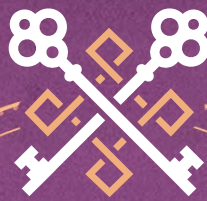


DOSSIER DE
PRESSE



GRAND
BOURGOGNE
HOTEL



Les trésors insoupçonnés de la Bourgogne

Fière d'être un modèle de viticulture de terroir et enviée dans le monde entier pour ses Grands Crus mythiques, la Bourgogne recèle des appellations méconnues offrant des vins modernes, séduisants et prometteurs, à découvrir pour leur rapport qualité-prix-plaisir exceptionnel.

Parmi ces trésors de Bourgogne insoupçonnés se trouvent des pépites, comme les appellations Régionales avec dénomination géographique complémentaire.

Diversité, qualité, accessibilité... et si c'était cela
les signes extérieurs de richesse des vins de Bourgogne ?

4 questions à François Labet Président du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



Pourquoi l'Interprofession a-t-elle choisi d'organiser l'évènement « Grand Bourgogne Hôtel » à Paris ?

Nous souhaitons faire vivre une expérience unique, inédite, à 400 prescripteurs franciliens (cavistes, sommeliers, restaurateurs, agents commerciaux, acheteurs, grossistes, journalistes). Une immersion dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne, en plein cœur de Paris, dans un hôtel éphémère de 600 m², où plus de 200 vins de Bourgogne sont à découvrir.

Nous voulons mettre en valeur les vins de Bourgogne moins connus, nos « trésors cachés ». Je pense en particulier à certaines appellations Villages et aux appellations Régionales avec dénomination géographique, comme les Mâcon-Lugny ou Bourgogne Côtes d'Auxerre. Séduisants, prometteurs et accessibles, ces vins offrent un très bon rapport qualité-prix-plaisir. La moitié des vins que nous présentons au Grand Bourgogne Hôtel est d'ailleurs vendue à moins de 15 € TTC*.

Pourquoi cette volonté de mettre en avant ces appellations moins connues ?

L'exceptionnelle notoriété de la Bourgogne s'est construite sur ses Grands Crus prestigieux et sur quelques appellations Villages et Villages Premiers Crus très célèbres... mais qui peuvent sembler inaccessibles.

Pourtant, la Bourgogne propose une offre beaucoup plus large et d'un excellent niveau de qualité. Je pense notamment aux appellations Régionales, qui représentent 53 % des volumes de vins de Bourgogne, quand les Grands Crus ne couvrent que 1 % de la production (moyenne 5 ans 2013-2017).

Nous sommes de nombreux opérateurs sur ce segment, qui permet de faire découvrir la Bourgogne à tous les publics. L'Interprofession désire mettre en lumière cette gamme et renforcer sa notoriété. C'est pourquoi, sur les 216 vins de ce « Grand Bourgogne



Hôtel », 51 % sont des appellations Régionales et 31 % des appellations Villages.

Pour aller plus loin, nous inaugurons aussi, à cette occasion, notre nouvelle formation dédiée aux appellations Régionales avec dénomination géographique (l'appellation Bourgogne en compte 14 et Mâcon 27).

Vous voulez dire qu'il est encore possible, aujourd'hui, de trouver des vins de Bourgogne abordables ?

Oui bien sûr ! En choisissant de promouvoir les appellations plus accessibles, l'Interprofession souhaite contrebalancer l'image de vins uniquement haut de gamme. Les appellations Régionales, en particulier celles avec dénomination géographique, ou certaines appellations Villages moins célèbres, proposent des prix tout à fait raisonnables, avec un niveau de qualité élevé. La preuve ? Deux tiers des vins présentés par les exposants du Grand Bourgogne Hôtel sont commercialisés à moins de 15 € TTC*. Les domaines et maisons ont largement répondu présents. Nous aurions pu remplir deux fois le lieu !

D'ailleurs, en quoi consiste cet évènement ?

50 exposants, de toute la Bourgogne viticole (30 domaines, 4 caves coopératives et 16 maisons), participent à la grande dégustation. Chacun présente 3 vins, dont obligatoirement 2 appellations à moins de 15 € TTC*.

