DOSSIER DE PRESSE
DES VINS DE BOURGOGNE

163ème VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE
19 NOVEMBRE 2023

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

Communiqué

#VinsBourgogne

BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

Millésime 2023 en Bourgogne : Au-delà des espérances !

Bourgogne, 13 novembre 2023

Cela fait quelques années que la Bourgogne n'avait pas connu deux années consécutives avec des volumes au-dessus de la moyenne. 2023 arrivant à la suite de 2022 met du baume au cœur des vignerons et négociants : les caves sont de nouveau (presque) pleines, avec une qualité chaque fois au rendez-vous.

C'est l'autre bonheur de ce millésime. En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne. Et le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique.
Résultat, les vins expressifs et fruités ont de très beaux profils aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge. Il y en aura pour tous les goûts, car ce millésime propose une diversité de profils liée au choix des dates de vendange. Il sera agréable d'explorer le millésime 2023 !

Vins blancs

Toute la Bourgogne est unanime, c'est « une très grande année en blanc ! ».
Les raisins mûrs, équilibrés et sains ont donné des vins qui se distinguent par leur richesse et une belle opulence, sans excès.
Les vins sont aromatiques, évoquant de jolis fruits blancs mûrs, comme la poire, la pêche. Les beaux équilibres sont préservés malgré le temps très chaud du début de vendange.

Vins rouges

Les vins rouges sont expressifs et s'ouvrent rapidement. Ils présentent des arômes gourmands, rappelant dans certains cas les fruits rouges frais, comme la framboise, et pour d'autres profils de vins, des arômes de fruits noirs, comme la mûre, voire sur les épices.
En bouche, ils sont d'une belle densité, avec une structure tanique soyeuse. Lors des vinifications, les conditions ont été réunies pour une bonne extraction de la couleur. Les robes d'intensité soutenue sont superbes.

Crémant de Bourgogne

Les vins de base sont fruités, équilibrés et élégants. Le Chardonnay présente un profil aromatique autour des agrumes, de notes florales, voire de fruits exotiques. Le Pinot Noir exprime les petits fruits rouges comme la framboise, la cerise. L'Aligoté préserve la vivacité avec ses notes citronnées. Enfin, le Gamay expressif apporte des arômes faisant penser à la fraise.

Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2023 en vidéo

© BIVB / Michel Joly

Scannez le QR code pour découvrir le millésime 2023 en vidéo

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

Climatologie du millésime 2023

Année après année, l'exceptionnel devient normalité. Heureusement, les bourguignons savent faire preuve de résilience et s'adapter à des conditions météorologiques capricieuses, redoublant d'attention à la vigne et de doigté en cave. Ce millésime le prouve une nouvelle fois.
Pour la plus grande joie de tous, la récolte est belle, aussi bien en qualité qu'en quantité, notamment du côté des Chardonnay. Les Pinot Noir ont également su profiter du soleil de septembre pour atteindre une belle maturité, alors que les grappes généreuses ont favorisé un tri qualitatif permettant de garder le meilleur d'une année rock-and-roll.

Un début de cycle en douceur

Malgré un hiver plus doux que la normale, le débourrement se fait avec quelques jours de retard par rapport à la moyenne, en raison d'une météo instable jusqu'en avril (alternance rapide de jours plus chauds et d'autres plus frais que la normale). Ce léger retard permet d'échapper aux rares gelées printanières.
Les toutes premières pointes vertes sont observées le 2 avril sur Chardonnay en zones précoces, puis le 12 avril sur Pinot Noir et Gamay.
Dans de nombreuses parcelles, dès le débourrement, on note une certaine hétérogénéité qui se maintiendra jusqu'aux vendanges. Celle-ci tient à un redémarrage étalé des vignes après la belle récolte 2022.

Un printemps en yoyo, mais une belle sortie de grappes

Début mai, les conditions deviennent propices à la pousse. Les stades phénologiques s'enchaînent alors à un rythme effréné. Jour après jour, les feuilles s'étalent, offrant enfin au paysage un ton verdoyant… de saison.
A partir du 20 mai, les températures remontent et se maintiennent au-delà des normales saisonnières, ce qui favorise une évolution rapide vers la floraison. Les toutes premières fleurs créent la surprise dès la fin mai. Le stade mi-floraison suit, le 7 juin, annonçant une récolte pour le tout début septembre.

Dans l'ensemble, la fleur se développe dans de très bonnes conditions, avec des températures favorables et un bel ensoleillement. Les orages localisés donnent de l'eau en toute fin de floraison, permettant aux capuchons floraux de tomber et de favoriser la pollinisation par le vent. La sortie de grappes généreuses rassure les viticulteurs sur le potentiel de la récolte à venir.

Le printemps s'achève avec un déficit hydrique qui ne se comblera pas de toute la campagne, malgré des orages en juin qui apportent localement des précipitations parfois très importantes (en Côte d'Or notamment, 80 à 140 mm/épisode).

Un cocktail estival où tous les temps s'enchaînent !

Juillet est à l'image de juin, relativement instable : alternance d'orages, de pics de températures jusqu'à 35-36°C et hygrométrie importante. Cette instabilité est propice aux maladies contre lesquelles les vignerons resteront vigilants tout l'été. Deux épisodes de grêles, les 11 et 15 juillet, occasionnent des dégâts très localisés (sud Mâconnais, nord Côte Chalonnaise, Meursault, alentours de Dijon). Toutefois, la Bourgogne est globalement indemne, à l'image des vignobles de Chablis et du Grand Auxerrois.

En secteurs précoces, les premières baies vérées (moment où les baies changent de couleurs), sont observées entre le 11 et le 18 juillet selon les secteurs.
Les températures restent relativement douces, avec une amplitude jour/nuit assez marquée, très bénéfique à la vigne.

Des vendanges très chaudes

La maturation se déroule dans des conditions chaudes avec un temps ensoleillé qui permettent une accumulation régulière en sucres. Août, ponctué d'épisodes pluvieux, permet de conserver le potentiel de récolte, avant de s'achever sous un soleil et des températures inhabituels pour la saison.
Pour cette raison, de nombreux vignerons décident de vendanger la nuit ou aux aurores. Cela permet de préserver la fraîcheur des baies et toute la qualité de ce millésime.

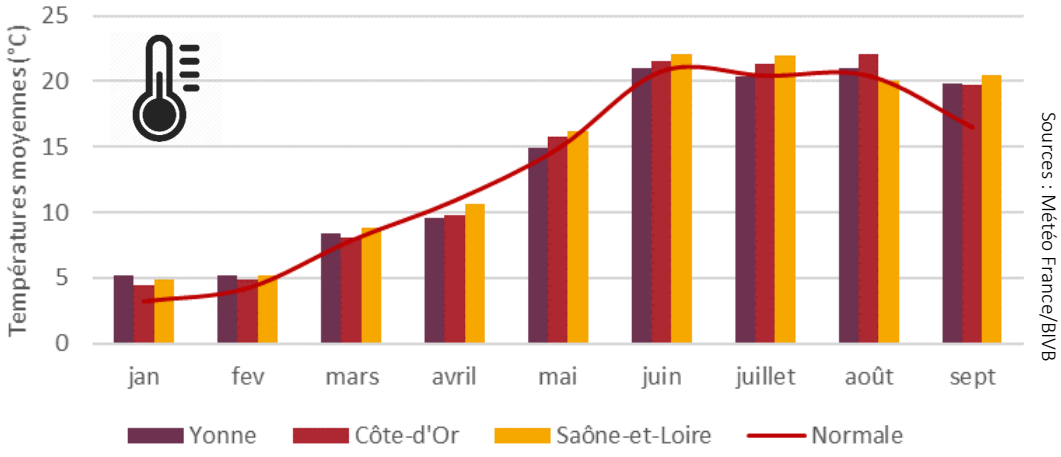
© BIVB / Michel Joly

Les Crémant de Bourgogne du Mâconnais (Lugny) ouvrent le bal des vendanges le 25 août. Il fait alors plus de 35°C au soleil et cela va durer jusqu'à la fin de la première semaine de septembre. Les vins tranquilles prennent le relais tout début septembre. D'abord les vins blancs, en particulier pour les parcelles en secteur précoce. Les Pinot Noir ensuite, vers la seconde semaine de septembre. Les nombreuses et belles grappes profitent alors de l'ensoleillement de la fin d'été pour parfaire leur maturité. La récolte s'étale du sud au nord de la Bourgogne, pour s'achever fin septembre à Chablis et dans les Hautes Côtes.

