché 2021		12 mois 2021		Variation en %	
	Volume	Valeur	1 000 bouteilles	1 000 €uros	Volume	Valeur
<b>Total</b>			<b>105 438</b>	<b>1 322 018</b>	<b>18,0%</b>	<b>28,0%</b>
ETATS-UNIS	20%	19%	20 630	255 499	30,8%	45,3%
ROYAUME-UNI	16%	15%	16 854	202 366	3,0%	23,1%
CANADA	9%	6%	9 332	73 334	14,3%	19,8%
BELGIQUE	9%	4%	9 293	56 636	16,3%	18,1%
JAPON	8%	9%	8 012	120 586	10,2%	8,4%
SUÈDE	6%	3%	6 199	37 453	-0,9%	3,8%
PAYS-BAS	5%	3%	4 899	36 927	2,4%	24,2%
DANEMARK	4%	3%	3 856	43 090	23,4%	27,0%
ALLEMAGNE	3%	3%	3 102	33 103	11,6%	10,0%
CHINE	3%	4%	2 888	55 122	76,2%	90,6%
SUISSE	2%	5%	1 968	63 326	10,3%	10,7%
CORÉE DU SUD	1,8%	2,3%	1 933	30 042	94,0%	74,9%
AUSTRALIE	1,8%	1,7%	1 885	22 290	37,6%	24,3%
HONG KONG	1,4%	6,7%	1 505	88 053	29,6%	29,6%
ITALIE	1,0%	1,3%	1 079	16 750	63,4%	48,1%
IRLANDE	1,0%	0,5%	1 053	7 172	4,8%	15,2%
ISRAËL	1,0%	0,6%	1 021	8 309	57,2%	51,3%
TAÏWAN	0,9%	2,7%	968	35 542	36,7%	21,0%
SINGAPOUR	0,6%	1,9%	632	25 287	25,5%	34,5%
BRÉSIL	0,6%	0,5%	620	6 068	31,0%	32,7%
ESPAGNE	0,5%	0,6%	567	8 208	69,9%	36,6%
POLOGNE	0,5%	0,3%	537	4 358	54,5%	37,2%
EMIRATS ARABES UNIS	0,5%	0,4%	529	5 476	82,4%	57,4%
RUSSIE + PAYS BALTES	0,9%	0,9%	967	11 802	20,2%	43,5%
FINLANDE	0,4%	0,2%	382	2 873	12,7%	25,2%
LUXEMBOURG	0,3%	0,5%	309	6 007	9,5%	7,3%
MEXIQUE	0,2%	0,2%	261	2 308	29,1%	26,5%
AUTRICHE	0,2%	0,5%	252	6 364	15,4%	8,2%
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	0,2%	0,2%	234	2 664	-6,6%	-3,0%
<b>Autres données</b>						
NORVEGE (chiffres du Monopole)			5 650	122 771		

## ■ Zone Europe Géographique

Au sein de l'Europe géographique, les vins de Bourgogne ont exporté 36,6 millions d'équivalent 75cl pour un chiffre d'affaires de 344,4 millions d'euros sur les 5 principaux marchés de cette zone (+ 2,4 millions de bouteilles et + 57,3 millions d'euros 2021/2020).

- ✓ **Royaume-Uni, 2<sup>ème</sup> marché en valeur** (15,3 % en chiffre d'affaires, pour 16 % des volumes)



Evolution 2021 / 2020 : + 3 % en volume et + 23 % en valeur

Le Royaume-Uni a retrouvé, en 2021, sa place de 2<sup>ème</sup> marché export en volume, derrière les USA, après avoir tenu la 1<sup>ère</sup> place en 2020.

La croissance en volume est essentiellement portée par les vins rouges :

- **Vins rouges** : + 42,7 % en volume, pour 19,3 % des volumes exportés.
- **Vins blancs** : affichent une baisse (- 3,2 %), après la belle hausse de 2020. Ce recul est principalement lié aux AOC Mâcon, Chablis et Petit Chablis (- 3,2 %, pour 77,3 % des volumes exportés).
- **Le Crémant de Bourgogne** connaît également un ralentissement de ses exportations, après une excellente année 2020 : - 8,8 % en volume, pour 3,4 % des volumes exportés. Il reste au-dessus de ses résultats de 2019.

Les vins blancs et le Crémant de Bourgogne connaissent néanmoins de belles évolutions en chiffre d'affaires : respectivement + 13,6 % et + 2 % (2021/2020).

Très présents sur ce marché, les vins blancs de Bourgogne représentent toujours 36,6 % des volumes de vin blanc français d'AOC exportés au Royaume-Uni, pour 55 % du chiffre d'affaires en 2021.

- ✓ **Belgique, 7<sup>ème</sup> marché en valeur** (4,3 % du chiffre d'affaires export, pour 8,8 % des volumes)



Evolution 2021 / 2020 : + 16,3 % en volume et + 18 % en valeur

A l'inverse de 2020, le Crémant de Bourgogne renoue avec la croissance en 2021 (+ 37,9 % en volume et + 39,5 % en valeur) et accompagne les deux autres couleurs dans leurs croissances en volume et en chiffre d'affaires.

Progressant légèrement moins que les rouges, les vins blancs de Bourgogne continuent de tenir la 1<sup>ère</sup> place des AOC blanches françaises (31 % des volumes et 42,5 % de la valeur).

De très belles réussites sont à noter :

- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus dénomination géographique) : + 23,4 % en volume / 2020 (20 % des vins blancs de Bourgogne), et + 29,4 % en valeur (14,3 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Villages du Mâconnais** : + 14 % en volume et + 13,4 % en valeur
- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 10,7 % en volume et + 14 % en valeur
- **AOC Régionales Mâcon** : + 9,5 % en volume / 2020 (31,7 % des vins blancs de Bourgogne) et + 14 % en valeur (20,7 % du chiffre d'affaires)

Si les vins rouges de Bourgogne représentent seulement 13,7 % des volumes et 26,4 % du chiffre d'affaires Bourgogne en Belgique, ils affichent un grand dynamisme en 2021 : + 15,8 % en volume et + 16,4 % en valeur.

En particulier grâce aux :

- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus) : + 19,5 % en volume (60 % des bouteilles exportées) et + 22,8 % en valeur, (24,4 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus Côte de Beaune** : + 31 % en volume (un peu plus de 12 % des vins rouges exportés) et + 43 % en valeur (18,2 % du chiffre d'affaires de la couleur)
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus Côte de Nuits** : + 24 % en volume et + 29 % en valeur

Aucun de ces chiffres ne tient compte des ventes directes aux touristes belges. Cette population est en effet parmi les premiers visiteurs des caveaux dans les caves, domaines et négoce.

- ✓ **Danemark, 9<sup>ème</sup> marché en valeur** (3,3 % du chiffre d'affaires export, pour 3,7 % des volumes)  
Evolution 2021 / 2020 : + **23,4 % en volume et + 27 % en valeur**



C'est en 2020 que le Danemark rentre dans le top 10 des marchés en valeur des vins de la Bourgogne. Il confirme cette place en 2021, passant même devant la Suède. En volume, il garde sa 9<sup>ème</sup> place depuis 10 ans. Très bien placée, la **Bourgogne confirme sa 1<sup>ère</sup> place en volume** (3,8 millions d'équivalent 75cl, 23,2 % de parts de marché) **et en chiffre d'affaires** des vignobles français d'AOC au Danemark.