La pédagogie occupe également une place importante dans cet évènement, via des ateliers thématiques : Escape Game, expérience immersive au cœur du vignoble à l'aide un casque virtuel, accords mets et vins, dégustations originales, master class... Grâce à une approche ludique des formations, moins académique, nous voulons aider les visiteurs à trouver facilement dans notre gamme, les vins de Bourgogne qui intéresseront leurs clients.

*Prix particuliers

La Bourgogne recèle de « trésors cachés » !



Clos de Vougeot, Grands Échezeaux, Montrachet, Corton-Charlemagne... La Bourgogne est fière de ses appellations prestigieuses, de son savoir-faire ancestral et de ses terroirs uniques.

Conséquence de cet engouement, la Bourgogne et ses Grands Crus véhiculent pour le grand public une image

de vins exceptionnels, élitistes, parfois inabordables. Pourtant, ces icônes ne représentent qu'une partie infime de la production de vins de Bourgogne.

La Bourgogne propose en effet une large palette de vins au très bon rapport qualité-prix-plaisir. Ils illustrent la typicité de nos appellations. Il est temps de les découvrir !



DES PÉPITES MÉCONNUES EN BOURGOGNE À MOINS DE 15 €

Ces « trésors cachés » se dénichent parmi les 84 Appellations d'Origine Contrôlées de Bourgogne (AOC), notamment au sein des appellations Régionales (53 % du volume de production*). Plus particulièrement, les AOC **Bourgogne** et **Mâcon** proposent **des dénominations géographiques complémentaires** mettant en valeur des parcelles aux caractéristiques particulières. Ce sont, par exemple, les Mâcon-Lugny, Mâcon-Pierreclos, Bourgogne Coulanges-la-Vineuse ou Bourgogne Hautes Côtes de Nuits.

Certaines dénominations géographiques complémentaires accèdent même à l'appellation Village, qui salue une montée en gamme qualitative. L'exemple le plus récent : la dénomination géographique Bourgogne Vézelay est devenue l'AOC Village Vézelay en 2017.

Ces AOC Régionales avec dénomination géographique sont encore peu connues du grand public. Pourtant, elles proposent un vaste choix de vins à moins de 15 € TTC (prix particuliers) et une aubaine pour les professionnels qui voient en cette catégorie un moyen de séduire leur clientèle.

DE NOUVELLES PERSPECTIVES DE COMMERCIALISATION

Parmi les appellations de Bourgogne les plus demandées chez les cavistes, les grands classiques Pommard, Chablis Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Meursault occupent le premier rang**. Cet engouement masque pourtant d'autres noms pleins de promesses :

- les AOC Régionales avec dénomination géographique, qui représentent 1 bouteille sur 6 produites en Bourgogne*. Elles peuvent ouvrir des perspectives de commercialisation, avec des volumes réels et un très bon rapport qualité-prix-plaisir
- certaines AOC Villages moins connues, qui s'épanouissent à l'ombre de leurs prestigieux voisins : Auxey-Duresses, Chorey-lès-Beaune, Marsannay, Monthélie, Fixin, Givry, Saint-Aubin, Saint-Bris, Viré-Clessé...

Qu'ils soient joyaux parmi les Grands Crus ou diamants bruts parmi les pépites insoupçonnables, les vins de Bourgogne recèlent de « trésors cachés » qui ne demandent qu'à être appréciés !

*Moyenne 5 ans 2013-2017
**Etude BIVB 2018 auprès de 600 cavistes
français sur les résultats 2017



Le marché français, dynamique, offre de belles perspectives d'évolution



❖ CHIFFRES CLÉS 2017 DES VINS DE BOURGOGNE EN FRANCE

 Environ 1 bouteille sur 2 de vins de Bourgogne est vendue en France soit


- 52 % du total des ventes de vins de Bourgogne en volume (environ 98 millions de bouteilles) : cumul Circuits Traditionnels (28 % Cavistes, Cafés Hôtels Restaurants et Vente Directe) et Grande Distribution (24 % hyper et supermarchés).
- 44 % du chiffre d'affaires global : cumul Circuits Traditionnels (34 %) et Grande Distribution (10 %).

