

Le vignoble de Bourgogne



SOMMAIRE

Page

Introduction	3
Chapitre 1 : Localisation	3
Chapitre 2 : Histoire	5
Chapitre 3 : Économie	7
Chapitre 4 : Géographie et terroirs	9
Chapitre 5 : Les cépages	10
Chapitre 6 : AOP, IGP et Classement des vins de Bourgogne	13
Chapitre 7 : Typicité des vins, particularités de vinification	14
Chapitre 8 : Association avec des mets	14
Bibliographie	16

Vidéos conseillées afin de mieux visualiser et comprendre les enjeux économiques de ce vignoble:

1. Vidéo BIVB sur le vignoble de Bourgogne (13 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=g7eA7rk4F70>
2. Vidéo BIVB sur la géologie de la Bourgogne (7 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=Z2Y1nGznudc>
3. Vidéo « Envoyé spécial » sur la réputation des vins de Bourgogne (28 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=8Sq6gs69CX0>

E-learning proposé par le BIVB :

<https://www.vins-bourgogne.fr/e-learning/e-learning-a-la-decouverte-des-vins-de-bourgogne,2800,10668.html?>

Introduction

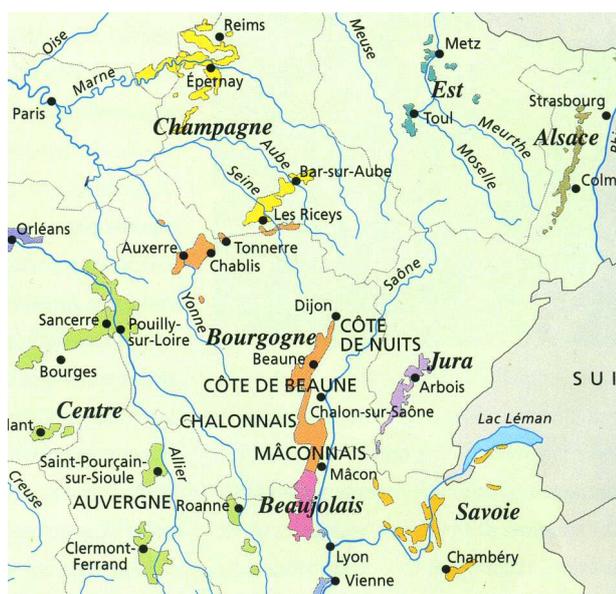
Dans cette partie de cours l'idée est de pouvoir communiquer sur les vins de Bourgogne et de les rattacher aux autres vins des régions « continentales » de France, c'est à dire avec la Champagne, l'Alsace, mais aussi le Jura, la Savoie et le Beaujolais. L'idée est de comprendre les grands traits de cette région qui a fait beaucoup pour le rayonnement des vins français à travers le monde. Le pinot noir, le gamay et le chardonnay sont à connaître avec précision. Dans ce cours, attachez-vous à la partie historique afin de comprendre pourquoi ses vins de Bourgogne sont aujourd'hui à ce point des marqueurs de réussite sociale, en particulier pour la classe moyenne supérieure chinoise.

Chapitre 1. Localisation

La Bourgogne forme un long vignoble étroit de 250 km de long, du sud de Mâcon au nord de Chablis, sur les départements de la Saône-et-Loire, de la Côte d'Or et de l'Yonne.

En partant du Sud et en remontant vers le Nord se trouvent les sous-régions viticoles suivantes :