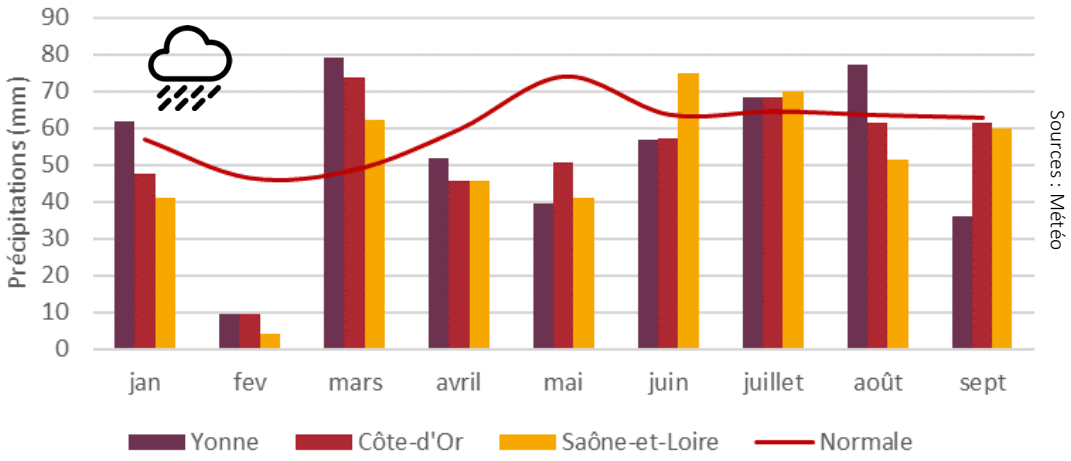
Les Chardonnay et Aligoté sont magnifiques. L'attention se porte davantage sur le Pinot Noir, plus sensible à la chaleur. Il nécessite un tri soigné, à la parcelle comme à l'entrée de la cave, pour supprimer les baies échaudées ou flétries, alors que l'état sanitaire est excellent.

Une fois lancées, les vinifications emplissent les caves de senteurs gourmandes. Les fermentations se déroulent bien et, après quelques semaines, on commence à distinguer à la dégustation les différents profils qui se dessinent.
L'élevage commence dans les caves pour ce millésime que l'on a hâte de découvrir et dont les volumes permettent de reconstituer les stocks. La Bourgogne a de quoi voir venir.

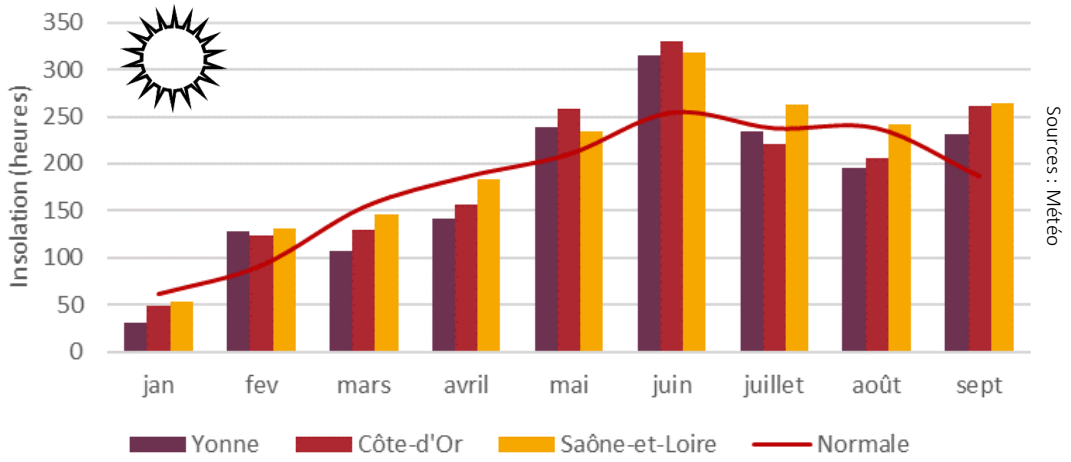
Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2023
Comparaison à la normale par département



Précipitations moyennes mensuelles (mm) - Bourgogne 2023
Comparaison à la normale par département



Nombre d'heures d'insolation moyenne / mois - Bourgogne 2023
Comparaison à la normale par département



Contact : **Mathilde Paturaud - Attachée de presse France**
Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, cliquez ici.

S'abonner aux alertes de la salle de presse : cliquez ici.

SUIVEZ-NOUS :

Communiqué
#VinsBourgogne

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Millésime 2022 en Bourgogne : Promesses tenues !

Bourgogne, le 19 novembre 2023

Attendu et espéré après les petits volumes de 2021, acclamé et célébré après les vendanges, le millésime 2022 tient aujourd'hui toutes ses promesses. C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité.

2022 est pourtant le fruit d'une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par les 4 épisodes de canicule de l'été et le manque d'eau généralisé. Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux (près d'1,75 million d'hl). Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche.

Vins blancs

Chablisien et Grand Auxerrois

2022 signe le retour de vins riches, marqués par une gamme aromatique d'une grande variété. Aux arômes délicats de citron et de bergamote s'ajoutent de très agréables notes de fruits blancs et de fruits jaunes, auxquels se mêlent de subtiles senteurs florales. L'anis et les épices douces viennent accompagner un fruité très plaisant. La bouche, ample, est parfaitement équilibrée et bien structurée, avec une finale rafraîchissante et salivante. 2022, un millésime qui s'apprécie déjà dès sa prime jeunesse tout en ayant un excellent potentiel de garde.

Côte de Beaune

Si la récolte est généreuse, elle est aussi de belle qualité. La maturité est au rendez-vous, avec des vins particulièrement aromatiques. Aux agrumes et aux fruits mûrs se mêlent de délicates notes florales, très souvent assorties de quelques notes de pâtisserie légèrement épicées. La bouche, tendre et charnue, s'appuie sur une matière bien présente. Dotés d'une rondeur agréable et d'une finale gourmande, les vins de ce millésime sont équilibrés et présentent un excellent potentiel de garde.

Côte Chalonnaise

Là aussi, la météo de 2022 a permis aux raisins d'atteindre une belle maturité. Cela se traduit tout naturellement par des vins aux arômes très expressifs et très tendres en bouche. Quelques subtiles senteurs florales accompagnent des arômes de fruits mûrs comme la pêche, l'abricot ou encore l'ananas. Après aération, apparaissent de séduisantes notes de fruits confits et d'épices. La bouche est tendre et souple, de bonne corpulence et de belle longueur.
2022 est sans aucun doute un millésime de grande qualité qui a tout pour satisfaire les amateurs de beaux vins.

Mâconnais

Avec 2022, le Mâconnais confirme sa production de haute tenue. Les vins sont d'une richesse exemplaire et d'une très belle fraîcheur. Les nez sont flatteurs, d'une grande intensité, généralement marqués par les notes de fruits frais bien mûrs comme la pêche, la poire ou encore l'abricot. Tilleul, fleur d'acacia et arômes de pâtisserie complètent cette gamme impressionnante. En bouche, équilibre et harmonie vont de pair et s'accordent parfaitement à la corpulence et à la texture souple de ce millésime. Une année d'excellente qualité et de très grand plaisir qui fera date.

Vins rouges

Grand Auxerrois

L'excellente maturité des raisins a permis d'obtenir des vins d'une grande intensité colorée et d'une magnifique expression aromatique.
Au nez, c'est une véritable explosion de petits fruits rouges et de baies noires : cassis, myrtille, sureau et griotte s'associent pour notre plus grand plaisir.
Grâce à leurs tanins soyeux et à leur bouche légèrement épicée et charnue, ces vins sont d'une grande gourmandise. Ils satisferont les amateurs les plus exigeants. C'est un grand millésime pour cette région septentrionale de la Bourgogne.

Côte de Nuits

Tout comme ses voisines, la Côte de Nuits confirme l'excellence de ce millésime 2022. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue.
Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un modèle du genre et leur potentiel de garde bien réel.

Côte de Beaune

On revient avec 2022 sur un millésime plus solaire. Les vins d'un rouge rubis profond développent des arômes de petits fruits rouges, de baies noires et d'épices. Framboise, fraise et griotte côtoient mûre, cassis et tabac. Les bouches, parfaitement équilibrées, sont à la fois denses et charpentées, mais grâce à la qualité de leurs tanins, elles restent souples et gourmandes. Avec 2022, la Côte de Beaune signe un millésime de très grande qualité.

Côte Chalonnaise

2022 est ici aussi un millésime qui fera date, grâce à une excellente maturité et un bel état sanitaire. Les vins sont d'une grande richesse aromatique où senteurs florales et arômes fruités sont intimement associés. Equilibrés et magnifiquement structurés, ils sont impressionnants par leur tenue en bouche et leur longueur. Déjà fort agréables, ils pourront s'apprécier pendant de nombreuses années.

Contact : **Mathilde Paturaud - Attachée de presse France**
Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, cliquez ici.

S'abonner aux alertes de la salle de presse : cliquez ici.

SUIVEZ-NOUS :

Communiqué
#VinsBourgogne

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

Economie des vins de Bourgogne : des stocks enfin reconstitués

Bourgogne, le 19 novembre 2023

La campagne de transactions 2022-2023 a été très animée grâce au généreux millésime 2022. Cela a permis de reconstituer en partie les stocks et/ou de répondre à des commandes en attente de disponibilités de la précédente campagne.
Les résultats de commercialisation de l'année en cours plus en retrait, font suite aux fortes évolutions des deux dernières années, alors que, parallèlement, de nombreuses incertitudes économiques et géopolitiques rendent les marchés plus timorés.