Répartition en volume : 57 % vins blancs, 33 % vins rouges / rosés et 10 % Crémant de Bourgogne

- La Bourgogne est le vignoble qui bénéficie de la meilleure image auprès des français consommateurs de vin* : 89 % en ont une bonne, voire très bonne opinion ! Ce taux est homogène, quels que soient les critères (sexe, âge, statut ou taille du lieu de résidence). La région d'origine étant le principal critère d'achat de vin en France, cette image très positive rend les vins de Bourgogne incontournables sur tous les circuits de distribution.
- La Bourgogne (41 %) ressort en second (derrière Bordeaux 48 %) comme la région privilégiée à l'achat, loin devant les autres vignobles français*.

*D'après l'étude « Les français et les terroirs du vin » menée par Opinionway en 2018 pour Wine-Paris

❖ LES VINS DE BOURGOGNE ASSURENT 10% DES VENTES CHEZ LES CAVISTES FRANÇAIS**

 Environ 10 millions de bouteilles de vins de Bourgogne vendues chez les cavistes français (2017).

Quasiment tous les cavistes français* vendent des vins de Bourgogne !

- En moyenne, 1 référence sur 8 chez un caviste français est un vin de Bourgogne, soit environ 60 références de vins de Bourgogne en moyenne par caviste.
- Le vignoble bourguignon pèse ainsi pour 10 % des ventes de vins en volume des cavistes français. En retour, les cavistes français représentent également 10 % des ventes de vins de Bourgogne en France.
- En 2017, un caviste a vendu en moyenne près de 2 000 bouteilles de Bourgogne (+ 0,7 % / 2016).
- 36 % des cavistes ont déclaré une hausse des ventes de vins de Bourgogne en 2017 / 2016. Ce taux atteint 47 % dans la région Sud-Ouest et 42 % en Ile-de-France. La Zone Bretagne-Normandie est également dynamique sur les vins blancs et le Crémant de Bourgogne.

**Selon une étude BIVB en 2018 auprès de 600 cavistes français sur les résultats 2017

L'Ile-de-France, région n°1 des ventes de Bourgogne en France par magasin

En volume de ventes sur l'année 2017, les cavistes de Région Parisienne commercialisent le plus de vins de Bourgogne, avec une moyenne de près de 3 200 bouteilles vendues par an (11,5 % de leurs ventes de vins).

La région Centre-Est (Bourgogne - Franche Comté - Rhône Alpes), vient en seconde place, avec un peu plus de 3 000 bouteilles écoulées en moyenne, mais avec une part de marché bien supérieure (21,6 % de leurs ventes de vins). Enfin, la région Est se place troisième, avec plus de 2 500 bouteilles vendues en moyenne (11,5 % de leurs ventes de vins).

Les AOC Régionales avec dénomination géographique* encore peu distribuées

En région parisienne, une AOC Régionale avec dénomination géographique est rarement présente chez plus de 10 % des cavistes (ex. Bourgogne Côte d'Auxerre rouge 17 %, Bourgogne Epineuil 13 %, Bourgogne Côte Chalonnaise rouge 10 %, 7-8 % pour les Mâcon-Lugny, Mâcon la Roche Vineuse et Mâcon Milly-Lamartine...). Seules les Bourgogne Hautes Côtes de Nuits et Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, riches de leurs noms porteurs (Côte de Nuits et Côte de Beaune), défient cette tendance. Elles sont commercialisées chez plus de 40 % des cavistes en vins rouges et 25 % des cavistes en vin blanc !

Pourtant, beaucoup de cavistes considèrent nécessaire de promouvoir des AOC de Bourgogne moins connues, notamment pour répondre à la volonté des clients de trouver un vin à un prix accessible.

Ces appellations Régionales avec dénomination géographique sont donc un relai de croissance indispensable pour ce circuit.

❖ LES VINS DE BOURGOGNE PRÉSENTS DANS TROIS-QUARTS DES RESTAURANTS FRANÇAIS**

- La Bourgogne est la 1ère région en part d'offre avec Bordeaux (15 % des vins présentés sur les cartes des restaurants moyen et haut de gamme, hors étoilés).
- 75 % des restaurants proposent au moins un vin de Bourgogne à la carte, avec une moyenne de 8,2 références par établissement.

