

# DOSSIER DE PRESSE

23 MAI 2022 | PARIS



GRAND  
**BOURGOGNE**  
HOTEL



## LA BOURGOGNE, UN VIGNOBLE AUX MULTIPLES FACETTES ET AUX TRÉSORS INSOUÇONNÉS...

De Chablis à Mâcon, sur à peine plus de 30 000 hectares, la Bourgogne viticole produit 84 Appellations d'Origine Contrôlée, de l'appellation Régionale à l'appellation Grand Cru. Parfois perçus comme élitistes ou exclusifs, beaucoup de ces vins offrent pourtant un réel potentiel de renouvellement et une vraie modernité.

Les appellations régionales Bourgogne et Mâcon avec leurs dénominations géographiques complémentaires que l'on appelle les « Mâcon plus » et les « Bourgogne plus » en sont un bel exemple. Cette palette de vins incarne une approche contemporaine et revisitée de la Bourgogne, prête à accompagner une nouvelle génération de consommateurs dans leur recherche d'un excellent rapport qualité prix/plaisir. Les Bourgogne et Mâcon « plus » sont une première marche vers la notion de terroir.

Jean-Pierre Garcia, Professeur à l'Université de Bourgogne, spécialiste des Climats

et terroirs viticoles, explique que le « plus » de ces appellations recouvre justement ce « supplément d'âme » que l'on attend de la Bourgogne. Le « plus », c'est notamment cette distinction par le lieu, particulièrement mise en œuvre en Bourgogne et ce depuis le Moyen Âge. « Le lieu fait le vin et le vin fait le lieu ».

L'étendue de la gamme Bourgogne offre un délicieux voyage sensoriel et des moments uniques de dégustation, quel que soit le niveau de l'appellation. La diversité des terroirs est l'héritage et la richesse du vignoble bourguignon. En Bourgogne, les vignerons accordent le même soin, le même investissement et la même passion à chacun de leur vin quelle que soit leur renommée.

Pourquoi la Bourgogne nous fascine toujours autant ? À vous de le découvrir....

## #1 Après plus de deux années de pandémie, les vins de Bourgogne reviennent créer l'évènement à Paris, avec cette seconde édition du Grand Bourgogne Hôtel, pourquoi ?

Tout d'abord, nous sommes impatients de retrouver les prescripteurs franciliens (cavistes, sommeliers, restaurateurs, grossistes, journalistes...) et de partager à nouveau des moments de convivialité, dans la lignée des Grands Jours de Bourgogne, qui ont eu lieu en mars dernier. Les 50 domaines et maisons présents au Grand Bourgogne Hôtel<sup>1</sup> viennent de toute la Bourgogne viticole et ont à cœur de faire découvrir, avec passion, leurs vins. De plus, la France est notre 1<sup>er</sup> marché, Paris étant le bassin principal de consommation après la Bourgogne. Nous voulons donc faire vivre une expérience unique au visiteur professionnel qui nous a tant manqué durant ces deux années ! Cette journée exceptionnelle est également l'occasion de mettre en valeur les appellations de Bourgogne moins connues. Elles représentent plus de la moitié de notre production et n'ont jamais été aussi qualitatives ! C'est pourquoi, nous proposons une large sélection de vins à moins de 15 €<sup>2</sup>.



Le programme est dense, des suites mettent en lumière les particularités du terroir bourguignon dont une immersion en terroir Chablisien, une dégustation de millésimes plus anciens est proposée, des intervenants exceptionnels animeront des conférences débats autour des Bourgogne plus dénomination géographique complémentaire...

<sup>1</sup> : 31 domaines, 3 caves coopératives, 16 maisons de négoce

<sup>2</sup> : Prix caveau grand public



## #2

**Le public reste étonné quand on lui parle de vins de Bourgogne abordables. Pourtant, la grande majorité des professionnels présents aujourd'hui, fait déguster au moins deux vins à moins de 15 €. Pourquoi ces appellations restent-elles méconnues ?**



La richesse des vins de Bourgogne se trouve dans ses 84 Appellations d'Origine Contrôlée, qui s'échelonnent de l'appellation Régionale à l'appellation Grand Cru. Or, les Grands Crus, qui sont la quintessence du terroir de Bourgogne, ne représentent qu'1 % de la production<sup>3</sup>. Nous disposons par ailleurs d'une grande diversité de vins, mais ces appellations Régionales (Bourgogne ou Mâcon plus dénomination géographique) et certains Villages moins connus (tels que Viré-Clessé, Irancy, Chorey-les-Beaune, Givry, Fixin...) ne bénéficient pas toujours d'une distribution suffisante. Cela peut venir de leur jeunesse (Viré-Clessé date seulement de 1998 et Vézelay de 2017), de leur faible production (petite surface), de l'ombre d'une appellation historiquement plus connue (Pernand-Vergelesses ou Ladoix s'effacent devant Corton)...

## #3

**Mais, pourquoi les mettre en avant justement aujourd'hui ?**

Parce qu'elles n'ont jamais été aussi bonnes et donc elles le méritent ! Le dérèglement climatique est plutôt favorable de ce point de vue, puisque nous parvenons chaque année à une maturité optimale. Parallèlement, les vignerons et vinificateurs ont gagné en technicité et savent tirer le meilleur de chaque millésime pour permettre au terroir de Bourgogne de s'exprimer, quel que soit le niveau d'appellation. L'éventail des vins dégustés au Grand Bourgogne Hôtel montre que la Bourgogne sait faire de très bons vins et à des prix accessibles.

<sup>3</sup>: Les AOC Régionales représentent quant à elles 52 % d'une récolte moyenne

## #4

**Vous parlez de dérèglement climatique. Il n'est pas toujours favorable. La Bourgogne a beaucoup souffert ces dernières années, notamment en 2021 qui marque une récolte historiquement basse à la suite du gel d'avril. Comment la Bourgogne compte-t-elle faire face à l'avenir ?**

Comme toute chose précieuse et périssable, la vigne nécessite des soins, une protection et une vigilance tout au long de l'année, face au dérèglement climatique. A l'avenir, il est primordial de maintenir la capacité de production de notre vignoble, tout en préservant l'environnement. C'est l'enjeu principal des 20 prochaines années. Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne a donc décidé d'accroître son budget recherche, tout en travaillant avec tous les acteurs du territoire pour explorer de nouvelles pistes conjuguant progrès, savoir-faire traditionnels et respect des terroirs. En outre, nous participons à

l'effort national, dans le cadre de la lutte contre le dépérissement de notre vignoble. Il n'y a pas de solution toute faite, il y a des itinéraires à inventer au vu des réponses apportées par les techniciens.

Nous pouvons également nous appuyer sur la nouvelle génération qui arrive petit à petit aux commandes de nos domaines, caves et maisons. Ces jeunes sont conscients des enjeux futurs, plus soucieux que jamais de préserver notre territoire, ses ressources naturelles et le cadre de vie. Ils sont la chance de la Bourgogne.



Cabotte à Savigny-les-Beaune





# LA BOURGOGNE A LA COTE

En 2021, la Bourgogne a amplement profité de la reprise de la consommation

## CHIFFRES CLÉS DES VINS DE BOURGOGNE EN FRANCE

En 2021, presque 1 bouteille sur 2 est vendue en France soit :

◆ 45% du total des ventes de vins de Bourgogne en volume (97,1 millions de bouteilles) : cumul Circuits Traditionnels (22 % : cavistes, cafés-hôtels-restaurants et vente directe) et Grande Distribution (23 % : hyper et supermarché, proxi, discount, drive).

◆ 38% du chiffre d'affaires global : cumul Circuits Traditionnels (28%) et Grande Distribution (10%)

Répartition en volume de la récolte 2021 (997 198 ha) :

- ◆ 60,4 % vins blancs,
- ◆ 28,5 % vins rouges/rosés
- ◆ 11,1 % Crémant de Bourgogne

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 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>4</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.



<sup>4</sup> : Selon une étude du cabinet Wine Intelligence, menée auprès de 1 500 personnes



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.