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

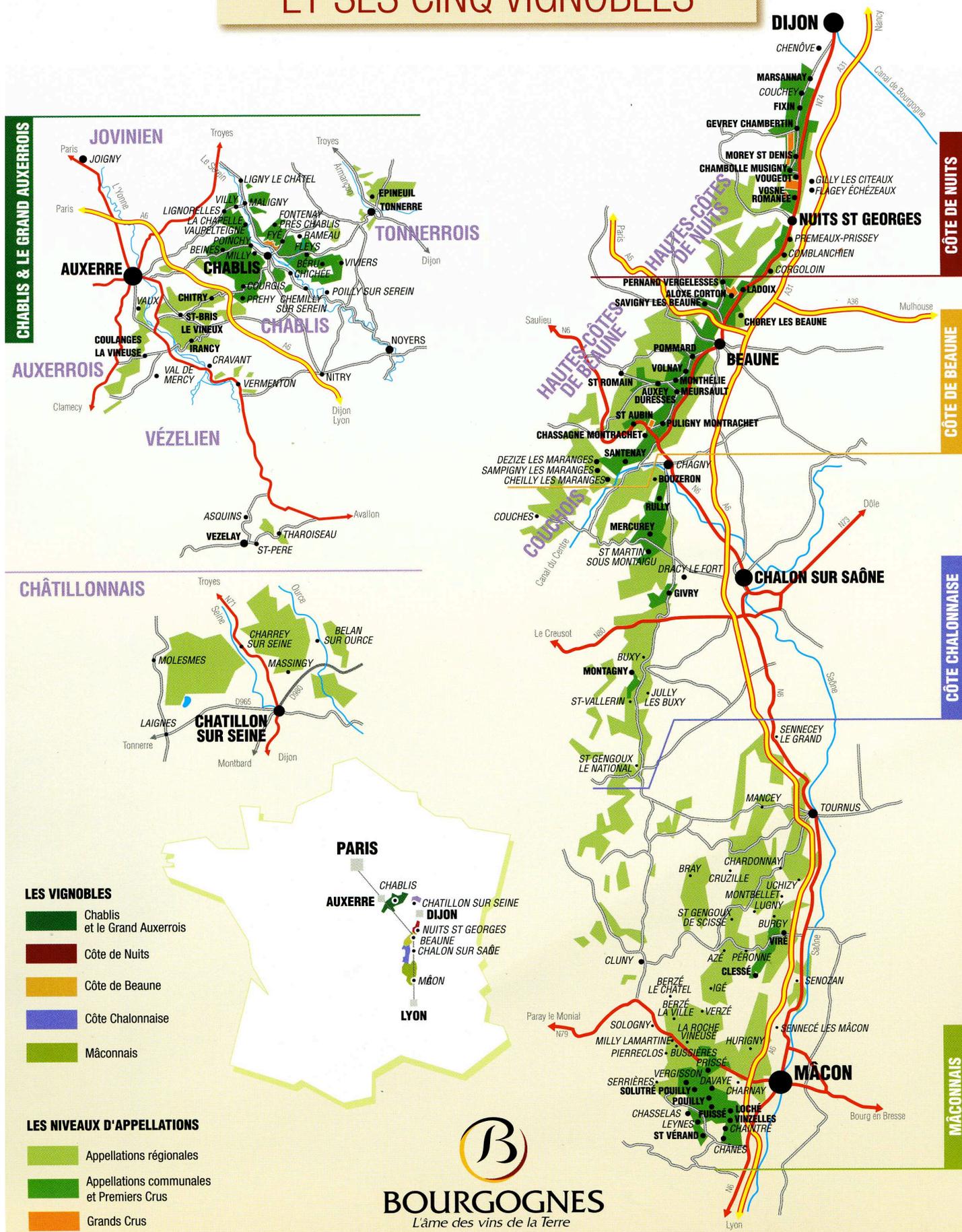


Localisation des vignobles entourant

Le vignoble est à proximité de la ville de Lyon au sud et de Dijon au nord. Le vignoble de la côte d'Auxerre où se situe Chablis est décalé au nord et du reste du vignoble, il fait face au vignoble de Sancerre.

Le vignoble bourguignon, hors zone du beaujolais, couvre 29 395 hectares et représente 3% du vignoble français. Ce n'est donc pas un grand vignoble en surface comparé au Bordelais (100 000 hectares) ou au Languedoc Roussillon (350 000 hectares).

LA BOURGOGNE ET SES CINQ VIGNOBLES



Chapitre 2 : Histoire

L'histoire de la Bourgogne est très riche, car elle se situe sur des axes de communication importants (axe bassin parisien/Saône, mais également Pays du Nord/Midi méditerranéen) et a vu une grande variété de peuples s'installer en bord de Saône.

