

Santenay

Localisation

L'AOC Santenay est située au centre du vignoble de la Bourgogne, dans le département de la Côte d'or, au niveau de la Côte de Beaune sur les communes de Santenay et de Remigny. Les deux villes les plus proches sont Beaune au nord et Chagny au sud. L'AOC santenay jouxte celle de chassagne-Montrachet au nord et de maranges au sud.

Le village de Santenay est situé à une altitude de 367 m environ (minimum 211m et maximum 522 m). C'est un petit village rural comprenant 843 habitants en 2013(1877 en 1861). Sur ces 843, 493 ont plus de 50 ans. Le taux de chômage est à 4,9%. 70% des personnes ont un niveau d'études inférieur ou égal au CAP. 20% ont un diplôme de l'enseignement supérieur. 38% des habitants salariés du village travaillent en agriculture. L'activité agricole est totalement dominée par la viticulture.

L'AOC santenay est un vignoble de coteau qui surplombe la vallée de la Saône. Il n'y a pas de grands crus sur l'aire de l'AOC santenay mais 11 premiers crus.

Le vignoble couvre 328,27 ha dont 109,67 en premier crus. 280,57 sont destinés à la production de vins rouges et 47,70 au vins blancs.

Economie

Actuellement l'économie des vins de Santenay se porte très bien, mais reste tout de même accessible par rapport à d'autres AOC de la côte d'Or. L'engouement actuel pour les vins haut de gamme français, de la classe sociale supérieure mondiale, a créé une spéculation sur le prix de la terre et des bouteilles. Les Asiatiques, en particulier les Chinois, recherchent la rareté et l'excellence. Les vins de Bourgogne, issus de parcelles minuscules correspondent totalement à leurs attentes. Le vin de la Romanée Conti étant celui qui est le plus convoité. La Bourgogne, comme le Bordelais ou la Champagne sont touchés par une bulle spéculative. Les crises boursières récentes ont accéléré l'achat de terres à vigne afin d'en faire des placements. Les prix à l'hectare ont donc très fortement augmenté dans les 30 dernières années. Cet engouement pour la vigne accélère le morcellement du vignoble et peut rendre les successions très complexes. Le prix à l'hectare varie en fonction du classement de la parcelle à vendre et du nombre d'acheteurs présents. Le prix moyen à l'hectare utilisé par la SAFER en 2015 est de :

- santenay blanc : 268 692 euros
- santenay premier cru blanc : 420 561 euros
- santenay rouge : 163 552 euros
- santenay premier cru rouge : 327 103 euros

Par comparaison :

- chassagne-montrachet (blanc) : 957 945 euros
- chassagne-montrachet premier cru : 2 570 095 euros
- montrachet grand cru : 16 355 150 euros

Les chiffres sont intéressants non?