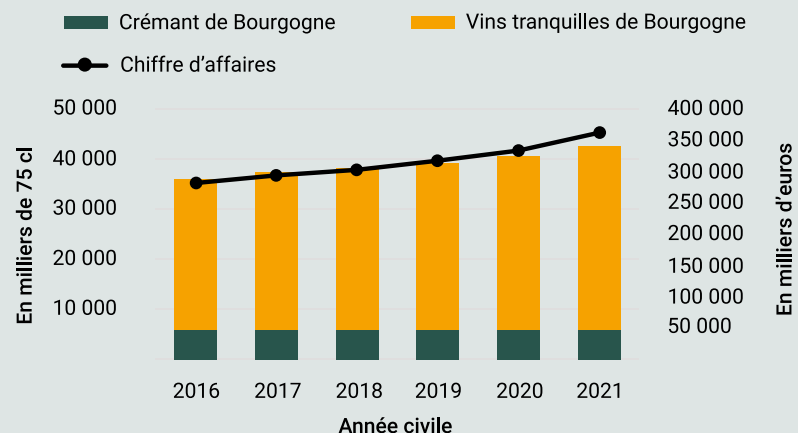
## ✂ GRANDE DISTRIBUTION : LA BOURGOGNE POURSUIT SA CROISSANCE SUR UN MARCHÉ EN BAISSÉ

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).



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

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).



# MIEUX CONNAÎTRE LES CONSOMMATEURS DE DEMAIN

L'interprofession des vins de Bourgogne souhaite préparer l'avenir en identifiant aujourd'hui les leviers qui feront le succès des vins de Bourgogne demain. Durant le 2<sup>ème</sup> semestre 2021, elle a confié une étude au Cabinet Kantar sur la perception et la compréhension des vins de Bourgogne auprès de la génération millénials en France. Après une 1<sup>ère</sup> phase qualitative de l'étude (échange avec 6 groupes d'individus), Kantar a interrogé, **1 000 consommateurs d'alcool**, susceptibles de s'intéresser aux vins de Bourgogne et répartis à part égale, en deux tranches d'âge :

## Les plus jeunes

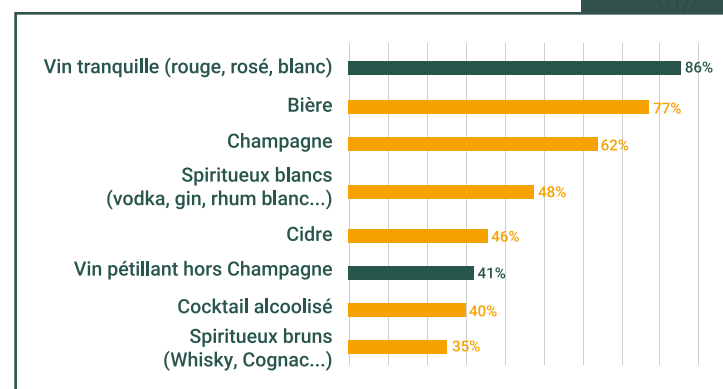
Les 23-30 ans dans leur globalité

## Les 31-45 ans

Population déjà bien installée dans la vie et dont on cible plus précisément les CSP+

## Parmi les catégories d'alcool suivantes, lesquelles avez-vous consommées au cours des 6 derniers mois ?

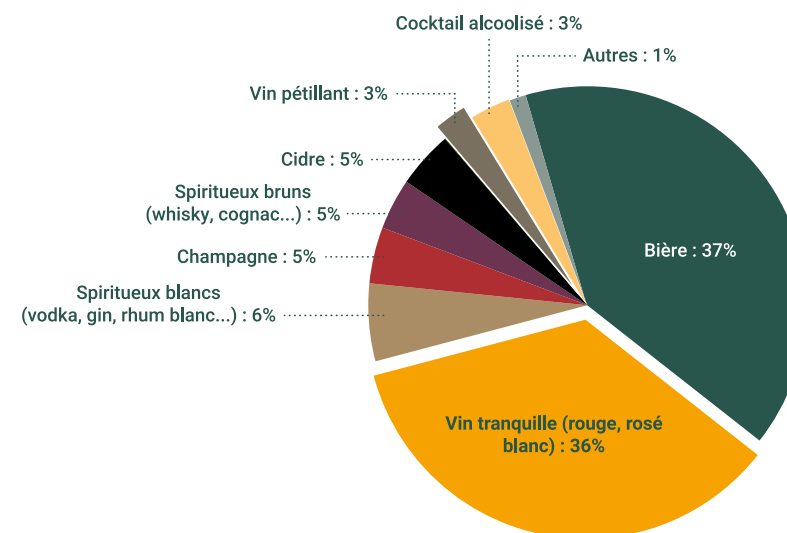
(1000 personnes interrogées sur la cible définie)



**LE VIN TRANQUILLE EST LA BOISSON ALCOOLISÉE QUI SÉDUIT LE PLUS DE MILLÉNIALS FRANÇAIS CONSOMMATEURS D'ALCOOL PARMIS LA CIBLE ÉTUDIÉE.**

86 % en consomment (78 % chez les 23-30 ans VS 89 % pour les 31-45 ans), devant la bière (77 %) et loin devant les spiritueux (<50 %). Les vins pétillants hors Champagne touchent également 2 millénials interrogés sur 5.

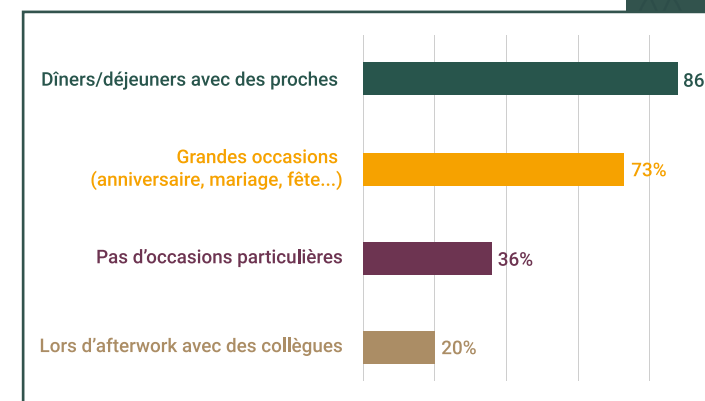
## Quelle est la catégorie de boissons alcoolisées consommée le plus souvent ?



Le vin tranquille est aussi la boisson consommée le plus souvent, pour un gros tiers d'entre eux (36% tout comme la bière 37%), mais avec une différence significative par âge : si les 23-30 ans privilégient encore la bière (41% d'entre eux) au vin (26%), l'ordre s'inverse chez les 31-45 ans (41% vin VS 35% bière).

## Habituellement, à quelle(s) occasion(s) buvez-vous du vin ?

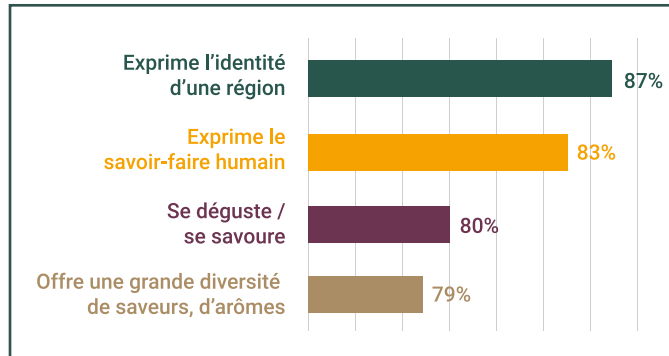
(millénials consommateurs de vin)



La cible des millénials étudiée consomme très majoritairement du vin le week-end, principalement lors de moments de partage, dans un cadre social familial (amis, famille, proches). Ces échanges permettent ainsi de reproduire la tradition. Ils peuvent aussi se faire plaisir en consommant du vin sans occasion particulière pour 36% d'entre eux.

