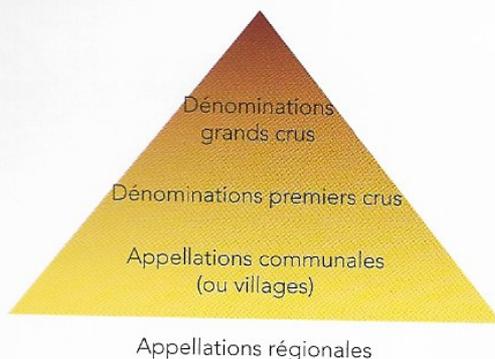


REPÈRES HISTORIQUES

La présence d'un vignoble est attestée dès 312 lors de la visite de l'empereur romain Constantin. Les meilleurs terroirs sont identifiés et cultivés. Malgré les invasions barbares qui détruisirent de nombreuses plantations, l'extension du catholicisme va favoriser l'impulsion et le travail des moines cisterciens de Cluny et Cîteaux au XI^e siècle. Aux XIV^e et XV^e siècles, les quatre ducs de Bourgogne vont participer au rayonnement, à la commercialisation et à l'exportation des vins de Bourgogne qui étaient en leur temps qualifiés de meilleurs vins de la chrétienté. Plus tard, en 1693, Louis XIV s'en fit prescrire pour soigner sa goutte puis le début du XVIII^e siècle vit la création des premières maisons de commerce et négoce. La Révolution ruina une grande partie du vignoble qui fut intensément morcelé. Puis ce furent le mildiou et le phylloxéra (1850 et 1875) qui décimèrent les vignes, replantées plus tard avec des porte-greffes américains. Après les guerres mondiales, le vignoble va renaître peu à peu malgré les fraudes dues à l'importation et au mélange d'autres vins bon marché. Heureusement, les viticulteurs vont réagir en structurant la législation et en améliorant la qualité des produits. De nombreuses appellations vont voir le jour dès 1936 et faire de la Bourgogne l'une des plus fameuses régions viticoles du monde.

HIÉRARCHISATION DES APPELLATIONS (DITE « PYRAMIDALE »)



QUELQUES CHIFFRES

- . 28 841 ha, 4 % du vignoble français dont 7 % en AOP
- . 1,4 million d'hectolitres, soit 180 millions de bouteilles commercialisées dont 50 % exportées :
- 27 % dans la zone euro
- 23 % dans le reste du monde

PRODUCTION

- . 61,3 % de vins blancs, 29,4 % de vins rouges, 29,4 % de vins rouges, 9 % de crémant, 0,3 % de vins rosés
- . 51 % en appellations régionales, 37,8 % en appellations villages (ou communales), 9,9 % en dénominations premiers crus, 1,3 % en appellations grands crus

ENCÉPAGEMENT

- . 46 % en chardonnay, 36 % en pinot noir, 10 % en gamay, 7 % en aligoté, 1 % autres

ENTREPRISES

- . 17 caves coopératives, 300 maisons de négoce, 3 850 domaines viticoles, 45 200 emplois générés

Sources : INAO, Douanes, IRI, BIVB, DRAF 2010-2014

LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE

83 AOP

6 appellations régionales : **bourgogne, bourgogne mousseux, bourgogne aligoté, coteaux-bourguignons, bourgogne passe-tout-grains, crémant de bourgogne**

3 appellations sous-régionales : **côte-de-nuits-villages, côte-de-beaune-villages, mâcon**

42 appellations communales :

- Basse-Bourgogne : **chablis, chablis grand cru, petit-chablis, irancy, saint-bris**
- Côte de Nuits : **chambolle-musigny, fixin, gevey-chambertin, marsannay, morey-saint-denis, nuits-saint-georges, vougeot, vosne-romanée**
- Côte de Beaune : **aloxe-corton, auxey-duresses, beaune, blagny, chassagne-montrachet, chorey-lès-beaune, côte-de-beaune, ladoix, maranges, meursault, monthélie, pernard-vergelesses, pommard, puligny-montrachet, saint-aubin, savigny-lès-beaune, saint-romain, volnay, santenay**
- Côte Chalonnaise : **bouzeron, givry, mercurey, montagny, rully**
- Mâconnais : **pouilly-fuissé, pouilly-loché, pouilly-vinzelles, saint-véran, viré-ilessé**