Les **vins blancs de Bourgogne représentent 56,9 % des volumes exportés, pour 47,3 % du chiffre d'affaires total du vignoble**. Ils affichent une très belle **double hausse en volume** (+ 23,4 % / 2020) **et en valeur** (+ 27 %), principalement portée par :

- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus) : + 29,4 % en volume / 2020 (32,6 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 28,5 % en valeur / 2020
- **AOC Régionales Mâcon** (dont les Mâcon-Villages et Mâcon plus dénomination géographique) : + 51,8 % en volume / 2020 (12 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 38,2 % en valeur / 2020

**Les vins rouges pèsent de plus en plus sur les volumes exportés** : 25,6 % des volumes de Bourgogne en 2021 (+ 5,6 points / 2020). **Ils soutiennent ainsi activement la croissance du vignoble** : + 58,8 % en volume et + 36,3 % en chiffre d'affaires / 2020.

Quatre groupes d'AOC rouges connaissent des progressions notables :

- **AOC Bourgogne** (dont les Bourgogne plus) : + 34 % en volume (51,3 % des volumes de vins rouges exportés) et + 40,7 % en valeur / 2020
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus Côte de Beaune** : + 213 % en volume (28,8 % des volumes de vins rouges) et + 150 % en valeur / 2020
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus Côte de Nuits** : + 23 % en volume (12,7 % des volumes de vins rouges exportés) et + 21,8 % en valeur / 2020

**Les Crémant de Bourgogne**, qui représentent 17,5 % des volumes, **poursuivent leur croissance** : + 10,8 % en volume et + 11,4 % en chiffre d'affaires.

- ✓ **Suède, 10<sup>ème</sup> marché en valeur** (2,8 % du chiffre d'affaires export, pour 5,9 % des volumes)  
Evolution 2021 / 2020 : - **0,9 % en volume et + 3,8 % en valeur**



**Même avec une légère baisse** en 2021, la Bourgogne **confirme sa 1<sup>ère</sup> place en volume** (6,2 millions de bouteilles, 25,9 % de part de marchés) des vignobles français d'AOC sur ce marché, établie en 2018. Les vins de Bourgogne sont **2<sup>èmes</sup> en chiffre d'affaires** (37 millions d'euro, 22 % de part de marchés en valeur) depuis plus de 10 ans, derrière la Champagne.

Les **vins blancs représentent 56,4 % des volumes de vins de Bourgogne exportés, pour 55 % du chiffre d'affaires**. Bien que les AOC Chablis et Petit Chablis, les plus vendues sur ce marché, baissent en volume (- 3 %/2020), les vins blancs de Bourgogne continuent d'afficher des exportations en hausse, notamment grâce aux :

- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus) : + 4,4 % en volume (42 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 0,8 % en valeur
- **AOC Chablis Grand Cru et Chablis Premiers Crus** : + 13,2 % en volume (3,5 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 20,2 % en valeur
- **AOC Village du Mâconnais** : + 18,2 % en volume et + 34 % en valeur

Si les **vins rouges de Bourgogne** pèsent seulement 16,4 % des volumes exportés en 2021, ils **soutiennent activement la croissance** du vignoble dans ce pays : + 3,4 % en volume et + 12,2 % en chiffre d'affaires / 2020.

**Le Crémant de Bourgogne a contribué durant les 3 dernières années à la croissance en volume et en valeur de la Bourgogne. Sur 2021, cette AOC marque le pas** : - 6,9 % en volume et - 5 % en chiffre d'affaires / 2020). Cette AOC représente 27,2 % des volumes de vins de Bourgogne exportés sur ce marché, pour 22,9 % du chiffre d'affaires.

- ✓ **Norvège, 6 ans de progressions pour les vins de Bourgogne**



Les chiffres du seul monopole placeraient la Norvège comme 7<sup>ème</sup> marché en volume et 3<sup>ème</sup> en valeur en 2021. Néanmoins, une partie des vins vendus en Norvège transite par d'autres destinations. Il n'est donc pas possible d'établir un réel classement.

**Les ventes des vins de Bourgogne par le monopole Vinmonopolet continuent de progresser et cela depuis 2016**. Les ventes de 2021 ont encore dépassé celles de 2020, déjà exceptionnelles : + 15,2 % en volume et + 19,4 % en valeur / 2020.

**Pour cette année 2021, les ventes des vins de Bourgogne du monopole Vinmonopolet s'élèvent à 5,65 millions d'équivalents bouteilles 75 cl** (19 % des ventes Bourgogne sont faites en Bag In Box) :

- **Vins blancs** : + 16,9 % en volume / 2020 (50 % des volumes)
- **Crémant de Bourgogne** : + 29,2 % en volume / 2020 (32 % des volumes)
- **Vins rouges** : en légère baisse (-3,2 % en volume), après une très belle année 2020. La couleur représente 18 % des volumes exportés.

**Le chiffre d'affaires 2021 réalisé par le monopole pour ses ventes de vins de Bourgogne est de plus de 120 millions d'euros** (1,2 milliard de NOK), **soit une croissance de + 19,4 % / 2020. C'est le Crémant de Bourgogne qui progresse le plus en 2021 : + 27,6 % / 2020**. Les vins blancs arrivent en seconde position : + 19 % / 2020, alors que les vins rouges suivent à + 11,7 % / 2020.

## ■ Zone Amérique du nord

Dans la zone Amérique du nord, les vins de Bourgogne ont exporté 29,9 millions d'équivalent 75cl, pour un chiffre d'affaires de 328,8 millions d'euros sur 2 principaux marchés de la Bourgogne (USA et Canada), en expédiant 6 millions de bouteilles en plus, pour une progression du chiffre d'affaires de 91,7 millions d'euros en 1 an (2021/2020).

- ✓ **États-Unis, 1<sup>er</sup> marché en valeur** (19,3 % du chiffre d'affaires export, pour 19,6 % des volumes de vin de Bourgogne)



Evolution 2021 / 2020 : + 30,8 % en volume et + 45,3 % en valeur

Après un début d'année 2021 difficile, Washington et Bruxelles ont accepté, en juin 2021, de suspendre pour 5 ans la surtaxe à l'importation de vins aux Etats-Unis, soit une trêve jusqu'à l'été 2026. **La réponse du marché américain est immédiate, dès la première annonce de suspension de cette surtaxe, le 5 mars 2021. Les exportations de vins français d'AOC renouent rapidement avec la croissance** pour finalement établir deux records de ces 30 dernières années : 174,7 millions de bouteilles exportées et 1,8 milliard d'euros de chiffre d'affaires réalisé sur 2021.

**Les vins de Bourgogne établissent une performance tout aussi belle : 20,6 millions de bouteilles** exportées sur ce marché, pour **255,5 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021**, soit + 30,8 % en volume et + 45,3 % en valeur (2021/2020) :

- Vins blancs : + 27,4 % en volume (62 % des volumes exportés) et + 39,2 % en valeur (51,5 % du chiffre d'affaires)
- Vins rouges : + 33,8 % en volume (28 % des volumes exportés) et + 52,8 % en chiffre d'affaires
- Crémant de Bourgogne : + 46 % en volume (10 % des volumes exportés) et + 46,9 % en chiffre d'affaires

- ✓ **Canada, 5<sup>ème</sup> marché en valeur** (5,5 % du chiffre d'affaires export, pour 8,9 % des volumes)



Evolution 2021 / 2020 : + 14,3 % en volume et + 19,8 % en valeur

La Bourgogne confirme en 2021, pour la deuxième année, sa 1<sup>ère</sup> place en chiffre d'affaires (70,3 millions d'euros, pour 25 % de part de marchés en valeur) des vignobles français d'AOC tranquilles au Canada. Elle **confirme également sa 3<sup>ème</sup> place en volume**, inchangée depuis 10 ans.