## Les items d'image les plus associés au vin

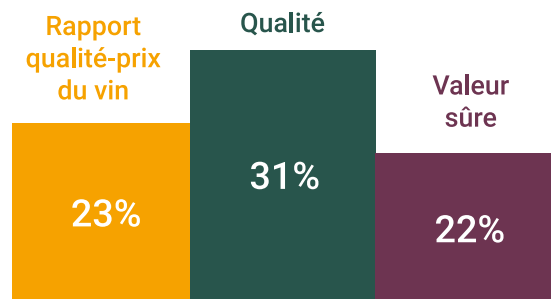
(millénials consommateurs d'alcool)



L'attachement à la tradition n'enlève en rien la perception moderne et chic du vin qu'ont les millénials interrogés, puisque 67% d'entre eux (74% des 23-30 ans) le considèrent comme un produit tendance et 57% trouvent qu'il donne une image distinguée.

## Caractéristiques les plus importantes dans le choix d'un vin

(millénials interrogés consommateurs de vin)



Ces préférences sont en phase avec l'un des grands enseignements de l'étude pour les vins de Bourgogne : outre leur qualité reconnue, ils sont décrits comme des « valeurs sûres », qui correspondent à la demande actuelle (frais, fruités, légers, équilibrés). Consensuels, ils peuvent s'associer à tous les moments de consommation.

L'identité de la région et le savoir-faire humain sont des critères d'image majeurs.

Chez les millénials, le vin est d'abord une histoire de tradition, un héritage dont ils sont fiers. Ils évoquent aussi l'expression du terroir. On est dans une dimension qualitative, un univers artisanal en adéquation avec la perception et l'identité des vins de Bourgogne et leurs 2000 ans d'histoire.

D'une manière générale, pour choisir un vin, les millénials interrogés privilégient surtout la qualité (31%), le rapport qualité-prix du vin (23%) et la valeur sûre (22%).

Le prix n'est pas un problème pour eux s'il est cohérent avec leurs attentes (et leurs valeurs).

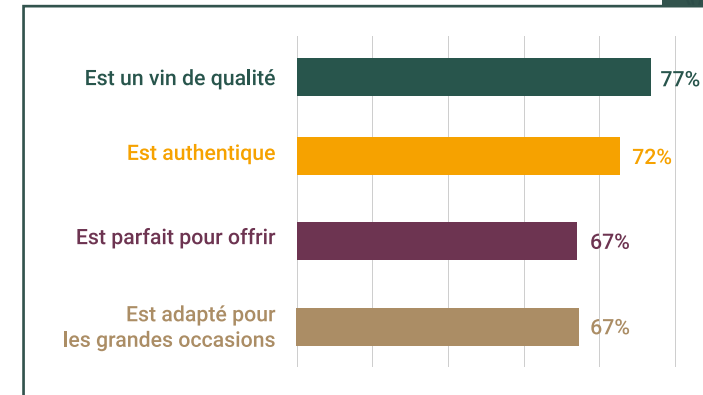


## PERCEPTION DES VINS DE BOURGOGNE

### Les items d'image les plus associés

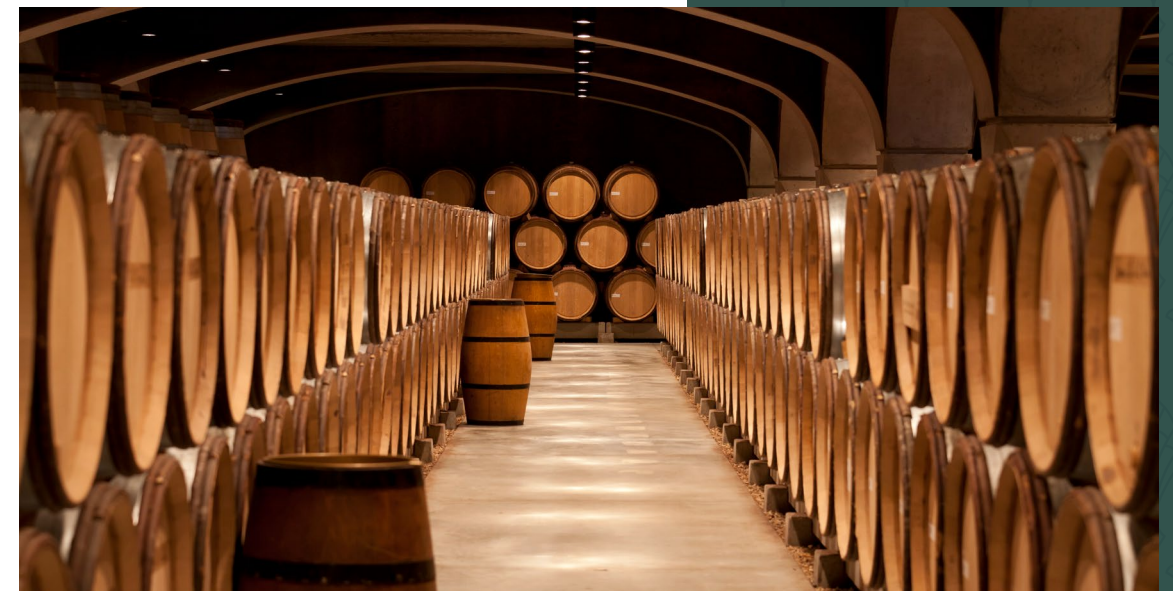
#### aux AOC de Bourgogne

(millénials qui connaissent les vins de Bourgogne)



La Bourgogne a l'opportunité de capitaliser aussi sur des appellations plus méconnues, plus accessibles pour se désacraliser sans bien sûr se banaliser. Celles-ci peuvent apporter modernité, accessibilité, disponibilité et diversité en toutes circonstances.

Pour les vins de Bourgogne, deux items d'image ressortent nettement chez les millénials comme étant les plus importants : la **qualité** et l'**authenticité**. Suivent deux items qui positionnent le vignoble comme une référence : « pour offrir » et « pour les grandes occasions ».





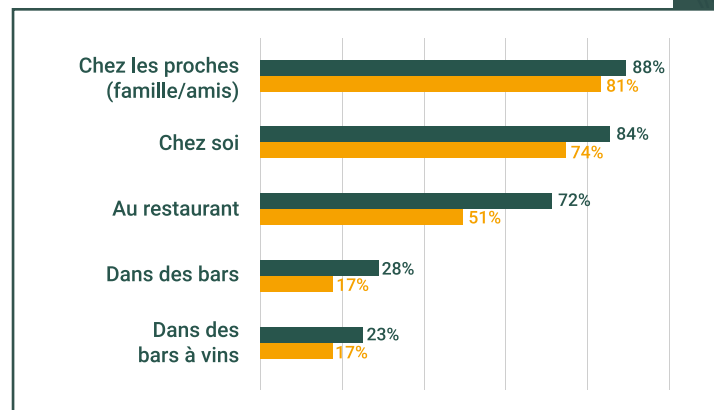


## CONSUMMATION ET ACHAT DE VINS CHEZ LES MILLÉNIALS

62% des millénials interrogés consomment du vin au restaurant. Pour cette génération, ce lieu permet de découvrir de nouveaux vins. Ils aimeraient toutefois, que le service du vin soit moins intimidant, moins codifié. Aussi, certains regrettent qu'il n'y ait pas plus de vins de Bourgogne sur les cartes.