Antiquité

Pour la Bourgogne durant la période antique, les points clefs à retenir sont :

1. pas de vigne avant le III^e siècle ;
2. Emplacement stratégique sur la route de l'étain.
3. nécessité d'un cépage résistant au froid ;
4. Pression de Lugdunum (future Lyon) pour ne pas développer le vignoble plus au nord ;
5. Gestion de la surface du vignoble gaulois par les empereurs romains.

Moyen-âge : Invasions, reconstructions, période anglaise

Ce qu'il faut retenir de la période du Moyen Âge en Bourgogne :

- Les Burgondes, peuple barbare germain, donnent une identité particulière à la Bourgogne ;
- les évêques jouent un rôle central pour le développement de la vigne ;
- les ordres religieux puissants propagent la culture vitivinicole ;
- Particularité de la Bourgogne qui conserve une forme d'autonomie au cours des siècles ;
- Duché de Bourgogne très puissant et en rivalité avec la cour de France ;
- Fort enjeu autour de la gastronomie et du vin. Les repas sont fastueux.

Sous les ducs capétiens, la Bourgogne est l'un des bastions de la chrétienté. C'est l'époque du rayonnement de Cluny, Cîteaux et Clairvaux. 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. Ils créent la notion de climat et de clos.

date	naissance des clos
640	Clos de Bèze à Gevrey
775	Clos Charlemagne : vigne donnée par Charlemagne à la collégiale d'Aloxe
1131	Moines de saint vivant : Clos romanée-saint-vivant et Romanée-Conti.
1141	Clos de Tart : Bernardines, filles de Cîteaux s'installent à Morey

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. .
- En 1395 : Philippe le hardi interdit le déloyal gamay au profit du pinot noir.
- 1404 à 1419 : Règne de Jean sans peur, fils de Philippe le Hardi.
- 1419 à 1465 : Règne de Philippe le bon, fils de Jean sans peur.
- 1465 à 1477 : Charles le téméraire



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. Philippe le Hardi offrira en 1371, 72 pièces de 228 litres à l'intention du pape et de ses cardinaux. La diplomatie bourguignonne a recours constamment à son vin, ce qui facilite son expansion. 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. Dijon fut l'une des cours les plus fastueuses d'Europe

La Renaissance :

1477 : Louis XI récupère la Bourgogne et les villes bourguignonnes de Picardie.

La société bourgeoise bourguignonne voulait sa place dans le vignoble et y travailla. Le vocabulaire évolua. Le cru et le millésime retenaient de plus en plus l'attention. La bouteille arriva puis ce fut 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 XVIII^e siècle fut 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 des terres suivit de ventes en lots, conduisit au morcellement du vignoble. Ce phénomène fut encore accentué par le système d'héritage français.

La redistribution des terres aura un impact sur le vignoble. En Côte d'Or, de 10 500 hectares au début du XVIII^e siècle la superficie passe à plus de 23 000 hectares en 1880, en particulier grâce à des plantations importantes de gamay.

Le vin de Bourgogne n'était plus réservé à une élite. 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.

- 1878 : destruction du vignoble par le phylloxéra.

Le temps des vigneronns

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.

Le vignoble bourguignon se relèvera mieux des crises 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.

Ce qu'il faut retenir depuis la Renaissance jusqu'à aujourd'hui :

1. Intérêt de la bourgeoisie pour le vin ;
2. Concurrence des vins espagnols et autrichiens durant la grande période des Hasbourg ;
3. Révolution française engendre morcellement du vignoble, en particulier en côte d'Or ;
4. Apparition des grandes maison de négoce au XVIII^e siècle ;
5. Facilité de transport grâce à l'amélioration des transports fluviaux et routiers ;
6. Apparition du train ;
7. Phylloxéra ravageur ;
8. Crise de 1930 touche moins durement la région que le bordelais ;
9. Négoce protège le vignoble ;
10. Peu de coopération en particulier dans les zones à forte notoriété ;
11. Très bonne communication des instances viticoles sur des siècles.