Si 50 % de l'offre de vins de Bourgogne en bouteilles est composée d'AOC Villages et Grands Crus des Côtes de Beaune et de Nuits, l'offre au verre se concentre davantage sur les AOC Régionales et Villages de Chablis et du Mâconnais en blanc.

L'offre de vins de Bourgogne est essentiellement constituée de vins blancs (58 % en bouteille et 2/3 au verre). Sur cette couleur, la Bourgogne est présente dans 63 % des établissements.

*On dénombre 14 Bourgogne et 27 Mâcon avec dénomination géographique complémentaire

**Etude BIVB de 2016-2017 auprès de 1 328 restaurants en France (hors étoilés). Une nouvelle étude est en cours, les résultats seront connus courant 2019.





En Ile-de-France, les vins de Bourgogne sont disponibles dans 78 % des établissements, avec en moyenne 9,2 références par restaurant vendeur de Bourgogne. Parmi les vignobles français, c'est celui qui est proportionnellement le plus présent en région parisienne, avec la Champagne.

Les régions Centre-Est et l'Ile-de-France concentrent 50 % de l'offre de vins de Bourgogne en restauration.

En volume, sur 2 ans (2018/2016), la Bourgogne est le :

- **Seul vignoble de vin tranquille en croissance (+ 3 %)** sur l'ensemble de ce circuit de distribution.
- **Seul vignoble en croissance en hypermarchés** (magasins > 2 500 m²) : + 3 % (baisse moyenne de 8 %)
- **Seul vignoble en croissance en supermarchés** (magasins 800-2 500 m²) : + 3 % (baisse moyenne de 8 %)
- **Seul vignoble en croissance dans les supérettes de proximité** (magasins 800-2 500 m²) : + 11 % (baisse moyenne de 5%)
- **Plus forte croissance dans les ventes au drive** : + 42 % (hausse globale moyenne de 8 %)
- **Moins forte baisse dans le discount français** (Netto + Leader price) : - 15 % (baisse moyenne et homogène de -34 %)

Ces bons résultats sont le fruit de plusieurs facteurs :

- **Une hausse de prix maîtrisée** : + 2,4 % en 2 ans, contre + 7 % pour la moyenne des vins d'AOC
- **L'évolution structurelle de la consommation de vin en France favorise les vins de Bourgogne** : boire moins, de façon plus occasionnelle, pour se faire plaisir, notamment via une montée en gamme. Ainsi, la chute des ventes d'AOC françaises se concentre surtout sur les vins à moins de 3-4 €, alors que **les ventes progressent surtout sur les tranches de prix entre 5-8 € et plus... positionnement des AOC Régionales de Bourgogne** sur ce circuit.
- **Autre phénomène favorable** : les consommateurs recherchent davantage à découvrir et faire découvrir de nouveaux vins : la Bourgogne, avec toutes ses AOC, est un terrain de jeu idéal.
- La Bourgogne est en adéquation avec l'envie des consommateurs de vins plus fins, plus élégants, plus fruités.

Le Crémant de Bourgogne, 2ème AOC effervescente hors Champagne : 14% de part de marché

Avec une **nouvelle croissance de + 6 % en volume** et de **7,5 % en valeur en un an** (2018/2017), le Crémant de Bourgogne est devenu la 2ème AOC effervescente du circuit hors Champagne (derrière le Crémant d'Alsace) en étant la mieux valorisée. Elle a gagné un point de part de marché en un an sur la catégorie.

En vins rouges, les vins de Bourgogne sont proposés dans la moitié des restaurants. Une marge d'évolution est encore possible pour l'offre au verre, puisqu'à peine 18 % des établissements de cette catégorie en proposent.

