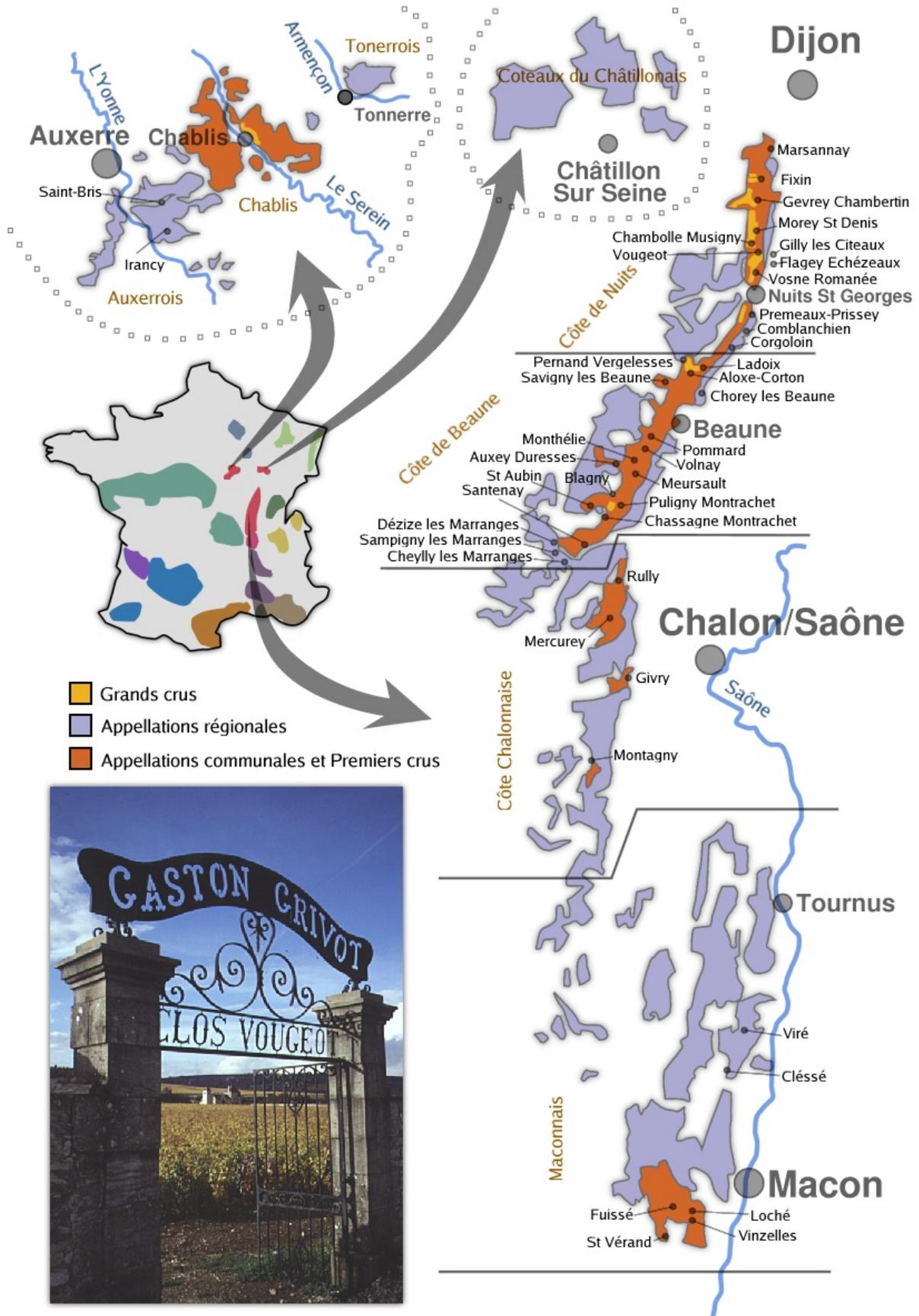


# Les vins de Bourgogne



## Situation géographique

La Bourgogne viticole est plus étendue que la bourgogne "province". Départements : Yonne (89), Côtes d'or (21), Saône et Loire (71), Rhône (69). Le vignoble principal s'étend sur 200 km de Lyon à Dijon mais se montre relativement étroit (800m pour la Côte de Nuits).