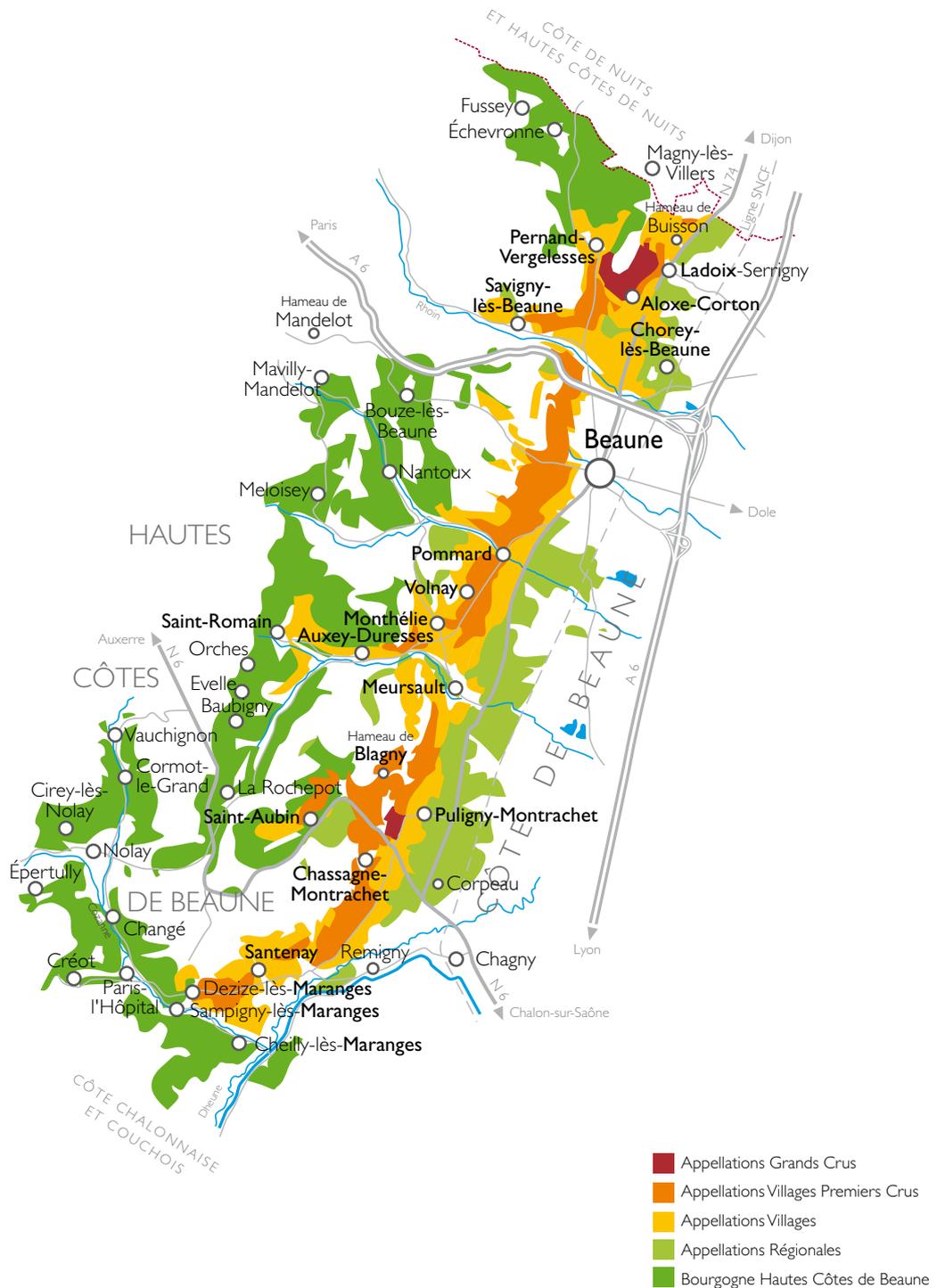
Le vignoble couvre 328,27 ha dont 109,67 en premier crus. 280,57 sont destinés à la production de vins rouges et 47,70 au vins blancs. La production annuelle moyenne est de 12 000 hectolitres de vins rouges et de 2 300 hectolitres de vins blancs.

L'installation des jeunes viticulteurs en Côte d'Or

La Bourgogne conserve un lien familial très fort à la vigne. Le prix des ventes des bouteilles permet de retirer un revenu intéressant même sur des surfaces réduites. On parle fréquemment

Côte de Beaune

et Hautes Côtes de Beaune



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr

d'ares et de centiares, alors que dans le Haut Médoc, on en est plutôt sur la dizaine d'hectares. Un viticulteur aura souvent plusieurs AOC locales et y adjoint fréquemment une activité de négoce car il devient impossible d'acheter des terres pour avoir plus de surface. Le viticulteur achète donc du raisin ou du vin en plus de sa propre production.

L'importance de la transmission familiale favorise la présence des femmes, en général fille et petite fille de vigneron. Le niveau d'études des jeunes qui s'installent est fréquemment assez élevé, le BTS viti-œno étant le plus classique, mais on trouve également de nombreux ingénieurs agro, des œnologues ou des personnes sortant des écoles de commerces. De ce point de vue, ce n'est pas très différent de ce qui se passe en Champagne ou dans le Bordelais. Les jeunes qui s'installent en bio ont un niveau d'étude supérieur avec 46% qui ont le bac ou plus.