**Les vins blancs de Bourgogne occupent également, depuis plus de 15 ans, la 1<sup>ère</sup> place** des AOC françaises importées dans la couleur (42 % des volumes exportés de vins blancs exportés depuis la France, pour 49,4 % de la valeur).

**De très nombreuses appellations bénéficient de cette croissance. Elle est néanmoins largement portée par les principales AOC en volume de Bourgogne (2021/2020) :**

- **AOC Régionale Bourgogne** toute couleur : + 6,1 % en volume (57,8 % des volumes exportés) et + 21,6 % en valeur (45,6 % du chiffre d'affaires des vins de Bourgogne)
- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 14 % en volume (19,8 % des exports) et + 13,4 % en valeur (18 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Régionales Mâcon** toute couleur : + 7,7 % en volume (4,5 % des vins exportés)

Après sa baisse de plus de 20 % en volume et valeur en 2020, **le Crémant de Bourgogne reprend son rythme de croissance à deux chiffres en 2021** : + 25,3 % en volume et + 22,6 % en valeur. Il confirme ainsi sa seconde place d'AOC françaises parmi les vins effervescents présents au Canada.

## ■ Zone Asie

Dans la zone d'Asie, les vins de Bourgogne ont exporté 14,3 millions d'équivalents 75cl pour un chiffre d'affaires de 293,8 millions d'euros sur 4 principaux marchés de la Bourgogne. Le gain s'élève à 3,2 millions de bouteilles pour 68,5 millions d'euros (2021/2020).

- ✓ **Japon, 3<sup>ème</sup> marché en valeur** (9 % du chiffre d'affaires export, pour 7,6 % des volumes)  
Evolution 2021 / 2020 : + 10,2 % en volume et + 8,4 % en valeur



Les vins de Bourgogne tiennent, de très longue date, une place importante dans les exportations des vins français d'AOC au Japon. En 2021, ils se maintiennent à la 2<sup>ème</sup> place en volume (16,8 % des volumes) et en chiffre d'affaires (25 % de la valeur).

En 2021, les **vins blancs de Bourgogne représentent 46 % du volume des AOC françaises blanches** exportées au Japon, pour 64 % du chiffre d'affaires de cette catégorie. Après une année 2020 ponctuée par la pandémie de la Covid-19, les AOC de Bourgogne les plus présentes sur ce marché ont fait mieux en 2021 qu'avant la crise sanitaire (2019) :

- **AOC Régionale Bourgogne** toute couleur : + 11,6 % en volume / 2019 (47,7 % des volumes exportés), et + 16,6 % en valeur / 2019 (43,2 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 17,5 % en volume, pour 25 % des volumes exportés, et + 18,3 % en valeur, pour 13,3 % du chiffre d'affaires

En 15 ans, les **vins de Bourgogne ont connu une forte croissance de leur chiffre d'affaires au Japon : + 58 % (2021/2007)**, grâce aux **AOC Régionales Bourgogne (+ 34,8 millions d'euros en chiffre d'affaires et + 1,18 million de bouteilles)**.

- ✓ **Chine et Hong Kong, 4<sup>ème</sup> marché en valeur** (10,9 % du chiffre d'affaires export, pour 4,1 % des volumes)  
Evolution 2021 / 2020 : + 56,9 % en volume et + 47,8 % en valeur



Phénomène anachronique ou tendance qui s'affirme, les **vins blancs de Bourgogne continuent leur croissance sur ces deux marchés**, historiquement portés par les vins rouges (90 % des vins français d'AOC vers ces pays sont rouges) : + 63 % en volume et + 37,8 % en chiffre d'affaires (2021/2020).

De bons résultats, notamment dus aux :

- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus dénominations géographiques) : + 79,3 % en volume (37,5 % des bouteilles exportées de la couleur) et + 73,5 % en valeur (27,4 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 89,8 % en volume (25,6 % des bouteilles exportées) et + 75,7 % en valeur (11,2 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus des Côtes de Beaune et de Nuits** : + 57,4 % en volume (14 % des bouteilles exportées) et + 38,2 % en valeur (26,8 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Régionales Mâcon** (dont les Mâcon plus) : + 26,8 % en volume et + 33,3 % en valeur

Les vins rouges, qui représentent encore 60 % des vins de Bourgogne sur ces marchés, retrouvent de la croissance après une petite année 2020 : + 53,2 % en volume et + 52 % en chiffre d'affaires (2021/2020).

- **AOC Régionales Bourgogne** : largement majoritaires, elles couvrent 56,4 % des volumes exportés et performant en 2021 (+ 51,7 % en volume et + 47,3 % en valeur / 2020).
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus des Côtes de Beaune et de Nuits** : également en nette croissance, à + 59,6 % en volume et + 43,5 % en chiffres d'affaires.

Le **Crémant de Bourgogne**, encore peu commercialisé (39 000 bouteilles, soit moins de 0,9 % des vins de Bourgogne exportés), réussit une **belle double progression** : + 56 % en volume et + 77,7 % en valeur.

- ✓ **Corée du Sud, 14<sup>ème</sup> marché en valeur** (2,3 % du chiffre d'affaires export, pour 1,8 % des volumes)  
Evolution 2021 / 2020 : + 94 % en volume et + 74,9 % en valeur



Depuis l'accord de libre-échange entre la Corée du Sud et l'Union Européenne (2011), le marché du vin se développe largement. En 2021, le volume des vins français d'AOC atteint un nouveau record, dépassant largement celui de 2007. **Les vins de Bourgogne, très appréciés, sont les AOC françaises qui progressent le plus (2021 / 2019) : + 1,2 million d'équivalent 75cl et + 18,9 millions d'euros de chiffre d'affaires.**

**Les vins de Bourgogne établissent ainsi leur nouveau record de ces 30 dernières années : 1,9 million de bouteilles exportées pour 30 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021 (+ 94 % en volume et + 74,9 % en valeur / 2020) :**

- **Vins blancs** : + 95,6 % en volume (47,5 % des volumes exportés) et + 76,2 % en valeur (41,2 % du chiffre d'affaires de la Bourgogne sur ce marché)
- **Vins rouges** : + 93,9 % en volume (47 % des volumes exportés) et + 72,5 % en chiffre d'affaires
- **Crémant de Bourgogne** : + 82,5 % en volume (5,5 % des exportations) et + 115 % du chiffre d'affaires





BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## Guide des caves « Vignobles & Découvertes » et Guide des fêtes viticoles : vos compagnons pour organiser un séjour inoubliable en Bourgogne

Incontournable pour bien préparer son séjour en Bourgogne, la dernière édition du [Guide des caves « Vignobles & Découvertes »](#) répertorie près de 250 caves, minutieusement sélectionnées par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Très complet, il donne également de nombreuses informations sur le vignoble, le label national « Vignobles & Découvertes », les Climats, La Cité des Climats et vins de Bourgogne, l'Ecole des Vins de Bourgogne... Accompagné du [Guide des fêtes viticoles](#), vous voici paré pour sillonner joyeusement le vignoble de Bourgogne à la découverte de ses 84 appellations...

