



Les vins de
BOURGOGNE



BOURGOGNES

Lieu
??/??/????

> Notre découverte aujourd'hui



Bienvenue dans l'univers des vins de Bourgogne

- Au cours de cette formation, nous allons découvrir ensemble ce qui fait le caractère exceptionnel des vins de Bourgogne salué par l'inscription de leurs Climats au patrimoine mondial de l'UNESCO.
- Vous aurez ensuite l'opportunité de déguster un échantillon de vins représentatifs de notre production.



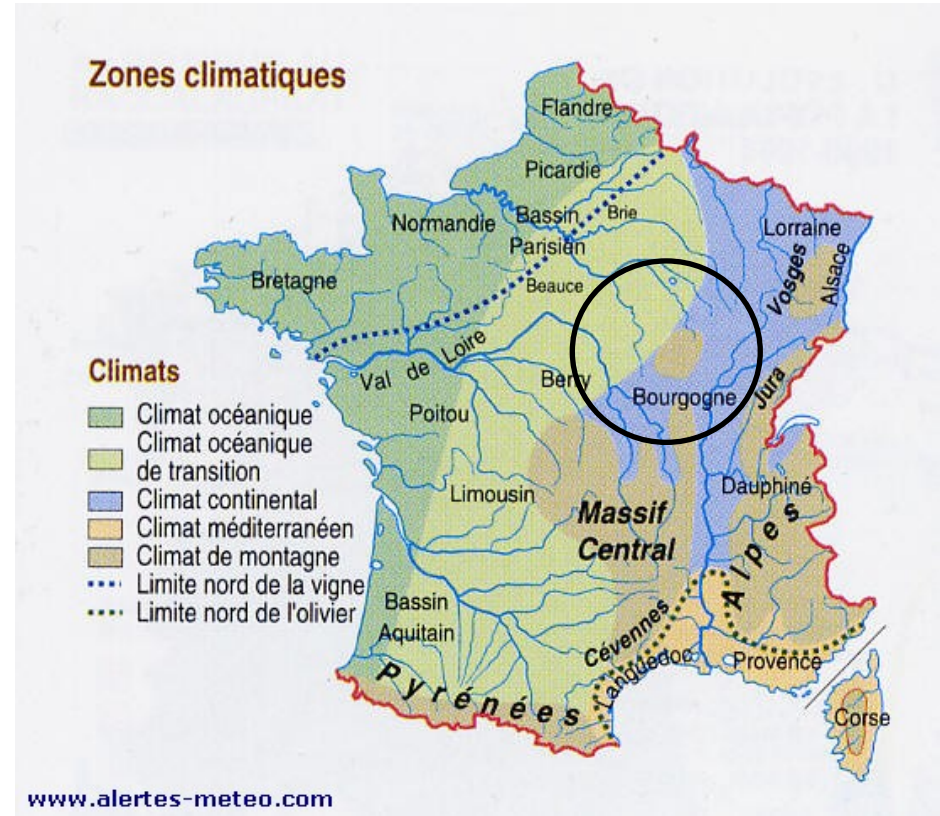
Les vins de Bourgogne

Points de repères



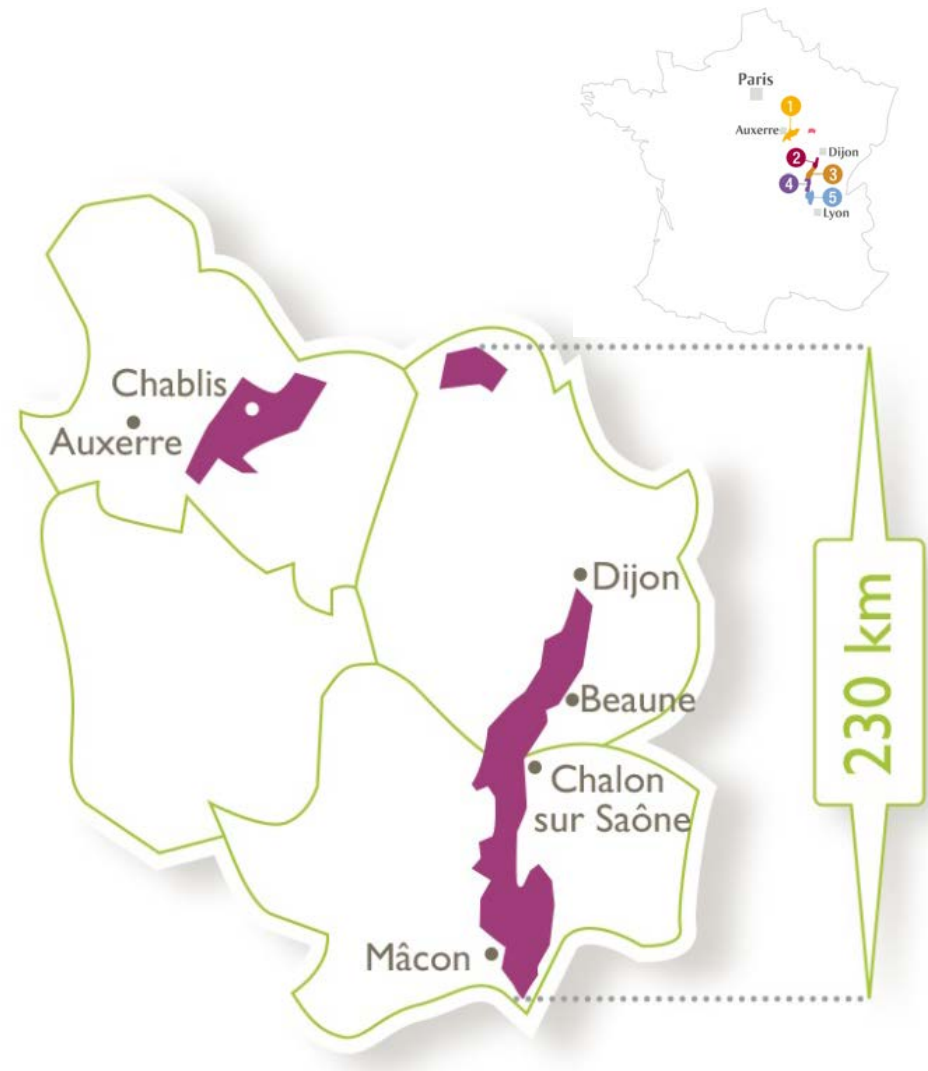
> La Bourgogne : une situation unique

- › En raison de son emplacement géographique unique, septentrionale (au nord), mais aussi continentale, la Bourgogne est exposée à un **climat continental tempéré**.
- › Cette situation géographique du vignoble confère aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la **terre d'élection des cépages Pinot Noir et Chardonnay**.



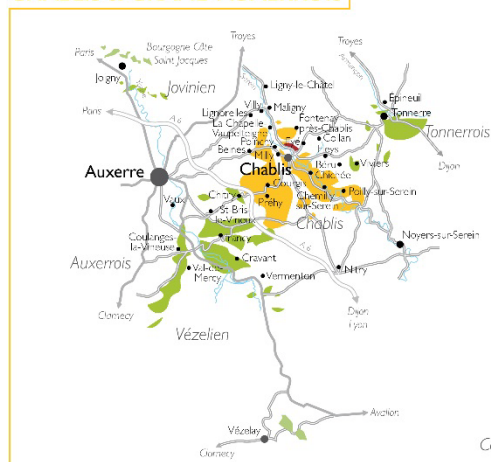
> La Bourgogne : grands vins, petite région

- › Environ **230 km** du nord au sud.
- › **30 000 hectares** de vignes en production, 7 % du vignoble français d'AOC.
- › **5 régions viticoles :**
 - Chablis, Grand Auxerrois & Châtillonnais
 - Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits
 - Côte de Beaune & Hautes Côtes de Beaune
 - Côte Chalonnaise & Couchois
 - Mâconnais