La coopération :

La coopération est quasi inexistante en Côte d'Or car le négoce y a toujours joué un rôle protecteur. Les deux seules caves coopératives sont celles des Hautes-Côtes et celle de Sainte-Marie-la-Blanche. Les Hautes-Côtes ont eu besoin d'une cave coopérative, car les vins moins cotés ont difficilement surmonté la crise phylloxérique. La vigne n'ayant été replantée que timidement à partir des années 1970 et surtout 1990.

Le Négoce :

Le négoce est très puissant en Côte d'Or, les grandes maisons actuelles datent du XVIII^e et XIX^e siècle. Ils sont très fréquemment propriétaires de domaines en plus de leur métier de négociants. La place de Beaune joue un rôle important. On y trouve des grandes maisons comme :

- Bouchard Père et fils (1731)
- Patriarche (1780)
- Louis Latour (1797) - travaille également dans la tonnellerie
- Albert Bichot (1831) - issu de la noblesse locale
- Louis Jadot (1859)
- Joseph Drouhin (1880)

Le négoce achète des raisins ou des vins et les élève. Ils ont une gamme de vins assez large, mais certains se spécialisent sur le haut-de-gamme. Ils ont une image assez positive auprès des vignerons et surtout des consommateurs. Les cavistes sont souvent contingentés pour avoir certains premiers crus ou grands crus. Ils ont droit à tant de bouteilles par an. Il peut y avoir parfois des conditions (vente de tant de bouteilles de grands crus à la condition d'acheter également tel domaine moins prestigieux).

Les vins biologiques

La Côte d'Or s'intéresse à l'agriculture biologique grâce à des précurseurs prestigieux comme la Romanée Conti qui produisent du vin prestigieux, très cher en biodynamie. Suite à cette démarche entreprise par un grand de chez eux, il y a eu émergence d'une curiosité pour la production en agriculture biologique. La petite taille des exploitations le favorise. Le climat local s'y prête un peu mieux que le climat océanique, mais les maladies cryptogamiques restent très présentes et demandent un suivi attentif.

La viticulture est particulièrement concernée par le passage au bio, 1/3 des exploitations agricoles qui passent en bio sont spécialisées en viticulture. Actuellement 7% des exploitations viticoles bourguignonnes sont en bio, mais pour la Côte d'Or c'est 10%.

Le prix de la terre freine l'implantation de haies entre les parcelles, chaque centiare de terre représentant une valeur marchande réelle. De plus ici la problématique étant l'ensoleillement, tout est fait pour que le feuillage soit le plus exposé possible. Pourtant le vignoble est situé en coteau et donc très soumis au problème de ravinement. Dans le film « premiers crus », on observe que l'eau de pluie est très chargée en argile. Hors la perte d'argile, c'est progressivement la perte de sol et la détérioration du vignoble.

Histoire

Le vignoble de la côte d'Or doit son origine à son emplacement stratégique sur la route commerciale reliant les pays du sud et du nord de l'Europe grâce au couloir existant entre les Alpes à gauche et le Massif central à droite. C'est dans ce couloir que coule des cours d'eau important que sont le Rhône et la Saône. C'est un ancien axe utilisé par les différents peuples qui se sont déplacés au cours des millénaires au gré des aléas climatiques puis de leur besoins commerciaux ou politiques. L'histoire est souvent impactée par des données géographiques, ici comme à Bordeaux c'est encore le cas. La Bourgogne est à la limite nord de la culture de la vigne. Au-dessus d'elle se trouve des pays qui dès le Moyen-Âge se développèrent et étaient avides de boire cette boisson qu'ils ne pouvaient produire chez eux et qui était destinée aux plus aisés.

