

## La Bourgogne

### Chapitre 1 : Localisation

La Bourgogne forme un long vignoble de 250 km de long, du nord de Chablis au sud de Mâcon, sur les départements de l'Yonne, de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire. En partant du Sud et en remontant vers le Nord se trouvent les vignobles suivants :

- Mâconnais,
- Côte chalonaise,
- Côte de Beaune
- Côte de Nuits
- Côte d'Auxerre.

### Chapitre 2 : Histoire

Le vignoble prend son essor au XI<sup>ème</sup> siècle, grâce aux communautés religieuses catholiques. Les moines passèrent beaucoup de temps à adapter leurs cépages aux terroirs. Ils développèrent la notion de climat (zone délimitée caractérisée par un sol et un microclimat particuliers). La Bourgogne devient un Duché à partir du 9<sup>e</sup> siècle. Les quatre Ducs de Bourgogne (Philippe le Hardi, Jean sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire), de 1364 à 1477, en l'espace de quatre générations, ont fait de la Bourgogne un état indépendant du Royaume de France. Les ducs ont favorisé la qualité des vins et leur commercialisation, élevant leur notoriété. À partir du 18<sup>e</sup> siècle, l'amélioration du réseau routier favorisa le transport vers Paris et vers les grands ports d'Europe du Nord. Les négociants s'installèrent sur la région, à cette période. Après la Révolution française, les terres du clergé furent confisquées par l'État et revendues aux enchères comme biens nationaux. Il s'ensuivit un morcellement du vignoble, car les lots étaient de faible superficie. L'ouverture du canal de Bourgogne, en 1832, et la création du chemin de fer entre Paris et Dijon en 1851 et le traité de libre-échange avec les pays d'Europe du Nord augmentèrent les débouchés commerciaux des vins de Bourgogne. Le phylloxéra a également touché le vignoble, mais la notoriété des vins, la forte présence des négociants ont permis une restructuration rapide. Certains vignobles comme les hautes-côtes-de-beaune et de nuits n'ont néanmoins été replantés qu'après 1960.

### Chapitre 3 : Économie

- 27 626 hectares (3% du vignoble français)
- 3% du vignoble français
- 100 AOP
- 1,45 millions d'hectolitres de vins
- 3800 domaines viticoles (dont 26% mettent en bouteilles)
- 250 maisons de négoce (58% commercialisation)
- 23 caves coopératives (16% commercialisation)

## Répartition des vins

- 61% de vins blancs secs
- 8% de crémants
- 31% de vins rouges et rosés
- 1,4% de grands crus
- 46,6 % d'appellations communales ou premiers crus
- 52% d'appellations régionales

## Chapitre 4 : Géographie des terroirs

### Le climat :

Le climat est continental doux, marqué par un hiver rigoureux, un été chaud, une pluviométrie de 850 mm et une température annuelle moyenne de 11,5°C. Les risques de gelées sont importants. En année froide, les vins rouges sont vifs et légers, traduisant un manque de maturité. Le climat est plus adapté aux cépages blancs que rouges.

### Les sols :

- **Côte d'Auxerre et Chablis** : le vignoble réside ici sur des couches géologiques peu tourmentées, constituées de pentes de marnes recouvertes de cailloutis calcaires. Le vignoble est planté à une altitude comprise entre 100 et 300m.
- **La côte bourguignonne** (du Beaujolais à Dijon) bénéficie d'une direction générale nord-sud. Elle est située entre le Morvan à gauche et la plaine de la Saône à droite. La liaison entre le Morvan et la plaine de la Saône se fait par un vaste escalier à 5 marches. La plus haute marche culmine à 900m. Le vignoble de la Côte d'Or est installé sur la 4e marche, juste au-dessus de la plaine de la Saône. Cette géologie résulte de l'effondrement du fossé Bressan lors de la création des Alpes (phénomène de pression et de décompression). Le terroir y est essentiellement calcaire et de coteaux. Les vignobles des premiers et grands crus se situent à une altitude comprise entre 400 et 200 m.
- **Côte chalonnaise** : La géographie de la côte chalonnaise est plus tourmentée que celui de la Côte d'Or. Cette partie méridionale de la côte bourguignonne a subi une dislocation des compartiments faillés à ossatures calcaires. Elle présente des sols très argileux et d'autres calcaires plus ou moins marneux. En certains endroits du granite émerge.
- **Mâconnais** : Le vignoble s'étend sur 3600 hectares, entre Saint Véran et la côte chalonnaise. On y trouve des sols granitiques, calcaires et argileux plus ou moins marneux ou siliceux. Les vignes sont installées sur des blocs qui se sont effondrés et laissent apparaître du granite sur leurs parties gauches et des calcaires sur leurs parties droites.