### Le Label Vignobles & Découvertes en Bourgogne : dédié au tourisme viticole d'excellence



L'ambition de ce label est de proposer le meilleur de l'œnotourisme en Bourgogne. Créé en 2009, il certifie une **démarche d'excellence** et couvre désormais tout le vignoble de Bourgogne.

Les caves sont labellisées « Vignobles & Découvertes » à l'issue de l'audit « **Qualité Oenotourisme Bourgogne** », coordonné par le BIVB et réalisé par une structure indépendante spécialisée. Cet audit vérifie les critères nationaux permettant d'accéder au label « Vignobles & Découvertes »... mais qualifie également la **qualité de l'accueil** dans les caves.

C'est une spécificité bourguignonne : **on ne badine pas avec la convivialité !**

Pour vous aider dans la préparation de votre séjour en Bourgogne, rubrique « [Escapades viticoles](#) » sur [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

#### Les engagements des caves Vignobles & Découvertes en Bourgogne :

- Réserver un accueil **authentique** et **convivial**
- Garantir des conditions d'ouverture **pratiques** et **fiables**
- Proposer des **conditions optimales de dégustation de vins**
- Guider vers une **consommation responsable** du vin
- Faire **découvrir avec passion la Bourgogne** : son vignoble, son patrimoine naturel, culturel et gastronomique
- Faire vivre une **expérience inoubliable**



© BIVB/Michel Joly

## Le guide des caves Vignobles & Découvertes : le plein de bonnes adresses !



Classé par grandes régions viticoles, le guide répertorie près de **250 caves** sélectionnées par le BIVB, suivant des critères bien précis. **Les visiteurs peuvent flâner en toute confiance** et trouver facilement les activités qualifiées le long des Routes des Vins.

Il propose **une approche pédagogique approfondie** sur le vignoble, le métier de vigneron, l'Ecole des Vins de Bourgogne, les Climats, la Cité des Climats et vins de Bourgogne, l'engagement d'une filière responsable, les chiffres clés de la Bourgogne Viticole...

**Bilingue français-anglais, ce guide est gratuit** et disponible en version papier sur simple demande auprès du BIVB, ou dans toutes les Offices de Tourisme en Bourgogne. **Il comprend une carte de la Bourgogne dépliant** avec au recto les sites incontournables de la région et au verso 5 mini-cartes de chaque route des vins.

→ Le guide des caves est également **téléchargeable** directement sur [www.guide-caves-bourgogne.fr](http://www.guide-caves-bourgogne.fr).

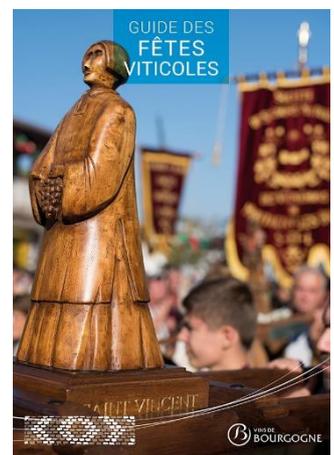


Dans le guide des caves, ce pictogramme identifie les **caves certifiées dans une démarche environnementale** : labels biologiques (AB, eurofeuille), biodynamiques (Biodyvin, Demeter), certifications environnementales (Haute Valeur Environnementale niveau 3, Terra Vitis), Responsabilité Sociétale des Entreprises (Vignerons engagés).

## Le guide des fêtes viticoles en Bourgogne : l'ambiance en plus !

En Bourgogne, nous avons bien plus que le vin à partager : c'est tout un **art de vivre que nous vous offrons...**

Ce guide numérique, **remanié cette année pour une navigation plus aisée**, répertorie les fêtes viticoles en Bourgogne, des plus singulières aux plus solennelles : **théâtre, concerts, arts de la rue, balades gourmandes, expositions, portes ouvertes, dégustations...** Un calendrier général vous présente les fêtes par mois... Puis chaque fête est présentée avec quelques informations pratiques (horaires, lieu, tarifs, contact, site web).



**Vite ! Egayez votre séjour et rejoignez l'esprit de fête des bourguignons !**

→ Le guide des fêtes est disponible exclusivement en version numérique, **téléchargeable** directement sur [www.fetes-vins-bourgogne.fr](http://www.fetes-vins-bourgogne.fr)

Retrouvez le [guide des caves](#)  
et le [guide des fêtes](#)  
directement sur ce QR code :



Pour vous aider dans la préparation de votre séjour en Bourgogne, consultez la rubrique « [Escapades viticoles](#) » sur [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr) ou suivez directement ce QR code :





**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

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

Bourgogne, le 23 mars 2022

*Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante pour les vignerons. Depuis le très fort gel d'avril, qui a suivi le démarrage 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.



© BIVB / Sébastien Boulard

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.

Après quelques mois, on constate de beaux équilibres tant pour les blancs que pour les rouges.

## Vins blancs

Les blancs expriment une belle fraîcheur qui séduira les amoureux de la Bourgogne. Très ciselés, ils offrent pour le moment des notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse, arômes qui évolueront en cours d'élevage.

## Vins rouges

Le rubis des vins rouges, tout en délicatesse, accompagne des arômes de fruits rouges frais ou plus mûrs. Cette belle expression fruitée se retrouve en bouche, avec des notes de cerise ou de framboise. Les textures sont délicates et les tanins très soyeux.

## Crémant de Bourgogne

Voici un millésime qui s'annonce d'un classicisme élégant, avec une expression aromatique fine et discrète. Les bouches sont vives et droites. Les vins de base sont frais, fruités avec une belle tension, grâce à des acidités marquées, propices à des vieillissements sur latte pour des vins de garde.

Le Chardonnay exprime l'amande, les fleurs blanches et de très légères touches de bonbon anglais, de fruits exotiques. Le Pinot Noir, plus structuré et puissant avec une maturité plus précoce, possède des arômes de petits fruits rouges, de cerises, de prunes.

**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 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

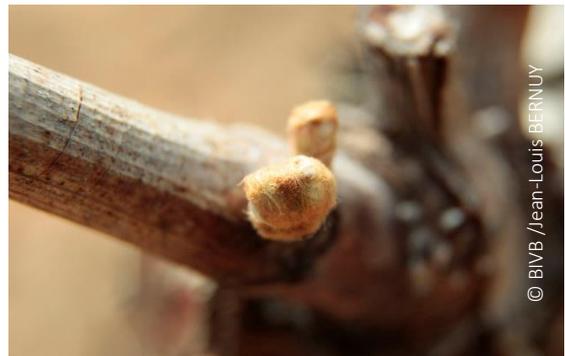
L'hiver 20-21 est marqué par une alternance de douceur et de temps froid, mais reste, en moyenne, plus doux et plus arrosé que la normale (*moyenne 1981-2010, voir graphiques plus bas*). Après un net rafraîchissement mi-mars, les températures remontent significativement et deviennent même estivales pendant 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.

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.



