

Chapitre 1. Localisation

La Bourgogne forme un long vignoble étroit 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.

Il couvre 27 676 hectares et représente 3% du vignoble français.

Chapitre 2 : Histoire

Antiquité :

Une grande diversité de peuples celtiques vit sur la future Bourgogne. Ils se coordonnent ou s'affrontent pour le contrôle des voies terrestres et fluviales d'un trafic qui s'écoule entre la Méditerranée et la Gaule septentrionale jusqu'à la Manche. Les Éduens contrôlent les échanges commerciaux sur les axes de la Saône et sur le bassin de la Loire. Bitracte, abrite une population de forgerons, de fondeurs de cuivre et d'émailleurs. Les Éduens sont influents sur la zone.

Les Romains, meilleurs marcheurs que les Grecs, développèrent le commerce le long de l'axe Rhône/Saône et poussèrent jusque vers la Moselle et le Rhin. Chalon étant un lieu stratégique, car permettant de relier par des courts trajets terrestres les voies navigables du versant de la Méditerranée à celles qui descendent vers l'Atlantique, la Manche ou la mer du Nord.

En 58 av JC, les Éduens demandent de l'aide aux Romains pour se protéger des Helvètes. César accourt et en profite pour s'opposer à ses anciens alliés les Grecs et envahir ses nouveaux alliés les Gaulois. En 52 av JC, les Gaulois Arvernes, énervés par l'attitude de César et menés par Vercingétorix, s'allient aux Éduens contre César. Mais nous avons tous vu que César les fit capituler à Alésia et que seul le village d'Obélix et d'Astérix résista à l'envahisseur mangeur de pâtes.

La paix romaine (du I^{er} au II^e siècle) permet à la culture de la vigne de se diffuser. À partir du règne d'Auguste (- 27 à + 14), des recherches furent entreprises pour trouver de nouvelles variétés de vignes résistantes au froid. Les Allobroges désireux de pouvoir vendre de la vigne s'attelèrent avec ferveur à la tâche. En 71 la vigne résistante est trouvée, elle fut nommée *allobrogica* en hommage à ses découvreurs. Elle fit la richesse de Lugdunum (Lyon).

Les chefs-lieux de la côte de Bourgogne, Langres pour les Lingons et Bitracte pour les Éduens, n'étaient pas installés sur des zones suffisamment fertiles pour pouvoir nourrir une population grandissante. La plaine de la Saône était couverte de forêts qui les séparaient des Séquanes et la Côte d'Or était inexploitée.

À partir de la fin de la guerre des Gaules (-52) et jusqu'au 3^e siècle, la civilisation romaine s'étend en Bourgogne. Les Romains transportent leur culture et en particulier celle de la vigne. Une nouvelle capitale voit le jour, Autun qui supplante Bitracte.

La date de l'installation du vignoble en Bourgogne reste floue. Le texte le plus ancien faisant référence à la présence de la vigne sur la côte de Nuits et de Beaune date de l'an 312.

En 313, l'empereur Constantin par l'édit de Milan accorde aux chrétiens la liberté de culte. A partir de là la culture de la vigne et la chrétienté s'implante de manière durable dans la future Bourgogne.

Période	Mise en place de la viticulture bourguignonne
Avant présence grecque	Pas de traces de culture du vin
Comptoirs Grecs (-534 à -154)	Culture de la vigne autour de Massilia puis des autres comptoirs s'étendant vers Toulon, Nice et Antibes.
Période romaine 1 (-154 à + 58)	Culture de la vigne sur Narbonnaise. Limite nord Gaillac et Vienne (Province Narbonnaise du Haut-Empire).
Période romaine 2 (+58 à +276)	Extension jusqu'à Lyon et Bordeaux grâce aux cépages résistants Allobroga et Biturica. Edit de Domitien en 92 limitant la culture de la vigne en Gaule.
Période romaine 3 (+ 276 à + 476)	Édit de Probus en 276, levant les interdictions et donnant le droit aux gaulois de planter la vigne. Extension jusqu'en Bourgogne, puis Trèves (Moselle) et en Val de Loire.

Moyen-âge : Invasions, reconstructions, période anglaise

La religion : Par suite de la disparition des empereurs romains, l'évêque devint le premier personnage des cités et le premier viticulteur. La population des villes du Haut-Moyen-Âge était très réduite et si le vin n'avait été produit que pour les offices religieux, sa culture aurait été moins importante. L'offrande du vin faisait partie du bon accueil et il était nécessaire d'en avoir en quantité suffisante pour tous ses hôtes. De plus la vente de vin enrichissait le trésor épiscopal. Les moines aussi eurent le souci de produire en quantité suffisante et en qualité du vin pour leur culte et pour leurs hôtes. Les monastères en se créant choisirent quand ils le pourront des emplacements favorables à la culture de la vigne. C'est eux qui jusqu'au 12^e siècle implanteront la vigne dans les régions les plus septentrionales du monde chrétien (normands, flamands, britanniques).