- ***La récolte 2022 (environ 1,75 million d'hectolitres, soit un peu plus de 233 millions de bouteilles[1]) a partiellement reconstitué le stock, même si la récolte moyenne sur 5 ans reste inférieure à 1,5 million d'hectolitres (environ 190 millions de bouteilles).***
- ***Fin juillet 2023, le stock à la propriété reste bien en-deçà de la moyenne quinquennale. Il sera rapidement complété par la très belle récolte 2023, estimée à 1,9 million d'hectolitres (soit un peu plus de 253 millions de bouteilles). Après plusieurs années de manque, les stocks de vins de Bourgogne vont de nouveau être pleins.***
- ***En grande distribution française, les vins de Bourgogne, soumis à l'inertie du manque de vin et à l'arbitrage des consommateurs, restent en net retrait : - 12,5 % en volume d'achat en grande distribution (janv. au 8 oct. 2023 / janv. au 8 oct. 2022).***
- ***A l'export, le chiffre d'affaires continue de croître. Les volumes exportés reculent légèrement, après une belle année 2022, mais restent supérieurs à ceux de la période avant Covid (2019) : + 3,2 % en volume (7 premiers mois 2023 / 7 premiers mois 2019).***

Des sorties de la propriété animées par le millésime 2022

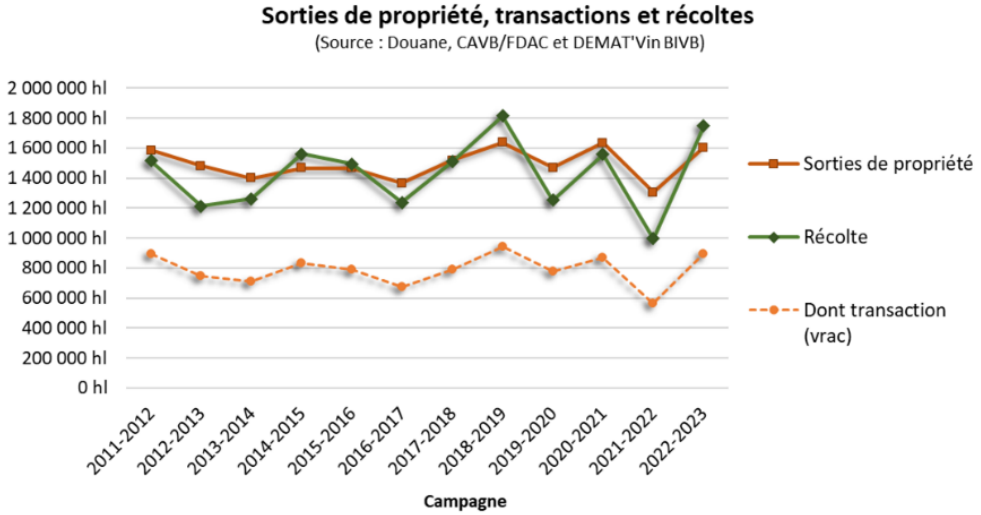
© BIVB / Jessica Vuillaume

Après une campagne 2021-2022 marquée par des niveaux de consommation élevés associés à un manque de vin, les sorties de propriété de **la campagne 2022-2023 retrouvent des couleurs grâce au très beau millésime 2022.**
Les sorties de propriété atteignent + 24 % (campagne 2022-2023 / campagne 2021-2022), principalement portées par les transactions intrarégionales (de bourguignon à bourguignon). Ces dernières ont bondi de + 59 % par rapport à la campagne précédente (+ 65 % pour les vins blancs).

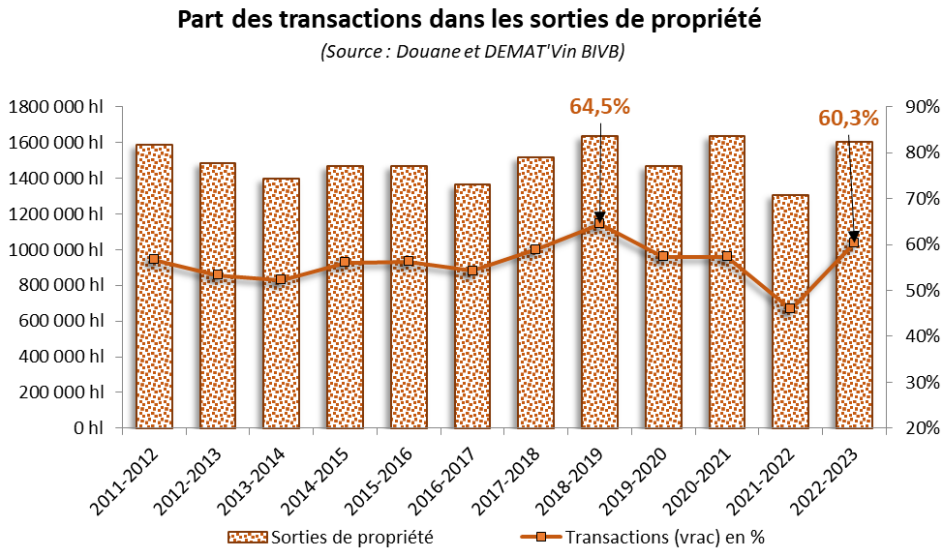
[1] Lorsque nous parlons de bouteilles dans ce document, il s'agit systématiquement de bouteilles de 75 cl.

Cette forte demande de millésime 2022 indique un réel besoin de reconstituer les stocks après plus d'un an à vider les caves, suite aux faibles volumes produits en 2021, pour répondre à la demande des marchés.
Dès fin 2022, les volumes de transaction (vrac) pour la campagne 2022-2023 (897 084 hl), ont été dynamisés :

- 95,3 % des volumes de transactions concernent le millésime tout juste récolté (2022), record de ces 20 dernières années.
- + 14 % en volume pour les transactions de la campagne 2022-2023 / moyenne des 5 dernières campagnes : second meilleur résultat de ces 15 dernières années.



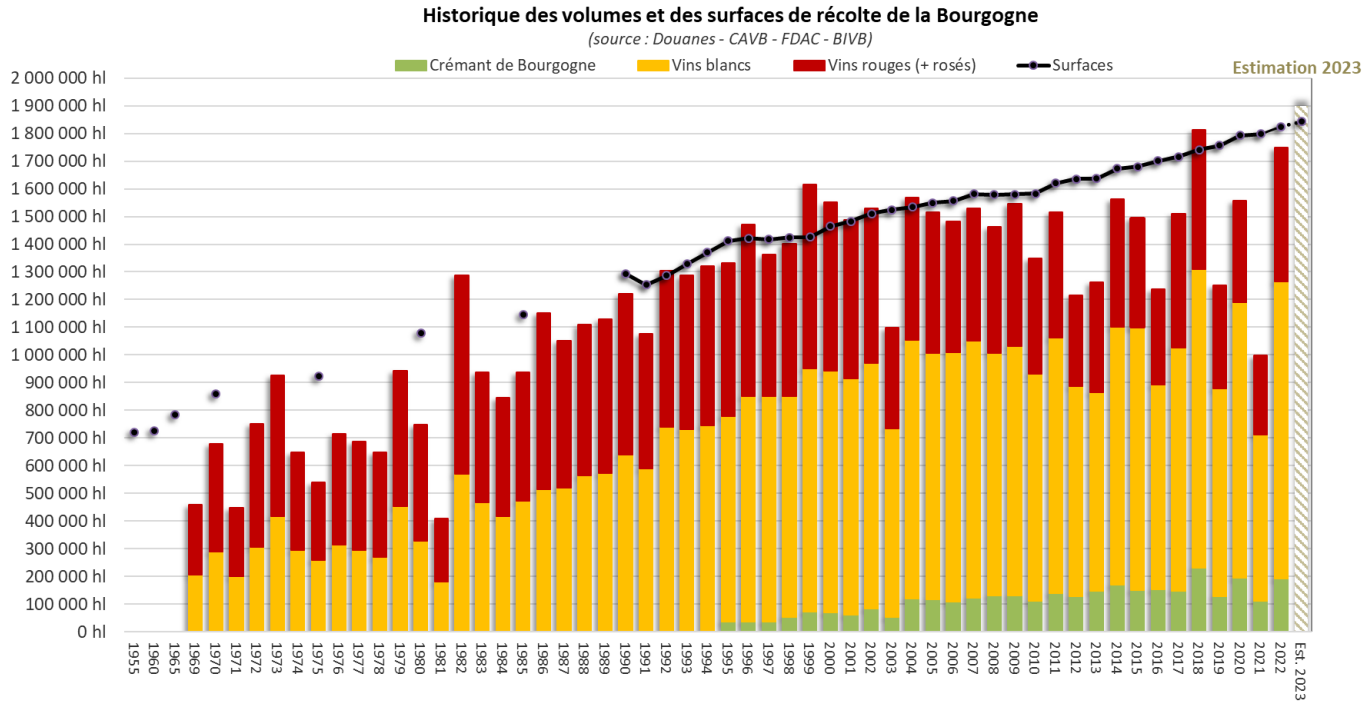
Les sorties en vrac ont ainsi représenté plus de 60 % des sorties de propriété sur 2022-2023. Les sorties en format bouteille sont, quant à elles, logiquement en recul : - 9 % (campagne 2022-2023 / campagne 2021-2022).



- Les sorties de propriété en vrac entre acteurs de la filière bourguignonne de la campagne 2022-2023 ont représenté 37 % du disponible au début de cette campagne, un record de ces 20 dernières années.
- Les stocks à la propriété en fin de campagne 2022-2023 (fin juillet 2023) progressent de + 17 % / juillet 2022.

Le recul relatif de certains marchés en 2022, après l'euphorie de 2021, a également facilité la reconstitution des stocks dans les caves de Bourgogne.

La campagne 2023-2024 démarre avec le bon potentiel de récolte du millésime 2023, estimé à environ 1,9 million d'hectolitres, soit un peu plus de 253 millions de bouteilles. Un résultat record, en-deçà néanmoins du plein potentiel de récolte (environ 2,5 millions d'hectolitres) et une bonne nouvelle qui devrait détendre les marchés. En effet, ces dernières années, il est exceptionnel que la Bourgogne produise deux belles récoltes successives en volume et des stocks reconstitués. En conséquence, le début de campagne 2023-2024 (4 mois) est plus apaisé, au regard de celui de 2022-2023, très tendu par le manque de vin du millésime 2021.