### Lieux de consommation des vins

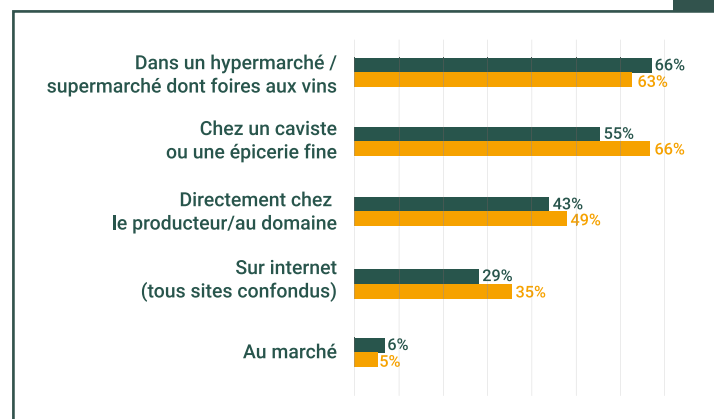
(millénials consommateurs de vins de Bourgogne)



■ TOUS VINS  
■ VINS DE BOURGOGNE

### Lieux d'achat des vins

(millénials consommateurs de vins)



■ CONSOMMATEURS TOUS VINS  
■ CONSOMMATEURS VINS DE BOURGOGNE

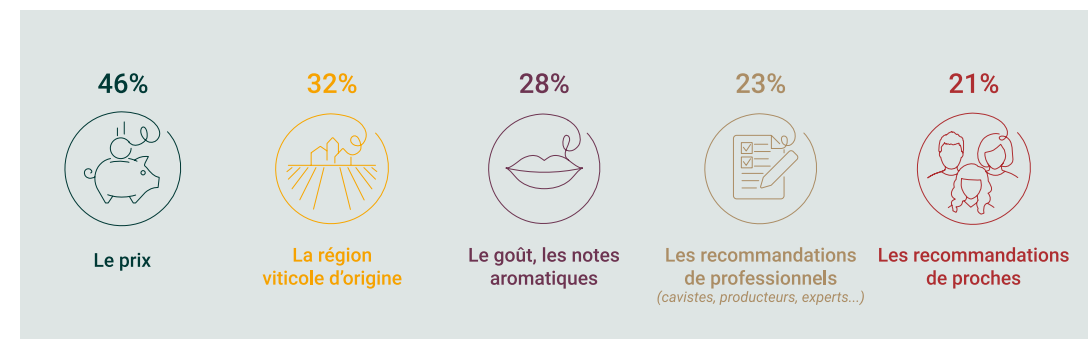
Parmi les millénials consommateurs de vins de Bourgogne interrogés, on constate qu'ils sont plus nombreux à boire du vin au restaurant (72% dont 1/3 n'y consomme aucun vin de Bourgogne). Cela montre que le restaurant est le lieu qui offre la plus grande opportunité de progression pour la consommation de vins de Bourgogne.

La grande distribution reste le lieu d'achat préférentiel des millénials interrogés. Mais les cavistes sont un lieu d'achat de vin important pour la génération (plus d'un millénial sur deux sur la cible interrogée). Ils constituent même le premier circuit d'achat chez les millénials consommateurs de vins de Bourgogne (66 %).

1/3 des personnes interrogées achètent désormais du vin en ligne (tous types de sites confondus).

### Les critères d'achat de vins

(millénials consommateurs de vins)



Au moment de l'acte d'achat, abstraction faite du critère de prix qui apparaît comme une contrainte d'achat en règle générale, la région d'origine ressort comme le critère d'achat prioritaire de cette clientèle.

Cela démontre l'importance de bien rattacher les appellations au vignoble (un avantage évident pour les Bourgogne plus dénomination).

Les millénials étudiés aiment les vins de Bourgogne mais connaissent assez mal les caractéristiques du vignoble. Les appellations bourguignonnes sont toutefois assez connues (taux de notoriété entre 40 et 70% pour les 10 plus

connues parmi celles testées), mais ne sont pas toujours associées au vignoble de Bourgogne. Les millénials sont ouverts à l'idée de découvrir une fois le lien à la région effectué. Cela doit permettre mieux transformer la notoriété en acte d'achat, car aujourd'hui, seulement 15 à 20 % des connaisseurs de ces appellations les consomment, pour les plus connues.

## LE VIN RESTE INTIMIDANT

Si les millénials sont attachés au vin, ce dernier reste pour eux un univers complexe et intimidant. Les codes et les clés de compréhension du vin sont des freins. Il est compliqué pour 61% d'entre eux de choisir un vin à offrir/servir à ses invités, tandis que 2/3 des 23-30 ans sont mal à l'aise lorsqu'ils sont désignés pour goûter le vin au restaurant.

Ils maîtrisent mal les mots clés du vin (31% ne savent pas ce qu'est un CEPAGE, 52% se trompent sur la signification du MILLESIME) et regrettent

un langage trop technique, notamment celui des spécialistes du vin qui « ne leur ressemblent pas ».

Si les cavistes restent une source importante d'informations sur le vin pour cette génération (43% des consommateurs de vin interrogés), derrière les proches (62%), les millénials s'inspirent de plus en plus des vidéos en ligne, applications et posts sur les réseaux sociaux pour se familiariser avec le monde du vin (en particulier les moins de 30 ans).





## EN CONCLUSION

Le vignoble de Bourgogne présente de belles perspectives. En prenant le temps d'expliquer aux millénials interrogés, les caractéristiques, la composition et l'histoire du vignoble, le cabinet Kantar a identifié qu'environ 40% d'entre eux étaient très intéressés à l'idée de consommer des vins de Bourgogne à l'avenir. Parmi eux, presque la moitié (46%) ne sont pas encore consommateurs de vins de Bourgogne.



Prény dans l'Yonne

### POUR CELA, LES VINS DE BOURGOGNE DOIVENT RÉPONDRE À UN DOUBLE ENJEU :

◆ Un enjeu de notoriété et de compréhension, surtout auprès des plus jeunes, car la proposition de valeur résonne bien avec leurs attentes. Il faut pouvoir mieux transformer la notoriété en acte d'achat.

◆ Un enjeu de visibilité/disponibilité pour recruter et fidéliser les consommateurs actuels en étant présents avec une offre accessible et diversifiée. Les appellations moins connues de Bourgogne et les appellations régionales plus dénomination répondent en grande partie à ces attentes. À nous de les faire mieux connaître avec un langage simple.

**Les Bourgogne et Mâcon plus dénomination géographique complémentaire répondent à de nombreux critères d'achat et habitudes de consommation des millénials. Encore trop méconnus, il faut néanmoins rassurer sur leur qualité. Ils sont une marche idéale pour entrer dans l'univers des vins de Bourgogne.**



# DU GRAND CRU À L'AOC RÉGIONALE, IL N'Y A QU'UNE BOURGOGNE

## ✂ LE MÊME SOIN APPORTÉ PAR LES PRODUCTEURS



Vézelay dans l'Yonne

Berceau d'une viticulture parcellaire, la structure du vignoble bourguignon est une mosaïque de vignes, parfois minuscules, qui produisent 84 appellations. Cette architecture viticole a permis un classement fin des terroirs en différents niveaux d'appellation qui ont une forte proximité géographique avec des parcelles situées sur les prestigieux coteaux classés en appellation Village, Village Premier Cru et Grand Cru et d'autres plus bas, dans le coteau ou la plaine, dédiées aux appellations Régionales. Cette proximité explique pourquoi les vigneron bourguignons, du Chablisien au Mâconnais, apportent le même soin à tous les vins de leur gamme.

## AOC RÉGIONALES DE BOURGOGNE, UN GRAND VIN DU QUOTIDIEN

Région de culture en mono-cépage, dont les deux grands représentants sont le Chardonnay et le Pinot Noir, la Bourgogne offre aux amateurs une incroyable diversité aromatique. Ces cépages rayonnent à travers le monde et font rêver les amateurs avec des vins authentiques, quel que soit le niveau d'appellation. La viticulture bourguignonne, avec ses petites parcelles précisément délimitées, appelées « Climats » pour les plus prestigieuses, rayonne

à travers le monde et fait figure de modèle de viticulture de terroir.

Les 7 appellations Régionales (Bourgogne, Mâcon, Bourgogne Aligoté, Crémant de Bourgogne, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne Mousseux) sont produites sur l'ensemble de la Bourgogne viticole, du sud de Mâcon au nord d'Auxerre. Seule l'appellation Mâcon a une aire de production plus restreinte.

## LES APPELLATIONS RÉGIONALES SONT CLASSÉES EN 3 SEGMENTS



**1**

Bourgogne Aligoté, Crémant de Bourgogne, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-tout-grains, Mâcon, Bourgogne Mousseux. Leur réglementation est moins contraignante que dans les autres segments, y compris en termes de cépage.

La production en volume est la plus importante des 3 segments.

**2**

Bourgogne et Mâcon-Villages (appartient au cahier des charges Mâcon).