*La région du Beaujolais fait partie intégrante de la Bourgogne mais elle fait l'objet d'une étude séparée.*

## Historique

Le vignoble date de l'époque gallo-romaine mais il fut abandonné pendant de longues années et ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux (Cisterciens) qui défrichèrent et mirent en valeur ce vignoble. En 1395, Philippe le Hardy interdit le gamay, très utilisé dans le beaujolais, on se rend compte que ce cépage est plus producteur et moins qualitatif que le pinot noir. En 1790, à la révolution les biens du clergé sont confisqués et le vignoble se morcèle par le biais des successions. 1859 : C'est la première vente aux enchères des Hospices de Beaune. Le passage du phylloxera dévastera le vignoble mais les vignerons bourguignons prouveront qu'il est possible de réaliser des grands vins sur des pieds greffés.

## Climat

Le climat est de type continental : les hivers sont froids et rigoureux, les gelées sont parfois tardives mais les étés se montrent chauds et ensoleillés.



*Arrosage des vignes pour lutter contre les gelées de printemps*

## Sols

Du fait de la longueur du vignoble, la composition du sol est assez variée mais on peut retenir que le nord du vignoble est principalement calcaire et le sud argilo-siliceux. La région de Chablis possède un sol particulier de type Kimméridgien (du nom du village de Kimmeridge au sud de l'Angleterre qui possède le même sol) qui se compose de marnes calcaires épaisses.

## Cépages

Les deux principaux cépages sont le Pinot noir et le Chardonnay, le \*sauvignon n'est utilisé que pour l'appellation Saint-Bris obtenue en 2002.



Pinot noir



Gamay



Chardonnay



Aligoté



Sauvignon\*

## Appellations

La Bourgogne possède un fonctionnement des appellations qui est très spécifique, il convient de distinguer plusieurs niveaux d'appellations :

**Appellation générique** : A.O.C. Bourgogne

**Appellations régionales et sous régionales**

Régionales :

Bourgogne blanc  
 Bourgogne rouge, claret et rosé  
 Bourgogne aligoté blanc  
 Bourgogne Passe-tout-grains (pinot et gamay)  
 Crémant de Bourgogne

Sous régionales :

Chablis, Petit Chablis  
 Côtes de Nuits, Côtes de Nuits villages  
 Côtes de Beaune, Hautes Côtes de Beaune, Côtes de Beaune Villages  
 Chalonais,  
 Mâconnais, Mâcon villages,  
 Mâcon-Supérieur  
 Beaujolais

**Appellations communales**

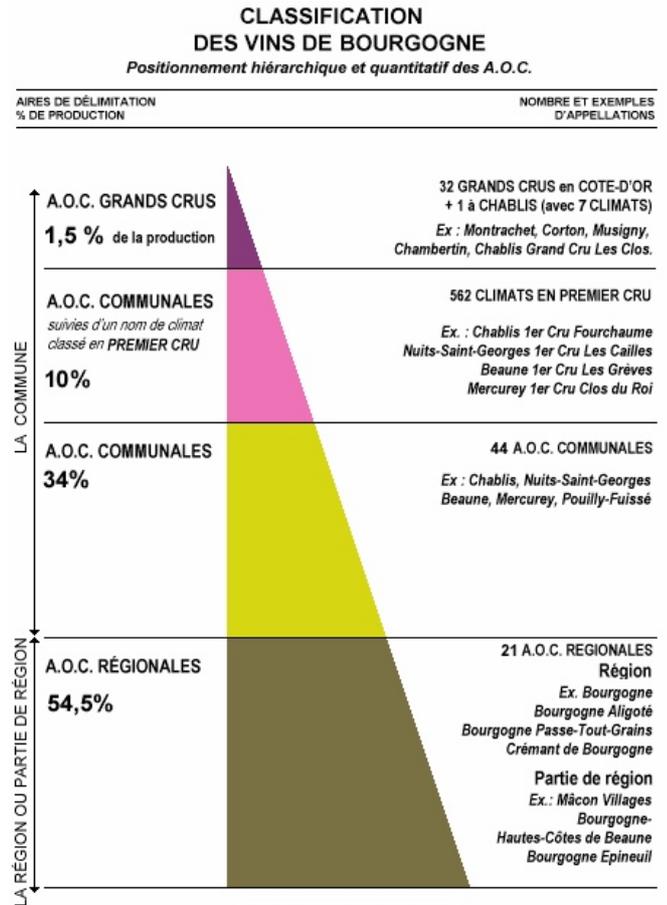
Certains villages offrent des produits de meilleur qualité, ils possèdent donc leur propre appellation, par exemple A.O.C. Pommard correspond au petit village de Pommard à côté de Beaune.