Les difficultés climatiques ont nécessité une sélection minutieuse des parcelles. Elles devaient permettre le meilleur drainage possible pour éliminer l'eau excédentaire mais également le meilleur ensoleillement possible. Le terme de climat traduit bien ce besoin. La parcelle la plus intéressante est celle qui a un microclimat adapté à culture de la vigne. On monte donc sur les coteaux. En bas, on s'occupe de produire des céréales, des légumes et on élève du cheptel. On produit aussi du vin rouge à base de gamay comme vin de tout les jours. Une hiérarchie s'installe. L'évêque d'Autun déménage à Beaune, il sera plus près des bonnes terres à vigne, mais aussi moins enclavé, plus près de cette axe commercial très intéressant. Le clergé et la noblesse joueront un rôle central jusqu'à la révolution française. Ils sont propriétaires des terres, ils sont liés au reste de la noblesse européenne et n'ont de cesse de montrer la puissance de la Bourgogne. Mais cela ne concerne pas dans un premier temps le village de Santenay.

Le village de Santenay apparait comme un centre rural important avant même l'Antiquité, attesté par de nombreux vestiges archéologiques. Le village est situé au bord d'une vallée placé sur l'axe de communication entre le couloir rhodanien, le sud du Morvan et les pays de la Loire. De plus, la présence d'une source thermale salée réputée depuis la période gallo-romaine a favorisé le tourisme de santé. Les textes concernant la présence du vignoble ne datent que du XIII^e siècle. Le village était donc plus connu pour ses thermes que pour son vin. Au XVIII^e siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région, en particulier à Beaune et favorise la diffusion du vin de Bourgogne à travers l'Europe. La Côte de Beaune approvisionne les négociants beaunois en vin fins. A cette période, le vignoble de Santenay est l'un des plus importants de la Côte de Beaune. En 1829, 500 hectares de pinots (rouge et blanc) y sont plantés. Au XIX^e et jusqu'au début du XX^e siècle, les vins ne sont pas commercialisés sous le nom de Santenay, mais comme crus de la Côte de Beaune. Dans les années 1920 un syndicat viticole est créé. À partir des années 1930, le vignoble va peu à peu se différencier et être vendu sous son propre nom, l'appellation fût créée en 1937. En 1943, une liste de climats pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est instaurée. Les crus doivent obligatoirement plantés en cépages fins (c'est à dire que l'aligoté ou le gamay sont totalement interdit et que seul le chardonnay et le pinot noir sont les bienvenus).

Terroir

Situé dans la côte de Beaune, le vignoble bénéficie de conditions favorables à la culture de la vigne dans cette région en limite nord de culture de la vigne (en particulier rouge). Occupant un coteau exposé au Sud, et son piémont, le vignoble est bien protégé des vents froids en provenance du Morvan par les plateaux boisés des « Hautes-Côtes » et bénéficie d'une exposition favorisant l'ensoleillement et le réchauffement de sols.

Le substrat calcaire et la pente régule l'hygrométrie. Les sols sont composés d'éboulis mêlant des éléments calcaires à des argiles et des limons riches en oxyde de fer. Les pierres favorisent le réchauffement du sol. La densité élevée permet de produire des vins avec des rendements faibles propices à la qualité.

La densité doit être au minimal de 9000 pieds à l'hectare (4000 en AOC bergerac). Les rendements sont limités à 57 hl/ha pour les santenay blancs, 55 hl/ha pour les santenay blanc 1er cru, 50 hl/ha pour le santenay rouge et 48hl/ha pour les santenay rouge 1er cru.

L'utilisation de copeaux de bois est interdite. La vendange doit être protégée de la pluie lors du transport vers le chai (considéré comme du mouillage). L'irrigation est interdite. Pour augmenter le pourcentage d'alcool volumique la chaptalisation est autorisée (le vin ne doit pas dépasser 13,5 ou 14% alcool volumique après enrichissement) ainsi que les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) dans la limite de 10%. L'idée des techniques soustractives est de retirer l'eau du vin et de conserver les sucres et les autres composés du raisin par trois techniques : osmose inverse (séparation de l'eau du moût à travers semi-perméable à haute pression sans changement d'état), évaporation sous vide (évaporation de l'eau du moût par une circulation forcée d'air forcée), évaporation à pression atmosphérique (évaporation de l'eau du moût par une circulation forcée d'air chaud et sec). Pour en savoir plus : http://www.vignevin.com/fileadmin/users/ifv/publications/A_telecharger/Itin14_TecSoustractives_BD.pdf

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins doivent être réalisés dans le village de Santenay et de Rémigny. Mais par dérogation la vinification, l'élaboration et l'élevage peuvent être réalisés dans de nombreuses communes des départements de la Côte-d'Or, du Rhône, de la Saône-et-Loire et de l'Yonne. Les viticulteurs bourguignons, comme on le voit, ont su protéger leurs intérêts.