La Bourgogne a donc ce qu'il faut en cave pour répondre à un double challenge : réussir la commercialisation de ces deux millésimes consécutifs, tout en continuant de reconstituer son stock pour anticiper les accidents climatiques de plus en plus fréquents.

Pour François Labet, Président du BIVB : « *Le problème n°1 en Bourgogne est le manque de vin. Cette seconde belle récolte, en nous permettant de refaire solidement nos stocks, va nous redonner quelques marges de manœuvre. Les entreprises qui le peuvent seront ainsi mieux à même d'envisager une légère détente sur les prix* ».

France : les vins de Bourgogne face à une consommation en berne

La croissance économique française reste d'abord soumise aux turbulences d'une inflation élevée, qui devrait atterrir à 4,4 % en décembre 2023 (*INSEE*). Elle devrait ainsi finir l'année à + 0,9 % (12 mois 2023, *source INSEE*), et rien ne présage, pour le moment un fort rebond pour 2024.

Grande distribution : manque de vin et arbitrages des ménages

La situation en grande distribution ne s'est pas améliorée depuis un an, du fait de l'inflation : - 3,3 % en volume d'achat pour les produits de grande consommation (8 mois 2023 / 8 mois 2022).

Les vins tranquilles sont parmi les produits les plus impactés par les arbitrages des ménages : - 5,1 % en volume (janv. - 8 oct. 2023 / janv. - 8 oct. 2022). Parmi ceux-ci, les vins d'AOC sont davantage impactés : - 7 % sur la même période.

© BIVB / Images & associés

Dans ce contexte, les vins de Bourgogne marquent le pas : - 12,5 % en volume et - 4,7 % en chiffre d'affaires (janv. - 8 oct. 2023 / janv. - 8 oct. 2022). Si cette baisse est grandement liée à la situation économique française, elle tient aussi au manque de vins du millésime 2021. L'arrivée du millésime 2022, plus généreux, devrait permettre de réachalander les rayons.

Certaines AOC de Bourgogne, à petit volume, poursuivent pourtant leur croissance en grande distribution (hors discounteurs) : par exemple, Saint-Bris (+ 8,9 % en volume et + 16,9 % en chiffre d'affaires / janv. - 8 oct. 2022).

L'offre en volume de certaines AOC de Bourgogne en MDD (marques de distributeur) et en marque générique profite d'un nouveau disponible sur 2022 et bénéficie d'un regain d'intérêt par les consommateurs sur ces derniers mois.

Les ventes de Crémant de Bourgogne affichent également une baisse en volume : - 5,7 % (janv. - 8 oct. 2023 / janv. - 8 oct. 2022), alors que le chiffre d'affaires progresse, mais plus lentement que ces derniers mois (+ 2,1 % sur la période). Ce recul est entièrement lié à l'inertie de la gamme des effervescents sur ce circuit et à l'impact des volumes de 2021.

Les Foires aux vins de septembre 2023 semblent avoir marqué un retour des vins de Bourgogne dans les rayons : une jolie gamme est disponible dans le millésime 2022 et à moins de 8 € TTC la bouteille ! On trouve ainsi de belles cuvées en Bourgogne blanc et rouge, Bourgogne Aligoté, des Mâcon-Villages ou l'entrée de gamme de la Bourgogne, les Coteaux Bourguignons.
Une belle présence des appellations Régionales qui représentent plus de 50 % des surfaces cultivées en Bourgogne !

Le secteur de la restauration

Le secteur de la restauration française se remet peu à peu des effets des crises sanitaires successives, mais est maintenant confronté au manque de personnel et à l'inflation des matières premières et de l'énergie.

Pourtant, il y a des signes encourageants. **Le chiffre d'affaires de la restauration croît de 7 % en 2022** par rapport à 2019 (*source Extencia*), 1 restaurateur sur 2 est optimiste pour l'avenir, le ticket consommation par personne augmente de + 15,2 % (*source KPMG*).

Grands événements en région pour aller à la rencontre des professionnels

« Le Grand Bourgogne Tour »

Pour contribuer à dynamiser les différents secteurs du marché français, en particulier la restauration et les cavistes, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) crée un nouvel événement pédagogique et ludique destiné aux professionnels du vin :

- ➔ **De novembre 2023 à juillet 2024, les vins de Bourgogne seront présents dans 5 grandes villes françaises** : **Bordeaux (27/11), Lyon (22/01), Nantes (25/03), Toulouse (27/05) et Lille (1/07).**

À travers ce concept moderne, novateur et unique, les participants vivront durant 3 heures une expérience immersive et ludique autour de 24 vins de Bourgogne. L'ensemble de l'événement sera orchestré et animé par un trio d'experts, différents dans chaque ville (un producteur, un Formateur Officiel des vins de Bourgogne, un ambassadeur régional).

Ce rendez-vous sera rythmé par 4 temps forts : master class originale et interactive, dégustation libre, conception d'une Fresque des Terroirs et d'un « Happy Bourgogne Hour » autour d'accords street-food et vins de Bourgogne.

- ➔ **Deux dates supplémentaires** : l'une dédiée aux Bourgogne plus dénomination géographique, à **Rouen (19/02),** la seconde consacrée à la gamme des Mâcon plus, à **Marseille (15/04).**

« Les Instants Chablis »

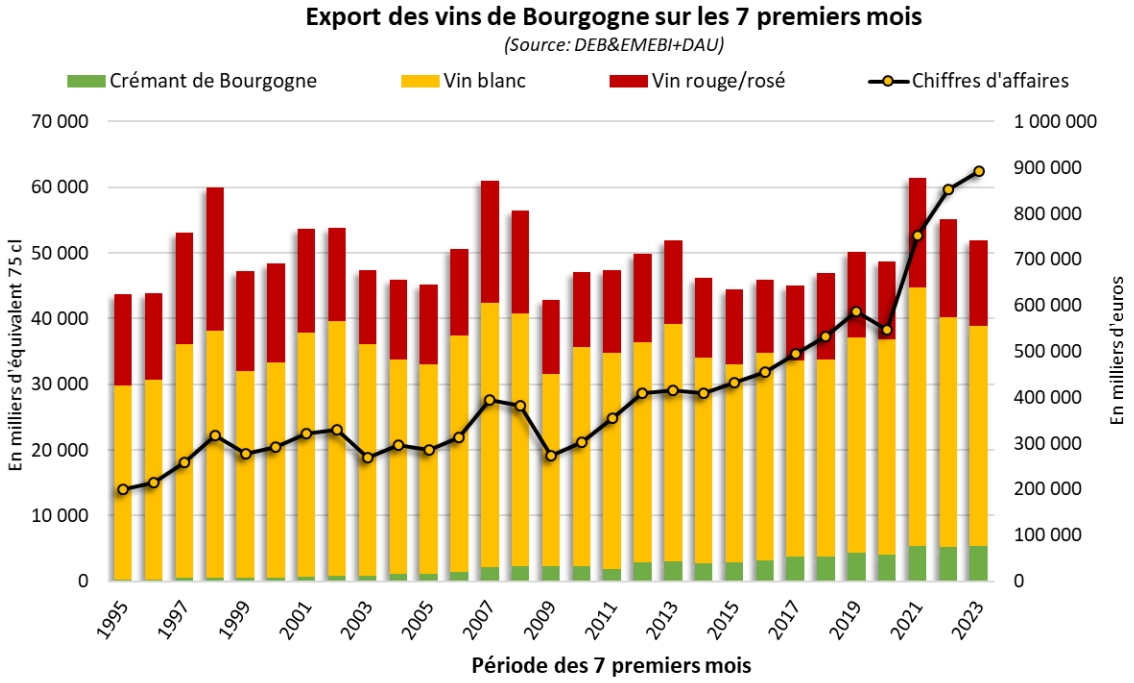
Lors de ces moments privilégiés en présence de représentants du vignoble, les professionnels du vin invités vivront une plongée dans l'univers des Climats de l'appellation Chablis Premier Cru, avec 12 vins à déguster. Elle sera suivie d'un repas construit autour des accords mets et vins avec 6 autres références allant du Petit Chablis au Chablis Grand Cru.

- ➔ **Rendez-vous à Dijon (20/11) et Angers (29/01)**

Export : le millésime 2022 relance les expéditions de certaines AOC

Dans la continuité de 2022, les 7 premiers mois 2023 affichent un bilan contrasté : - 5,9 % en volume pour un chiffre d'affaires à + 4,8 % (7 mois 2023 / 7 mois 2022). Ce résultat est toutefois à relativiser : avec 51,8 millions de bouteilles, ce niveau d'exportation reste parmi les plus élevés de ces 30 dernières années, alors même que la Bourgogne n'a pas encore complètement refait ses stocks. *A contrario*, certains marchés, notamment ceux à monopoles, ont surstocké en période Covid (difficultés d'approvisionnement, allongement des délais de livraisons) et sont actuellement en cours de régulation.
En chiffre d'affaires, le seuil des 900 millions d'euros sur les 7 premiers mois est presque atteint (un peu plus de 893 millions d'euros).