**3**

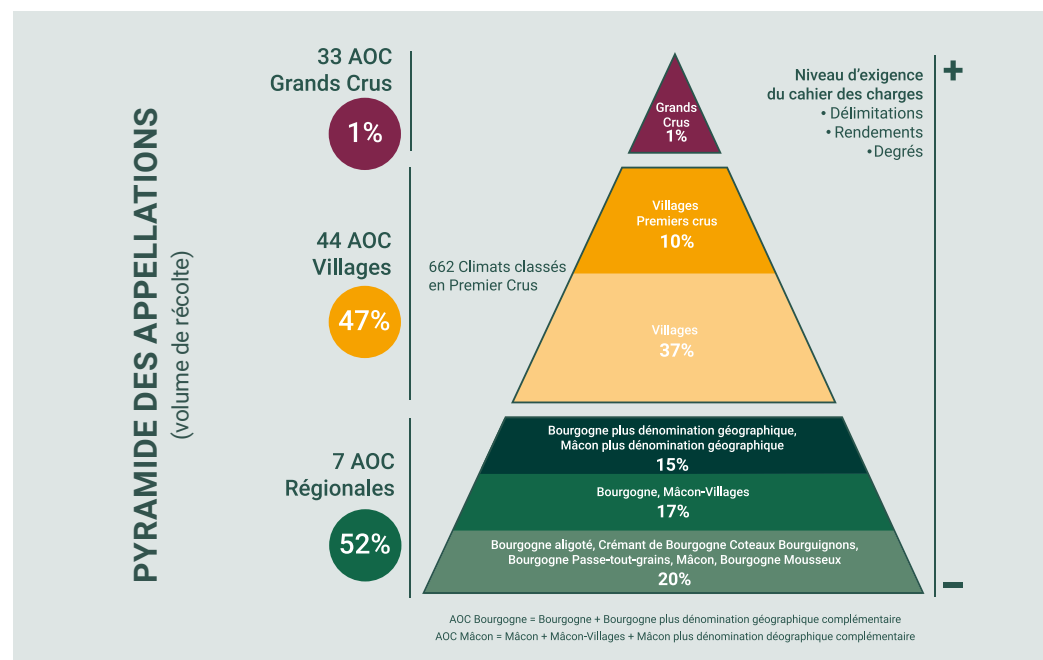
Celui des Dénominations Géographiques Complémentaires avec :

### ◆ 13 Bourgogne plus dénomination géographique complémentaire

(ex : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne Côte Saint Jacques, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Côtes du Couchois...)

### ◆ 27 Mâcon plus dénomination géographique complémentaire

(ex. Mâcon-Igé, Mâcon-La-Roche-Vineuse, Mâcon-Lugny...)



## ◆ Qu'est-ce qu'une dénomination géographique complémentaire ?

Certaines appellations ont, dans leur cahier des charges, la mention de « dénomination géographique complémentaire ». Il s'agit d'identification de territoires plus restreints que celui des Appellations d'Origine Contrôlée dans lesquelles ils se trouvent. Ces dénominations géographiques mettent en valeur des parcelles de Bourgogne ou de Mâcon aux caractéristiques bien spécifiques. Elles présentent aussi des exigences de production plus strictes. Ces Bourgogne ou Mâcon plus dénomination géographique (Bourgogne plus, Mâcon plus) sont, en quelques sortes, la première marche vers la notion de terroir.

Elles bénéficient particulièrement de la montée en qualité de l'ensemble des vins de Bourgogne depuis de nombreuses années grâce à :

- ◆ L'amélioration des pratiques culturelles et œnologiques
- ◆ L'engagement de la filière dans une dynamique écoresponsable
- ◆ L'évolution climatique

Elles sont une réponse compétitive aux attentes des consommateurs, en associant le plaisir à un prix abordable.



Chitry le Fort

\* Le vignoble de Bourgogne représente près de 30 050 hectares.

## ◆ Les dénominations géographiques dans l'appellation Bourgogne (Bourgogne plus)

Elles sont au nombre de 13 :

- Bourgogne Chitry
- Bourgogne Côte Chalonnaise
- Bourgogne Côtes d'Auxerre
- Bourgogne Côte d'Or
- Bourgogne Côtes du Couchois
- Bourgogne Côte Saint-Jacques
- Bourgogne Coulanges-la-Vineuse
- Bourgogne Épineuil
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits
- Bourgogne La Chapelle Notre-Dame
- Bourgogne Montrecul
- Bourgogne Tonnerre

Ici, la dénomination géographique peut être attribuée à plusieurs échelles : le plus souvent au niveau d'un ensemble viticole (ex. Bourgogne Côte Chalonnaise, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits...), parfois au niveau d'un Village (ex. Bourgogne Coulanges-la-Vineuse) et très exceptionnellement au niveau d'un Climat (ex. Bourgogne Montrecul).

Elles couvrent un peu plus de 4 012,5 hectares\*, soit 47,3 % de la surface de l'AOC Bourgogne (source BIVB : récolte 2021).

◆ 74 % de la surface est cultivée pour produire des vins rouges ou rosés (principalement à base de Pinot Noir, mais aussi avec des cépages accessoires comme le César)

◆ 26 % sont dédiés aux vins blancs (principalement à base de Chardonnay, mais aussi quelques cépages accessoires comme le Pinot blanc...)





## ◆ ROAD TRIP EN BOURGOGNE ◆

Une web-série consacrée aux 13 dénominations géographiques de l'appellation Bourgogne.

*L'Interprofession des vins de Bourgogne lance une invitation au voyage sur ses réseaux sociaux, en proposant chaque mercredi, un épisode dédié à une des 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.*

Jusqu'au 22 juin, rendez-vous chaque mercredi à 18h pour découvrir un nouvel épisode sur la chaîne Youtube des Vins de Bourgogne



Flashez le QR code pour découvrir les premiers épisodes



## ◆ Les dénominations géographiques complémentaires dans l'appellation Mâcon (Mâcon plus)

27 villages peuvent ajouter leur nom à celui de Mâcon dans le cadre d'une dénomination géographique :

Azé	Milly-Lamartine
Bray	Montbellet
Burgy	Péronne
Bussières	Pierreclos
Chaintré	Prissé
Chardonnay	La Roche-Vineuse
Charnay-Lès-Mâcon	Serrières
Cruzille	Solutré-Pouilly
Davayé	Saint-Gengoux-le-National
Fuissé	Uchizy
Igé	Vergisson
Lugny	Verzé
Loché	Vinzelles
Mancey	

Cela représente un peu plus de 1 962 hectares\*, soit presque 44 % de la surface de l'AOC Mâcon (source : récolte 2021).

◆ 92,7 % de la surface est cultivée en Chardonnay et produit des vins blancs.

◆ 7,3 % sont dédiés au Gamay pour les vins rouges et, de façon plus confidentielle, rosés.

## ◆ Quelle est la différence essentielle entre une appellation Régionale plus dénomination géographique complémentaire et une appellation Régionale sans dénomination ?

Leurs conditions de production plus restrictives élèvent le niveau d'exigence par rapport aux appellations Régionales sans dénomination :

◆ **Délimitation parcellaire plus précise** : ces dénominations géographiques permettent d'identifier un lieu particulier de production pour l'appellation Régionale et introduisent la notion de Terroir plus restreint, avec ses propres histoires et tradition. Les AOC Bourgogne et Mâcon, *a contrario*, ont une aire géographique très large, correspondant aux limites régionales du vignoble.

◆ **Densités de plantation plus importantes**

◆ **Rendements plus faibles**

◆ **Niveau des richesses en sucre de la vendange légèrement plus élevés**

## ◆ Quelles opportunités pour les appellations Régionales plus dénomination géographique complémentaire ?

Ces AOC Régionales plus dénomination géographique représentent un peu plus de 15 % de l'offre totale de vin de Bourgogne (moyenne 5 ans, 2016-2020). Elles peuvent ouvrir de nouvelles perspectives de commercialisation, avec des volumes réels et un excellent rapport qualité-prix-plaisir. Elles sont une grande opportunité pour les acheteurs et leurs clients. Cavistes, restaurateurs et autres prescripteurs peuvent mettre en avant cette nouvelle catégorie, qui leur permettra d'élargir leur audience auprès de consommateurs qui ne boivent pas encore de vins de Bourgogne. Dans le secteur de la restauration, ce sont des vins parfaitement adaptés à la vente de vin au verre.