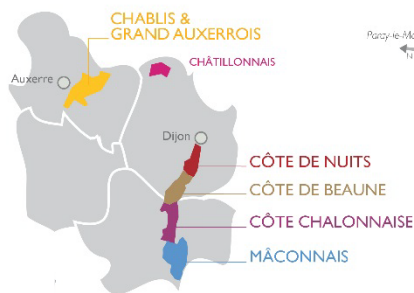


➤ La Bourgogne : une multitude d'appellations

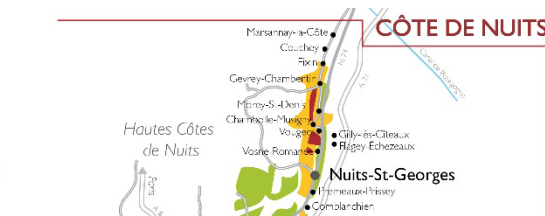
CHABLIS & GRAND AUXERROIS



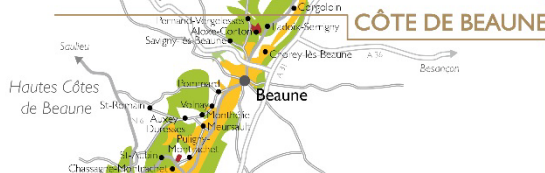
CHÂTILLONNAIS



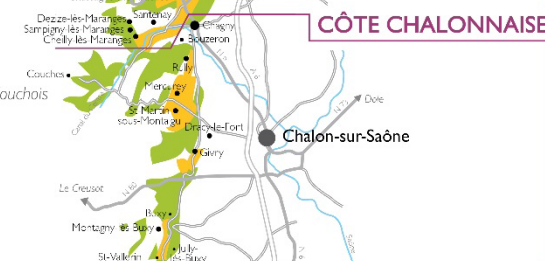
CÔTE DE NUITS



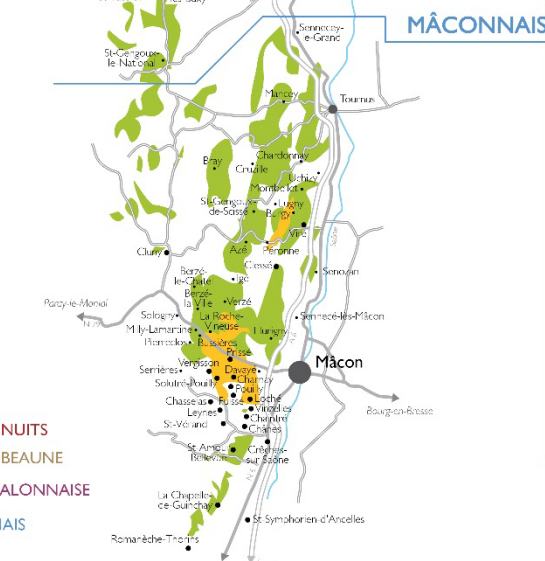
CÔTE DE BEAUNE



CÔTE CHALONNAISE



MÂCONNAIS



➤ **84 appellations** se répartissent sur le territoire.

➤ La plupart de ces appellations bénéficient d'une notoriété internationale.

➤ À côté des appellations « références », d'autres appellations « découvertes » présentent aujourd'hui de belles opportunités.

> La Bourgogne : une production diversifiée



- › Alors qu'on lui attribue l'image de région de production de vins rouges, la Bourgogne produit majoritairement des vins blancs. Le Crémant de Bourgogne est en constante augmentation depuis 30 ans. Les rosés ne représentent qu'1 % de la production.

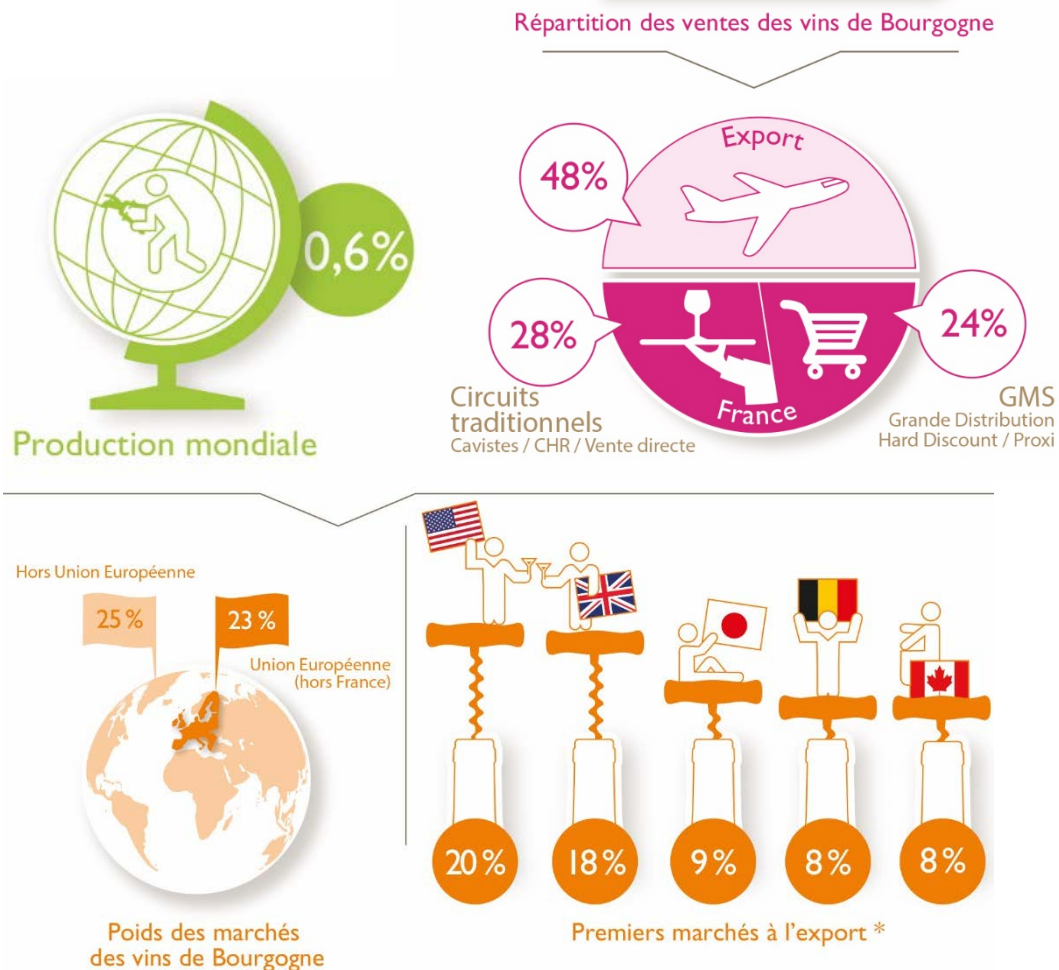
> La Bourgogne : une production valorisée



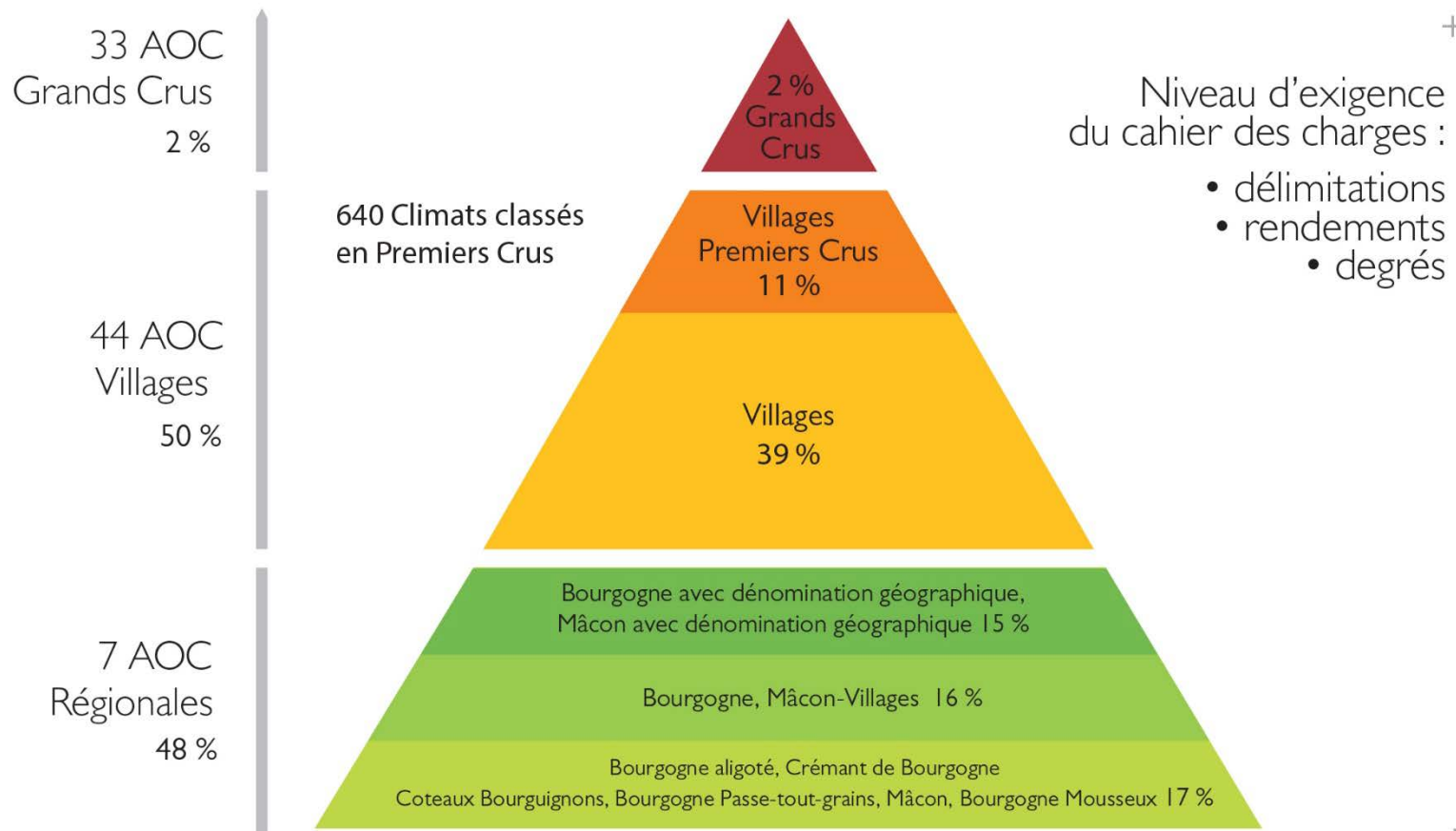
Septembre 2018 (sources douanes/IRI/BIVB/DRAF) moyenne 5 ans 2013-2017

➤ Les vins de Bourgogne s'exportent et s'apprécient aux 4 coins du monde

- **186,5 millions de bouteilles** produites chaque année, **0,6 %** de la production vinicole mondiale.
- Les vins de Bourgogne représentent **2,8 %** des échanges mondiaux en valeur.
- **1 bouteille de vins de Bourgogne sur 2** est vendue à l'export.
- En 2017, les trois premiers marchés export (en valeur) étaient les États-Unis, le Royaume-Uni et le Japon.



