

# par le travail des HOMMES

... les hommes, au fil des siècles, ont su l'observer, l'étudier et le classifier.

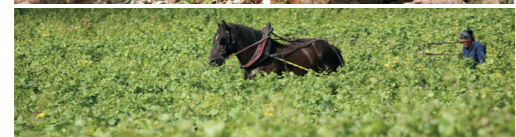


## La tradition du respect

### Innover sans révolutionner

Les pratiques culturelles de la Bourgogne sont réputées douces. Certains les qualifient même d'intuitives.

Les vignerons bourguignons ont toujours eu un intérêt puissant pour la terre et la plante avant la cave. Qu'ils choisissent la certification bio, la pratique de la biodynamie, de la culture raisonnée ou le retour aux pratiques de leurs anciens consignées dans les livres familiaux, les bourguignons veulent rendre à leur terre toute sa qualité.



Cette proximité avec la terre, marque de fabrique des bourguignons, est en phase avec les évolutions de la viticulture moderne, qui tend vers des méthodes plus respectueuses des équilibres des sols et des plantes.



**Les clos :**  
L'illustration des Climats de Bourgogne  
En Bourgogne, un clos correspond à un Climat entouré de murs. Au Moyen-Âge, les clos appartenait à des pro-

priétaires prestigieux ou à des ordres monastiques. Aujourd'hui plusieurs propriétaires peuvent se partager un même clos. D'ailleurs, ils incarnent le savoir-faire des vignerons et la diversité du vignoble de

Bourgogne. Mondialement connus, les clos ont façonné le paysage du vignoble de Bourgogne.

“Chaque Climat est unique. Il transmet au vin de Bourgogne, auquel il donne naissance, **caractère, expression** et **personnalité** : cela rend chaque vin de Bourgogne **incomparable**”.

Retrouvez la version intégrale de ce document et la liste complète des Climats du vignoble de Bourgogne sur : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne  
12 Boulevard Bretonnière - BP 60150 - 21204 Beaune Cedex  
bivb@bivb.com www.vins-bourgogne.fr

**BOURGOGNE**  
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

**VINS DE BOURGOGNE**

Labous d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Edition 2020 www.espritcaribald.com • Imprimé, avec encres végétales, sur papier contenant 100% de fibres recyclées. Produit selon une gestion responsable des forêts, chez un imprimeur vert.

# la NATURE est là, habillée

“ La nature a doté la Bourgogne d'un environnement unique et exceptionnel ...”

## Le terroir...

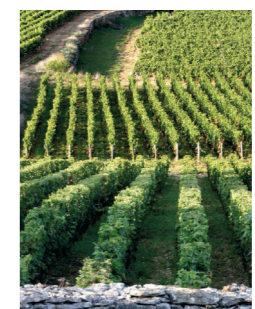
Dans la culture vitivinicole, il s'agit de l'ensemble des éléments naturels (géographiques, géologiques, pédologiques, végétaux, climatiques) qui, combiné à l'action humaine, donne un produit spécifique, non reproductible hors de ces conditions.

Les vins de Bourgogne sont le produit d'alliances complexes entre des conditions géologiques, géographiques, climatiques, techniques, culturelles, historiques et humaines toutes singulières : les terroirs des vins de Bourgogne.

## ...et les Climats du vignoble bourguignon

Ce terme de « Climats » est typiquement bourguignon. Il constitue la définition bourguignonne du terroir. Les Climats sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques. Combinées au travail des hommes et « traduites » par les deux grands cépages, Chardonnay et Pinot Noir, elles ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés.

On compte ainsi plusieurs milliers de Climats pour l'ensemble des vins de Bourgogne, classés dans les différentes catégories d'appellations : Régionales, Villages, Premiers Crus, Grands Crus.



**Et les « lieux-dits » ?**  
Le lieu-dit désigne, depuis la création du cadastre en France, un morceau de terrain dont le nom rappelle une particularité d'ordre topographique ou historique. Cependant, depuis longtemps, les termes Climats et lieux-dits se confondent dans l'usage bourguignon. Quelques différences apparaissent toutefois dans la réalité. Ainsi, on peut trouver plusieurs lieux-dits à l'intérieur d'un même Climat ou avoir un Climat qui ne reprend qu'une partie de lieu-dit.