© BYB / Jean-Louis BERNLUX

### 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.

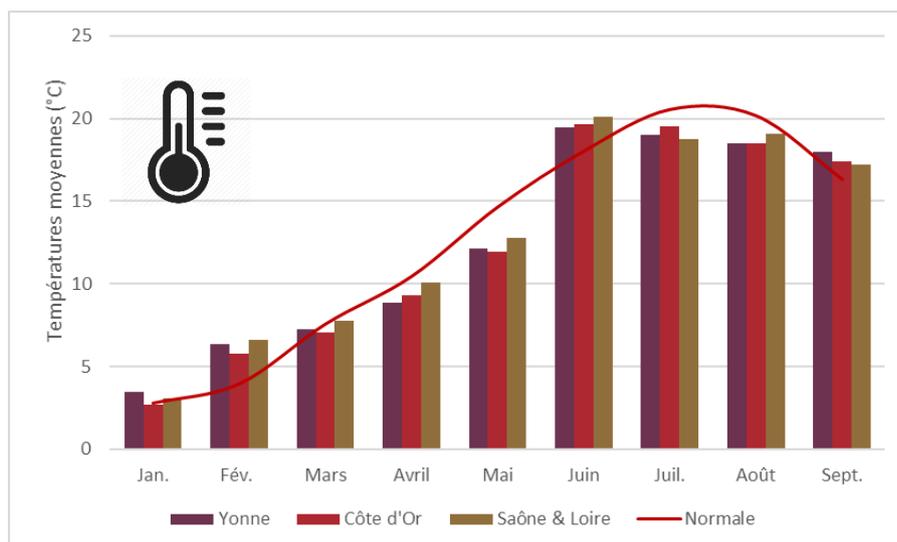
## Les Pinot Noir lancent les vendanges

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.

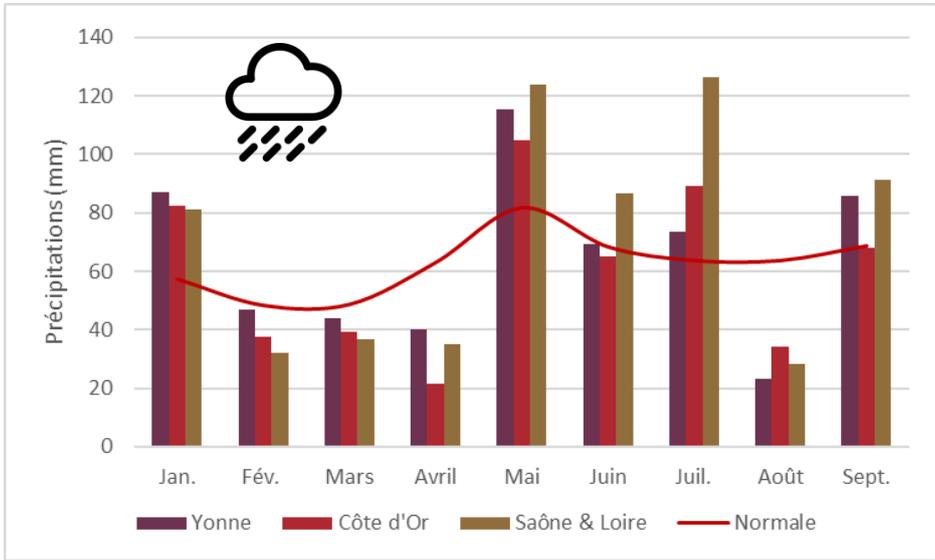
Les rendements sont globalement très hétérogènes, tous secteurs confondus. Il faut composer avec des volumes de vendanges faibles, voire extrêmement faibles sur les vignes les plus touchées par le gel et/ou, parfois, la grêle. Ce phénomène est accentué par un tri drastique au moment des vendanges et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

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



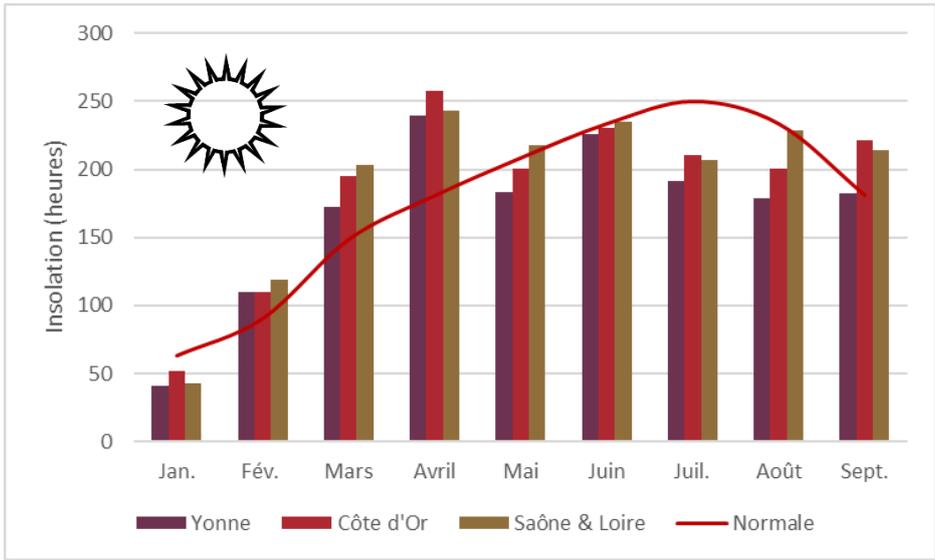
Sources : Météo France / BIVB

**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

*Bourgogne, novembre 2021*

**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'1,56 million d'hectolitre, le millésime 2020 est assuré d'un grand destin !



© BIVB / Aurélien IBANEZ

### 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.



### ■ 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

A nouveau, 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

## Millésime 2019 : En Bourgogne, la magie des années en 9

*Bourgogne, novembre 2020*

**2019 est une année à la météorologie fortement contrastée (voir communiqué de novembre 2019). 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 fabuleux. Il a fait chaud et sec, mais les vins affichent une fraîcheur qui ravit déjà les amateurs de vins de Bourgogne. La magie des années en 9 a une nouvelle fois opéré !**

Seul bémol, le volume d'1,23 million d'hectolitres (hors VCI) est inférieur à la moyenne 10 ans (1,44 million d'hectolitres - 2010-2019).

### Vins blancs

#### ■ Chablisien et Grand Auxerrois

2019 s'affirme d'ores et déjà comme un millésime exceptionnel. Les raisins ont atteint une très belle maturité tout en gardant une excellente fraîcheur. Les vins sont parfaitement équilibrés, leur nez développe d'agréables senteurs d'agrumes bien mûrs, accompagnées de subtiles notes florales. Quant à la bouche, elle est ample et généreuse, dotée d'une matière et d'une texture remarquables. La finale laisse apparaître une tension très appréciable.

#### ■ Côte de Beaune

Un millésime extrêmement prometteur. Marqués par une année particulièrement chaude, les vins sont d'une qualité étonnante. Ils présentent une gamme aromatique d'une grande richesse : aux arômes de fruits bien mûrs (abricot, pêche, coing) se mêlent quelques notes d'orange et de citron confit, associées à de délicates senteurs vanillées et florales.

Leur bouche, gourmande et d'un équilibre exemplaire, se caractérise par une concentration et une corpulence peu communes. Quant à leur longueur et leur persistance aromatique, elles sont tout simplement impressionnantes.



© BIVB / Jessica VUILLAUME

#### ■ Côte Chalonnaise

Là aussi, la chaleur de l'été a permis aux raisins d'atteindre, dans l'ensemble, un très haut niveau de maturité. Equilibre et harmonie sont les maîtres-mots de ce millésime. D'un point de vue aromatique, la palette proposée est admirable : à côté de notes délicieusement fruitées (pêche, poire, abricot), apparaissent de subtiles notes de tilleul, fleur d'acacia, miel et épices douces.