De la même manière, les exportations de vins français d'AOC baissent globalement en volume (- 8,1 % sur 7 mois 2023 / 7 mois 2022), mais gardent un bon rythme en chiffre d'affaires (+ 2,7 % / 7 mois 2022). La Bourgogne est le deuxième vignoble d'AOC français (vin tranquille) qui résiste le mieux par rapport à 2019.



Dans ce contexte ralenti, plusieurs groupes d'appellations performent sur les 7 premiers mois 2023 :

- **AOC Régionale Mâcon[2] en blanc** : + 12,2 % en volume (5,8 millions de bouteilles sur 7 mois 2023 / 7 mois 2022). Ce rebond se fait principalement sur le 2nd trimestre 2023. Le chiffre d'affaires bénéficie de la montée en gamme, notamment à travers les Mâcon plus dénomination géographique (Mâcon Uchizy, Mâcon Igé…) : + 21,7 % / 7 mois 2022.
- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 2,6 % en volume / 7 mois 2022 (avec 9,96 millions de bouteilles) pour un chiffre d'affaires de plus de 97,2 millions d'euros sur la période.
- **Crémant de Bourgogne** : + 2,9 % en volume (5,4 millions de bouteilles) avec un chiffre d'affaires de 30,9 millions d'euros.

[2] En blanc, l'AOC Régionale Mâcon comprend : les Mâcon, les Mâcon-Villages et les Mâcon plus dénomination géographique comme Mâcon Azé, Mâcon-Lugny, Mâcon-Pierreclos…

Les principaux marchés de la Bourgogne forment un groupe fidèle, **le « Club des 5 »** (Etats-Unis, Royaume-Uni, Canada, Japon et Belgique), qui importe en moyenne, depuis une dizaine d'années, près de 2/3 des volumes (55,7 millions de bouteilles / 88 millions exportés), pour près de 60 % du chiffre d'affaires (543 millions d'euros / 937 millions). Après avoir surperformé pendant la pandémie (2020-2021), ces destinations ont ralenti leurs achats en 2022.

D'autres **pays « outsiders »**, comme la Suède, les Pays-Bas, le Danemark et plusieurs pays d'Asie (Chine, Corée du Sud, Hong Kong, Taiwan et Singapour), prennent en partie le relais.

Ce ralentissement des achats du Club des 5 se poursuit sur les 7 premiers mois 2023. Toutefois, un frémissement se fait sentir sur les 3 derniers mois étudiés (mai - juillet 2023 / mai - juillet 2022) sur 4 de ces 5 pays : **Japon** (+ 10,6 % en volume / mai - juillet 2022), **Royaume-Uni** (+ 4,3 %), Belgique (+ 0,6 %) et **USA** (+ 0,3 %). Seul le **Canada** est en recul de - 16,1 % en volume et de – 14,7 % en chiffre d'affaires.

Si toutes les couleurs sont touchées sur ces 7 premiers mois 2023, certains groupes d'appellations voient encore leurs importations croître au sein du Club des 5 : les Grands Crus de Côte d'Or, l'AOC Régionale Mâcon[2] et, dans une moindre mesure, les Villages du Mâconnais (dont les Premiers Crus de Pouilly-Fuissé).

Après une croissance vertigineuse en 2021, confirmée en 2022 avec une croissance néanmoins légèrement inférieure, les pays asiatiques « outsiders » (Chine, Corée du Sud, Hong Kong, Taiwan et Singapour) sont en difficulté sur les 7 premiers mois 2023 : - 12,3 % en volume / 7 premiers mois 2022). Restant attachés aux AOC les plus valorisées, leur chiffre d'affaires progresse encore (+ 3,7 %).
L'AOC Régionale Bourgogne séduit largement, autant que les AOC Villages (dont les Premiers Crus) de toute la Bourgogne.

La fin 2023 reste à surveiller, le contexte international, aussi bien au niveau économique qu'au niveau des échanges, ne s'améliorant pas.

Un club des 5 à redynamiser grâce à deux belles récoltes

▶ Etats-Unis

1er marché en valeur et volume

Les exportations diminuent en volume : - 3,5 % / 7 mois 2022. Cela tient majoritairement à un contexte difficile aux Etats-Unis, saturation des flux logistiques et des stocks élevés chez les importateurs et grossistes américains (*State of the Industry Hillebrand - 8/23*). Parallèlement, le chiffre d'affaires des vins de Bourgogne progresse de + 4,9 % / 7 mois 2022.

Le Crémant de Bourgogne marque le pas après plusieurs années d'une double croissance volume et chiffre d'affaires : - 18 % en volume et - 27 % en valeur (7 mois 2023 / 7 mois 2022).
Il laisse ainsi sa place de leader aux vins blancs de Bourgogne qui séduisent les consommateurs américains essentiellement grâce aux appellations plus abordables :

- L'AOC Régionale Mâcon[2] : + 30,8 % en volume et + 44 % en valeur / 7 mois 2022.
- Les AOC de Chablis : + 16,5 % en volume et + 29,1 % en valeur / 7 mois 2022.

[2] En blanc, l'AOC Régionale Mâcon comprend : les Mâcon, les Mâcon-Villages et les Mâcon plus dénomination géographique comme Mâcon Azé, Mâcon-Lugny, Mâcon-Pierreclos…

En s'appuyant sur ces deux groupes d'AOC, les vins blancs de Bourgogne affichent un beau dynamisme : + 7 % en volume et + 11,2 % en chiffre d'affaires (7 mois 2023 / 7 mois 2022). L'arrivée des premières bouteilles du très attendu millésime 2022 devrait aider à maintenir cette tendance.

Les vins rouges, quant à eux, sont en retrait : - 17,8 % en volume et + 1,7 % en valeur / 7 mois 2022.
Paradoxalement, sur cette couleur, ce sont les vins très haut de gamme qui performent :

- Les Grands Crus de la Côte d'Or : + 12 % en volume et + 19,4 % en valeur / 7 mois 2022.
- Les Villages et Villages Premiers Crus de la Côte de Nuits : + 2,1 % en volume et + 17 % en valeur / 7 mois 2022.

Les vins français d'AOC dans leur ensemble connaissent également des baisses en volume : - 12,3 %, avec des pertes en chiffre d'affaires : - 2,2 % (7 mois 2023 / 7 mois 2022).

▶ Royaume-Uni

2ème marché en valeur et volume

Même si l'économie britannique connaît une reprise plus rapide que prévu, ce pays est le seul du G7 à ne pas avoir retrouvé son niveau d'activité d'avant la pandémie. D'autres indicateurs inquiètent les économistes : l'inflation reste élevée, à l'image des taux d'intérêt sur les prêts qui appauvrissent la population, ce qui amplifie le pessimisme des entreprises.

Dans ce contexte difficile, les vins de Bourgogne contiennent la diminution de leurs exportations, après la baisse de 2022 : - 1,3 % en volume / 7 mois 2022.

Hors Crémant de Bourgogne, toutes les couleurs de vins de Bourgogne sont impactées :

- Vins blancs (77 % des volumes) : - 2,5 % en volume / 7 mois 2022
- Vins rouges (17 % des volumes) : - 6,5 % en volume / 7 mois 2022
- Crémant de Bourgogne (6 % des volumes) : + 38,6 % en volume / 7 mois 2022

Quelques groupes d'AOC s'en sortent pourtant relativement bien :

- AOC Régionales Mâcon[3] (blancs et rouges) : + 16,9 % en volume / 7 mois 2022, après deux années de baisse
- AOC Villages et Villages Premiers Crus de la Côte Chalonnaise : les exportations bénéficient d'une belle évolution : + 40,9 % / 7 mois 2022
- AOC Chablis Grand Cru et Chablis Premier Cru : + 6,1 % en volume / 7 mois 2022
- AOC Villages et Villages Premiers Crus du Mâconnais : + 2,5 % en volume / 7 mois 2022

La très mauvaise conjoncture britannique n'impacte pas de la même manière les différents segments du marché. Ainsi, les volumes exportés de vins français d'AOC ralentissent de - 7,7 %, mais voient leur chiffre d'affaires croître de 3,7 % / 7 mois 2022.

▶ Japon

3ème marché en valeur et volume

En 2010, le Japon perd sa place de deuxième puissance économique mondiale et en 2023 il s'apprête à passer en 4ème place, derrière l'Allemagne. Le vieillissement de la population prive les entreprises nipponnes d'une main d'œuvre plus jeune et dynamique. C'est un pays qui connaît également une inflation galopante avec une monnaie qui perd de la valeur face aux autres devises.

[3] En blanc, l'AOC Régionale Mâcon comprend : les Mâcon, les Mâcon-Villages et les Mâcon plus dénomination géographique comme Mâcon Azé, Mâcon-Lugny, Mâcon-Pierreclos… En rouge, il n'y a que les Mâcon et Mâcon plus.

Après avoir connu des exportations très stables entre 2019 et 2021 (période 7 premiers mois), le Japon connaît une deuxième année à son plus bas niveau d'importation en volume de vins de Bourgogne de ces 10 dernières années : - 3,3 % / 7 mois 2022, pour 4 millions de bouteilles 75 cl. *A contrario*, le chiffre d'affaires connaît un niveau jamais atteint : + 8,7 % en valeur / 7 mois 2022, soit 83,9 millions d'euros.