Le pinot blanc peut être utilisé dans les vins blancs et les vins rouges en tant que cépage accessoire. Le chardonnay et le pinot gris peuvent être utilisés dans le vin rouge, également en tant que cépage accessoire. Dans la réalité ses possibilités sont très peu utilisées.

Les cépages

Santenay est un village qui produit 85% de vins rouges et 15% de vins blancs. Le chardonnay est étonnamment moins présent sur cette AOC alors que le prix de la vigne est beaucoup plus élevée. Il va falloir enquêter sur le sujet.

Le pinot noir:

L'origine du pinot noir est ancienne. Les Romains étaient à la recherche d'un cépage résistant au froid qui aurait permis de cultiver la vigne au-dessus de la ville de Vienne. Le pinot noir est très certainement l'un des descendant de l'allobrogica découvert par les gallo-romains. On trouve des traces de son nom à partir du Moyen-Âge.

Il a été introduit dans tous les grands vignobles septentrionaux et en Europe centrale pour satisfaire les rois, les princes et autres seigneurs, ainsi que les ordres monastiques qui sont à l'origine de nombreux vignobles de crus. C'est le grand cépage de la Bourgogne, il s'est ensuite répandu en Alsace et en Champagne. Aujourd'hui sa diffusion est mondiale.

	France	Monde entier
Année	2010	2010
Superficie (hectares)	30 086	98 744

Zone de culture :

Le Pinot noir est diversement répandu. Il est adapté au climat frais des zones septentrionales. La partie la plus continentale de la France lui convient très bien. Il donne selon les terroirs des vins charpentés à souple en Bourgogne, des vins souples en Alsace et sert de vin de base au champagne. On le trouve en Allemagne sur plus de 7 600 hectares (nommé spatburgunder). En Suisse, on le rencontre dans les cantons alémaniques, dans la canton de Neuchâtel et dans le

Valais. En Italie, il est implantée dans les zones les plus fraîches : Trentin-haut-Adige, Frioul. En Espagne il est planté dans l'Aragon, la Catalogne et la région de Valence. Il s'est très bien acclimaté en Californie et dans l'Orégon. On le trouve également en Argentine, au Chili, l'Afrique du Sud, la Nouvelle Zélande et l'Australie.

Les AOC françaises qui utilisent le Pinot noir:

Elles sont nombreuses et se localisent toutes sur la zone continentale. Bourgogne, Centre Loire (Sancerre, Ménetou-salon), Champagne, Alsace, Jura, Savoie, plus de nombreux AOVDQS : Moselle, Saint Pourçain, Bugey, Haut-poitou, Côtes d'Auvergne, Châteaumeillant.

Influence du climat sur ce cépage.

La bonne latitude pour le Pinot noir est celle de la Côte d'or. Au-dessus, en Alsace, en Champagne, il donne des vins blancs, rosés ou rouges souples. En dessous de la côte de Beaune, il donne des vins moins fins, plus alcooleux, plus colorés. L'effet millésime est très important sur ce cépage. Les vins de grande garde sont issus des années chaudes. Le pinot noir mûrit précocement, il est très sensible aux gelées printanières et ne doit pas être planté en plaine ou sur le bas des pentes. Lorsqu'il fait froid et humide à la floraison, celle-ci se déroule mal.

Rôle du vieillissement :

L'aptitude au vieillissement du pinot noir est variable. Il dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Étant acide, il peut supporter un vieillissement plus ou moins long selon le millésime et la concentration du vin. Dans la côte de Nuits et la côte de Beaune, les vins peuvent avoir une bonne aptitude à la garde allant jusqu'à 10 ans voir plus.