La bouche est tout à la fois charnue, ronde et fraîche, avec une finale savoureuse et une très belle longueur. D'une exquise gourmandise, les vins peuvent s'apprécier dès leur jeune âge, tout en ayant un bon potentiel de garde.

## ■ Mâconnais

Si les conditions climatiques de ce millésime (gelées de printemps, été chaud et sec...) ont été un frein à une maturité homogène, elles n'en ont toutefois pas affecté la qualité, sans doute du fait des petits volumes récoltés. Les vins se caractérisent par une grande richesse aromatique et un excellent équilibre. Le nez est marqué par d'intenses notes de fruits mûrs et de senteurs florales (agrumes, ananas, abricot, poire, chèvrefeuille, tilleul...). La bouche charnue et ronde est d'une excellente tenue, soulignée en finale par d'agréables arômes citronnés.

## Vins rouges

### ■ Grand Auxerrois

Avec 2019, le Grand Auxerrois signe là une deuxième année consécutive exceptionnelle. Les raisins ont pu atteindre une maturité optimale et donner des vins d'une très grande qualité. Le nez concentre de magnifiques arômes de fruits rouges et de fruits noirs (cerise, cassis, mûre), accompagnés de notes épicées et réglissées. Quant à la bouche, sa solidité s'appuie sur une matière peu ordinaire et une remarquable structure tannique. Tout en étant agréables dès leur plus jeune âge, les vins ont un vrai potentiel de garde.



### ■ Côte de Nuits

Les vins rouges impressionnent par leur nez expressif et leur bouche harmonieuse. Leur gamme aromatique est extrêmement riche et variée, d'intenses notes de fruits rouges et de fruits noirs se mêlent à de délicates senteurs florales, le tout enveloppé de nuances subtilement épicées (framboise, griotte, myrtille, cassis, rose, pivoine, violette...). La bouche n'est pas en reste : concentrée et magnifiquement structurée, elle est tout simplement éblouissante. Grâce à ses tanins tendres et bien mûrs, sa finale soyeuse est déjà fort plaisante. Très belle évolution à prévoir sur les prochaines années.

### ■ Côte de Beaune

Tout comme pour la Côte de Nuits, 2019 est, pour la Côte de Beaune, un millésime qui marque les esprits. Florilège de petits fruits rouges, mais aussi de fruits secs, d'épices et de senteurs florales, leur nez est éblouissant. En bouche, tout est équilibre et harmonie. Leur corpulence, leur chair et leur rondeur, soulignées par des tanins veloutés, les rendent particulièrement gourmands. Bien que déjà fort appréciés, ils pourront aussi vieillir dans d'excellentes conditions.

### ■ Côte Chalonnaise

Là aussi, 2019 est un millésime hors norme. Les vins sont d'une élégance et d'une puissance peu ordinaires. Leur nez est marqué par de très agréables senteurs florales et fruitées. Aux notes de violette et de fleur de sureau, s'ajoutent celles de mûre, myrtille et cassis. La bouche est à la fois souple et concentrée, dotée d'une magnifique matière avec des arômes de fruits secs (figue, raisin...), d'épices et de réglisse. Finale et longueur sont également à la hauteur des espérances.

*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

## Avant-Première : une web-série pour découvrir les vins de Bourgogne autrement !

Le 30 mars, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) lance une invitation au voyage sur ses réseaux sociaux, en proposant chaque mercredi sa toute nouvelle série de vidéos consacrée aux 13 dénominations géographiques de l'appellation Bourgogne. Cette web-série prend la forme d'un « road-trip », dans lequel les amateurs explorent la Bourgogne en suivant Marie et Alain, deux youtubeurs partis à la rencontre du vin, des viticulteurs, mais aussi de la gastronomie et du patrimoine culturel de chaque terroir.

Elaborée à la demande de l'AOC Bourgogne afin de valoriser les Bourgogne plus dénomination géographique (Bourgogne Epineuil, Bourgogne Tonnerre, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côte Chalonnaise...), cette web-série donne la parole aux vignerons, mais aussi aux spécialistes, historiens, géologues, guide-conférenciers... Ici, la découverte se fait sous l'angle du voyage, le vin devenant prétexte pour une exploration des richesses et activités touristiques de la région.



Qui a rendu le Bourgogne Tonnerre célèbre à travers les cours d'Europe au 18<sup>ème</sup> siècle ? Quelle est la particularité du village de Coulanges-la-Vineuse ? Quel pèlerinage, fameux chemin de randonnée transeuropéen, fait étape sur la parcelle du Bourgogne La Chapelle Notre Dame ? Quelle Duchesse de Bourgogne avait fait sienne la terre des Bourgogne Côtes du Couchois ? Autant de questions auxquelles ces vidéos répondent simplement, grâce à de nombreuses interviews.

« Malgré leurs nombreuses qualités et leur ancienneté, nos vins restent à découvrir au-delà de leurs territoires. Nous voulons présenter leur diversité et leur richesse de manière ludique, tout en invitant un nouveau public à venir visiter nos villages et nos domaines », explique Bruno Verret, vigneron et Président du Syndicat des Bourgogne. « Le tourisme est une excellente opportunité pour découvrir ces appellations. Chacune s'inscrit dans une histoire. De grands personnages les ont appréciées, parfois même vantées à travers l'Europe, des monuments témoignent de ce passé viticole, autant que du dynamisme présent de ces vins. »

De très belles images illustrent ces vidéos, permettant de découvrir les vignobles, monuments historiques, voies fluviales, villages, notamment depuis le ciel, grâce aux images aériennes réalisées en drone.

## Rendez-vous chaque mercredi jusqu'au 22 juin

Le lancement de ces 13 vidéos coïncide avec le début de la saison touristique. Plutôt que de les publier en une seule fois, le BIVB choisit d'en faire un évènement hebdomadaire : du 30 mars au 22 juin, rendez-vous chaque mercredi à 18h pour découvrir un nouvel épisode.

Pour ne rien manquer, il suffira de suivre le #RoadTripBourgogne sur Instagram, Facebook ou Twitter.

Les vidéos seront publiées au même rythme, sur la chaîne YouTube [Vins de Bourgogne BIVB](#) : en s'y abonnant, vous serez informés de leurs sorties au fur et à mesure.



## Les Bourgogne plus dénomination géographique, 1<sup>ère</sup> marche vers la notion de Terroir

Les Bourgogne, comme les Mâcon, ont dans leur cahier des charges la mention de « dénomination géographique complémentaire ». Celles-ci mettent en valeur des territoires plus restreints au sein de l'AOC, dont les caractéristiques bien spécifiques se traduisent dans chaque vin. C'est une première étape vers l'identification du vin à son terroir, dont le stade ultime est le Climat en Bourgogne.



L'AOC Bourgogne compte 13 dénominations géographiques complémentaires, dont la plus récente est le Bourgogne Côte d'Or (2017). Elles peuvent correspondre à une simple parcelle (Bourgogne Montrecul), un village (Bourgogne Epineuil) ou un ensemble plus étendu (Bourgogne Côte Chalonnaise, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune). Les Bourgogne sans dénomination blanc ou rouge, *a contrario*, ont une aire géographique très large, correspondant aux limites régionales du vignoble de Bourgogne.

Ces dénominations présentent aussi des exigences de production plus strictes que celles des Bourgogne sans dénomination. Enfin, elles illustrent particulièrement de la montée en qualité de l'ensemble des vins de Bourgogne depuis de nombreuses années.