32 AOP grand cru* :

bâtard-montrachet	clos-des-lambrays	la tâche
bienvvenues-bâtard-montrachet	clos-de-vougeot	latricières-chambertin
bonnes-mares	clos-saint-denis	mazis-chambertin
chablis grand cru chambertin	corton	mazoyères-chambertin
chambertin-clos-de-bèze	corton-charlemagne (et charlemagne)	montrachet
chappelle-chambertin	criots-bâtard-montrachet	musigny
charmes-chambertin	échezeaux	richebourg
chevalier-montrachet	grand-échezeaux	romanée-conti
clos-de la roche	griotte-chambertin	romanée-saint-vivant
clos-de-tart	la grande-rue	ruchottes-chambertin
	la romanée	

14 dénominations géographiques : **bourgogne-chitry, bourgogne-côte-chalonnaise, bourgogne-côte-d'auxerre, 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-le-chapitre, bourgogne-la-chappelle-notre-dame, bourgogne-montrecul, bourgogne-tonnerre, bourgogne-vézelay**

562 dénominations premiers crus au sein de 28 appellations de vins de Bourgogne

5 indications géographiques protégées (IGP) : **coteaux de l'auxois, coteaux de tannay, sainte-marie-la-blanche, saône-et-loire, yonne**

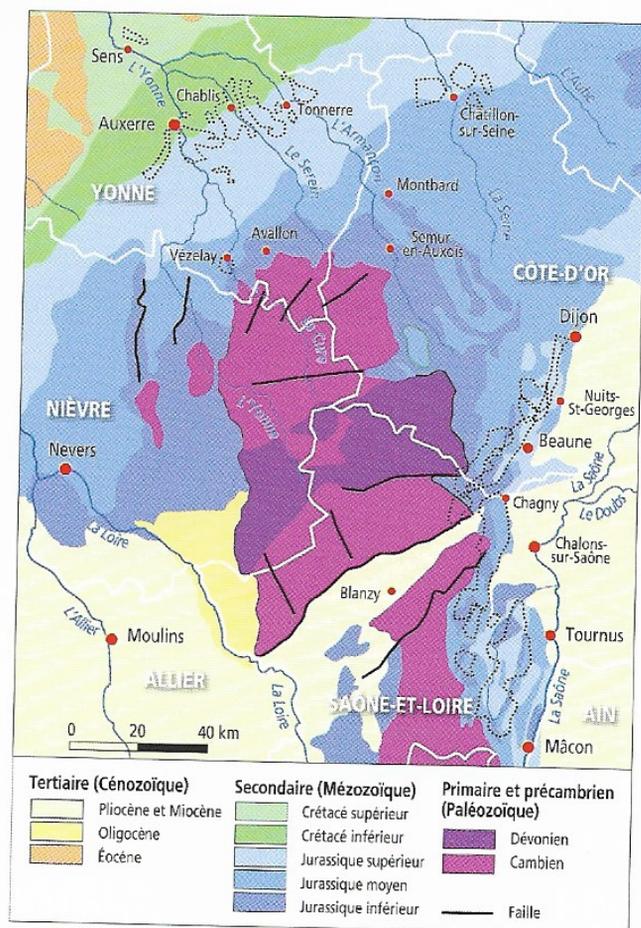
LA NOTION DE « CLIMATS »

Ces lieux-dits, appelés « climats » en Bourgogne, sont des parcelles souvent très petites, qui bénéficient de conditions naturelles, climatiques, géologiques, pédologiques et topographiques spécifiques, et qui vont permettre de donner, au cours du temps, avec l'aide du travail des hommes, une spécificité aux vins qui y sont produits. Ils constituent une mosaïque de plus de 1 000 « microterroirs », classés en premier ou en grand cru. Le clos est un climat ceint de murs.

Les climats du vignoble de Bourgogne ont été inscrits au patrimoine de l'Unesco le 4 juillet 2015.