La noblesse : Dans la société aristocratique du Haut Moyen Âge, ne pas servir largement le vin est une manière de manquer à l'honneur. Ils devinrent donc, détenteurs de grands ou de petits titres de noblesse, viticulteurs pour s'assurer de la qualité et de la quantité disponible.

Les temps mérovingiens : fin du V^e siècle à 751

Les Burgondes sont un peuple germanique venu d'une île de la mer baltique, Bornholm. La Bourgogne est alors rattachée au royaume de Clotaire II (petit fils de Clovis), devenu en 613 l'unique roi des Francs. Mais tout en se plaçant sous la dépendance des rois mérovingiens, l'aristocratie bourguignonne conserva la réalité du pouvoir et parvint à se réserver les charges publiques. Dagobert en succédant en 629 à Clotaire II dut parcourir la Bourgogne pour imposer son autorité.

date	Faits remarquables survenus dans le peuple Burgonde
406/407	Les Burgondes traversent le Rhin, plus ou moins poussé par des barbares plus agressifs qu'eux.
435	après avoir tenté de se créer un espace en Gaule, Ils sont décimés par les Huns à la demande d'Aetius, chef romain. Ensuite ce dernier les installa en Savoie et les fit intégrer l'armée romaine.
463	Gondioc, pourtant devenu grand chef militaire romain, envahit Lyon et créa son royaume qui allait de Champagne à Embrun (Bourgogne + vallée du Rhône+ Alpes)
480	Gondebaud, tua son frère et son épouse et exila sa nièce, future femme de Clovis.
516	Les Burgondes devinrent chrétiens.
534	Le royaume burgonde fut annexé au royaume franc.

La bourgogne carolingienne (751-888)

À partir de 716, Charles Martel parvient à se rendre maître de l'Austrasie et de la Neustrie. La Bourgondie demeure insoumise. Les évêques gardent la pleine autorité sur leurs cités transformées en petites républiques aristocratiques. en 768, le petit-fils de Charles-martel, Charlemagne monta sur le trône. Ayant unifié l'ensemble des territoires francs, le vieux royaume burgonde conserva son unité sous son règne. Mais de son vivant déjà, en organisant sa succession au profit de ses fils, il morcela le royaume sans attacher la moindre importance à la tradition bourguignonne.

Le duché de Bourgogne et apogée de l'ère monastique

- Fin 9^e siècle : la Bourgogne franque devient duché en englobant Langres, Troyes, Sens, Nevers et Mâcon. Le duché de Bourgogne est fondé en 880 à partir du royaume de Bourgogne, par les rois carolingiens Louis III et Carloman II et les membres princiers de leur famille qui se partagent l'empire Carolingien de Charlemagne dont ils ont hérité.
- 909 : l'abbaye de Cluny restaure la règle bénédictine et propage sa ferveur dans l'Europe entière. L'influence de Cluny sur la vigne est considérable en Mâconnais et en Chalonnais. Dans la côte le monastère de Saint Vivant devient prieuré de Cluny (Romanée Saint-Vivant).

Sous les ducs capétiens, la Bourgogne est l'un des bastions de la chrétienté. C'est l'époque du rayonnement de Cluny, Citeaux et Clairvaux.

Les ducs capétiens

- 987 à 996 : Règne de Hugues Capet
- 996 à 1031: règne de Robert II le pieux.
- 1002 à 1016 : Le roi de France occupe la Bourgogne
- 1098, l'abbaye de Citeaux prend le relais de celle de Cluny. Les cisterciens mettent en valeur la côte de Nuits et de Beaune. Les premières vignes de l'abbaye seront situées à Meursault. Le Clos de Vougeot, Richebourg, les Echezeaux datent de cette période.

Au x^e siècle, l'aristocratie et les communautés religieuses étaient les propriétaires des vignobles. Les moines qui se devaient pour bien accueillir d'avoir le meilleur vin possible ont passé beaucoup de temps à améliorer leur production. La renommée des gens d'église de Bourgogne favorise l'idée que ce font les nobles et les religieux de leur production. Ils créent la notion de climat et de clos.