### Fiche pratique des vidéos « Road-Trip en Bourgogne »

- ✓ 13 vidéos entre 6 et 7 mn
- ✓ Co-réalisation : BIVB / [Destination Camping-Car](#)
- ✓ 42 vignerons rencontrés et interviewés
- ✓ Tournage : août à octobre 2021
- ✓ A retrouver sur la [chaîne YouTube Vins de Bourgogne BIVB](#) à partir du 30 mars
- ✓ Nombre de jours de tournage : 20

**Calendrier de diffusions des vidéos consacrées aux 13 Bourgogne plus :**

30 mars	#1 Bourgogne Côte Saint-Jacques
6 avril	#2 Bourgogne Côtes d'Auxerre
13 avril	#3 Bourgogne Coulanges-La-Vineuse
20 avril	#4 Bourgogne Chitry
27 avril	#5 Bourgogne Tonnerre
4 mai	#6 Bourgogne Epineuil
11 mai	#7 Bourgogne Montrecul
18 mai	#8 Bourgogne Côte d'Or
25 mai	#9 Bourgogne La Chapelle Notre Dame
1er juin	#10 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits
8 juin	#11 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
15 juin	#12 Bourgogne Côtes du Couchois
22 juin	#13 Bourgogne Côte Chalonnaise



© BIVB /indecoprod



# BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon Dès le 6 mai, l'Ecole des Vins de Bourgogne propose des ateliers-dégustation inédits

*La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin (CIGV) de Dijon ouvre ses portes le 6 mai, avec un pôle culture et formation de 5 000 m<sup>2</sup>. L'Ecole des Vins de Bourgogne, installée dans le hall principal de la CIGV, disposera de 70 m<sup>2</sup> dédiés à un concept unique autour de 4 ateliers de dégustation imaginés pour éveiller les cinq sens. Immersifs et innovants, ils permettront aux visiteurs de compléter leur expérience culturelle et gastronomique par une expérience multisensorielle sur les vins de Bourgogne.*

### Un concept unique à Dijon

Visiteurs de la Cité de la Gastronomie et du Vin, touristes français et internationaux, locaux... ces ateliers seront **accessibles à tous** : néophytes ou amateurs ayant **envie de découvrir les vins de Bourgogne** autrement, **d'acquérir les premières notions de la dégustation**.

**L'innovation et la diversité des sujets abordés sont les points forts des 4 ateliers.** Les participants seront véritablement immergés dans le sujet, grâce à des images et vidéos projetées sur les 4 murs de la pièce (2,90 m de hauteur). Ils pourront par exemple, se retrouver au cœur d'une parcelle avant de déguster le vin qui en est issu, ou plonger dans les fruits et fleurs qui composent les arômes de ce même vin !



**Chaque atelier s'organise autour d'un temps de dégustation** (3 à 5 vins) et donne les clés de compréhension des vins de Bourgogne. Pour élargir le champ des possibles, des ateliers « sur mesure » pourront être créés sur demande pour les particuliers et les entreprises, de même que des ateliers en anglais.

**Brigitte Houdeline, Directrice de l'Ecole des Vins de Bourgogne se réjouit de ces nouveaux ateliers** : « *Nous voulons proposer au visiteur une manière innovante et conviviale de découvrir les vins de Bourgogne. Des ateliers où s'entrelacent immersion visuelle, auditive et gustative, plongeant le participant dans un voyage pluri-sensoriel au cœur du vignoble. Nous souhaitons, par ce biais, donner l'envie de découvrir plus encore notre magnifique région et la diversité de ses vins.* »

## 4 ateliers-dégustation pour 4 thématiques

Quatre ateliers seront proposés, pour un tarif allant de 20 à 29 € ayant une durée de 40 minutes à 1 heure. Chacun aura une capacité maximale de 18 places par session (accessible aux personnes à mobilité réduite). Ouverture de la billetterie prochainement (courant avril).

- ▶ **Initiation à la dégustation** : décoder les techniques et le vocabulaire de dégustation pour apprendre à caractériser un vin, en décrivant son aspect visuel, olfactif et gustatif.  
*40 minutes, 3 vins dégustés, 20 € / personne.*
- ▶ **L'effet millésime** : prendre en compte le millésime dans le choix d'un vin, en intégrant la culture de la vigne en mono-cépage, l'évolution d'un vin, son potentiel de vieillissement...  
*40 minutes, 3 vins dégustés, 20 € / personne.*
- ▶ **Bourgogne vins de terroirs** : comprendre la notion de terroir en Bourgogne à travers les cépages, le savoir-faire des vigneron, la hiérarchisation des 84 appellations, les Climats.  
*40 minutes, 4 vins dégustés, 20 € / personne.*
- ▶ **Accords mets et vins** : exploiter la diversité des vins de Bourgogne en les mariant avec la gastronomie bourguignonne. Dégustation de 5 vins avec 5 spécialités régionales.  
*1 heure, 5 vins dégustés, 29 € / personne.*



## Pour en savoir plus...

Envie de prolonger l'expérience, de se perfectionner, d'approfondir d'autres sujets, l'Ecole des Vins de Bourgogne propose de [nombreuses formations](#), adaptées à tous, du débutant ou professionnel. Une équipe de spécialistes passionnés (œnologue, sommelier, ingénieur agronome, technicien en viticulture, géologue, analyste sensoriel) partageront leur expérience et leur passion avec vous. En 2023, l'Ecole des Vins sera installée à la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune.

### Comment réserver ou offrir un atelier-dégustation ?

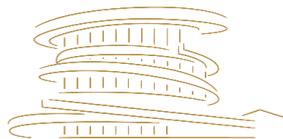
- ✓ Sur le site internet de l'Ecole des Vins de Bourgogne : [www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)
- ✓ Sur le site internet de la CIGV : [www.citedelagastronomie-dijon.fr](http://www.citedelagastronomie-dijon.fr)
- ✓ Dans le hall de la CIGV, au guichet tenu par l'Office de Tourisme de Dijon

### A propos de l'Ecole des Vins de Bourgogne

Créée en 1974 par l'Interprofession des Vins de Bourgogne (BIVB), l'Ecole des Vins de Bourgogne a acquis une véritable expertise dans la formation œnologique et l'organisation de séjours œnotouristiques. Basée à Beaune, capitale des vins de Bourgogne, l'Ecole rayonne à travers tout le vignoble, grâce à ses antennes à Mâcon, Dijon et Chablis. Sa proximité avec les acteurs de la filière viticole (viticulteurs, négociants, mais aussi tonneliers, restaurateurs...) lui permet d'enrichir la qualité des séjours proposés, en offrant des activités sur tout le territoire. L'Ecole fait découvrir l'ensemble de la Bourgogne viticole, des appellations Régionales aux mythiques Grands Crus. [www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)



Chablis



Beaune



Mâcon

## Les premiers mécènes s'engagent auprès de la Cité des Climats et vins de Bourgogne

### ► Une campagne de mécénat en faveur de la Cité

#### La Bourgogne viticole : un patrimoine culturel millénaire

La **Bourgogne** est connue dans le monde entier pour son histoire, son patrimoine, ses vignobles et ses vins. Elle est en effet le **berceau d'un grand modèle de viticulture**, archétype des **vignobles de terroirs**, en recherche constante d'une forme d'aboutissement qui s'incarne dans ses **Climats**. Nulle part ailleurs dans le monde, l'homme a cherché à lier d'une manière aussi précise et intime une production viticole à son lieu de production, et ce depuis des siècles. C'est ainsi que les « **Climats du vignoble de Bourgogne** » ont été inscrits, en 2015, sur la liste du Patrimoine mondial de l'**Unesco**, sur un périmètre délimité allant de Dijon aux Maranges, **en reconnaissance de leur valeur universelle**.