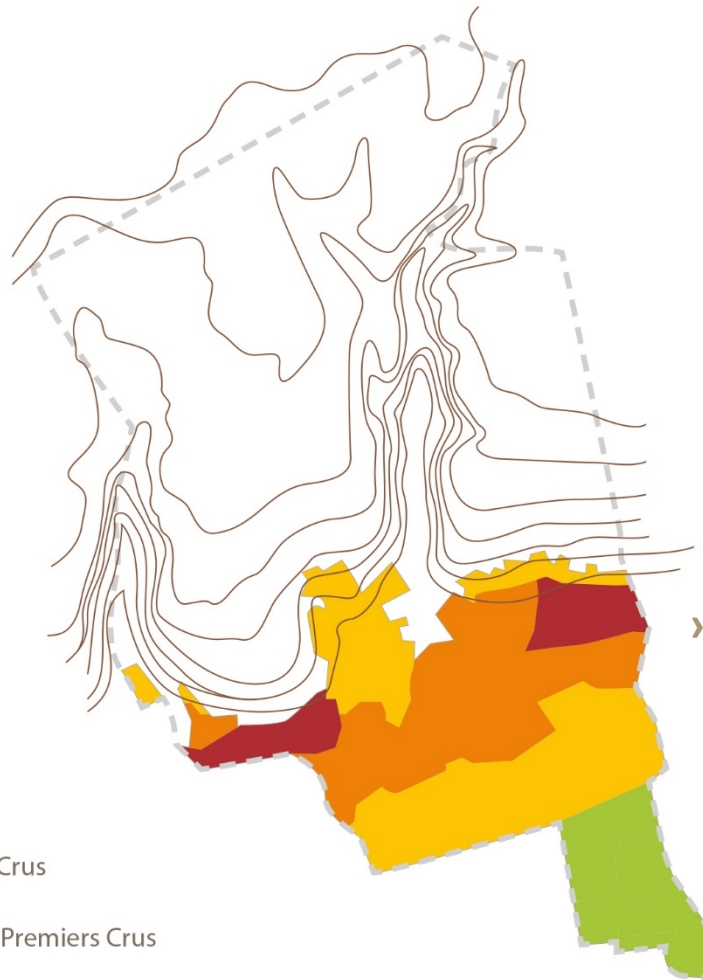
> Comprendre la classification des appellations de Bourgogne



AOC Bourgogne = Bourgogne + Bourgogne avec dénomination géographique complémentaire
AOC Mâcon = Mâcon + Mâcon-Villages + Mâcon avec dénomination géographique complémentaire



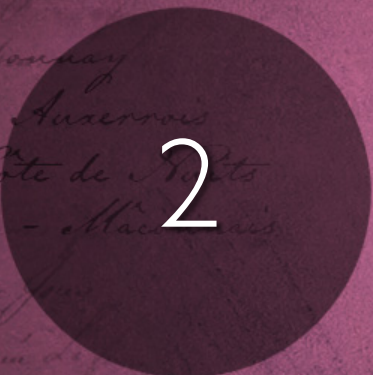
> Comprendre la classification des appellations de Bourgogne



Les différentes zones d'appellation
ex : Chambolle-Musigny

› Les différentes catégories de vins se répartissent entre le haut et le bas de coteau de chaque village.





Les vins de Bourgogne

2000 ans de construction du Terroir



> Vins de Bourgogne. 2000 ans de construction des Climats et du Terroir. Les temps anciens.



I^{er} au III^{ème} siècle

Le temps des romains

Apparition du vignoble dans la plaine sous l'influence gallo-romaine



312

Le temps des romains

Discours de l'orateur Eumène à l'empereur Constantin attestant de l'existence du vignoble en plaine « entre mares et canaux »



VI^e au XV^{ème} siècle

Le temps des chrétiens

Pendant tout le Moyen Âge, la vigne part à l'assaut des coteaux, sous l'influence des communautés chrétiennes (évêchés, chapitres, abbayes de Cluny et de Cîteaux)



XV^{ème} siècle

Le temps des Ducs

Les Ducs de Bourgogne font rayonner les vins de Bourgogne en France et en Europe. Philippe le Hardi impose la toute première règle de production pour bannir le Gamay au profit du Pinot Noir

> Vins de Bourgogne. 2000 ans de construction des Climats et du Terroir. Les temps modernes.



XVI^e au XVIII^{ème} siècle

Le temps des villes

La noblesse et la bourgeoisie des villes acquièrent une partie des vignes de l'église. Les Crus se hiérarchisent, la notion de Climat apparaît au XVIII^{ème} siècle



XVIII^{ème} au XIX^{ème} siècle

Le temps des négociants

Les premières maisons de négoce sont créées. Elles imposent le modèle de vins de terroir et les Climats de Bourgogne partout dans le monde



Fin XIX^{ème} - Début XX^{ème} siècle

Le temps des vignerons

Après la crise phylloxérique, les syndicats de vignerons agissent pour protéger la notion d'origine. La première AOC de vin de Bourgogne est créée en 1936



4 juillet 2015

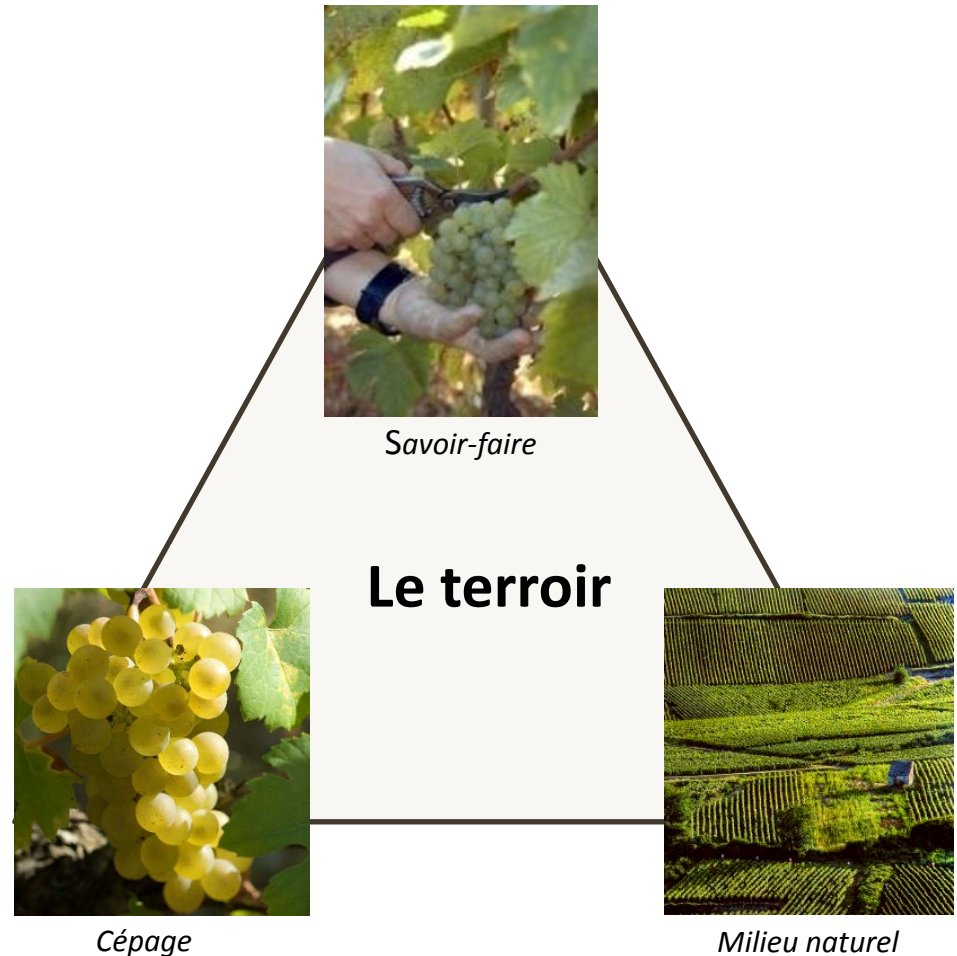
La reconnaissance mondiale

La spécificité Bourguignonne est reconnue internationalement : les Climats du vignoble de Bourgogne sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO

> Bourgogne : l'alchimie du terroir

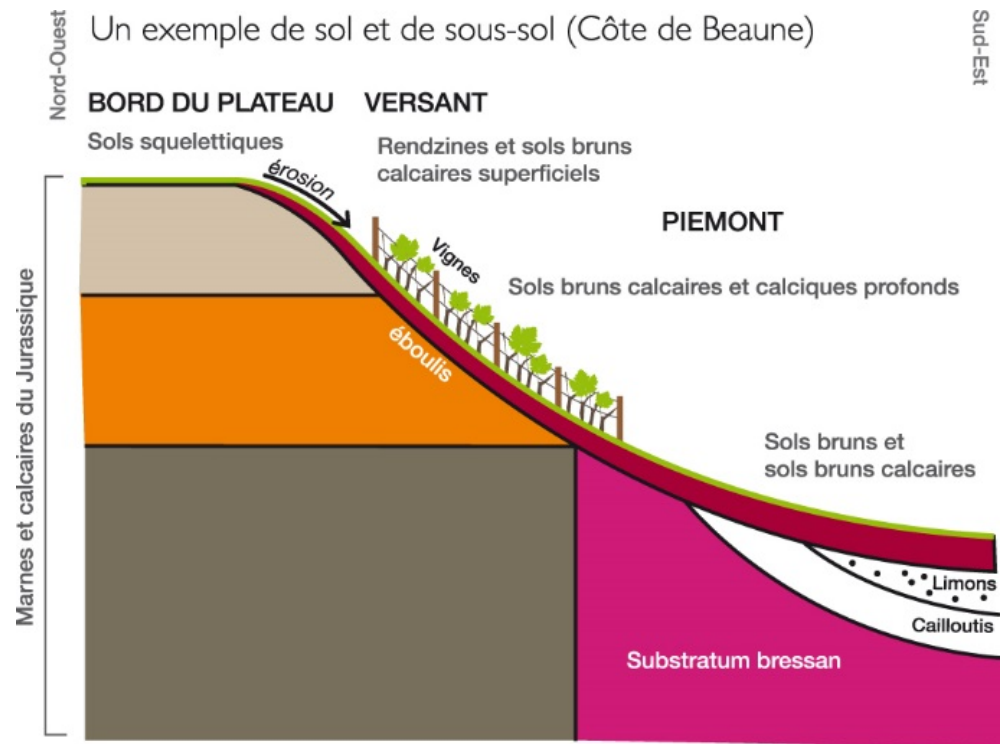
Le terroir en Bourgogne est une alchimie subtile entre :

- › Un ensemble d'**éléments naturels** favorables à la vigne :
 - La météorologie
 - Le sol et le sous-sol
 - L'exposition et l'orientation des coteaux
- › Un **cépage** : le **Pinot Noir** ou le **Chardonnay**
- › Un **savoir-faire** local et ancien



> Les éléments naturels : sol et sous-sol, irremplaçables et inimitables

- › Le sous-sol de Bourgogne a été formé il y a entre 135 et 195 millions d'années.
- › Il est principalement composé de marnes et calcaires d'âge Jurassique.
- › C'est dans les sols de surface issus des roches sous-jacentes que les racines vont puiser la finesse et la richesse si typique des vins d'appellation de Bourgogne.





➤ Les éléments naturels : une exposition et une orientation qui favorisent la qualité

- L'orientation des parcelles et l'exposition des vignes sur des coteaux à des altitudes entre 200 et 500 mètres permettent :
 - une meilleure résistance au gel
 - une protection naturelle contre les vents du nord ou d'ouest
 - de tirer le maximum de l'ensoleillement
 - un drainage naturel pour éviter tout excès d'humidité



*Paysage en
Côte de Beaune*



*Paysage à
Chablis*



*Paysage du
Mâconnais*

> Une météorologie propice

- › La **situation septentrionale** du vignoble génère un climat plutôt tempéré : hiver froid et sec, été chaud, automne ensoleillé et doux.
- › 25°C en moyenne en juillet et août
- › 2 000 heures d'ensoleillement par an, dont les $\frac{3}{4}$ entre avril et septembre



Paysage en Côte de Beaune



Château du Clos de Vougeot

- › 700 mm de précipitations sur le vignoble alors qu'elles dépassent 1 100 mm sur le Morvan

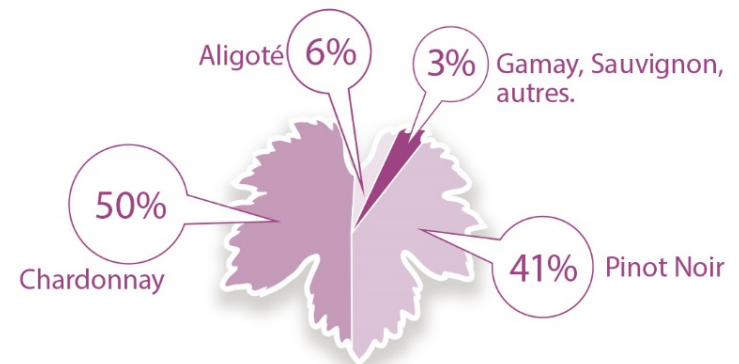
> La Bourgogne : le berceau naturel du Pinot Noir et du Chardonnay



Cépage Pinot Noir



Cépage Chardonnay



Surfaces d'encépagement

- **L'adaptabilité cépage/milieu naturel**

- › La qualité dépend des **conditions d'adaptation** du cépage à son environnement naturel (sol et climatologie). Le **cycle végétatif** du Chardonnay et du Pinot Noir est en concordance parfaite avec le **climat régional**.
- › D'autres cépages sont cultivés en Bourgogne dans de plus faibles proportions.

> Le savoir-faire, les usages locaux



À la vigne



À la cuverie



À la cave

- › Le goût du vin peut être marqué à chaque étape technique : à la vigne, à la cuverie et à la cave.
- › La « patte » du vigneron ou de l'œnologue participe fortement à la personnalité du vin. Mais elle est toujours conforme aux usages locaux.

Enjeux environnementaux et sociétaux : des professionnels responsables qui s'engagent



On ne peut pas parler de l'évolution des pratiques culturales et œnologiques sans évoquer les enjeux environnementaux. Soucieux de répondre à la demande de la société civile, les viticulteurs bourguignons sont engagés, au travers d'une charte, dans un programme d'amélioration des pratiques phytosanitaires pour le bien vivre ensemble :

- Mieux faire connaître le métier de viticulteur
- Utiliser un matériel adapté et correctement réglé pour éviter les dérives
- Améliorer l'information sur les bonnes pratiques phytosanitaires auprès des vignerons
- Soutenir la recherche pour la réduction de l'usage des produits phytosanitaires



➤ Les « Climats » du vignoble de Bourgogne, l'héritage mondial

- Le vignoble de Bourgogne est une mosaïque de petites parcelles aux qualités reconnues et identifiées.
- Un Climat bénéficie d'un relief particulier, une exposition unique, une nature géologique originale, un savoir-faire local...
- Les Climats sont à l'origine de la riche palette d'arômes, de styles et de saveurs des vins de Bourgogne.
- Leur construction, sur plus de deux millénaires d'histoire, a donné naissance à un site culturel unique, inscrit depuis le 4 juillet 2015 sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.



Le Climat « En Charlemagne »
Colline des Cortons



➤ Pour résumer : la Bourgogne, 2000 ans de construction de terroir

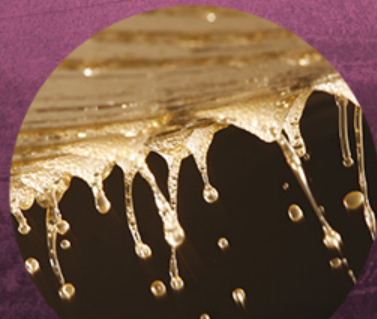
- En Bourgogne, le terroir définit **l'interaction unique et authentique entre la plante, un ensemble d'éléments naturels et le travail des hommes**. Il est à la base de notre système d'AOC.
- La Bourgogne est ainsi composée de **centaines de Climats, reflétant la typicité de chaque parcelle, pour constituer une mosaïque unique au monde**.
- La notion de « Climat » est **l'expression ultime du terroir de Bourgogne**.



3

Les vins de Bourgogne

Pour tous les goûts et pour toutes les occasions



➤ Un vin de Bourgogne pour chaque moment privilégié



Une visite
impromptue
d'amis



Un dîner d'affaires



Un cadeau pour
des amis



Un mariage, un
anniversaire

Les vins de Bourgogne peuvent accompagner les grandes occasions comme les moments festifs à partager en famille ou entre amis.

> La diversité, un atout pour les vins de Bourgogne

- › Les vins de Bourgogne combinent une offre de **vins de garde et de vins à consommer plus jeunes**.
- › Parce que nos vins sont des vins mono-cépages, **la notion de millésime est importante**. Chaque millésime a ainsi sa propre personnalité.
- › Pour pouvoir profiter des vins de Bourgogne et des millésimes les plus recherchés, il est préférable **d'anticiper ses achats dès la mise sur le marché d'un millésime pour se constituer une sélection année après année**.



➤ Déguster pour mieux découvrir les vins de Bourgogne

- Les vins de Bourgogne, qu'ils soient rouges ou blancs, se distinguent à la dégustation par **leur extraordinaire finesse et élégance d'expression**, ce sont des vins **délicats**.
- La **richesse aromatique** ne laisse pas indifférents les consommateurs car elle fait directement écho à une partie intime de leur mémoire.
- **L'équilibre remarquable, la fraîcheur** et l'étonnante tenue en bouche des vins de Bourgogne en font **des vins de plaisir que l'on aime partager**.