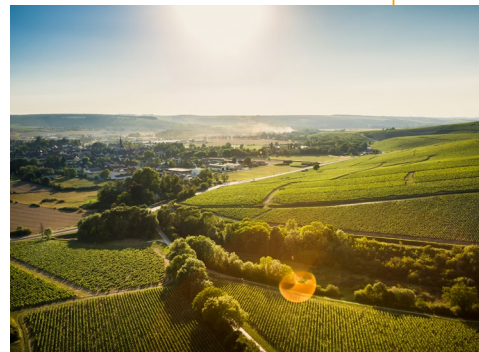


Vergisson dans le Mâconnais





# IMMERSION EN TERROIR CHABLISIEN



CHABLIS... le nom lui-même possède une magie sonore. On dit qu'il est, sur toute la planète, l'un des mots les plus connus de la langue française. Réputé pour ses vins prestigieux, Chablis est aussi un formidable vignoble pour dénicher de bonnes affaires avec des appellations pépites que sont **Petit Chablis et Chablis**.

À mi-chemin entre Beaune et Paris, au nord de la Bourgogne dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis s'étend sur une vingtaine de communes (**18% en surface de production** du vignoble bourguignon en 2019). Il est enraciné depuis des siècles dans un terrain géologique très particulier : le Kimméridgien. **Ce sol offre aux vins de Chablis leur étonnante minéralité.**

Vignoble le plus septentrional de Bourgogne, le climat océanique dégradé est parfait pour **le cépage Chardonnay qui occupe une place**

**de choix : c'est le cépage utilisé pour tous les vins blancs.** Il s'exprime avec élégance, comme nulle part ailleurs. D'un sous-sol vieux de **150 millions d'années**, il tire un caractère unique et inimitable.



**Quatre appellations sont déclinées sur près de 5 800 hectares :** Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

**Les appellations Petit Chablis et Chablis représentent ensemble 85 % du vignoble chablisien.** Elles offrent des vins complexes, riches de leurs terroirs singuliers, tout en restant accessibles à tous. Des vins « plaisir » pour accompagner l'apéritif ou en accords mets/vins.

Si l'on devait chercher des points communs à tous les Chablis, on parlerait de **fraîcheur, de finesse, de pureté et de minéralité, d'une expression cristalline.**





## LE KIMMÉRIDIEN ET LE PORTLANDIEN, DES CURIOSITÉS GÉOLOGIQUES TYPIQUES DE CHABLIS

Il y a environ 150 millions d'années, la mer recouvrait Chablis. L'étage particulier du Kimmeridgien s'est déposé à cette époque. Supérieur et moyen, cet étage stratigraphique, de 50 à 100 mètres d'épaisseur crée une alternance d'argiles calcaires, marnes et calcaires marneux. C'est sur ce sol gris pâle, voire presque blanc que s'expriment majoritairement les appellations Chablis. Il est aussi le sous-sol des AOC Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

L'appellation Petit Chablis s'exprime sur des sols et sous-sols un peu plus récents (d'une dizaine de millions d'années), datant du Portlandien, appelé Tithonien depuis 1990.

En quoi les calcaires du Kimméridgien et du Portlandien diffèrent-ils ? Pendant le Kimméridgien, le niveau de la mer est bas et les produits de l'érosion terrestre, tels que l'argile, se mélangent facilement aux dépôts de carbonates. Ceci explique la formation de marnes et la présence d'huîtres fossiles. En effet, les huîtres n'aiment pas les eaux profondes.



En revanche, pendant le Portlandien, le niveau de la mer est plus haut : les apports de l'érosion terrestre sont donc moins abondants et les calcaires plus durs.

Après la mise au jour du socle d'origine marine, l'érosion façonne les paysages tels que nous les connaissons. La poussée des Alpes constitue quant à elle le grand moment de création du paysage chablisien. Les calcaires durs du Portlandien se fissurent alors que les marnes calcaires du Kimméridgien, plus tendres, absorbent mieux la poussée.

Bien entendu, tout le Chablisien n'est pas un gâteau uniforme de Kimméridgien. Le temps a remué la fragile écorce terrestre. D'autres strates se sont formées, mélangées. Mais c'est bien cette formation géologique, peuplée de coquillages d'un autre âge, qui caractérise le vignoble.

Ce petit miracle géologique joue un grand rôle dans la typicité des vins de Chablis. C'est à lui que certains attribuent ce goût minéral, qui semble sorti des entrailles de la terre.

## ◆ CHABLIS

La plus grande des 4 appellations est aussi la plus connue. Planté sur les coteaux exposés au nord et à l'est et sur les plateaux, avec des rendements limités à 60hl/ha, Chablis se distingue par un beau volume de bouche, des arômes qui conservent longtemps leur fraîcheur et une plus grande aptitude à la garde que son cadet.

**ROBE** : reflets d'or blanc, teintés de vert dans leur jeunesse

**NEZ** : pomme verte, citron, silex, champignon

**BOUCHE** : sec et suave, longue persistance en bouche, grande finesse

**TERROIRS** : coteaux exposés au nord et à l'est, sols du Kimméridgien composés d'un sous-sol de marnes grises qui alternent avec des bancs de calcaire, coquilles d'huîtres fossilisées

### SUPERFICIE EN PRODUCTION

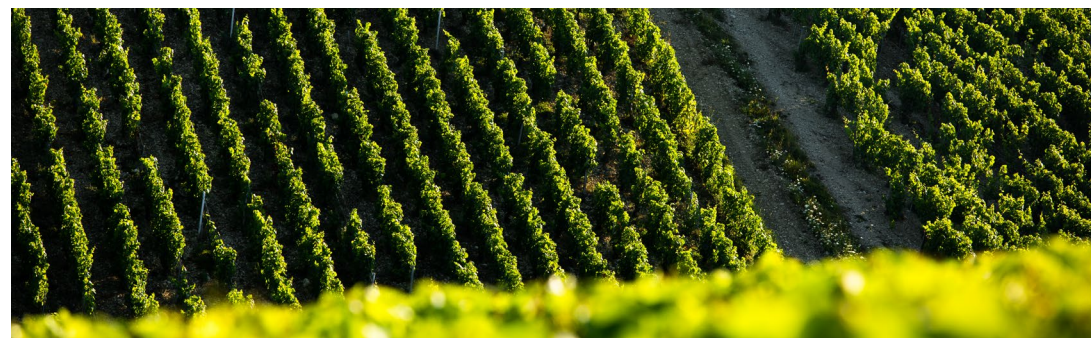
3 712 ha en 2021

### RÉCOLTE MOYENNE ANNUELLE

183 964 hl sur 2017/2021

### ACCORDS

Terrines de poissons, sushis, currys et tandoori, fromages de chèvre, comté



## ◆ PETIT CHABLIS

Cultivé principalement sur les plateaux situés en haut des coteaux, sur un sol dont le calcaire est plus récent datant du Portlandien (ou Tithonien), ce vin frais et digeste constitue une première introduction fort réjouissante au Chablis. On apprécie sa vivacité et sa fringance. Il se destine à une consommation immédiate.