**Appellations Premiers Crus**

Sur certaines appellations communales l'aire de production est divisée en de nombreuses parcelles appelées " lieux-dits " ou " climats ". Certains climats se distinguent par la typicité et le niveau de qualité des vins qu'ils produisent et accèdent au rang de " premier cru ". Sur l'étiquette la mention " premier cru " suivie du nom du climat est indiquée à la suite du nom du village. Exemple : Les Petits Vougeots à Vougeot

**Appellations Grands Crus**

Au summum de la qualité, certains climats se distinguent des "Premiers Crus" et peuvent accéder au rang de "Grands Crus". Sur l'étiquette, seul figure le nom du climat suivi de la mention " grand cru ". Ex : Chambertin Grand Cru (appellation grand cru de la commune de Gevrey-Chambertin).



Document du BIVB

Résumé des principales appellations sous régionales, communales, des Premiers Crus et Grands Crus. Les climats classés en Premiers Crus et Grands Crus sont donnés à titre d'exemple, la liste n'est pas complète dans ce tableau.

Chablis/ Auxerrois	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Chalonnais/Maconnais
<p>==Chablis==</p> <p>● A.O.C. Petit-Chablis</p> <p>● A.O.C. Chablis Premiers Crus : – Fourchaume – Montée de Tonnerre – Montmain, etc...</p> <p>Grands Crus : – Bougros – Blanchot – Les Preuses – Château Grenouille – Les Clos – Valmur – Vaudésirs</p> <p>==Auxerrois==</p> <p>● A.O.C. Irancy</p> <p>● A.O.C. Saint-Bris</p>	<p>● A.O.C. Marsannay</p> <p>● A.O.C. Fixin Premiers Crus : ex : Clos</p> <p>Napélon</p> <p>● A.O.C. Gevrey-Chambertin Grands Crus : ex : Charmes-Chambertin Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Cazetiers</p> <p>● A.O.C. Morey-Saint-Denis Grands Crus : ex : Clos Saint-Denis Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Charrières</p> <p>● A.O.C. Chambolle-Musigny Grands Crus : ex : Bonnes</p> <p>Mares Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Groseilles</p> <p>● A.O.C. Vougeot Grands Crus : ex : Clos de Vougeot Premiers Crus : ex : Le</p> <p>Clos Blanc</p> <p>● A.O.C. Vosne-Romanée Grands Crus : ex : La</p> <p>Tâche Premiers Crus : ex : La</p> <p>Croix Rameau</p> <p>● A.O.C. Nuits-Saint-Georges Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Damodes</p>	<p>● A.O.C. Pernand-Vergelesses Grands Crus : ex : Les</p> <p>Fichots</p> <p>● A.O.C. Ladoix-Serrigny Premiers Crus : La Corvée</p> <p>● A.O.C. Aloxe-Corton Grands Crus : ex : Corton Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Vercots</p> <p>● A.O.C. Chorey-lès-Beaune</p> <p>● A.O.C. Savigny-lès-Beaune Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Charnières</p> <p>● A.O.C. Beaune Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Epenotes</p> <p>● A.O.C. Pommard Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Charmots</p> <p>● A.O.C. Volnay Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Caillerets</p> <p>● A.O.C. Monthélie Premiers Crus : ex : La</p> <p>Taupine</p> <p>● A.O.C. Saint-Romain</p> <p>● A.O.C. Auxey-Duresses Premiers Crus : ex :</p> <p>Reugne</p> <p>● A.O.C. Meursault Premiers Crus : ex :</p> <p>Charmes</p> <p>● A.O.C. Blagny Premiers Crus : ex : La</p> <p>Jeunelotte</p> <p>● A.O.C. Saint-Aubin Premiers Crus : Les</p> <p>Combes</p> <p>● A.O.C. Puligny-Montrachet Grands Crus : ex : Batard</p> <p>Montrachet Premiers Crus : ex : La</p> <p>Truffière</p> <p>● A.O.C. Chassagne-Montrachet Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Vergers</p> <p>● A.O.C. Santenay Premiers Crus : ex :</p> <p>Passetemps</p> <p>● A.O.C. Maranges Premiers Crus : ex : Les</p> <p>Marranges</p>	<p>==Chalonnais==</p> <p>● A.O.C. Bouzeron (alligoté)</p> <p>● A.O.C. Rully Premiers Crus : Préaux</p> <p>● A.O.C. Mercurey Premiers Crus : La Cailloute</p> <p>● A.O.C. Givry Premiers Crus : Clos Salomon</p> <p>● A.O.C. Montagny Premiers Crus : Les Platières</p> <p>==Maconnais==</p> <p>● A.O.C. Viré-Clessé</p> <p>● A.O.C. Pouilly-Fuissé</p> <p>● A.O.C. Pouilly-Loché</p> <p>● A.O.C. Pouilly-Vinzelles</p> <p>● A.O.C. Saint-Véran</p>