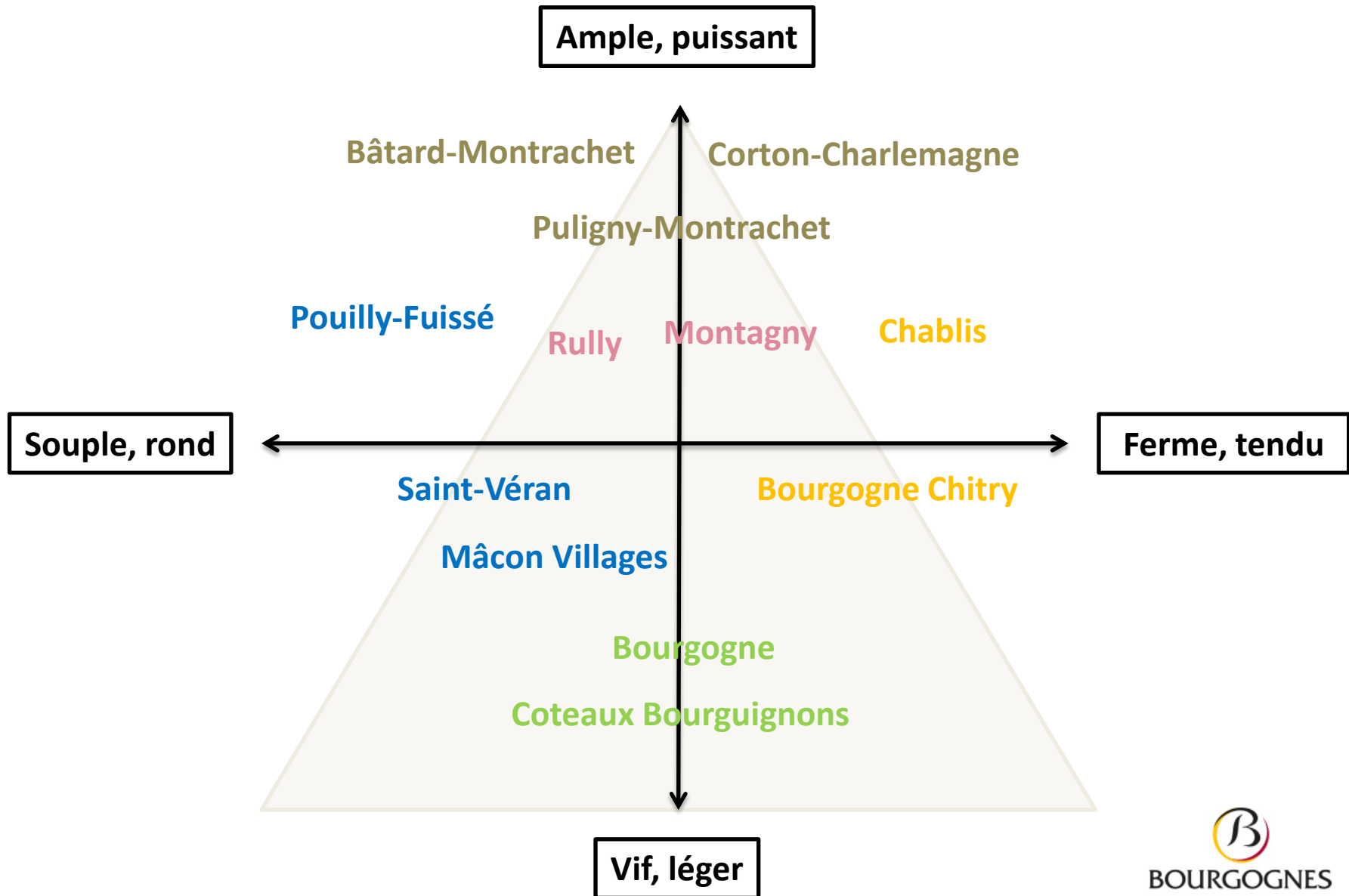


➤ La robe et les arômes des vins blancs de Bourgogne

- La robe des vins blancs de Bourgogne va de l'or blanc au jaune ambré, en passant par les différentes nuances de jaune et or.
- En bouche, ils offrent une extraordinaire variété d'expressions :
 - **Notes végétales** et de **fruits frais** pour les vins jeunes,
 - Notes **florales** pour des vins racés et élégants
 - **Minéralité**,
 - Notes de **fruits secs**, de **sous bois** pour des vins un peu plus vieux, voire des **notes épicées**,
 - Le **Crémant de Bourgogne** se déguste en observant sa robe, la **consistance et persistance** de la mousse, la **finesse** et la bulle.



> Les différents styles de grands vins blancs

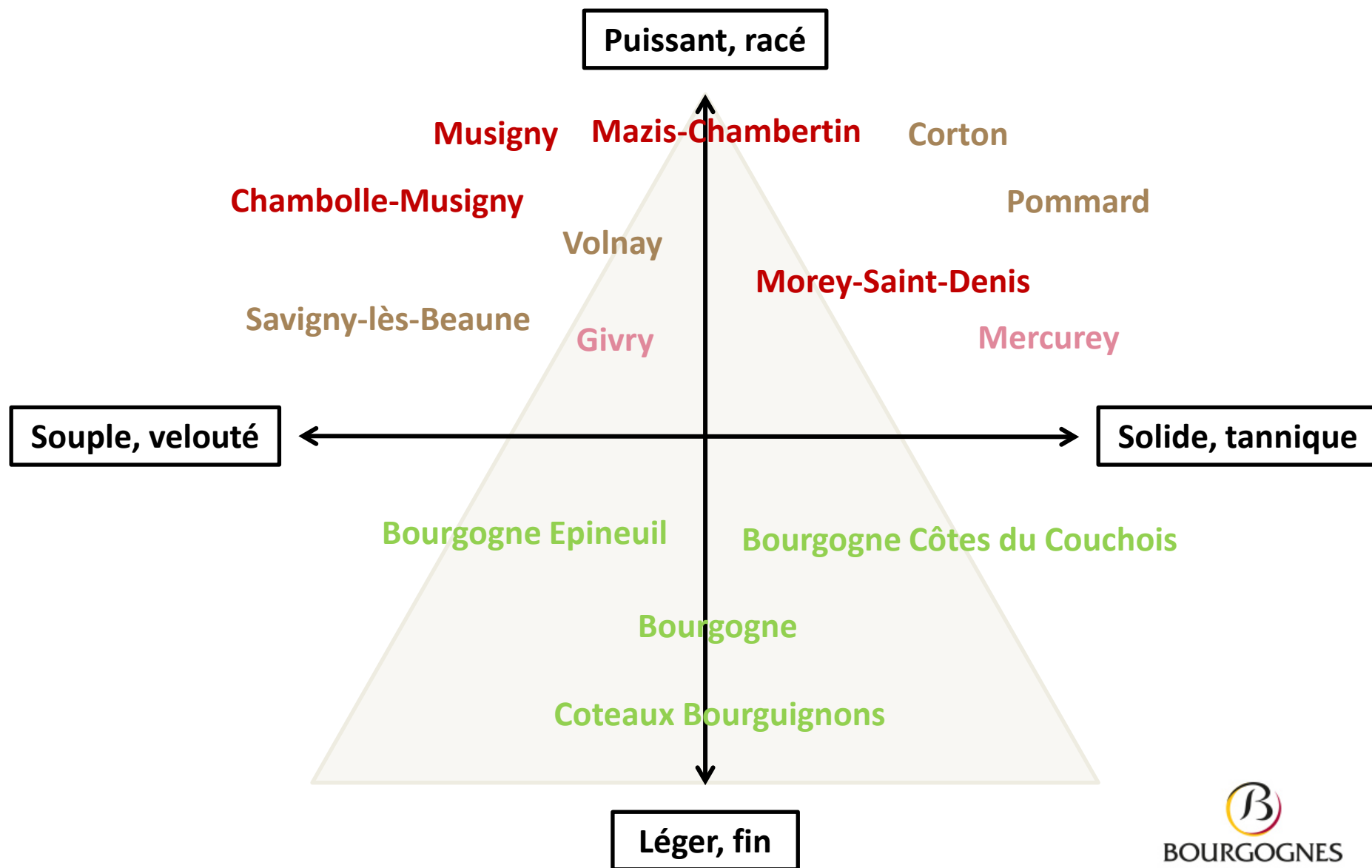


› La robe et les arômes des vins rouges de Bourgogne

- › Les **vins rouges** offrent des nuances infinies, du **grenat** à l'**acajou** en passant par le **rubis** ou le **rouge brique**.
- › A la dégustation, on retrouvera :
 - Des notes de **fruits frais** caractéristiques du Pinot Noir dans les premières années,
 - Des **notes florales**, toutes en finesse
 - Les vins plus jeunes offriront des **notes végétales**
 - Les **notes épicées**, généralement apportées par l'**élevage en fût de chêne**
 - Mais aussi **notes animales, de sous-bois** ou encore notes alimentaires (café, réglisse...)