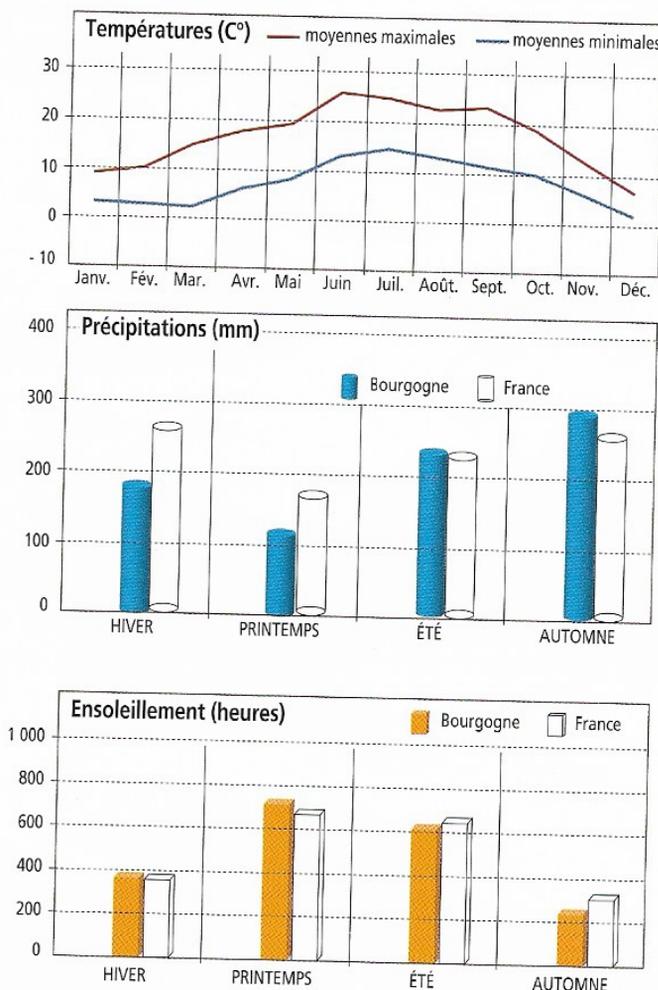
GÉOLOGIE

La géologie et la pédologie sont déterminantes dans la typicité des vins de Bourgogne. Le sous-sol est composé de roches sédimentaires d'origine marine déposées à l'ère secondaire, alternant dans un millefeuille de couches marneuses et de couches calcaires. Les mouvements tectoniques de la surrection des Alpes ont ensuite provoqué des plissements longitudinaux nord-sud. Les pentes, orientées au sud et au sud-est, sont constituées de sols bruns calcaires et calciques profonds qui facilitent le drainage.



CLIMATOLOGIE

Le climat est globalement semi-continental avec une influence océanique saisonnière bien marquée au printemps et en automne, tandis que l'ensoleillement estival est très favorable et permet une bonne maturation du raisin. La bonne exposition des parcelles au soleil levant sur les coteaux orientés structurellement nord-sud profite aux vignobles en les préservant des vents d'ouest et du gel.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DES VIGNOBLES DE BOURGOGNE