Dans ce climat en demi-teinte, certaines AOC tentent de préserver leurs parts de marché :

- Les AOC de Chablis (46 % des volumes de vin blanc exportés) retrouve un peu de croissance en volume (+ 6,3 % / 7 mois 2022), après 2 années de baisse sur ce marché.
- L'AOC Régionale Mâcon en blanc (4 % des volumes de vin blanc exportés) est stable depuis 2020 : + 0,4 % en volume pour une croissance en chiffre d'affaires de + 36 % / 7 mois 2022.
- Les AOC Villages et Villages Premiers Crus du Mâconnais font une petite percée sur de petits volumes : + 0,2 % / 7 mois 2022 (40 000 bouteilles exportées), pour un chiffre d'affaires de + 12,4 % / 7 mois 2022.

▶ Canada

7ème marché en valeur et 4ème en volume

Le Canada est touché, comme nombre de pays occidentaux, par une baisse de la consommation des ménages due à des hausses régulières des coûts d'emprunt et un niveau élevé du chômage. Cela se traduit en chiffres puisque le Canada perd sa 3ème place en volume sur la période des 7 premiers mois 2023, au profit du Japon.

Après une année 2021 exceptionnelle, les exportations de vins de Bourgogne reculent, pour revenir en-deçà des chiffres de 2018 : - 22,7 % en volume (un peu moins de 4 millions de bouteilles) et - 19,8 % en chiffre d'affaires / 7 mois 2022 (un peu plus de 3,4 millions d'euros).

- Paradoxalement, ce sont les AOC les plus prestigieuses de la Bourgogne qui connaissent une croissance plus importante sur les 7 mois 2023 : + 113,2 % en volume pour les Grands Crus blancs de la Côte d'Or et + 20,7 % pour les Grands Crus rouges.
- Les AOC Villages et Villages Premiers Crus du Mâconnais font une percée : + 8 % / 7 mois 2022 (87 000 bouteilles) et + 17,5 % / 7 mois 2022 en chiffre d'affaires.
- Les AOC Villages et Villages Premiers Crus de la Côte de Nuits : + 9,1 % / 7 mois 2022 (60 000 bouteilles) et + 19,8 % / 7 mois 2022 de chiffre d'affaires.

▶ Belgique

8ème marché en valeur et 5ème en volume

Sur le cumul des 7 premiers mois 2023, les exportations de vins de Bourgogne baissent de - 7,6 % en volume et de – 3,1 % en valeur / 7 mois 2022. Toutefois ces résultats seraient bien meilleurs si l'on tenait compte des importants volumes de vins achetés directement par les Belges dans le vignoble ou à la frontière. Ils sont en effet parmi les premiers visiteurs de la Bourgogne et reviennent en masse depuis 2 ans.

Si toutes les couleurs sont en recul, l'AOC Régionale Mâcon connaît une double croissance :

- En blanc : + 9 % en volume et + 23,7 % en valeur / 7 mois 2022
- En rouge : + 24,8 % en volume et + 20,7 % en valeur / 7 mois 2022

L'AOC Bourgogne[4] rouge dans ce pays, l'un des seuls, connait une croissance en volume et en valeur, respectivement + 12 % et + 15,8 %.

[4] L'AOC Bourgogne comprend : les Bourgogne blancs et rouges et les Bourgogne plus dénomination géographique.

Parmi les « outsiders », l'Australie tient ses promesses

▶ Australie

16ème marché en valeur et 11ème en volume

Les exportations de vins de Bourgogne vers l'Australie progressent régulièrement et de façon significative depuis 15 ans. C'est, sur la période, le seul pays à plus d'1 million de bouteilles qui connaît une croissance en volume supérieure à 15 %, avec un chiffre d'affaires qui croît de 11,3 % (7 mois 2023 / 7 mois 2022).

- Une grande majorité de vins blancs connaît une double croissance en volume et en valeur, avec deux « stars » :
  - AOC Chablis et Petit Chablis : + 42,3 % en volume et + 42,4 % en valeur / 7 mois 2023
  - AOC Régionale Bourgogne : + 8,3 % en volume et + 10,9 % en valeur
- Le Crémant de Bourgogne, avec + 80 000 bouteilles, performe bien, à + 25 % en volume et + 26,7 % en chiffre d'affaires / 7 mois 2023.
- Les vins rouges, plus timides et moins recherchés par les Australiens, sont en retrait : - 12,6 % en volume et - 2,5 % en chiffre d'affaires.

Un retour sur les marchés internationaux portés par deux millésimes généreux

Avec l'arrivée des deux très beaux millésimes 2022 et 2023, les vignerons et négociants de Bourgogne vont pouvoir repartir sur les marchés avec des volumes. Une bonne nouvelle qui permettra de reprendre quelques parts de marché perdues après la toute petite récolte 2021.

Ainsi, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne organise en 2024, 5 grandes dégustations sur 5 de ses principaux marchés, après avoir dû annuler celles de 2023, faute de vins disponibles.

Les vignerons, caves et négociants présenteront leurs vins aux prescripteurs anglais, japonais, hongkongais, suédois et norvégiens. Sous un angle inédit, visant à faire partager l'envers du décor de la vie au cœur de nos terroirs et dans nos caves, importateurs, agents, cavistes, sommeliers et journalistes pourront déguster le millésime 2022.

Ce dynamisme sera renforcé par la nouvelle édition des Grands Jours de Bourgogne, du 18 au 22 mars 2024, durant lesquels, plus de 1 700 professionnels sont invités à parcourir la Bourgogne pour déguster plus de 6 000 cuvées et rencontrer près d'un millier de vignerons et négociants.

Calendrier 2024

- 10 janvier — Dégustation professionnelle à Londres
- 18 au 22 mars — Grands Jours de Bourgogne, de Chablis à Mercurey
- 16 avril — Dégustation professionnelle à Hong Kong
- 18 avril — Dégustation professionnelle à Tokyo
- 21 mai — Dégustation professionnelle à Stockholm
- 23 mai — Dégustation professionnelle à Oslo

(Sources : Douanes DEB-EMEBI+DAU, CAVB/FDAC, CIRCANA-IRI, KANTAR, BIVB)

Contact : **Mathilde Paturaud - Attachée de presse France**
Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, cliquez ici.

S'abonner aux alertes de la salle de presse : cliquez ici.

SUIVEZ-NOUS :

VINS DE BOURGOGNE

Tableau des résultats export des vins de Bourgogne

(*Cumul 7 premiers mois 2023 / 7 premiers mois 2022 - Sources : Douane DEB-EMEBI+DAU - BIVB*)

	En milliers d'équivalents 75 cl			En milliers d'euros		
Pays de destination - Vins de Bourgogne	**Volume Janv. à juil. 2023**	**Volume Janv. à juil. 2022**	**Variation volume**	**Valeur Janv. à juil. 2023**	**Valeur Janv. à juil. 2022**	**Variation Valeur**
Totaux	**51 850**	**55 112**	**-5,9%**	**893 055**	**851 830**	**4,8%**
ETATS-UNIS	10 840	11 234	-3,5%	173 012	164 997	4,9%
ROYAUME-UNI	7 924	8 030	-1,3%	139 562	122 205	14,2%
JAPON	4 041	4 168	-3,0%	84 199	77 268	9,0%
CANADA	3 952	5 115	-22,7%	38 427	47 901	-19,8%
BELGIQUE	3 665	3 966	-7,6%	30 103	31 058	-3,1%
SUÈDE	3 297	3 757	-12,2%	23 589	26 004	-9,3%
DANEMARK	1 682	1 754	-4,1%	23 544	25 371	-7,2%
PAYS-BAS	1 606	2 043	-21,4%	20 064	18 780	6,8%
ALLEMAGNE	1 585	1 702	-6,9%	22 692	22 361	1,5%
CHINE	1 528	1 756	-12,9%	40 760	38 817	5,0%
AUSTRALIE	1 179	1 024	15,2%	17 973	16 149	11,3%
SUISSE	975	989	-1,4%	49 403	46 396	6,5%
ITALIE	944	839	12,5%	16 343	12 678	28,9%
CORÉE DU SUD	842	1 033	-18,5%	20 071	22 025	-8,9%
HONG KONG	768	810	-5,1%	58 640	53 695	9,2%
ISRAËL	589	455	29,3%	5 824	4 426	31,6%
IRLANDE	462	478	-3,4%	4 447	4 238	4,9%
SINGAPOUR	427	376	13,6%	19 404	15 485	25,3%
TAÏWAN	396	541	-26,8%	19 430	22 692	-14,4%
ESPAGNE	393	430	-8,7%	8 016	7 367	8,8%
BRÉSIL	339	255	32,7%	4 350	3 589	21,2%
EMIRATS ARABES UNIS	296	484	-38,9%	6 529	9 070	-28,0%
FINLANDE	218	221	-1,5%	1 925	1 709	12,6%
POLOGNE	217	254	-14,4%	2 148	2 311	-7,1%
AUTRICHE	186	170	9,8%	4 404	4 022	9,5%
LITUANIE	178	161	10,2%	2 476	2 715	-8,8%
LETTONIE	176	204	-13,4%	2 076	2 079	-0,1%
THAÏLANDE	166	98	68,3%	3 377	3 084	9,5%
LUXEMBOURG	152	195	-22,1%	3 915	3 815	2,6%
MEXIQUE	139	209	-33,4%	1 751	2 399	-27,0%

Communiqué
#VinsBourgogne

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

Grands Jours de Bourgogne 2024

Une édition portée par deux beaux millésimes !

Bourgogne, 19 novembre 2023

Du 18 au 22 mars 2024, vignerons et négociants se préparent à accueillir professionnels et journalistes vin du monde entier, pour la 17ème édition des Grands Jours de Bourgogne, le salon viticole professionnel au cœur des terroirs.