La couleur du pinot noir est toujours plus claire qu'un merlot ou une syrah. Il peut se boire sur la jeunesse où il sera sur des notes florales et fruitées. En vieillissant, il prend des notes musquées assez fines.

Particularité de vinification du pinot noir :

Il faut le ramasser à une maturité optimale si l'on désire en obtenir un vin de garde. Les tanins peuvent manquer de maturité certaines années et sont alors plus fermes, moins fins. Le recours à la chaptalisation (ajout de sucre pour obtenir plus d'alcool) est assez fréquent. L'élevage est réalisé en barrique de 228 litres ou en cuve. Les barriques sont conservées plus longtemps que dans le Bordelais car l'idée n'est pas de marquer le vin par le bois. Le pinot noir est beaucoup plus délicat (moins de matière) que le cabernet sauvignon, le merlot ou la syrah et il doit être élevé en conséquence (chauffe moins forte, taux de barrique neuve plus faible, contrôle gustatif fréquent).

Caractéristique organoleptique du pinot noir:

Quand il est réussi, le nez est bien ouvert, élégant, complexe, sur des arômes de fruits rouges crus à fruits à l'alcool (fraise, cerises), de notes florales (violette) et en vieillissant gagnent des notes d'épices, de cuir, de tabac ou de sous-bois. Sa couleur est claire même quand il est jeune. Il est très simple de voir au travers d'un verre de pinot noir (impression de sirop à l'eau concentré). En bouche, l'attaque est franche, puis on découvre une bouche chaleureuse, fruitée, équilibrée à la structure légère à rendre avec des tanins fins. le boisé est présent mais discret, la finale est longue est agréable. Si le vin manque de maturité, on perdra du fruit et de la finesse. Si le raisin est trop longuement macéré il en devient dur et peu intéressant. Malheureusement, il est assez fréquent que le pinot noir ne soit pas si fin que cela. Des difficultés climatiques dans le millésime, un manque d'attention lors de la vinification font perdre ses qualités à ce cépage sensible.

Le chardonnay : Il est utilisé seul. Il donne des vins de garde, supportant bien le passage en fut de chêne et se bonifiant avec l'âge si l'année n'a pas été trop chaude. Les arômes du cépage sont discrets dans la jeunesse. Le bois étant alors un peu dominant. Puis avec les années le bouquet s'exprime de plus en plus. Le chardonnay présente des arômes d'agrumes, de pomme plus ou moins mûres, parfois de poire. Les arômes de sorbet à la poire ou à la pomme ne sont pas rares. On trouve également des notes de tilleul et de menthe (discret pour ce dernier). On trouve

souvent un côté alcooleux. Chez les vins plus âgés, les notes de miel, de tarte tatin, de noisettes et de fougères sont assez fréquentes.

Le nez est souvent élégant et complexe. Certains vins, moins bien réussis, peuvent avoir des nez désespérément discrets. Les types de millésimes sont reconnaissables dans l'expression du chardonnay. Une année froide se traduira par un nez plus discret dominé par des arômes d'agrumes (en particulier citron), les années chaudes dégageront des arômes plus expressifs, pouvant perdre parfois en légèreté. Les fruits tendront vers le pamplemousse rose, la pomme bien mûre, les notes beurrées.

La couleur du chardonnay est jaune vert à paille dans sa jeunesse et tend à devenir de plus en plus soutenue avec le vieillissement. L'élevage en fût de chêne accentue l'effet d'oxydation et apporte une teinte plus soutenue au vin. Les vins de plus de 10 ans ont une couleur dorée qui peut ensuite tendre vers l'ambre.