vins blancs

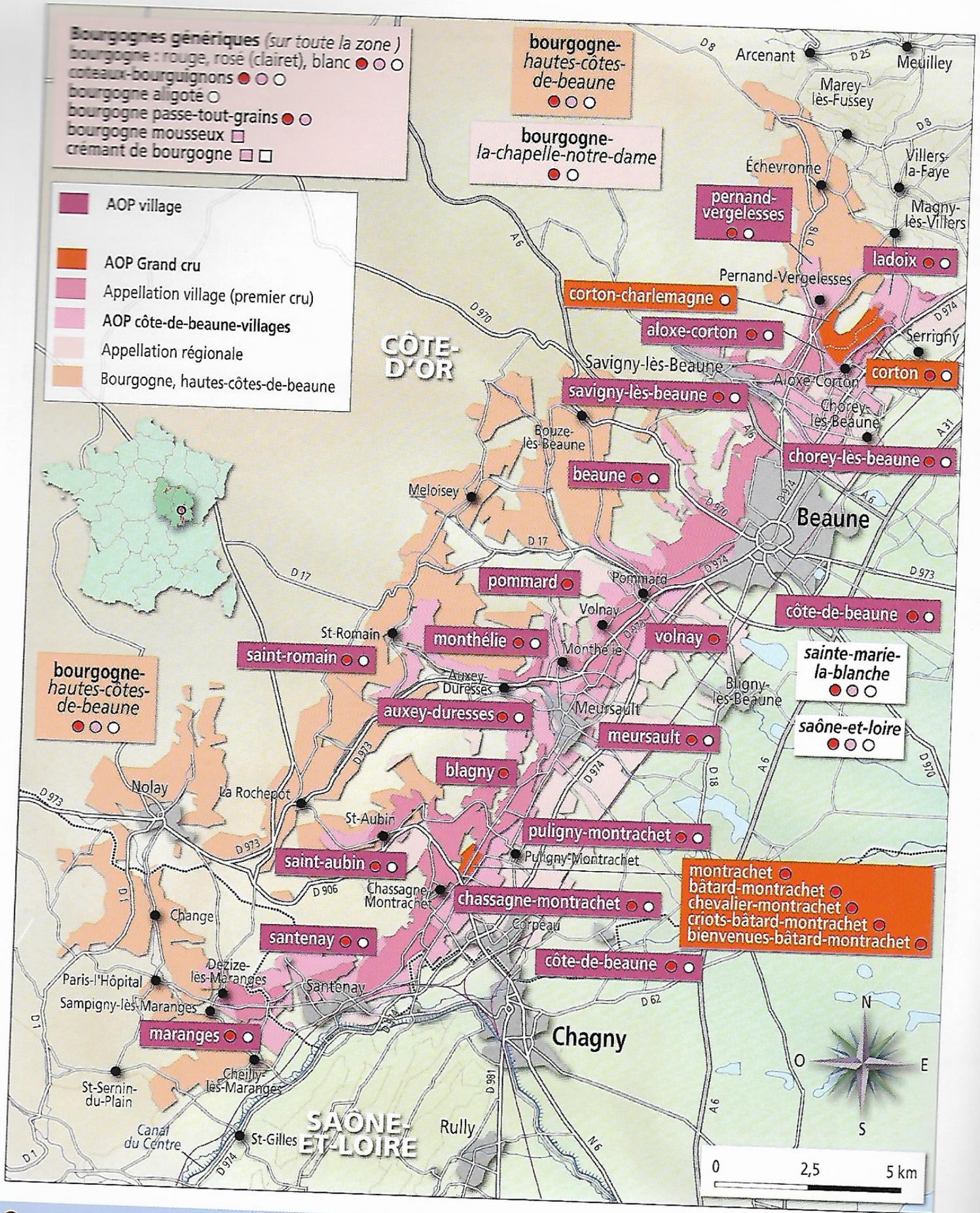
Le chardonnay : originaire de Bourgogne, il occupe 48 % des surfaces viticoles et préfère les sols argilo-calcaires. Il intervient dans la composition d'une grande diversité de vins blancs et de créchants produits dans toutes les régions viticoles bourguignonnes, du Chablisien au Mâconnais. Il apporte finesse et complexité et des arômes aux notes florales (tilleul, verveine, acacia), minérales (pierre à fusil), de fruits blancs et d'agrumes (poire, coing, pamplemousse), de fruits secs (amande, noix), d'épices (vanille, anis étoilé), de miel, de beurre ou de caramel.

L'aligoté : tout comme ses compères, le chardonnay et le gamay, il descend du pinot noir. Il s'adapte à tous les types de sols et entre dans l'élaboration de vins blancs tranquilles ou effervescents : bouzeron, coteaux-bourguignons, crémant de bourgogne, etc. Il donne des vins fins, frais et gourmands. Il apporte des arômes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches, d'agrumes et aussi des notes iodées et salées.

Vins rouges

Le pinot noir : ce très ancien cépage (xiv^e siècle) de la famille des « noirs », exigeant et difficile à travailler, aime les sols marno-calcaires, tendres, finement poreux et bien drainés, mais craint les maladies de la vigne. Selon le type de terroir dans lequel il se trouve, il produit des vins légers et élégants, fins et aromatiques ou alors corsés et puissants. Les arômes varient avec des notes de fruits rouges (cassis, mûre, cerise), de fleurs (violette, rose), d'épices (cannelle, pain d'épice), de sous-bois (champignon, mousse) ou de venaison (gibier, musc).

Le gamay : ce cépage robuste noir à jus blanc descend du pinot noir. Il est précoce et très productif. Il donne des vins gourmands et fruités, essentiellement dans le Mâconnais. Il se caractérise par des arômes de fruits rouges, de sous-bois et de venaison (gibier, musc), puis en vieillissant, par des notes de fruits confits et d'épices.



LES GRANDS CRUS DE CHASSAGNE-MONTRACHET ET PULIGNY-MONTRACHET