## **Influence du terroir sur la qualité des vins.**

La difficulté à obtenir une bonne maturité des raisins, en particulier des rouges, demande une très grande observation du terroir. Les moines ont poussé à l'extrême l'étude des sols, afin de pallier aux difficultés climatiques. Un sol chaud, bien orienté, drainant, protégé des gelées est indispensable ici. La présence des 100 AOP, avec pour de nombreuses des superficies très réduites traduisent l'énergie que les viticulteurs ont mise dans la recherche de maturité de leurs raisins. Le rôle historique n'est pas non plus à négliger sur la présence de ces multiples AOC : rivalités entre communes ou propriétaires, notoriété historique de certaines parcelles (appelées ici climats).

## **Chapitre 5 : Cépages**

L'encépagement de la Bourgogne est très simple. On trouve un cépage majoritaire en blanc : le **chardonnay**. On trouve également de l'aligoté et très peu de sauvignon au niveau de la côte d'Auxerre. En rouge, le grand cépage est le **pinot noir**. Le gamay est en association avec le pinot noir dans le bourgogne-passetoutgrain . Le César est présent en côte d'Auxerre.

Voir informations sur les cépages sur le site <http://www.ecole-muscadelle.fr/materiel-pedagogique/grands-themes/cepapes/>

## **Chapitre 6 : Appellations**

Récupérer la liste des AOP et carte viticole disponible sur le site [www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr), avant de lire cette partie.

En Bourgogne, il existe 100 AOP elles se divisent en :

- 23 AOP régionales (52%),
- 44 AOP communales (36,6%) et premiers crus (10%),
- 33 AOP Grands crus (1,4%).

Les bourguignons sont très sensibles au terroir, à la géologie. L'altitude, l'inclinaison des coteaux, la profondeur du sol conditionnant les réserves d'eau, la composition du sol sont prises en compte. Cela se reflète au niveau des AOP grands crus et premiers crus. Dans les AOP communales et régionales, il n'est pas possible d'avoir des terroirs homogènes.

Les premiers crus correspondent à 562 climats différents. Ce sont des parcelles ou lieux-dits, au sein de chaque AOP communale. Le nom du climat figure sur l'étiquette.

Les grands crus correspondent à 39 climats. Ce sont des parcelles qui avaient une réputation de faire des vins d'une qualité nettement supérieure et/ou réputée pour leur histoire (propriétaire prestigieux). Le nom du grand cru est le seul qui figure sur l'étiquette, il n'est pas fait mention de l'AOP communale.

Exemple :

- AOP régionales : Bourgogne, crémant de bourgogne, bourgogne passetoutgrain... :
- AOP sous régionales (inclus dans la grande AOP bourgogne) : Bourgogne Haute-côte-de-nuits, Bourgogne-côte-chalonnaise...
- AOP Communales : Chablis, Pouilly-fuissé, Pommard, Gevrey-chambertin..
- AOP communales premier cru : Gevrey-chambertin 1<sup>er</sup> cru, Chablis premier cru, Mercurey premier cru
- AOP Grand cru : Chambertin, Romanée-conti, Montrachet

## **Chapitre 7 : Typicités des vins et vinifications.**

### **Rouge :**

Le pinot noir est un cépage peu tannique, peu coloré, plus ou moins acide et aromatique. Le passage en fût est maîtrisé afin de ne pas trop marquer le vin, les barriques sont conservés plusieurs années. De nombreux vins sont élevés en cuve. Le pinot noir est sensible aux millésimes. Lors des millésimes froids, sa couleur sera légère, les tanins pouvant présenter un caractère herbacé, l'acidité étant bien présente. En année chaude, la couleur sera plus soutenue, les arômes de fruits rouges à l'alcool, de cuir seront bien marqués. Le pinot noir est fin, il est fait pour donner des vins légers à ronds, sur la finesse. Il peut être très aromatique comme discret. En bouche, il présente une belle longueur lorsque l'amertume est équilibrée par le fruit. Parfois les viticulteurs le ramassent trop mûrs, poussent l'extraction et marquent trop le vin avec le chêne, il perd alors sa finesse, sans parvenir à devenir réellement un vin charpenté. Les vins un peu vifs dans leurs jeunesse (année froide par exemple) gagnent à être conservés quelques années.