● Appellation en rouge ● Appellation en blanc

## Caractères des vins

### **Les vins rouges**

Cette région est devenue la référence mondiale du pinot noir. Souvent copié mais jamais égalé, car ce cépage ne semble vouloir donner le meilleur de lui-même que sur ce terroir, dans ces conditions climatiques. et avec ce savoir-faire bourgignon. Le résultat est là : les grands crus de la Côte de Nuits possèdent une expression aromatique incomparable de petits fruits rouges et offre une belle harmonie en bouche. Dans l'ensemble ce sont des vins de garde, les premiers et grands crus s'accorderont parfaitement avec du gibier, les autres vins se marieront mieux avec des volailles (coq au vin) ou des pièces de boeuf grillées (Entrecôte Bareuzai).

*Température de service : entre 14 et 16°C au maximum*

### **Les vins blancs secs**

Les grands crus de Montrachet et de Chablis sont des vins exceptionnels par leur équilibre. Avec une expression aromatique complexe qui rappelle souvent le beurre frais, la noisette et l'amande ils s'ouvrent pleinement en bouche et se terminent sur une bonne longueur. Il faut attendre entre 4 à 5 ans pour profiter pleinement de ces vins sur des poissons nobles, volailles à la crème et foie gras. Les autres vins sont moins racés mais conviennent mieux avec les andouillettes, les escargots, les truites à la bourgignonne. A noter, la toute récente appellation Saint-Bris (2002) qui est la seule à utiliser le sauvignon comme cépage.

*Température de service : entre 10 et 12°C selon les appellations*

### **Les vins mousseux**

On trouve des vins mousseux réalisés selon la méthode traditionnelle sous l'appellation Crémant de Bourgogne. Issus de cépages pinot noir et chardonnay, ce sont des produits agréables que l'on ne manquera pas d'accorder avec les desserts locaux comme les poires belle dijonnaise ou la famousse à base de potiron.

*Température de service : entre 6 et 8°C*

## Autres produits autour du vin....

La région produit également deux eaux de vie ayant droit à l'appellation :

- ◆ Eau-de-vie de marc de Bourgogne
- ◆ Eau-de-vie de vin de Bourgogne

Photos cépages par Vitis.org Copyleft 2001 Toussaint Frédéric merci à Eric Guerrini et à tous les contributeurs de Technorestro

Photos : agence Axel en Bourgogne, carte réalisée sur le modèle du BIVB