- Les évêques d'Autun et de Langres, tous deux résidant à Dijon, se partagent le pouvoir vitivinicole sur les Côtes de Nuits et de Beaune.
- 1309 à 1376 : Les papes en Avignon : Le vin de Bourgogne est acheté par les papes
- 1361 : Le dernier duc capétien, Philippe de Rouvre meurt sans enfant. L

Les Ducs de Bourgogne

- 1363 à 1404 : Règne de Philippe le Hardi. Il se marie avec Marguerite de Flandre très dotée et fait de lui le plus puissant prince de la chrétienté. Les vins de Bourgogne, connus sous le nom de vin de Beaune, profitent de l'influence des Ducs de Bourgogne pour améliorer leur image.
- En 1375, première mention du pinot noir. Pourtant le noirien est déjà connu depuis l'époque romaine et pourrait descendre de l'allobroga. Le nom change peut-être à la suite d'une mutation ou d'une sélection particulière.
- En 1394, à Saint Bris en Auxerrois, il est prescrit de trier les raisins de pinot et de tresseau pour les séparer.
- En 1395 : Philippe le hardi interdit le déloyal gamay au profit du pinot noir. Il est possible que cette interdiction ait pour objet de protéger les terres à céréales indispensables au quotidien des populations et alors plantées en gamay.
- en 1441, Philippe le Bon dénonce à nouveau le mauvais gamay.

A cette époque Dijon est la capitale d'un puissant état qui comprend une partie de la Hollande, de la Belgique, le Luxembourg, la Flandre, l'Artois, le Hainaut, la Picardie et le territoire compris entre la Loire et le Jura. Le vin de Bourgogne est acheté et consommé par les nobles et les bourgeois dans toute la Flandre. Les cadeaux d'affaires entretiennent la fidélité. Ils font partie des habitudes ducales. Le vin de Beaune se devait d'être bon, car situé loin de la Saône. il fallait que la qualité paye le surcoût lié au transport.

La Renaissance :

1477 : Louis XI récupère la Bourgogne et les villes bourguignonnes de Picardie. La Bourgogne restera française, mais aura droit à une certaine indépendance et pourra même acquérir la Bresse, le Bugey et le Valmorey.

Henri IV puis Louis XIII règneront sur la Bourgogne.

La Bourgogne était devenue province du royaume de France. Les parlementaires bourguignons s'intéressaient aux vins. On arrangeait les mariages pour avoir plus de vigne, on devenait producteur afin de montrer aux nobles et aux gens d'Église que l'on pouvait avoir l'équivalent de ce qu'il dominait depuis des siècles. La société bourgeoise bourguignonne voulait sa place dans le vignoble et y travailla. Les Bourgeois s'inquiétèrent de techniques et de sciences et l'appliquèrent à la vigne. Les philosophes agronomes donnèrent alors au vin de Bourgogne une nouvelle dimension. Le vocabulaire évolua. Le cru et le millésime retenaient de plus en plus l'attention. La Bouteille arriva puis ce fût l'étiquette.

Au 18^e Siècle : le rôle des négociants :

L'amélioration des axes routiers au XVIII^e siècle, a considérablement facilité les échanges commerciaux avec Paris et par l'intermédiaire des grands ports d'Europe du Nord avec le reste de l'Europe. Le 18^e siècle fût le siècle des négociants bourguignons, ils devinrent éleveurs, ils pratiquèrent les soins nécessaires à une meilleure garde qui se diffusera avec l'usage de la bouteille (1750).

La Révolution française fut bien accueillie en Bourgogne, car elle permit une redistribution des terres qui profita surtout à la bourgeoisie et aux vigneronns aisés. Cette réquisition suivie de vente de lots, conduisit au morcellement du vignoble. Ce phénomène fut encore accentué par le système d'héritage français.

En Côte d'Or, de 10 500 hectares au début du 18^e siècle la superficie passe à plus de 23 000 hectares en 1880, en particulier grâce à des plantations importantes de gamay.

Les négociants-éleveurs se lancèrent dans l'export. Les grandes maisons de Beaune, Nuits ou Mâcon datent de cette période. L'apparition du chemin de fer facilita le commerce, ainsi que l'agrandissement de la taille des villes.

- 1832 : Ouverture du canal de Bourgogne
- 1851 : 1ère vente aux enchères des hospices de Beaune
- 1851 : arrivée du train ligne Dijon-Paris
- 1860 : Traité de libre-échange du Second Empire avec l'Allemagne, la Belgique, la Hollande et la grande Bretagne.
- 1878 : destruction du vignoble par le phylloxéra

La faible présence de la coopération dans la région traduit que le vin a bien continué à se vendre et que les négociants y ont contribué.

Le temps des vignerons

Après la Première Guerre mondiale, de nombreux grands domaines familiaux seront en mauvais état, suite au phylloxéra et à la crise de surproduction des années 1900. On parle de grande désespérance. Le vin se vendait mal, le prix de la terre chuta. De nombreux petits viticulteurs achetèrent des parcelles et commencèrent à se créer des vignobles familiaux. Après la crise des années 1930, le vignoble bourguignon se relèvera mieux que les autres régions viticoles françaises. Il se produisit une vraie communication en faveur de la typicité bourguignonne, les artistes chantèrent son vin, on écrivit des livres, on remit des prix, on mit en place la confrérie du tastevin, la saint Vincent tournante, les ventes de vins aux enchères.