## des sols riches et complexes



La composition géologique des sols bourguignons reflète à la fois son origine marine et son histoire géologique.

De la mer tropicale, on retrouve des calcaires dans les sous-sols, parfois sous la forme de coquillages fossiles.

De la formation du massif alpin et des périodes glaciaires qui suivent, naissent et se façonnent ces Côtes qui s'étendent de Chablis au Mâconnais en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise.

Le sous-sol de Bourgogne est principalement composé de marnes et calcaires d'origine marine du Jurassique (-200 à 145 millions d'années).



“C'est dans le calcaire que les racines vont puiser la finesse et la richesse aromatique caractéristiques des appellations de Bourgogne.”

- 200 millions d'années : mer tropicale

- 65 millions d'années : formation du massif alpin

Périodes glaciaires : érosion des Côtes

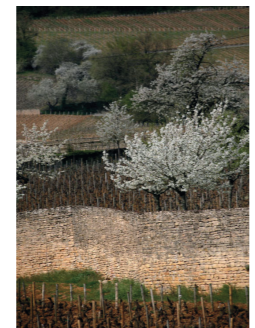


## une météorologie particulière

En raison de sa situation géographique, la Bourgogne est exposée à un climat semi-continental.

Selon les saisons, le vignoble bénéficie des influences de l'océan (au printemps et à l'automne), du continent (en hiver) ou du Sud (en été).

Installée sur la pente Est/Sud-Est des Côtes, à des altitudes entre 200 et 500 mètres, la vigne bourguignonne profite des effets du vent, d'un drainage naturel de l'eau et d'un ensoleillement matinal plus long et plus doux pendant les



mois d'hiver, ce qui lui évite de souffrir du gel. L'ensoleillement et les températures élevées en été permettent une maturation optimale du raisin, concentrant ainsi les arômes.



“Ici, on respecte les effets du climat comme on respecte les effets du sol, les vignerons estiment qu'il s'agit de spécificités auxquelles ils doivent faire face sans les nier et même, au contraire, les révéler.”

## 2000 ans de construction de terroir



“Ici, ce sont des gens qui aiment leur terre, viscéralement. Tout est basé sur la terre, la manière de l'entretenir, de la cultiver, de la faire fructifier, de la magnifier.”

Les vins de Bourgogne sont issus d'une histoire riche de 2000 ans, pendant laquelle les hommes ont joué un rôle déterminant.

Un vignoble millénaire qui cultive traditions et savoir-faire.



**I<sup>er</sup> - II<sup>e</sup> siècle** .....  
Naissance du vignoble sous l'influence Gallo-Romaine

**IV<sup>e</sup> siècle** .....  
En 312, 1<sup>er</sup> écrit attestant de l'existence du vignoble de Bourgogne

**XI<sup>e</sup> siècle** .....  
Les Moines de Cluny et Cîteaux formalisent le travail de la vigne

**XV<sup>e</sup> siècle** .....  
Les Ducs de Bourgogne font rayonner les vins de Bourgogne en France et en Europe

**XVIII<sup>e</sup> siècle** .....  
Avec la Révolution française, redistribution des biens de l'Église et de la noblesse

**XX<sup>e</sup> siècle** .....  
En 1936, création de la première Appellation d'Origine Contrôlée

**XXI<sup>e</sup> siècle** .....  
En 2020, 3 577 domaines viticoles, 266 maisons de négoce, 16 caves coopératives

## des cépages nobles

“Le monocépage : faire confiance à l'alliance entre le cépage, le sol et le travail de l'homme.”



Les vins de Bourgogne sont des vins majoritairement monocépages, ce qui leur apporte une grande pureté d'expression.



Le vignoble bourguignon reste la référence absolue pour les vins issus de Chardonnay et de Pinot Noir de caractère.

Une partie des vins sont issus d'autres cépages tels que le Gamay ou l'Aligoté.



Chardonnay	51,4 %
Pinot Noir	39,5 %
Gamay	2,6 %
Aligoté	5,8 %
Autres	0,2 %