Le bourgogne passetoutgrain est un assemblage de pinot noir et de gamay. Il est vinifié de manière classique. Les tanins sont plus fermes. La Bourgogne n'est pas une grande région productrice de rosé. Ils sont élaborés avec le pinot noir.

### **En Blanc :**

Le chardonnay, donne des vins secs, ronds et de garde, ainsi que des effervescents. Il présente des arômes assez discrets sur la pomme (verte à tarte tatin), la poire, le menthol, des notes florales (tilleul), pouvant évoluer vers le miel en vieillissant, les vins élevés en fût de chêne, présentent des nez typiques, laissant apparaître des notes boisées, de fruits secs, de brioche. Les bons chardonnays présentent des nez très élégants. En bouche, l'acidité est présente, qui est relayée par une légère amertume plus ou moins équilibrée par le fruité, en milieu de bouche, l'alcool est présent, la finale est longue, portée par une belle rondeur (sensation de beurre en bouche). Le chardonnay réagit beaucoup aux variations de terroir, de climat et de pratiques vitivinicoles. Les vins blancs prévus pour la garde doivent présenter beaucoup de matières et une acidité suffisantes. Les vignes seront donc conduites avec des rendements faibles et implantées sur les meilleures parcelles. L'aligoté est un cépage vif, peu aromatique, vinifié traditionnellement. Les crémants sont élaborés selon la méthode champenoise avec un assemblage de cépages rouges (pinot noir) et blanc (chardonnay). D'autres cépages sont autorisés (pinot blanc, pinot gris, gamay..).

Les vins ont des prix variables: les grands crus, premiers crus, appellations communales sont très chères. Les AOP régionales ne sont pas toujours bon marché.

## **Chapitre 8 : Associations avec des mets**

### **Vins blancs :**

Les crémants s'utilisent comme des champagnes, ils sont aussi bons et souvent moins chers. Les vins blancs de chardonnay les plus vifs ainsi que l'aligoté pourront être utilisés avec les coquillages crus. Les servir à une température de 8 à 9°C. L'aligoté est localement associé à la crème de cassis pour donner le kir. Les vins blancs à base de chardonnay, plus ronds, serviront pour les coquillages cuits, les crustacés, les poissons grillés, les fromages frais (température de service 9/11°C). Les vins blancs de garde se dégustent à l'apéritif pour les

grands amateurs, sur les entrées de crustacés, les coquilles saint jacques, la blanquette de veau, le carré de veau aux morilles, la poule au pot....Les servir à 13/15°C.

#### **Vins rouges :**

Les vins rouges légers seront servis à 16/17°C, avec les spécialités à base de fromages fondus, les viandes blanches, les tartes salées, voir sur les poissons en sauce.

Les vins rouges ronds (17/19°C) accompagneront le bœuf bourguignon, les lasagnes, le veau et le porc grillé, la cuisine asiatique pas trop relevée, les fromages type saint nectaire. Les vins rouges de garde (18/19°C), seront appréciés, une fois vieillis, sur la caille, les pièces de bœuf de belle qualité, le lapin, la truffe, les civets de chevreuil foie gras chaud aux fruits, jambon sauce au vin, côte de veau aux champignons, bœuf bourguignon, tête de cèpes farcies, Poularde de Bresse, canard aux cerises, pigeons aux cèpes, faisan au chou, noisettes de chevreuil aux airelles, comté, beaufort, cantal, saint-nectaire, coulommiers, Brillat-Savarin. Plus le vin sera élégant, plus le plat devra l'être également.

#### **Bibliographie :**

- Le vin de Bourgogne – Jean François Bazin –Hachette 1996
- Encyclopédie du Vin – Jancis Robinson – Hachette 1994
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- La vie quotidienne des paysans français au 17e siècle - Pierre Goudert - Hachette - 1982
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000
- Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'œnologie Tome I et II - Max Léglise – Ed le courrier du livre - 1994

Sur Internet :

- Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne - [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)
- Cours École du vin muscadelle : [www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)
- INAO : [inao.gouv.fr](http://inao.gouv.fr)
- France Agrimer : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)