Chapitre 3. Économie

• Introduction

- 29 395 hectares (3% du vignoble français)
- 3% du vignoble français
- 84 AOP
- 1, 41 millions d'hectolitres de vins en moyenne
- 3 659 domaines viticoles (dont 26% mettent en bouteilles)
- 268 maisons de négoce (58% commercialisation)
- 17 caves coopératives (16% commercialisation mais 27% de la production)
- 45 200 emplois générés (dont du travail saisonnier aussi, donc pas du plein temps)

Notez ici le grand nombre d'AOC, la faible part au niveau national en surface et l'importance du négoce.

Répartition des vins :

- 59% de vins blancs secs
- 11% de crémants
- 30% de vins rouges et rosés

- 1% de grands crus
- 46 % d'appellations communales ou premiers crus
- 53% d'appellations régionales

• Vente :

- 44 % marché français dont : 10% GMS, 34% vente directe + restauration + cavistes
- 48% à l'export dont 23% UE et 25% hors UE
- 70% du volume est commercialisé par le négoce

Mémorisez ici le fort pourcentage de vin en vente directe et la faible part de vins en GD (24% seulement).

• Production :

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

Environ 1 million de touristes passent chaque année en Bourgogne, l'oénotourisme représente donc une vraie opportunité pour fidéliser une clientèle étrangère et française. 41% des touristes viennent de la région parisienne.

La Bourgogne vend beaucoup de vins en grande surface dans la catégorie moyen à haut-de-gamme : 230 millions de chiffre d'affaire pour 36 millions de cols vendus en 2019. La vente des crémants de Bourgogne est en très nette augmentation.

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.

• Les caves coopératives

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 suffisamment de raisins et de vins. La coopération est discrète en Côte de Beaune et en Côte de Nuits mais présente ailleurs. Elle vinifie le tiers de la production bourguignonne. Pour faire une comparaison, dans le Languedoc Roussillon la coopération vinifie 71% des volumes.

Liste des caves coopératives de Bourgogne : <http://www.vins-bourgogne.fr/connaitre-les-vins-de-bourgogne/ses-hommes.../liste-caves-cooperatives-bourgogne/liste-des-caves-cooperatives-de-bourgogne,947,5477.html?>

• Les courtiers en Bourgogne

Situé entre le viticulteur ou la cave coopérative et le négociant, le courtier joue un rôle important en Bourgogne. C'est un spécialiste des vins qui doit nouer des liens avec un grand nombre de viticulteurs et de négociants. Ce sont en général de très bons dégustateurs avec une grande connaissance des vins régionaux. Ils sont payés à la commission, ils ne peuvent pas acheter le vin directement (commission s'élève entre 2 à 3% de la transaction). Ils doivent être dotés d'un grand sens de la négociation.

• 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 :

- Maison Boisset à Nuits-Saint-Georges (1961) ;
- Domaine Chanson père et fils à Beaune (1750) : Rachetée par champagne Bollinger en 1999
- Maison Chauvenet à Nuits-Saint-Georges (1950) ;
- Domaine Faiveley à Nuits-saint-Georges (1825) ;
- Maison Louis Jadot à Beaune (1859) ;
- Maison Louis Latour à Beaune (1797) ;
- Maison Georges Duboeuf à Romanèche-Thorins (1964) - spécialiste Beaujolais ;
- Cave Patriarche à Beaune(1780) ;
- Maison Paul Cholle à Savigny-les-Beaunes- spécialiste crémant de Bourgogne ;

Pour avoir la liste complète des négociants de Bourgogne : <http://www.vins-bourgogne.fr/connaitre-les-vins-de-bourgogne/ses-hommes.../liste-negociants-bourgogne/liste-des-negociants-de-bourgogne,946,5476.html?>

• Les grands domaines

La notion de grands châteaux est peu développée en Bourgogne, on parle plutôt de grands crus ou de grands domaines. On ne trouve pas de grands domaines de plus de 100 hectares, on est plutôt sur des surfaces inférieures à 10 hectares. Le morcelage est très important en Côte d'Or.