> Les différents styles de grands vins rouges





➤ Crémant de Bourgogne, le Bourgogne du troisième type



- › Vendanges obligatoirement à la main, en grappes entières
- › Utilisation obligatoire de caisses perforées pour éliminer les jus dus au tassement pendant le transport de la vendange
- › Pressurage limité : 150 kg de raisin pour 100 litres de vin (130 habituellement)
- › Dégustation de contrôle obligatoire du vin de base
- › Prise de mousse sur lattes de 12 mois minimum
- › Seconde dégustation d'agrément obligatoire



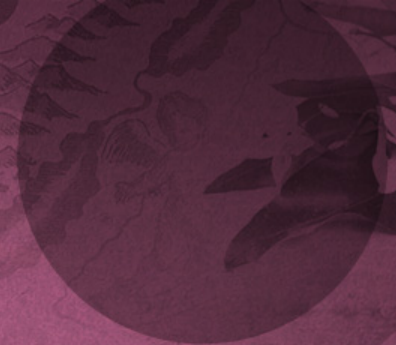
› La diversité permet des accords mets-vins à l'infini



- › Nous avons montré qu'ici en Bourgogne la diversité n'est pas un vain mot. Cette variation du goût facilite les associations culinaires multiples.
- › C'est pour cette raison que les accords mets vins sont le terrain de jeu favori des vins de Bourgogne.

➤ Pour résumer : les vins de Bourgogne pour valoriser votre activité

- › Des vins aux qualités organoleptiques uniques, fruit de 2000 ans de construction de terroir.
- › Une gamme complète qui répond aux attentes variées de tous les consommateurs :
 - **Trois couleurs et les Crémant de Bourgogne,**
 - **84 appellations**, des appellations Régionales aux Grands Crus, qui expriment une grande diversité d'arômes et de saveurs,
 - **La richesse et la diversité des appellations et des Climats** permet de proposer un vin de Bourgogne pour chaque repas et pour tous les moments de consommation,
- › Une notoriété internationale et une image de marque construite au fil des ans qui vous permet de vous distinguer.



4

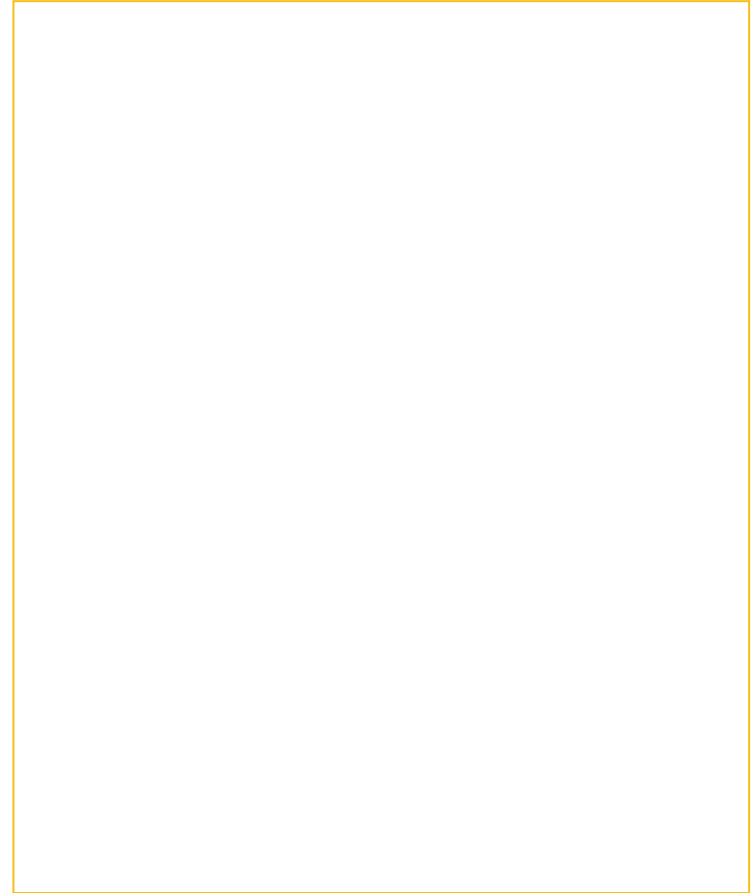
L'entreprise [insérez votre nom ici]

Dégustation



➤ [Nom du Domaine, de la Maison ou de la Cave]

- › Localité / Vignoble
- › Détail de votre production par appellations
 - Bourgogne Rouge
 - Bourgogne Blanc
 - Etc.
- › Date de création / X^{ème} génération au domaine
- › Dirigée par / Équipe de direction
[Vous pouvez insérer à droite des photos de l'équipe ou du Domaine]
- › Production en bouteilles
- › Chiffre d'affaires / ventes
- › Nous sommes présents sur XX marchés :
France, Royaume-Uni...



Utilisez cette diapositive pour présenter votre entreprise
(Domaine, Maison ou Cave) en mettant l'accent sur l'aspect
humain

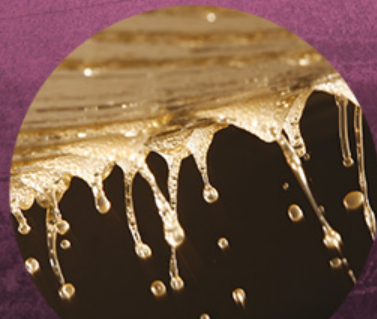
> [Nom du Domaine, de la Maison ou de la Cave]

1. Appellation complète, Millésime
2. *[Par exemple]* Bourgogne Blanc, 2007
3.



5

Présentation de votre région viticole

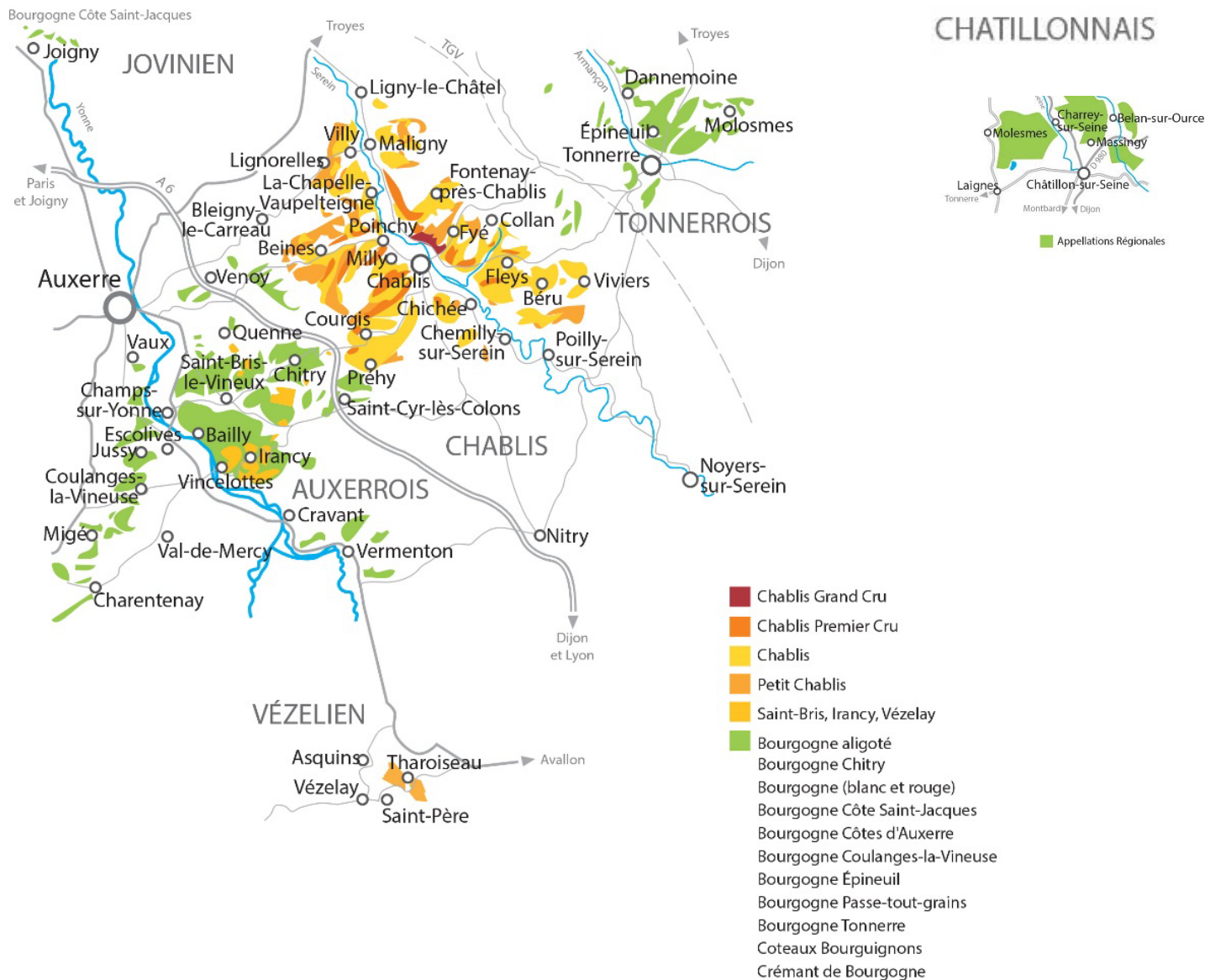


➤ Choisissez la (ou les) région(s) viticole(s) dont proviennent vos vins

Chaque région viticole est représentée par deux diapositives :

- Une carte (Voir commentaires sous la diapo)
- Les points de repères chiffrés

> Chablis, Grand Auxerrois et Châtillonnais



➤ Chablis, Grand Auxerrois et Châtillonnais

Surface : 8 850 ha

Production : 57,8 millions de bouteilles

➤ **1 appellation Grand Cru : 100 ha**

Chablis Grand Cru avec 7 Climats : Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, Vaudésir.