En bouche, le chardonnay peut-être assez vif en année fraîche ou froide. Cette vivacité de la jeunesse exprime une possibilité de vieillissement. Dans les années très chaudes comme 2003, 2005, 2009 ou 2015, à l'inverse le vin peut manquer parfois de fraîcheur et sera alors plus ample, plus chaleureux et moins apte à la garde. La discrétion au nez est en général oublié en milieu de bouche, le vin se révèle souvent plus fruité, charmeur et surtout long et gras avec des tanins de chêne bien fondus. Le chardonnay est un vin qu'il faut savoir déguster tranquillement. La longueur de bouche est une des caractéristique de ce cépage. Pour l'obtenir, il faut rentrer des raisins ayant une bonne maturité et des rendements maîtrisés.

Alliance des mets et des vins

Les vins de l'AOC santenay rouge sont à base de pinot noir, un cépage délicat. On choisira donc des mets délicats. Les prix étant assez élevé on le réservera pour les repas du dimanche, d'occasion ou pour offrir en cadeau. Le santenay jeune s'adaptera aux viandes blanches, en particulier le poulet de Bresse produit régionalement, qui permet de faire le célèbre coq au vin, la poularde à la bourgeoise, mais aussi les escargots de bourgogne, le boeuf bourguignon, les œufs en meurette, le jambon persillé, les andouillettes de Bourgogne. Les vins plus âgés s'apprécieront sur les gibiers à plume, le lièvre, le chevreuil sous forme de marinades et quand c'est possible les truffes lui conviennent bien.

Les vins de l'AOC santenay blanc sont à base de chardonnay, ramassés bien murs et élevés en fût de chêne. Ce sont des vins chers qu'il devient difficile de consommer à cause de son prix. C'est donc un vin qui est consommé plutôt dans les grandes occasions.

Le vin étant élégant, on choisira des plats qui lui correspondent. Heureusement en France, il est encore possible d'élaborer des plats raffinés sans pour autant se ruiner pour peu que l'on sache cuisiner ou que l'on ait des proches qui le fassent pour nous.

On le servira sur des poissons nobles (turbot, lotte, sole, Saint Pierre ou Bar) grillés, poêlés ou en sauce. Mais également les coquilles saint Jacques, le homard, la langouste, les langoustines. Les poissons de rivières type brochet ou carpe peuvent être proposés également. La volaille et le veau en sauce sont également à envisager, en particulier si vous avez des amateurs de vins blancs à table. Les morilles ou les champignons de Paris accompagnés de crème fraîche lui conviendront très bien.

Sur le plateau de fromage on choisira le reblochon, les fromages frais ou les tommes de chèvre et le brie de Meaux

Bibliographie :

- Le vin de Bourgogne – Jean François Bazin –Hachette 1996
- Histoire du vin de Bourgogne - JF Bazin - Editions JP Paul Gisserot 2002
- Histoire de la vigne et du vin en France. Roger Dion - Edition CNRS 2010
- La France médiévale institutions et sociétés.J.François Lemarignier - Edition Armand Colin Collection U - 1970
- 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
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000
- Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'œnologie Tome I et II - Max Légrise – Ed le courrier du livre - 1994

Sur Internet :

- www.vins-bourgogne.fr
- www.inao.gouv.fr
- www.franceagrimer.fr
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_Bourgogne
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Civilisation_de_Hallstatt
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Route_de_letain_via_Loire_Rhone.jpg
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Burgondes>
- <http://www.hist-europe.fr/Rome3/burgondes.html>
- <http://www.vignerons-cooperateurs.coop/sites/ccvf/>
- <http://fnscvsf.com/REGbourgogne.htm> (courtiers)
- <http://fnscvsf.com/document/decrets/D%C3%A9cret%20n%C2%B02007-222%20du%2019%20f%C3%A9vrier%202007.pdf> (décret courtiers de campagne)
- http://www.vignevin.com/fileadmin/users/lfv/publications/A_telecharger/ltin14_TecSoustractives_BD.pdf
- <http://www.vins-bourgogne.fr/nos-vins-nos-terroirs/tous-les-bourgognes/santenay,2378,9172.html?&args=Y29tcF9pZD0xMzg2JmFjdGlvbj12aWV3RmljaGUmaWQ9Mzk3Jnw%3D>
- <http://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-21582>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_bourguignonne