Chablis reste l'appellation phare de ce circuit : ses vins sont distribués dans un restaurant sur trois (33 %). Les autres AOC de Bourgogne ne dépassent pas 15 % de taux de présence. De plus en plus distribué, même à l'étranger, mais encore très discret en restauration française, le **Crémant de Bourgogne n'est vendu pour l'instant que dans 2 % des établissements.**

❖ LES VINS DE BOURGOGNE SONT LES PLUS PERFORMANTS EN GRANDE DISTRIBUTION

 Environ 1 bouteille de vin de Bourgogne sur 2 vendue en Grande Distribution

- La Bourgogne a gagné **0,5 point de part de marché** en 2 ans parmi les AOC tranquilles. C'est le vignoble qui s'en sort le mieux, dans un contexte de forte chute des AOC françaises tranquilles.
- En 2018, avec **22,5 % de part de marché**, la Bourgogne est devenue le premier vignoble en chiffre d'affaires sur les vins blancs AOC en Grande Distribution.
- **75 % des ventes de vins de Bourgogne** en volume sur ce circuit se font sur des appellations Régionales.

Tout savoir sur : les appellations Régionales avec dénomination géographique complémentaire



❖ 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 (voir ci-dessous).

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 culturales 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.

La dénomination géographique au sein d'un cahier des charges ne se limite pas aux appellations Régionales.

- **Les Premiers Crus** sont également des dénominations géographiques complémentaires au sein du cahier des

charges de chaque AOC Village. Lors de la création des AOC, les Climats de certaines appellations Villages ont été distingués pour leurs caractéristiques exceptionnelles et ont obtenu le statut de Premier Cru (le nom exact de cette catégorie serait d'ailleurs AOC Village Premier Cru).

- De même, quelques **Grands Crus ont suivi le même processus.** Chablis Grand Cru est le plus célèbre : il n'y a qu'un seul cahier des charges pour l'AOC Chablis Grand Cru, au sein duquel 7 Climats ont obtenu une dénomination géographique. Ainsi, il y a 1 seul Grand Cru à Chablis, avec 7 Climats !

❖ Comment décoder les appellations Bourgogne, Mâcon et leur dénomination géographique ?

Les dénominations géographiques dans l'appellation Bourgogne

- **Elles sont au nombre de 14 :** 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 Le Chapitre / 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, Mâcon-Lugny) et très exceptionnellement au niveau d'un **Climat** (ex. Bourgogne Le Chapitre).
- Elles couvrent **2 940 hectares***, soit **52,5 % de la surface de l'AOC Bourgogne** (source BIVB, récolte 2017).
- **Bourgogne Côte d'Or** est la dernière-née, inaugurée avec le millésime 2017. Produite uniquement en Côte de Beaune et Côte de Nuits, il a fallu plus de 20 ans pour la faire reconnaître par l'INAO. Les premières bouteilles seront commercialisées au premier semestre 2019.

Les dénominations géographiques complémentaires dans l'appellation Mâcon

- **27 villages peuvent ajouter leur nom à celui de Mâcon dans le cadre d'une dénomination géographique** : Azé / Bray / Burgy / Bussières / Chaintré / Chardonnay / Charnay-Lès-Mâcon / Cruzille / Davayé / Fuissé / Igé / Lugny / Loché / Mancey / Milly-Lamartine / Montbellet / Péronne / Pierreclos / Prissé / La Roche-Vineuse / Serrières / Solutré-Pouilly / Saint-Gengoux-le-National / Uchizy / Vergisson / Verzé / Vinzelles.
- Cela représente **1 756 hectares***, soit **43 % de la surface de l'AOC Mâcon** (source 2018 : UPVM - Récolte 2017).
- Par le passé, Viré-Clessé correspondait à deux appellations Régionales avec dénomination géographique : Mâcon-Viré et Mâcon-Clessé. Elles ont fusionné pour devenir AOC Village en 1999. Mâcon-Lugny envisage actuellement de prendre le même chemin.