➤ **5 appellations Village : 5 800 ha** (dont 780 ha de Chablis Premier Cru)

Chablis, Petit Chablis, Saint-Bris, Irancy, Vézelay.

➤ **6 Bourgogne avec dénomination géographique : 500 ha**

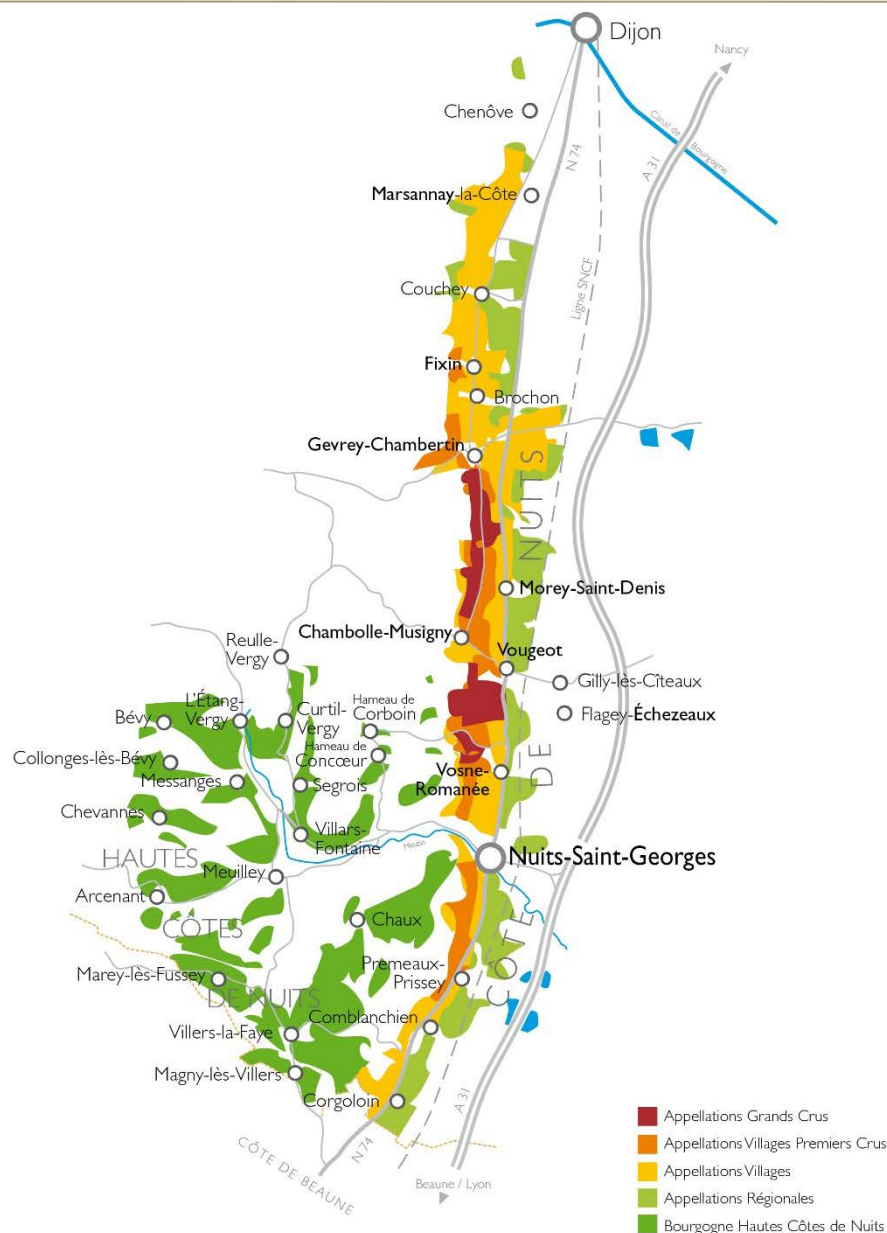
Bourgogne Chitry, Bourgogne Côte d'Auxerre, Bourgogne Coulanges-la Vineuse, Bourgogne Épineuil, Bourgogne Tonnerre, Bourgogne Côte Saint Jacques

➤ **5 appellations régionales :**

Bourgogne, Bourgogne aligoté, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-Tout-Grains, Crémant de Bourgogne



> La Côte de Nuits et les Hautes côtes de Nuits





> La Côte de Nuits et les Hautes côtes de Nuits

Surface : 3 470 ha (estimation)

Production : 20,3 millions de bouteilles

> 24 appellations Grands Crus : 270 ha

Chambertin, Chambertin- Clos de Bèze, Chapelle- Chambertin, Charmes Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Clos Saint-Denis, Clos de la Roche, Clos des Lambrays, Clos de Tart, Bonnes Mares Musigny, Clos de Vougeot, Echezeaux, Grands Echezeaux, Romanée-Conti, La Romanée, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg, La Tâche, La Grande Rue

> 9 appellations Village : 1 640 ha

Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits-Villages

> 4 Bourgogne avec dénomination Géographique, 740 ha (+ une partie des 290 ha de Bourgogne Côte d'Or) : Bourgogne Hautes Côtes De Nuits; Bourgogne Côte d'Or (pour partie), Bourgogne Le Chapitre, Bourgogne Montre Cul :

> 5 appellations régionales : Bourgogne, Bourgogne aligoté, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-Tout-Grains, Crémant de Bourgogne





> La Côte de Beaune et les Hautes côtes de Beaune

Surface : 5 950 ha (estimation)

Production : 36,3 millions de bouteilles

> **8 appellations Grands Crus : 180 ha**

Corton, Corton Charlemagne, Charlemagne, Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet

> **20 appellations Village : 3 800 ha**

Ladoix, Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny-lès-Beaune, Chorey-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie, Auxey-Duresses, Saint-Romain, Meursault, Blagny, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Santenay, Maranges, Côte de Beaune, Côte de Beaune-Villages.

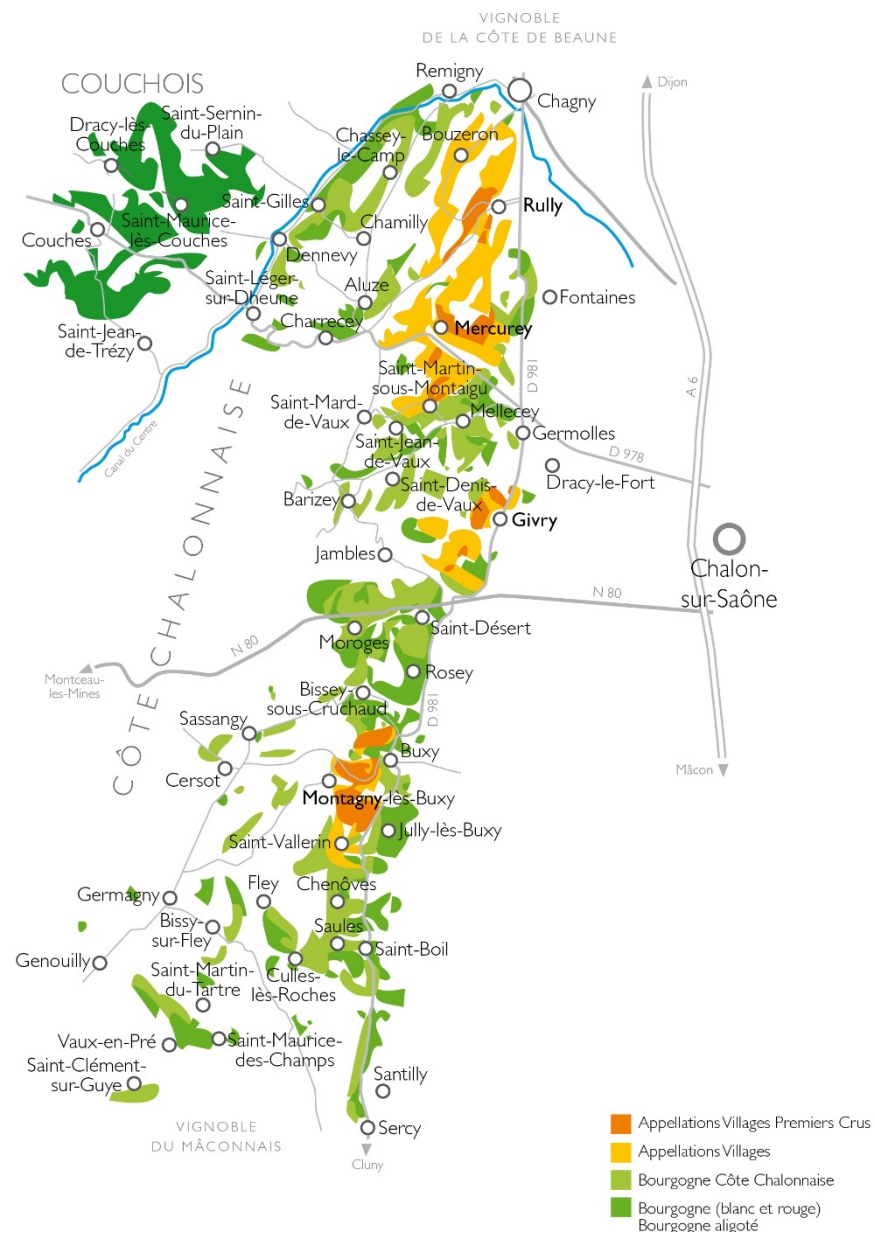
> **3 Bourgogne avec dénomination géographique: 800 ha** (+ une partie des 290 ha de Bourgogne Côte d'Or)