**ROBE** : or clair, paille de seigle, reflets verts

**NEZ** : fleurs blanches, agrumes, citron, silex

**BOUCHE** : vif et léger, rondeur et salinité

**TERROIRS** : situés en haut de côte ou sur les plateaux ; sols de calcaires bruns et durs, ou parfois de sols limoneux et sableux, en général entre 230 et 280 mètres d'altitude

### SUPERFICIE EN PRODUCTION

1 230 ha en 2021

### RÉCOLTE MOYENNE ANNUELLE

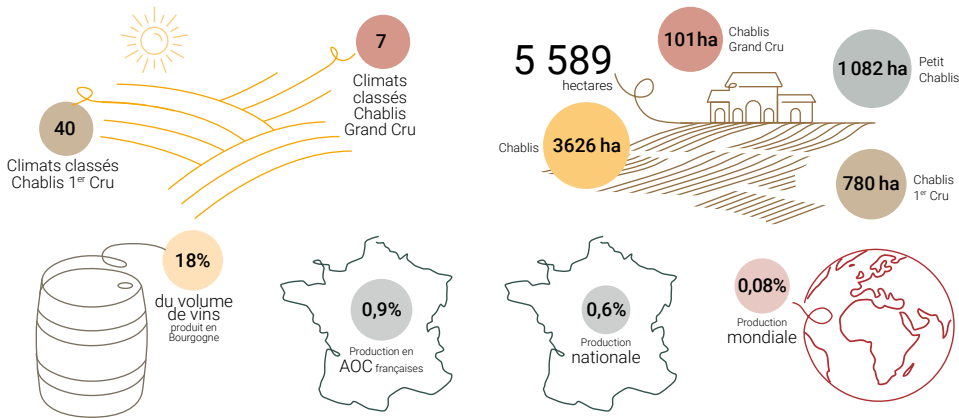
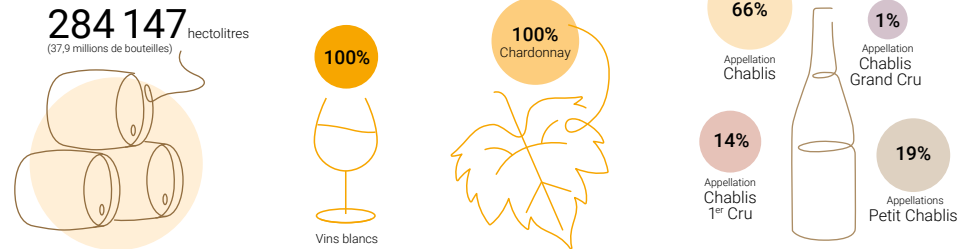
53 298 hl sur 2017/2021

### ACCORDS

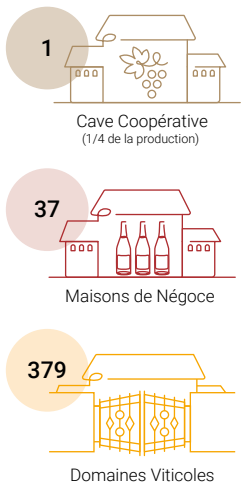
Huîtres, sardines grillées, andouillettes, fromages de chèvre, gruyères

# LES CHIFFRES CLÉS DU VIGNOBLE DE CHABLIS

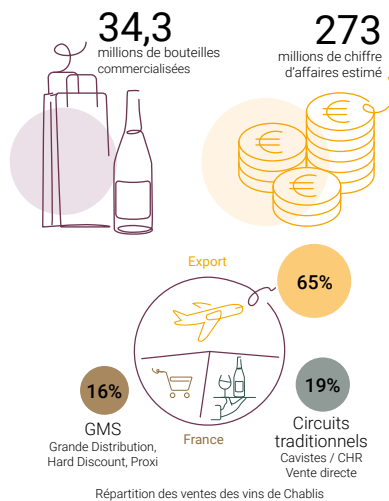
## Volume moyen commercialisable par an\*



## Les Entreprises



## Le Marché



## Parts de l'export



Juin 2021 (Sources : Douanes / IRI / BVB / DRAF) \* Moyenne : 5 ans 2015 - 2019 (Sources : DREV + VCI)



# MISE EN LUMIÈRE DES MILLÉSIMES 2020, 2019 & 2018 EN BOURGOGNE



Tout au long de l'année, les vignerons s'affairent sans relâche au cœur des vignes. Durant les quatre saisons, ils mettent en pratique des techniques anciennes, enrichies des dernières découvertes, pour produire des vins à la renommée internationale.

Dans les caves de Bourgogne, ils élèvent leurs vins avec minutie, en prenant le temps... précieux savoir-faire qui se transmet de génération en génération. L'élevage affine la personnalité de chaque cuvée, en soulignant ses qualités propres et en révélant toute la richesse de ses arômes et de ses terroirs d'origine.

Derrière chacune de vos dégustations se cache une année de travail...

Remarquable, magique ou idéal, la Bourgogne a traversé 3 millésimes singuliers.





## Un grand classique né d'une année singulière

Le millésime 2020 est, au dire de bien des professionnels bourguignons, un millésime très singulier. En premier lieu, il a été réalisé dans des conditions et un contexte relativement compliqué car année du confinement. Ensuite, il a été marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Enfin, le résultat. Il est absolument exceptionnel ! Les amoureux de la Bourgogne s'y retrouvent avec bonheur.

### ◆ VINS BLANCS

*Les vins blancs sont fruités, ils expriment une grande richesse aromatique et offrent bon potentiel de garde. Malgré la chaleur estivale, ils présentent de très beaux équilibres, portés par une fraîcheur aussi inattendue que remarquable. Ils sont conformes aux attentes d'un millésime bourguignon.*

### ◆ VINS ROUGES

*Les vins rouges se démarquent par leurs robes incroyables avec de belles couleurs soutenues. Les conditions idéales d'ensoleillement et la chaleur pendant la maturation ont conduit à des vins concentrés, avec du caractère, mais sans être lourds. Comme les vins blancs, ils ont su garder de la fraîcheur et offrent des profils gourmands sur des fruits noirs tels que la mûre, myrtille, cerise noire.*

## La magie des années en 9

2019 est une année à la météorologie fortement contrastée. Elle a apporté son lot de stress, avec des moments de tension dans beaucoup d'exploitations, alors que les vendanges se sont passées très sereinement, pour un résultat final 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 est inférieur à la moyenne de ces 10 dernières années (1,44 million d'hectolitres – 2010 à 2019).

### ◆ VINS BLANCS

*Équilibre et harmonie, voilà comment se définit le millésime 2019 dans les 5 régions viticoles de la Bourgogne. Les raisins ont atteint une très belle maturité tout en gardant une excellente fraîcheur. La bouche est ample et généreuse avec une persistance aromatique impressionnante.*

### ◆ VINS ROUGES

*Signe d'un millésime hors norme, les vins rouges présentent une gamme aromatique extrêmement riche et variée, avec d'intenses notes de fruits rouges et de fruits noirs se mêlent à de délicates senteurs. La bouche est à la fois souple et concentrée, dotée d'une magnifique matière. Tout en étant agréables dès leur plus jeune âge, les vins ont un vrai potentiel de garde.*

## Un millésime idéal en Bourgogne

L'eau a été très présente pendant l'hiver et a permis à la vigne de faire ses réserves, avant un été particulièrement sec et chaud. Favorisée par un printemps clément, la plante réalise une floraison parfaite, avec des grappes nombreuses et bien pleines. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte se fait à partir de la dernière décennie d'août et se prolonge jusqu'à fin septembre. Ce millésime provoque un enthousiasme rare, du nord au sud de la Bourgogne. 2018 est un phénomène rare, comme un vigneron en voit seulement une fois ou deux dans sa vie !

### ◆ VINS BLANCS

*Difficile d'imaginer mieux. 2018 est le millésime des superlatifs. Les vins blancs sont d'une richesse aromatique hors du commun. Ce sont des vins explosifs au nez dont la diversité des arômes reflète incroyablement bien celle de chaque terroir. Leur bouche, équilibrée, tendre et souple, se caractérise par une structure impressionnante et une belle tension. De quoi satisfaire les amateurs les plus exigeants.*

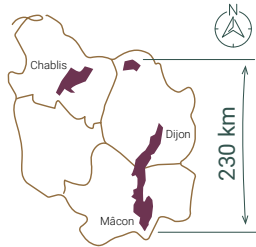
### ◆ VINS ROUGES

*Les vins rouges 2018 se démarquent par leur couleur intense, qui ne finit pas de séduire ! Le millésime 2018 fera référence et peut être considéré comme l'un des plus grands millésimes de ces 30 dernières années ! Cela se traduit par des vins à la fois aromatiques, riches et complexes, superbement équilibrés en bouche. Dotés d'une finale savoureuse et d'une longueur exemplaire, ils pourront être conservés avantagement de nombreuses années.*