Unique en son genre, il réunit tous les 2 ans, près de 50 nationalités différentes pour une immersion dans les terroirs bourguignons. L'événement est placé sous le signe du partage, de la convivialité, de la découverte, mais aussi du business.

Cavistes, sommeliers, restaurateurs, importateurs, distributeurs, journalistes… viennent découvrir les derniers millésimes des 84 appellations de Bourgogne. Durant 5 jours exceptionnels, rythmés par 13 dégustations dans 10 lieux différents, 1 000 exposants présenteront 6 000 vins.

Les visiteurs parcourront la Bourgogne, de Chablis/Grand Auxerrois (lundi) à la Côte de Beaune (mardi), en passant par le Mâconnais (mercredi), la Côte Chalonnaise (jeudi) et finiront par la Côte de Nuits (vendredi).

Chacun se réjouit de ce futur rendez-vous qui sera dynamisé par deux dernières récoltes, généreuses en volumes et très qualitatives !

Comment s'inscrire et bien préparer sa venue ?

Le site www.grands-jours-bourgogne.fr (français/anglais) fonctionne aussi bien sur mobile que sur ordinateur et permet de trouver les réponses à toutes vos questions !

- **Une invitation sera envoyée tout début décembre à la presse et aux professionnels**
- **Un espace spécialement dédié aux visiteurs permettra, dès début décembre, de se préinscrire aux dégustations (accessible jusqu'au 12 mars).**

Ce salon étant réservé aux professionnels en activité, chaque inscription doit être validée par les organisateurs. **Une fois cette étape franchie, le visiteur** reçoit son badge par courriel. Imprimé à l'avance, il permet ainsi un gain de temps à l'entrée des dégustations

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

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

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

Quels services sur place ?

- **Navettes gratuites : faciliter les déplacements et limiter l'impact écologique**

© BIVB / Image & Associés

Mises à disposition des visiteurs du mardi au vendredi, elles permettent un accès aux différents lieux de dégustations (départ de Beaune).
NB : dès février, les circuits des navettes seront disponibles sur internet.

- **Le Badge visiteur**

Le visiteur pourra **imprimer son badge sur place** via des **bornes sans contact** installées à l'entrée de chaque salon. Pour gagner du temps et faciliter son entrée à une manifestation, le visiteur est néanmoins invité à l'**imprimer à** l'avance.
Le badge permet également au visiteur de **transmettre facilement ses coordonnées** grâce à un QR Code personnalisé figurant sur son recto. Flashé par l'exposant, ce dernier recevra alors la carte de visite numérique de son interlocuteur.

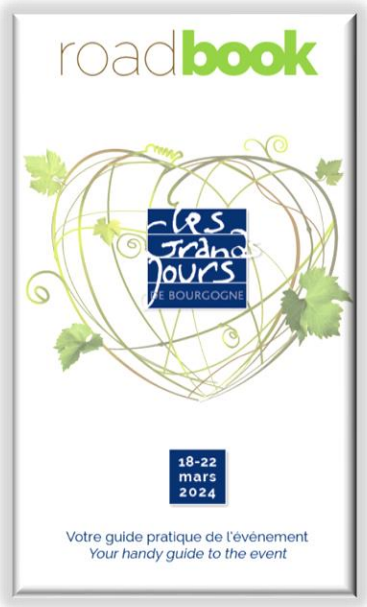
Une application pour conserver ses notes de dégustation

Pendant toute la durée du salon, l'application permet au visiteur :

- d'accéder directement aux informations sur les exposants (coordonnées, vins présentés…) en scannant le QR Code présent sur leur stand.
- d'enregistrer ses notes de dégustation (vocalement ou en les tapant)
- de stocker les photos et coordonnées des domaines et maisons rencontrés…

Téléchargée en amont, l'application peut être utilisée sans connexion.

Le Roadbook : votre guide pour la semaine



Ce carnet bilingue au format poche sera disponible à l'entrée des manifestations et téléchargeable sur le site. Il rassemblera toutes les informations indispensables pour la semaine.

Pour chaque jour, il indique :

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

Journalistes : un lieu dédié et un rendez-vous à ne pas manquer…

© BIVB / Michel JOLY

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

Votre salle de presse itinérante, du lundi au vendredi (9h à 17h) avec :

- **Accès internet et ordinateurs à disposition**
- **Lieu de rendez-vous pour des interviews**
- **Presse locale et nationale, documentation diverse**
- **Boisson, viennoiserie, café…**

Une conférence de presse mercredi 20 mars

© BIVB / Sébastien Boulard

Raphaël Dubois, Président de l'association des Grands Jours de Bourgogne**, Laurent Delaunay et François Labet, Présidents du BIVB**, auront le plaisir de vous donner rendez-vous pour un point sur l'actualité des vins de Bourgogne.

Vous pourrez suivre la conférence :

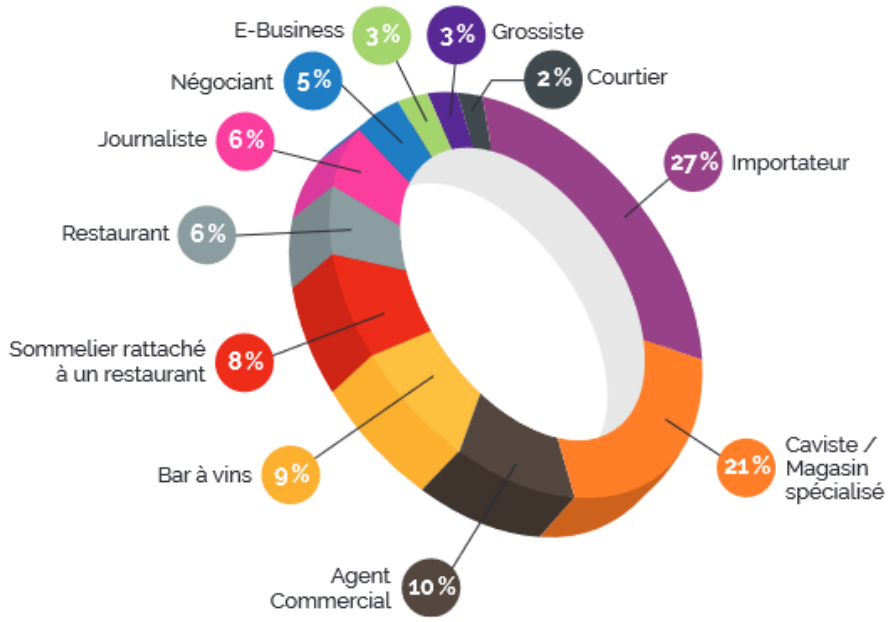
- **En présentiel** à Beaune (Palais des Congrès)
- **En direct** (français et anglais) sur internet
- **En différé** : l'intégralité de la conférence sera mise en ligne le jeudi 21 mars sur la salle de presse en ligne des vins de Bourgogne : **vins-bourgogne.fr - rubrique « Presse »**

Retour sur l'édition 2022, placée sous le signe des retrouvailles post-Covid

Première édition post-Covid, les Grands Jours de Bourgogne 2022 ont marqué le plaisir de se retrouver. Les visiteurs et exposants s'étaient donné rendez-vous, malgré les petits volumes attendus du millésime 2021.

© BIVB / Image & Associés

- 1 700 visiteurs, dont 44 % de nouveaux inscrits
- Près de 7 700 entrées cumulées sur 12 lieux de dégustation
- 950 exposants
- 94 % de prescripteurs et 6 % de journalistes
- 48 % de visiteurs français et 52 % de visiteurs étrangers
- 48 pays représentés, dont : Italie (9,3 %), Belgique (6 %), Etats-Unis (5,1 %), Allemagne (3,1 %), Royaume-Uni et République Tchèque (2,6 % chacun).
- La répartition des visiteurs par catégorie professionnelle reste similaire à l'édition 2018, avec une majorité d'importateurs (27 %) et de cavistes/magasins spécialisés (21 %).



Partenaires de l'événement : un soutien précieux

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), la Région Bourgogne-Franche-Comté, les Conseils Départementaux de Côte-d'Or, Saône-et-Loire et de l'Yonne, le Crédit Mutuel, les Verreries de Bourgogne et André le Groupe (nouveau partenaire) s'associent à ce projet d'envergure internationale et sont heureux de pouvoir soutenir une nouvelle fois cette 17ème édition.

#grandsjoursdebourgogne - @vinsdebourgogne
www.grands-jours-bourgogne.fr

Contact : Mathilde Paturaud - Attachée de presse France
Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, cliquez ici.

S'abonner aux alertes de la salle de presse : cliquez ici.

SUIVEZ-NOUS :

GROUPE DES JEUNES PROFESSIONNELS
DE LA VIGNE ET DU VIN
132-134 Route de Dijon 21200 Beaune
Bourgogne.gjpv@gmail.com

35ème Trophée Jeunes Talents du GJPV

Premier évènement du week-end de la vente des vins des Hospices de Beaune, le **Groupe des Jeunes Professionnels de la Vigne et du Vin récompense ses Jeunes Talents 2023 !**

Vendredi 17 novembre au soir, lors du Dîner des Jeunes Talents, l'association décernera sept Trophées à autant de jeunes vinificateurs, âgés de moins de 40 ans, ou installés depuis moins de 5 ans.