#### Trois sites pour transmettre la culture viticole bourguignonne

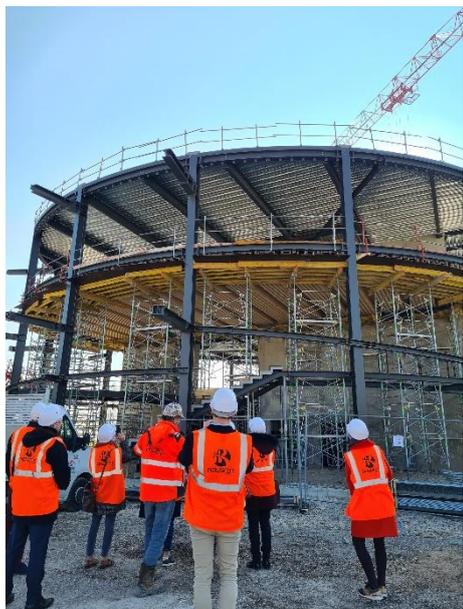
Afin de préserver et de partager ce patrimoine viticole millénaire, un grand projet culturel et touristique est né : la **Cité des Climats et vins de Bourgogne**, dans trois lieux emblématiques, à **Chablis, Beaune et Mâcon**. Un réseau de 3 sites culturels et touristiques, 3 **équipements structurants**, à haute visibilité, qui valoriseront la Bourgogne, son patrimoine, ses Climats et ses vins. Ouverte à tous, du néophyte au passionné, elle invitera ainsi à découvrir **l'univers de la vigne et du vin** à travers des **expériences conviviales, sensorielles, pédagogiques**, notamment avec des parcours de visite immersifs. En transmettant au plus grand nombre ce patrimoine culturel millénaire, la **Cité des Climats et vins de Bourgogne** contribuera indéniablement au rayonnement culturel de cette grande région viticole.

#### Un investissement de 22 millions d'euros

Pour la réalisation de ces **5 000 m<sup>2</sup>** de lieux de vie, plus de **60 entreprises** de toute la Bourgogne sont mobilisées. Le montant total des investissements des 3 lieux, s'élève à 22 millions d'euros, muséographie comprise. A ce jour, 80% du budget total est finalisé grâce, entre autres, à un fort soutien des professionnels du vin via le **Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)** et de la **Ville de Beaune**, les 2 maîtres d'ouvrages mais aussi grâce au soutien de nombreuses institutions et collectivités du territoire. Les 20% restant, soit **6 millions d'euros** ont vocation à être financés par le mécénat.

## ► Un début de campagne prometteur : déjà 2 millions d'euros collectés

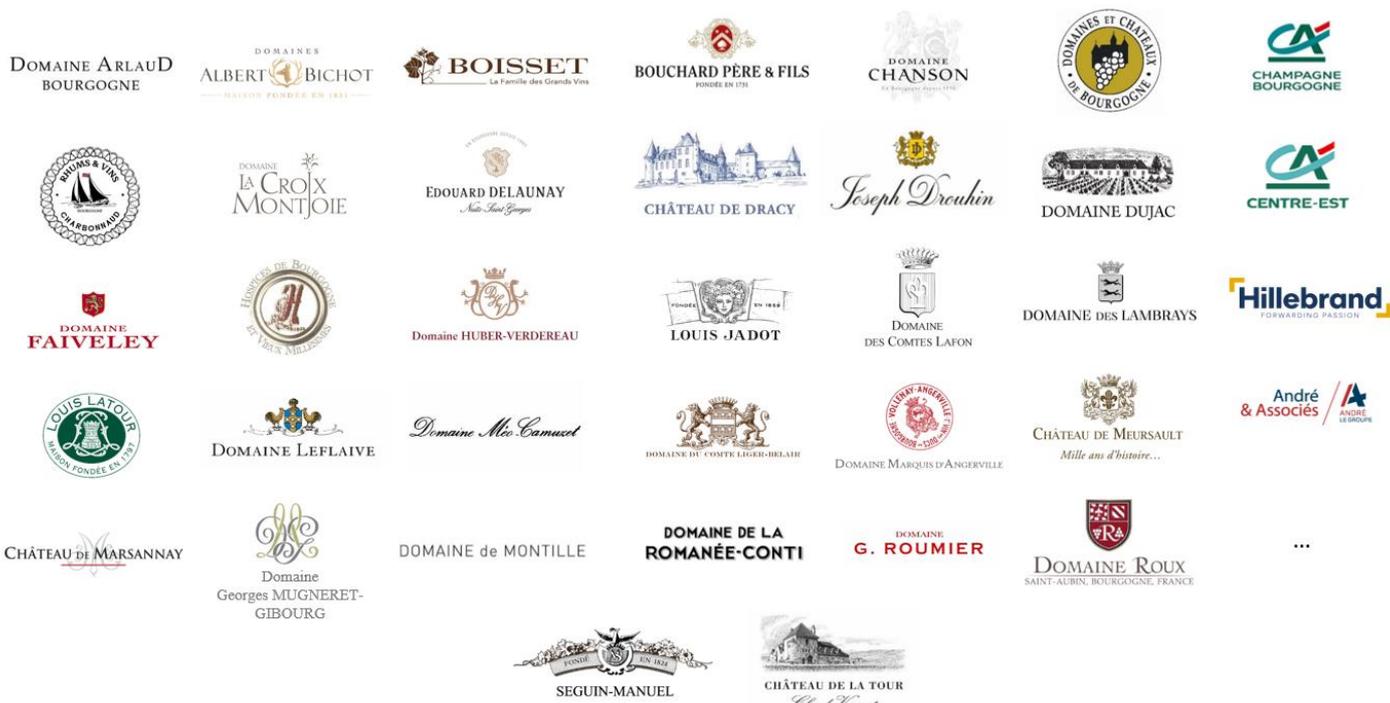
La campagne, pilotée par un groupe de mécènes issus de la Viticulture et du Négoces bourguignon, est menée depuis plusieurs mois, en vue de récolter les premiers fonds. A ce jour, **3,5 millions d'euros ont été promis dont 2 millions collectés**.



Ces résultats ont été atteints grâce à la mobilisation d'une cinquantaine de donateurs, issus pour une grande partie de la filière viticole, mais également de fidèles partenaires, issus du territoire et du reste du monde.

Depuis le début de l'année, **la Cité a souhaité réunir ses premiers mécènes dans le cadre de visites de chantier**. Les deux premières ont été organisées à Beaune, en janvier et mars dernier, les prochaines seront organisées à Chablis et Mâcon. Cela a permis aux donateurs de constater l'avancée des travaux et de rencontrer les équipes sur place.

Ambassadeurs de la Bourgogne et du Bourgogne, amoureux de notre belle région, professionnels de la vigne et du vin, amateurs de vins, entreprises du territoire, passionnés de patrimoine vivant... **La Cité invite tous ceux qui souhaitent contribuer à ce projet unique et fédérateur à venir rejoindre le cercle des mécènes déjà engagés.**



Retrouvez tous les mécènes engagés  
aux côtés de la Cité et rejoignez-les.

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

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