Les Vignerons ont très fréquemment plusieurs AOC à vinifier. Ainsi sur la Côte de Beaune, un vigneron pourra avoir du Meursault, mais également du Saint Romain, de l'Auxey-Duresses et du puligny-montrachet... Les propriétaires les plus connus sont ceux des grands crus. Très souvent les négociants sont également propriétaires de premiers et de grands crus.

• Les petites et moyennes exploitations viticoles

La très grande majorité partie des vigneron sont issus d'exploitations de petites tailles soit coopérateurs ou juste viticulteurs (livrent au négoce) ou vigneron particuliers. La surface moyenne en vigne des exploitations est de 6,50 ha.

Vidéo conseillée : « Envoyé spécial » sur la réputation des vins de Bourgogne (28 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=8Sq6gs69CX0>

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 hivers sont froids. Les risques de gelées sont importants. Les gelées 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. En année chaude, les vins blancs perdent de leur finesse et de leur aptitude au vieillissement.

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.

• 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 m.
- **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 84 AOC, 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 : 50%
- Aligoté : 6%
- Sauvignon : 0,5%
- Melon de Bourgogne : traces

Le chardonnay :

Origine : Cépage bourguignon, le chardonnay a été planté dans presque tous les vignobles de la planète. Il représente le luxe, la finesse des vins de Champagne et de Bourgogne.

Type de vin produit : Vin blanc très sec - vin blanc sec – vin de garde – vin mousseux

Caractéristiques : Vin élégant, peu fruité souvent discret au nez, de bonne acidité en zone fraîche. Il a beaucoup de gras, présente une amertume plus ou moins soutenue rappelant le pamplemousse vert à jaune. Les arômes sont complexes et variables selon les lieux. La note pomme est souvent présente (de verte à tarte tatin), de pamplemousse, accompagnée de notes de fruits blancs, de fleurs blanches (tilleul). Il peut également y avoir une petite note mentholée. Un chardonnay se reconnaît par sa longueur en bouche, il est souvent long et gras. L'amertume participe à cette sensation de longueur ainsi que le fruit, l'alcool et le gras. La bouche est plus ou moins pleine, les vins plus ou moins vifs et alcooleux. Il donne de très bons résultats en mousseux et en blanc de garde. On peut lui reprocher son manque de fruit à l'attaque. Sur la Côte d'Or la culture du passage en fût lui amène un arôme caractéristique ainsi qu'une structure tannique.

Il craint le gel. Sous climat chaud, il s'alourdit, les vins manquent de fraîcheur, l'alcool peut-être dominant et les arômes sont moins fins. C'est un cépage qui peut donner des vins de garde très intéressants. Il donne les vins blancs français les plus réputés. Il est souvent élevé en fût de chêne. Son gras lui permet d'être associé aux volailles et aux viandes blanches.

Particularité de vinification du chardonnay:

Il est vinifié en vin blanc tranquille dans les trois catégories : très sec à sec, rond et de garde, ainsi que très largement en méthode traditionnelle (champagne, crémant). Le chardonnay doit séduire par sa finesse et sa longueur. Il supporte très bien le passage en fût. La fermentation malolactique est faite sur les vins de garde. Les vins sont fréquemment bâtonnés (remise en suspension des lies fines dans les barriques ou les cuves afin d'apporter du gras au vin et des arômes de beurre et de brioche).

Influence du climat sur ce cépage.

Le chardonnay s'adapte à tous les climats, mais donne des vins très différents. Dans le Sud, les vins seront très gras, alcooleux, aromatiques pouvant parfois manquer de finesse. Dans la côte de Beaune, les vins sont fins, floraux, gras et aptes à un bon vieillissement. À Chablis, les vins sont beaucoup plus vifs avec du gras et une bonne aptitude à la garde. Sa structure, ses arômes sont changeants selon le lieu et le millésime. Les années trop chaudes, il manque de finesse et d'aptitude au vieillissement.

Association du chardonnay avec les mets.