Bourgogne Hautes Côtes De Beaune, Bourgogne Côte d'Or (pour partie), Bourgogne La Chapelle notre Dame

> **5 appellations régionales : Bourgogne, Bourgogne aligoté, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-Tout-Grains, Crémant de Bourgogne.**



La Côte Chalonnaise et le Couchois



➤ La Côte Chalonnaise et le Couchois

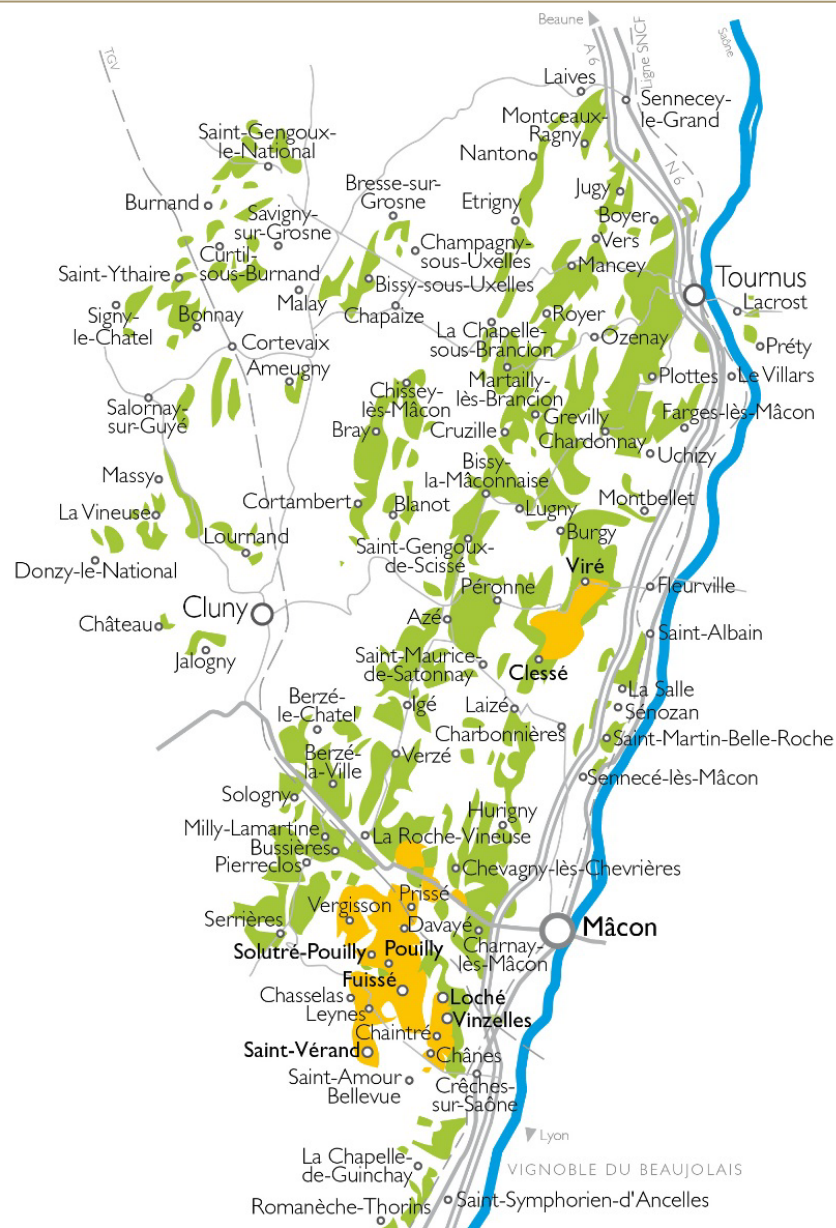
Surface : 4 045 ha (estimation)

Production : 25 millions de bouteilles

- **5 appellations Village, 1 700 ha :**
Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry, Montagny.
- **2 Bourgogne avec dénomination géographique complémentaire, 510 ha :**
Bourgogne Côte Chalonnaise, Bourgogne Côte du Couchois.
- **5 appellations régionales :**
Bourgogne, Bourgogne aligoté, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-Tout-Grains, Crémant de Bourgogne



> Le Mâconnais



> Le Mâconnais

Surface totale : 7 070 ha (estimation)

Production : 47,1 millions de bouteilles

› **5 appellations Village : 2 000 ha**

Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran, Viré-Clessé.

› **1 Appellation régionale Mâcon** qui se décline en :

- Mâcon : 320 ha
- Mâcon Villages : 1 980 ha
- **27 Mâcon avec dénomination géographique :**
1 710 ha

Mâcon-Lugny, Mâcon-Chardonnay, Mâcon-Péronne, Mâcon-La Roche Vineuse, Mâcon- Azé, Mâcon-Igé, Mâcon-Charnay-lès-Mâcon, Mâcon-Pierreclos, Mâcon-Chaintré, Mâcon-Verzé, Mâcon-Milly-Lamartine, Mâcon-Fuissé, Mâcon-Uchizy, Mâcon-Cruzille, Mâcon-Solutré-Pouilly, Mâcon-Bussièrès, Mâcon-Vinzelles, Mâcon-Prissé, Mâcon-Serrières, Mâcon-Mancey, Mâcon-Loché, Mâcon-Davayé, Mâcon-Vergisson, Mâcon-Bray, Mâcon-Burgy, Mâcon-Saint Gengoux-le-National, Mâcon-Montbellet.

› **5 appellations régionales :** Bourgogne, Bourgogne aligoté, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-Tout-Grains, Crémant de Bourgogne



> Pour poursuivre votre découverte

- **Le site Internet des vins de Bourgogne**

Le site de référence des vins de Bourgogne www.vins-bourgogne.fr

- **Découvrez les vins de Bourgogne**

Le module e-learning de formation à distance est disponible en téléchargement sur le site www.vins-bourgogne.fr

- **L'Ecole des Vins de Bourgogne**

Un programme de séminaires de formation pour mieux connaître les spécificités des vins de Bourgogne - www.ecoledesvins-bourgogne.com

- **L'infolettre « La lettre des vins de Bourgogne »**

Recevez tous les mois la lettre d'actualité des vins de Bourgogne, inscrivez-vous sur www.vins-bourgogne.fr

- **Pour plus d'informations, contactez directement le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) : bivb@bivb.com - 03 80 25 04 80**

Crédits photographiques : BIVB / Armelle HUDELOT - www.armellephotographe.com / Aurélien IBANEZ - www.bourgognelive.com / Jean-Louis BERNUY - www.bernuy-photo.com / Les Studios Image & Associés - www.image-associes.com/ Michel BAUDOIN - www.vinogeo.fr/ Michel JOLY - www.micheljoly.photo.free.fr/ Sébastien NARBEBURU - www.narbe.com/ Take a sip - www.takeasip.net/ Lukam - www.lukam.biz **Crédits photographiques frise historique :** BIVB / Droits réservés / Collection privée, Manoir de Clairefontaine / Philippe Bruchot – Le Bien Public / Archives municipales de Beaune / Archives municipales de Dijon

> L'Ecole des Vins de Bourgogne

Pour vous transmettre les clés de la Bourgogne Viticole



Néophyte, amateur ou initié : l'Ecole des vins vous propose plus qu'un apprentissage !

- **Observez et comprenez la diversité des terroirs bourguignons**
- **Partez à la rencontre des professionnels du vin dans leurs caves**
- **Décelez les secrets de la dégustation des vins de Bourgogne**
- **Exercez-vous à l'analyse sensorielle**
- **Savourez les harmonies culinaires autour des vins de Bourgogne**

Cours de dégustation

Séjours sur mesure

Stages œnologiques

Bons cadeaux

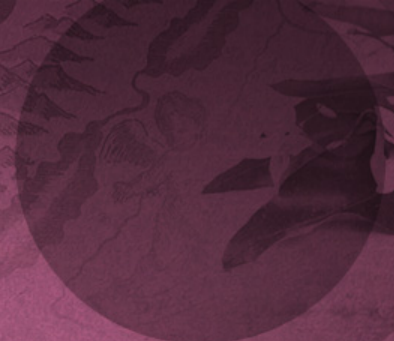
Retrouvez le programme complet sur

Renseignements et inscriptions pour le grand public : 03 80 20 35 10 ou

> Bibliographie :

- **Les terroirs du vin** : Jacques Fanet, Hachette
- **Le climat, la vigne et les climats de Côte d'Or** : Jean-Pierre Chabin
- **Histoire des vins de Bourgogne**, Jean-François Bazin, Gisserot
- **Un siècle de construction du vignoble bourguignon**, Olivier Jacquet, Ed. Univ. de Dijon, 2009.
- **Histoire de la vigne et du vin** : Roger Dion, CNRS édition
- **Vins, vignes et vignerons** : Marcel Lachiver, Fayard
- **Développement historique de la notion de Climat en Bourgogne (rapport de recherche)** : Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon, Thomas Labbe,





**Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne**

12, Boulevard Bretonnière BP 60150

21204 BEAUNE Cedex

Tél : +33 (0)3 80 25 04 80

Pour en savoir plus sur les vins de Bourgogne :

www.vins-bourgogne.fr



@VinsdeBourgogne



BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