❖ **Quelle est la différence essentielle entre une appellation Régionale avec dénomination géographique 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.
- **Rendements plus faibles**
- **Niveau des richesses en sucre de la vendange plus élevé**

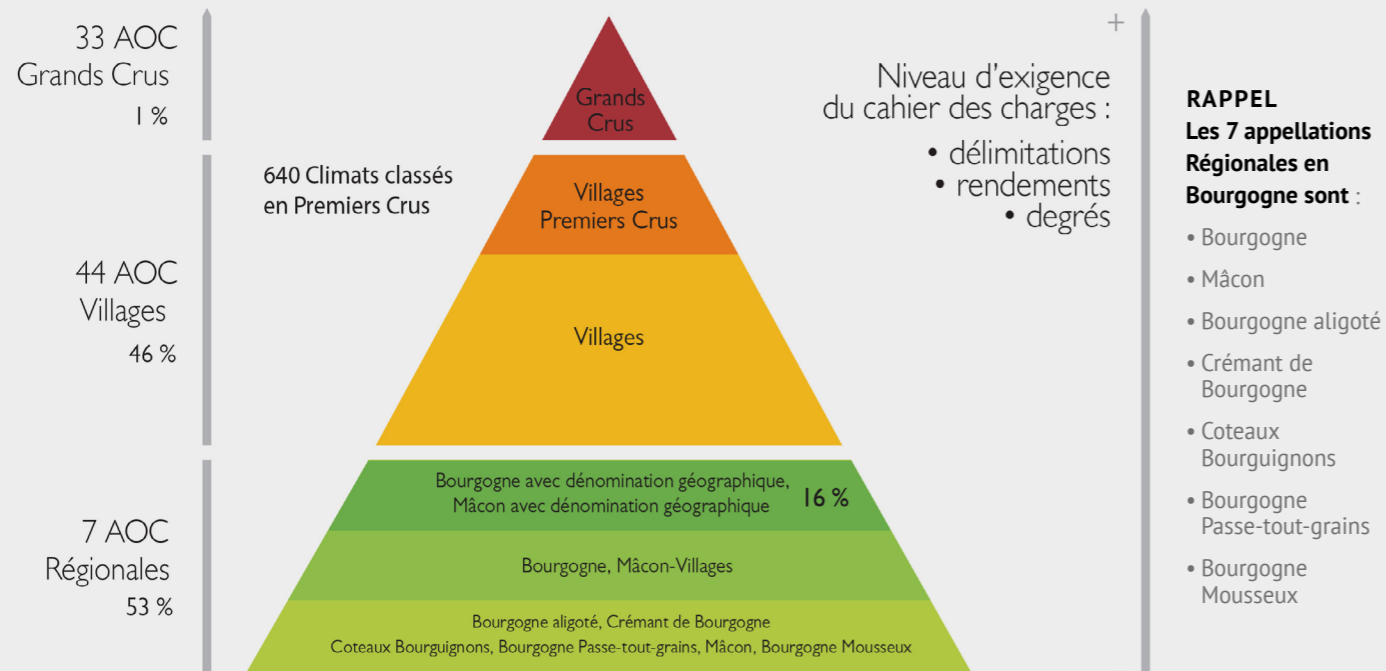
❖ **Quelles opportunités pour les appellations Régionales avec dénomination géographique complémentaire ?**

Ces AOC Régionales avec dénomination géographique représentent **16 % de l'offre totale de vin de Bourgogne** (moyenne 5 ans 2013-2017). 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.

*Le vignoble de Bourgogne représente près de 29 400 hectares (2017).



Comprendre la classification des appellations de Bourgogne



Niveau d'exigence du cahier des charges :

- délimitations
- rendements
- degrés

RAPPEL
Les 7 appellations Régionales en Bourgogne sont :

- Bourgogne
- Mâcon
- Bourgogne aligoté
- Crémant de Bourgogne
- Coteaux Bourguignons
- Bourgogne Passe-tout-grains
- Bourgogne Mousseux

AOC Bourgogne = Bourgogne + Bourgogne avec dénomination géographique complémentaire

GRAND BOURGOGNE — HOTEL —

www.grandbourgognehotel.com

#GrandBourgogneHotel
@VinsdeBourgogne



CONTACTS PRESSE

SOWINE

Christopher Renvoisé
christopher@sowine.com
06 64 11 87 56

BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE

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



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Edition janvier 2019 – Crédit Photo BIVB : Armelle photographe / Aurélien IBANEZ / Image & Associés / Sébastien NARBEBURU