Le type de plat qui convient avec le chardonnay dépend du type de vin produit.

En blanc vif : chablis jeune par exemple : il conviendra aux huitres, aux coquillages et aux poissons de mer

En blanc rond, comme du mâcon, on pourra l'utiliser à l'apéritif, sur des entrées à base de fruits de mer, des tartes salées, du poisson et de la volaille en papillotes, sur des fromages frais.

En blanc de garde, il supportera les volailles et le veau en sauce, mais également les fromages affinés et les desserts à base de fruits blancs.

En mousseux, le mieux est de le consommer à l'apéritif, accompagné de toasts (canapé, gougères, tarte salée, cake, brioche au foie gras). En dessert la charlotte à la poire lui va très bien.

L'aligoté : C'est un cépage très vif, peu gras. Il est recherché pour sa vivacité et son coût modique. Le Kir se prépare avec 2/3 de Bourgogne aligoté. Il accompagnera les huitres et autres coquillages.

Le melon de Bourgogne : C'est un cépage autrefois très implantée dans la région, qui a été détrôné par le chardonnay. Il est résistant au froid. Les Bourguignons l'ont introduit dans la région

du Muscadet après le grand gel de 1709. Il est aujourd'hui beaucoup plus cultivé dans le pays nantais qu'en Bourgogne. Pourtant avec des rendements faibles et un élevage sur lie il donne des vins très intéressants.

Les cépages rouges de Bourgogne

- pinot noir : 41 %
- gamay : 3%
- césar : traces

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. C'est le grand cépage de la Bourgogne, il s'est ensuite répandu en Alsace et en Champagne. Aujourd'hui sa diffusion est mondiale.

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 nuit 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 néanmoins toujours plus claire qu'un merlot ou une syrah pour une qualité identique. Le pinot noir 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. Ses tanins peuvent manquer de maturité certaines années. Le recours à la chaptalisation (ajout de sucre pour obtenir plus d'alcool) est autorisé, avec le changement climatique, le recours à cette technique est moins répandue. Il peut inversement être trop riche en sucre et des recherches sont en cours pour pallier à cette difficulté, car en Bourgogne, il n'y a qu'un seul cépage dans la plupart des AOC et il est donc difficile de jouer sur l'encépagement.

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

Voir document joint « AOP de Bourgogne et du vignoble bourguignon »

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.

Il y a 84 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.

AOP régionales

- bourgogne
- bourgogne aligoté
- bourgogne passe-tout-grains
- crémant de Bourgogne

AOP sous-régionales :

- macôn-village
- bourgogne-haute-côte-de-Beaune

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.

Exemple : Gevrey-chambertin 1^{er} cru, Chablis premier cru, Mercurey premier cru

AOC Grand cru

Les grands crus correspondent à 39 climats. Ce sont des parcelles à forte notoriété historique (propriétaire prestigieux) 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, il n'est pas fait mention de l'AOP communale, sauf en chablis grand Cru dont le nom est suivi par 7 climats (Bougros, Blanchot, Les preuses, château grenouille, les clos, Valmur, Vaudésir).

Type AOP	part production	nombre AOP
grands crus	1,4 %	39 dont 7 climats en chablis "grand cru"
AOP Communales "Premier cru"	10 %	562 climats
AOP communales	36,6 %	44
AOP régionales et sous régionales	52 %	23

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité de vinification.

Vin 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, bien plus longtemps que dans le bordelais afin de ne pas trop marquer le vin avec le boisé. 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 marquant 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 leur jeunesse (année froide par exemple) gagnent à être conservés quelques années. Le bourgogne passe-tout-grain est un assemblage de pinot noir et de gamay. Il est vinifié de manière classique. Les tanins sont plus fermes.

Vin rosé :

La Bourgogne n'est pas une grande région productrice de rosé. Ils sont élaborés avec le pinot noir.

Vin 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 chers. 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
- 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
- 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_Iletin_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)
- <https://www.macommune.info/vins-de-bourgogne-exportations-record-en-2019-mais-des-incertitudes-pour-2020/>