Chapitre 3. Économie

- 27 900 hectares (3% du vignoble français)
- 3% du vignoble français
- 100 AOP
- 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

• Vente

- 52 % marché français
- 48% à l'export
- 70% du volume est commercialisé par le négoce

• Production

- 62% produit par des caves particulières.
- 27% produits par des caves coopératives
- 11% vendu en vendanges fraîches ou moût au négoce.

• Les caves coopératives

La coopération est discrète en Côtes de Beaune et en Côte de Nuits mais présente ailleurs. Elle vinifie le tiers de la production bourguignonne. Les caves coopératives apparaissent au moment de la crise de surproduction de 1900 puis de la crise financière de 1929, quand les négociants n'achètent plus de raisins.

Les crises qui ont affecté le vignoble :

- phytosanitaire : Phylloxéra, oïdium et mildiou entre 1850 et 1890
- structurelle et sociale : surproduction début années 1900 et fraudes
- financières : 1929

De nombreux villages créeront une cave coopérative entre les deux guerres, en partie en côtes de Nuits où les idées socialistes sont bien accueillies. Elles déclineront à partir des années 1950. Le bas de la Bourgogne conservera la coopération.

• **Le Négoce en Bourgogne**

Les négociants en Bourgogne donne une image de sérieux. Ils sont éleveurs, c'est à dire qu'ils achètent du raisin ou du vin qu'ils vont faire vieillir dans leurs chais. Il existe une centaine de négociants-éleveurs en Bourgogne. Voici quelques uns très connus et leur date de création :

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. Les gelés printanières sont fréquentes sur la côte auxerroise (Chablis). Les vignobles installés sur les coteaux de la côte de Nuits et de Beaune profitent d'un bon ensoleillement qui favorise la maturité. En année froide, les vins rouges seront vifs et légers, traduisant un manque de maturité. Le climat est plus adapté aux cépages blancs que rouges.

La notion de climat est très important en Bourgogne car selon l'exposition ou la nature du sous-sols les raisins arriveront plus ou moins bien à maturité. Les «climats» qui sont en réalité des lieux-dits, des parcelles déterminées, portent fréquemment des noms qui indiquent la nature du sous-sols (la renardière, les argilières, les cailles, la roncière, les genévrières, les carrières, les bonnes mares...).

Le sol : La Bourgogne repose sur deux types de sols: une zone d'effondrement et de soulèvements successifs qui ont aboutit à la formation des côtes et une zone de bassin sédimentaire, elle bénéficie d'une direction générale nord-sud.

- **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 d'Or** (de Châlon à Dijon) : 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 900 m. 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 mètres.
- **Côte chalonaise** : La géographie de la côte chalonaise 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 chalonaise. 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 : Les 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.

68% des vins sont blancs en Bourgogne (60% en blancs secs et 8% en crémant).

• Les cépages blancs de Bourgogne

- Chardonnay : 55,1%
- Aligoté : 7,9 %
- Sauvignon : 0,5%
- Melon de Bourgogne : traces %

Les cépages rouges de Bourgogne

- pinot noir : 31 %
- gamay : 5%
- César : traces

Chapitre 6 : AOP, IGP, classement des vins de Bourgogne

Il y a 100 AOP en Bourgogne.

• AOP régionales et sous régionales

Les Appellations régionales et sous régionales représentent de 52 % des volumes, elles sont représentées par 21 appellations.

• AOC communales

Il y a 44 AOP communales qui représentent 36,6 % de la production.

• AOC communales suivi d'un nom de climat classé en premier cru

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. Ils représentent 10% de la production totale des vins de Bourgogne.

• AOC Grand cru

Les grands crus correspondent à 39 climats. Ce sont des parcelles à forte notoriété historique (propriétaire prestigieuse) et produisant des vins d'une qualité jugée par certains comme nettement supérieure. Le nom du grand cru est le seul qui figure sur l'étiquette.

Chapitre 7 : Typicité des vins et vinifications.

En 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 conservées 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.

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 :

Ce cours est un résumé du cours complet.

- Le vin de Bourgogne – Jean François Bazin –Hachette 1996
- Histoire du vin de Bourgogne - JF Bazin - Editions JPaul 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
- 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 :

- 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://www.arbre-celtique.com/encyclopedie/massalia-et-les-comptoirs-phoceens-de-gaule-535-49-2498.htm>
- <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)