En amont, un jury de 60 professionnels du vin, puis les parrains de cette édition : **Marina GIUBERTI,** Maître caviste, sommelière et gérante des 2 magasins DIVVINO à Paris, et **Olivier POELS,** Rédacteur en chef adjoint de la RVF et chroniqueur gastronomique sur Europe 1, ont départagé à l'aveugle les domaines participants à cette **35ème édition des Trophées Jeunes Talents**. Chaque candidat ayant présentés 3 appellations différentes de son Domaine dans le **MILLESIME 2021**.

Les sept **lauréats 2023** sont :

- **Matthieu Dangin**, Domaine Bruno DANGIN pour le Trophée **Grand Auxerrois**
- **Pierrick Laroche**, Domaine DES HATES pour le Trophée **Chablisien**
- **Lyse Chezeaux**, Domaine Jérôme CHEZEAUX pour le Trophée **Côte de Nuits**
- **Guillaume Nudant**, Domaine NUDANT pour le Trophée **Côte de Beaune**
- **Rémi Dury**, Domaine Jacques DURY pour le Trophée **Côte Chalonnaise**
- **Maxime Dutron**, Château VITALLIS pour le Trophée **Mâconnais**
- **Elie Gauthier**, Domaine Laurent GAUTHIER pour le Trophée **Beaujolais**

Créé en 1959, le GJPV est une association rassemblant les jeunes viticulteurs, dans le but de créer des échanges professionnels et de communiquer sur les grands talents d'aujourd'hui et de demain. Elle compte quelques 150 adhérents, sur l'ensemble de la grande Bourgogne.

Contact : Nathalie BERNARD, Présidente – 06.68.42.58.58

CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE
PATRIMOINE MONDIAL

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

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

©Aurélien Ibanez

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

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

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

La Vente de charité des Hospices de Beaune porte haut et fort des valeurs fondatrices pour la Bourgogne viticole et pour le site des Climats de Bourgogne - Patrimoine mondial. Elle est aussi l'occasion de valoriser le patrimoine viticole dans toute sa diversité, historique ou contemporain, bâti ou immatériel.
La protection, la sensibilisation et la valorisation de ces éléments de patrimoine des Climats du vignoble de Bourgogne sont au cœur des missions de notre Association, qui encourage la restauration du patrimoine bâti, la valorisation de l'architecture et des savoir-faire qui y sont attachés. C'est aussi cela, les Climats du vignoble de Bourgogne – Patrimoine mondial : le témoignage exceptionnel d'une tradition culturelle vivante.

L'INFO EN +

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

Joyau architectural, l'hôtel dieu représente aussi un héritage rare d'un établissement de bienfaisance fondé sur l'exploitation d'un domaine viticole. Les près de 60 hectares de vignes du Domaine des Hospices comptent de nombreux Climats réputés depuis plusieurs siècles.
C'est pour cela que la Vente aux enchères publiques des vins des Hospices de Beaune est une des composantes du site inscrit au Patrimoine mondial. Elle est a plus ancienne et la plus célèbre vente viticole de charité au monde, et perpétue depuis sa création en 1859 l'œuvre de bienfaisance de ses fondateurs.

Des patrimoines qui font l'objet de toutes les attentions

RESTAURATION DU PATRIMOINE VITICOLE

Plus de 200 projets financés et 6 km de murs restaurés en 5 ans

Les murets, cabottes, portes de Clos, escaliers, calvaires… font l'identité paysagère du vignoble des Climats de Bourgogne. On compte 220 km de murets délimitant les Climats ! Ces murets ont une réelle utilité pour la culture de la vigne, la vie des sols, et pour lutter contre l'érosion. Quand ils sont en pierres sèches, les murets représentent enfin de véritables abris pour la faune et la flore.
Le Fonds Patrimoine, créé en 2017 par notre Association, a déjà permis de soutenir 200 projets de restauration et de former plus de 150 étudiants viticoles et stagiaires aux techniques de la pierre sèche. Alimenté par des mécènes étrangers épris de patrimoine, ce Fonds permet de financer jusqu'à 50 % du montant des travaux des chantiers sélectionnées, avec une enveloppe maximum de 25 000 € par chantier. C'est un dispositif exceptionnel car aucune autre subvention de l'Etat ou des collectivités ne permet de soutenir les exploitants viticoles sur la restauration patrimoniale.

BIODIVERSITE : Nouveau !
UN FONDS POUR ENCOURAGER LES INITIATIVES COLLECTIVES
Déjà 2 projets engagés à Chassagne-Montrachet et à Corton

La préservation du modèle viticole des Climats et de ses terroirs passe par le maintien de la biodiversité locale. Cette dernière peut aussi s'avérer être une auxiliaire efficace pour la culture de la vigne et l'adaptation au changement climatique.

Afin de maintenir et de développer cette biodiversité dans le vignoble et les villages du site inscrit, notre association a lancé il y a un an le « Fonds biodiversité ». *Son objectif : financer et accompagner les projets collectifs, afin d'assurer cohérence, efficacité et partage d'expérience à l'échelle des appellations. Le fonds finance ainsi une phase de diagnostic puis une phase d'actions et de formation. Elle s'appuie pour la mise en œuvre sur l'expertise de la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or et sur la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux).*

Deux projets bénéficient déjà de ce dispositif *: l'ODG de Chassagne-Montrachet (18 vignerons engagés) et l'association Paysage de Corton (une quarantaine de vignerons concernés). Les diagnostics ont été posés, identifiant les zones propices aux espèces ciblées par zones (enherbées, buissonnantes, arborées, ou pierreuses). De cette « cartographie du vivant » ressort les espaces où la biodiversité est forte ou plus fragile… pour cibler ensuite des actions adéquates à l'accueil des espèces souhaitées.* ***Suivront dans les mois à venir*** *une restitution élargie sur le terrain, notamment avec les habitants, et des ateliers pour mettre en place un premier volet d'actions.*

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

Maison des Climats

L'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO a été un des déclencheurs de la création de ***la Cité des Climats et vins de Bourgogne****. Les Climats sont au cœur des contenus de la Cité à Beaune dans laquelle un espace est spécialement dédié à la découverte du site Patrimoine mondial.*

La Cité internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon *inaugurée en 2022 donne aussi la part belle aux Climats grâce à la chapelle des terroirs et des Climats, qui est désormais gratuite pour les visiteurs.*

La Maison des Climats, située à Beaune*, reste une exposition de référence pour comprendre le vignoble des Climats et leur inscription au Patrimoine mondial. Gratuite et dotée de dispositifs numériques et interactifs, elle constitue une étape incontournable.*

La route des Grands Crus de Bourgogne *est en train d'opérer sa mue ! Axe de découverte majeure des Climats de Bourgogne, cette route mythique se réinvente à l'aube de ses 90 ans ! Un grand chantier est engagé par notre Association et ses partenaires, aux côtés du Département de la Côte-d'Or, pour revaloriser les paysages, la route et la proposition culturelle et touristique de la quarantaine de villages pittoresques qui la traversent.*

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

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Vos prochains rendez-vous avec les vins de Bourgogne
Your next meetings with Bourgogne wines

2023

Vendredi 15 décembre : Assemblée Générale du BIVB
9h - Palais des Congrès à Beaune

Lundi 20 novembre : Les Instants Chablis (dégustation professionnelle), Dijon

Lundi 27 novembre : Grand Bourgogne Tour (dégustation professionnelle), Bordeaux

2024

Mercredi 10 janvier : The Winemakers' Cut (dégustation professionnelle), Londres

Lundi 22 janvier : Grand Bourgogne Tour, Lyon

Samedi 27 et dimanche 28 janvier : Saint-Vincent Tournante - Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis - 80ème édition
www.saintvincent2024.fr

Lundi 29 janvier : Les Instants Chablis, Angers

Lundi 12 au mercredi 14 février : Wine Paris & Vinexpo Paris
Paris-Expo Porte de Versailles
www.wineparis-vinexpo.com

Lundi 19 février : Grand Bourgogne Tour, Rouen

Mardi 5 mars : Vinosphère
9h - Journée d'échanges de la profession autour de thématiques sur l'avenir des vins de Bourgogne au Palais des Congrès à Beaune

Lundi 18 au vendredi 22 mars : Grands Jours de Bourgogne, Chablis à Mercurey
Le rendez-vous des vins de Bourgogne au cœur de leurs terroirs.
www.grands-jours-bourgogne.fr

Mercredi 20 mars : Conférence de presse des vins de Bourgogne
16h - Palais des Congrès à Beaune

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Lundi 25 mars : Grand Bourgogne Tour, Nantes

Lundi 15 avril : Grand Bourgogne Tour, Marseille

Mardi 16 avril : The Winemakers' Cut (dégustation professionnelle), Hong Kong

Jeudi 18 avril : The Winemakers' Cut (dégustation professionnelle), Tokyo

Mardi 21 mai : The Winemakers' Cut (dégustation professionnelle), Stockholm

Jeudi 23 mai : The Winemakers' Cut (dégustation professionnelle), Oslo

Lundi 27 mai : Grand Bourgogne Tour, Toulouse

Mardi 25 juin : Assemblée Générale du BIVB
9h - Palais des Congrès à Beaune

Lundi 1er juillet : Grand Bourgogne Tour, Lille

#VinsBourgogne
#BourgogneWines

Contacts :

Cécile Mathiaud – Head of PR at the BIVB
Phone: +33 (0)6 08 56 85 56 – cecile.mathiaud@bivb.com

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France BIVB
Tél. 03 80 25 06 96 – 06 78 78 07 68 - mathilde.paturaud@bivb.com