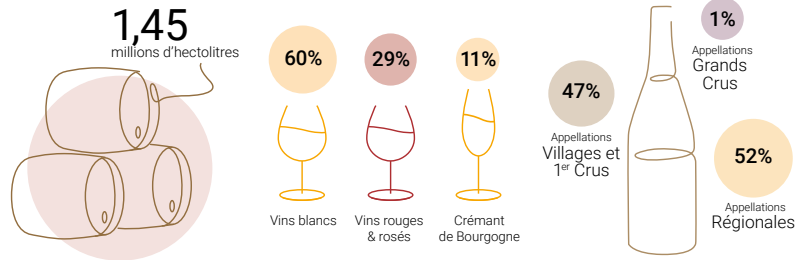


# LES CHIFFRES CLÉS DE LA BOURGOGNE VITICOLE

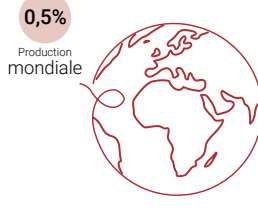
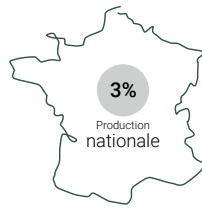
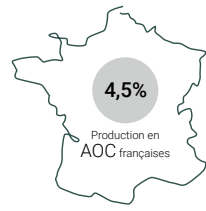
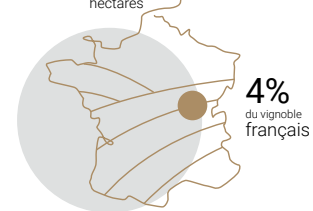
## Le Territoire



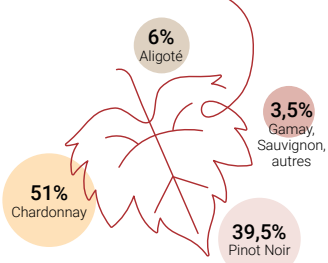
## La Production moyenne\*



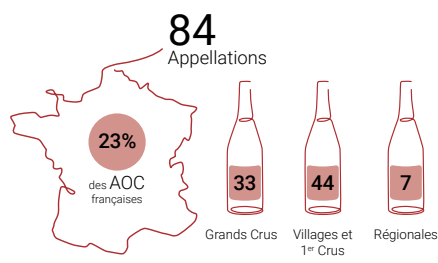
**30 052** hectares



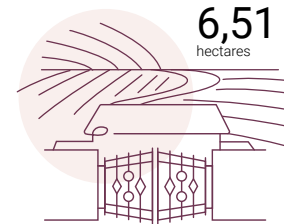
## Les Cépages



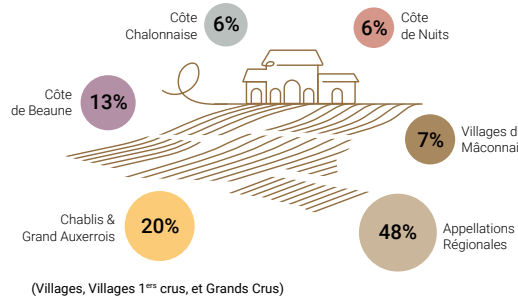
## Les Appellations



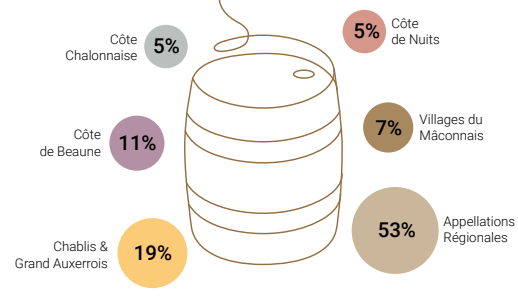
## Taille moyenne d'un domaine



## Surface en production par groupes d'appellations

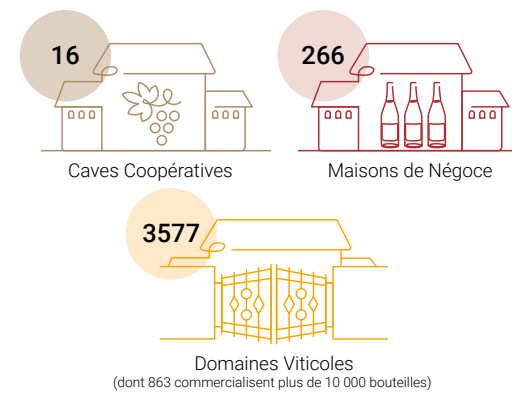


## Production par groupes d'appellations

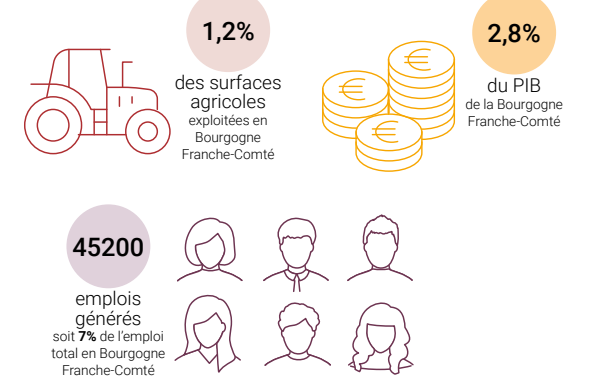


# LES CHIFFRES CLÉS DE LA BOURGOGNE VITICOLE

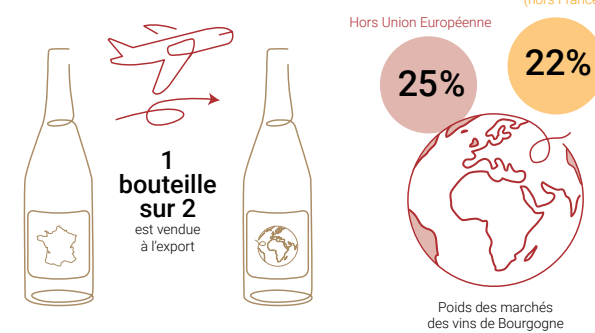
## Les Entreprises



## Le Poids régional



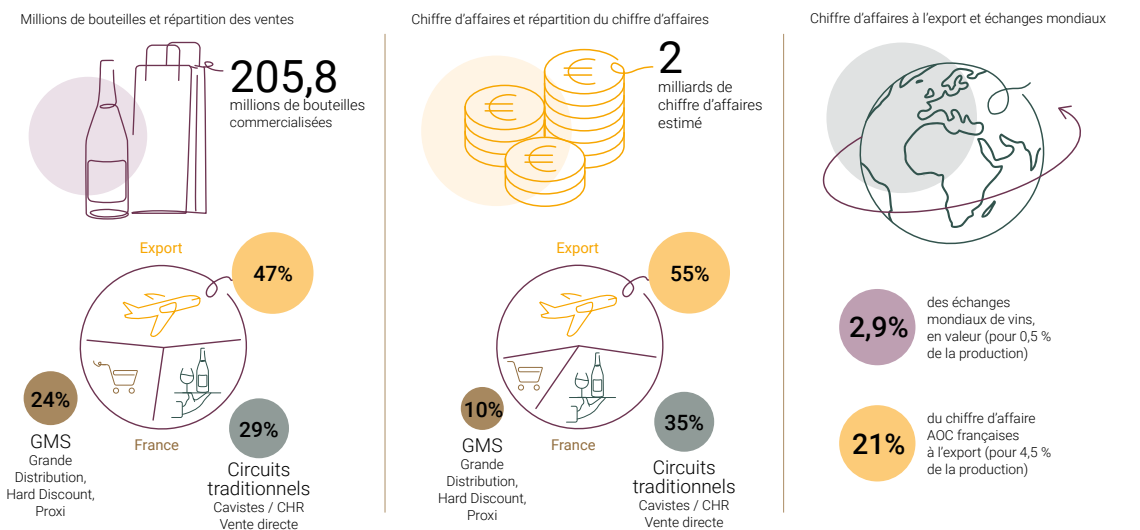
## Parts de l'export



## Premiers marchés à l'export



## Le Marché







# GRAND BOURGOGNE — HOTEL —

## CONTACTS PRESSE

### Sowine

**Christopher Renvoisé** - christopher@sowine.com - 06 64 11 87 56  
**Loïc Verneyre** - loic@sowine.com - 06 71 61 90 23

### Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

**Mathilde Paturaud** - mathilde.paturaud@bivb.com - 06 78 78 07 68

@VinsdeBourgogne  
#GrandBourgogneHotel



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



**BOURGOGNE**  
Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne