



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



DOSSIER DE PRESSE

18-22
mars
2024

Le rendez-vous des vins de Bourgogne au **cœur** de nos terroirs
The Bourgogne wine event | at the **heart** of our terroirs



Réseaux sociaux :

Pendant les Grands Jours de Bourgogne,
partagez vos expériences et coups de cœur avec :

#GRANDSJOURSDEBOURGOGNE

#VINSBOURGOGNE



Si vous êtes sur Twitter, vos publications apparaîtront sur le site

www.grands-jours-bourgogne.fr



© BIVB / Image & associés/ Jean-Louis Bernuy / Michel Joly / Shutterstock

Contacts Presse BIVB :

Cécile Mathiaud
Responsable des Relations Media

Tél. 06 08 56 85 56
cecile.mathiaud@bivb.com

Mathilde Paturaud
Attachée de presse France

Tél. 06 78 78 07 68
mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit
[sur la salle de presse en ligne du site des vins de Bourgogne.](#)



Point de situation économique : La Bourgogne a toutes les cartes en mains pour continuer de rayonner sur ses marchés.....	4
Marché régional : des échanges apaisés par un disponible généreux.....	5
■ Millésime 2023 : la Bourgogne montre son potentiel !.....	5
■ Sorties de propriété : une croissance portée par le vrac en « raisin et moût ».....	6
France : des modes de consommation en mutation dans lesquels la Bourgogne a toute sa place	7
■ Grande distribution : le reflet d’une consommation de vins plus occasionnelle	8
Export : des parts de marchés à regagner grâce à deux jolis millésimes, dans un environnement plus concurrentiel	10
■ 3 principales zones d’exportation des vins de Bourgogne	11
■ Pays de la zone Europe géographique.....	13
■ Pays de la zone Amérique du Nord	15
■ Pays de la zone Asie.....	16
Avec Wine Pilot : la Bourgogne s’arme pour atteindre la neutralité carbone	18
Guide des caves Vignobles & Découvertes 2024 : Et si vous veniez déguster en Bourgogne ?.....	21
Millésime 2023 en Bourgogne : Au-delà des espérances !.....	23
Climatologie du millésime 2023	25
Millésime 2022 en Bourgogne : Promesses tenues !	28
Climatologie du millésime 2022	30
ANNEXE : Cité des Climats et vins de Bourgogne : découvrez la programmation de mars, avril et mai.....	32



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Point de situation économique

La Bourgogne a toutes les cartes en mains pour continuer de rayonner sur ses marchés

La Bourgogne a enfin pu reconstituer ses stocks avec une deuxième récolte généreuse en 2023. Le manque ponctuel de vin est l'un des défis impactant le développement de la Bourgogne sur ses marchés. Aujourd'hui, il faut réapprendre à stocker pour les prochaines années, tout en partant à la reconquête des marchés qui, eux, connaissent d'importantes mutations, tant en France qu'à l'export.

- Le **disponible en Bourgogne** en début de campagne 2023-2024 s'est reconstitué suite à deux récoltes généreuses : **+ 12 % pour le disponible à la propriété** / moyenne des 5 dernières campagnes. La Bourgogne n'a pas connu une telle situation depuis plus de 20 ans. Cela permet de mieux anticiper d'éventuels nouveaux aléas et de préserver les parts de marchés.
- L'un des **défis est de relancer le développement de la Bourgogne sur les marchés**, celui-ci ayant été limité ces dernières années par une moindre productivité et les nombreuses conséquences qui en découlent.
- **Les sorties de propriété en vrac sont en hausse** par rapport à la même période de la campagne précédente : **+ 8 % pour les 6 mois de campagne 23-24 / 6 mois 22-23. Le vrac représente 67,5 % des volumes totaux de sorties** (vrac + bouteilles), même si les transactions enregistrées sont plus ralenties que sur la campagne précédente.
- A l'export, **les marchés font face à de nombreuses incertitudes liées au contexte géopolitique, aux élections américaines à venir et à l'évolution continue d'une consommation toujours plus occasionnelle**. La Bourgogne n'échappe pas à cette évolution en 2023, avec **un volume exporté en baisse de - 6 % / 2022** (87 millions de bouteilles¹), alors que le chiffre d'affaires se maintient pour la **4^{ème} année consécutive au-dessus du milliard d'euros** (1,5 milliard soit - 0,3 % / 2022).
- **Les consommateurs français challengent également les marchés du vin**. Les achats en grande distribution française en témoignent en 2023 : - 5,6 % pour les vins d'AOC (- 9,4 % pour les vins de Bourgogne). Parallèlement, **les circuits de distribution plus traditionnels ont repris une activité plus porteuse pour les vins de Bourgogne. En 2022², la Bourgogne a rebondi plus vite que les autres vignobles : + 37 % / 2021** pour les ventes des grossistes et Cash&Carry sur les circuits de distribution plus traditionnels.

La Bourgogne est bien consciente des nombreux défis qu'elle doit relever : maintenir sa production sur le long terme, préserver un modèle économique qui la valorise et mettre en œuvre, collectivement, toutes les ressources à sa disposition pour rester au cœur des nouveaux modes de consommation.

¹ Quand nous parlons de bouteilles, nous comptons uniquement en bouteilles de 75 cl.

² Les chiffres 2023 ne sont pas disponibles.

Marché régional : des échanges apaisés par un disponible généreux

Si, depuis 2008, la Bourgogne connaît des oscillations de rendement de plus en plus importantes, la généreuse récolte 2023 fait augmenter la moyenne des 5 dernières récoltes, cette dernière restant toutefois en deçà de la barre des 1,5 million d'hectolitres.

Ce potentiel de production évolue d'année en année, avec une surface plantée qui a augmenté de + 12 % en 10 ans (+ 3 000 ha). Les récoltes 2021 et 2023 ont produit les deux situations opposées que l'on connaît : - 33 % en volume pour le millésime 2021 et + 29 % en volume pour 2023 / moyenne 5 millésimes. Ces brusques variations semblent s'amplifier ces dernières années : la moyenne des récoltes évolue peu, mais les écarts-types augmentent fortement.



A ces situations, deux contextes économiques hors normes et à l'opposé sont venus s'ajouter en 2020 et 2021. Le premier annonçait une période de surstockage liée aux confinements, alors que le deuxième a produit la campagne 2021-2022, avec des ventes records qui ont mobilisé d'importants stocks en Bourgogne. Les effets, moins attendus, de ces deux années ont conditionné la campagne 2022-2023 qui a vu se confirmer et s'amplifier les nouveaux codes de consommation du vin, portés par les nouvelles générations.

Ce début de campagne 2023-2024 démarre lentement, attendant des précisions sur les tendances des marchés, que ce soit pour le marché amont ou pour les marchés français et internationaux.

Afin d'équilibrer ces variables de plus en plus importantes et régulières entre production et consommation, la Bourgogne s'équipe d'outils de gestion collective des volumes de production et de mise en marchés.

■ Millésime 2023 : la Bourgogne montre son potentiel !

Etablie à quasiment **1,9 million d'hectolitres³** (équivalant à 253 millions de bouteilles) la récolte 2023 affiche l'important potentiel de production de la Bourgogne, quand les conditions sont réunies :

- **+ 9 % par rapport à la récolte 2022**
- **+ 29 % par rapport à la moyenne des 5 derniers millésimes (2018-2022)**

La récolte 2023 en détail

▶ Vins blancs :	1 122 124 hl hors VCI (+ 5 % / 2022)
▶ Vins rouges :	518 846 hl hors VCI (+ 9 % / 2022)
▶ Vins rosés :	5 563 hl hors VCI (- 2 % / 2022)
▶ Crémant de Bourgogne :	253 265 hl sans réserve (+ 32 % / 2022)

³ Hors VCI

Vins blancs : 59 % des volumes de ce millésime

- ✓ **AOC Régionale Mâcon⁴** (23 % des volumes blancs produits en 2023) : **+ 4,3 % / 2022**
En ajoutant les AOC Villages et Villages Premiers Crus, les vins blancs du Mâconnais représentent 34 % des vins blancs de Bourgogne produits en 2023 (+ 6,8 % / 2022).
- ✓ **AOC de Chablis⁵** (31 % des volumes blancs 2023) : **+ 19 % / 2022**

Vins rouges : 27 % des volumes de ce millésime

- ✓ **AOC Régionale Bourgogne** (46 % des volumes rouges 2023) : **+ 6,4 % / 2022**
- ✓ **AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits et Bourgogne Hautes Côtes de Beaune** (13 % des volumes rouges 2023) : **+ 7,3 % / 2022**
- ✓ **AOC Mercurey et Mercurey Premiers Crus** (4,8 % des volumes rouges 2023) : **+ 5,5 % / 2022**

Crémant de Bourgogne : 13 % des volumes de ce millésime

■ **Sorties de propriété : une croissance portée par le vrac en « raisin et moût »**

Avec un volume de récolte 2023 généreux, **les sorties de propriété pour les six premiers mois de la campagne 2023-2024 sont portées par les ventes en « raisin et moût » du millésime.**

Les sorties de propriété en vrac sont donc en hausse par rapport à la même période de la campagne précédente : **+ 8 %, pour 67,5 % des volumes totaux de sorties** (vrac + bouteilles).

Cette forte croissance du format vrac **est naturellement portée par les ventes en « raisin et moût » du millésime 2023** : **+ 14,9 % / 2022** pour :

- ✓ **Les vins blancs** : **+ 5,8 % / 2022** (55 % des volumes)
 - **AOC Bourgogne** : **+ 18,4 %** pour 11,4 % des volumes
 - **AOC Chablis** : **+ 0,2 %** pour 22 % des volumes
 - **AOC Mâcon-Villages** : **+ 14,7 %** pour 8 % des volumes
- ✓ **Les vins rouges** : **+ 10,6 % / 2022** (17 % des volumes)
 - **AOC Bourgogne** : **+ 8,3 %** pour 19,3 % des volumes
 - **AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits** : **+ 10,3 %** pour 8,3 % des volumes
 - **AOC Mercurey** : **+ 13,4 %** pour 3,5 % des volumes
- ✓ **Le Crémant de Bourgogne** (vin de base) : **+ 40 % / 2022** (29 % des volumes)

Les besoins étant moins importants qu'en 2022, les sorties de propriété en bouteilles pour les 6 premiers mois de campagne sont en recul par rapport à la même période de la campagne précédente : **- 3,4 %** (- 10,2 % campagne 2023 / moyenne des 5 dernières campagnes) **pour 32,5 % des volumes totaux de sorties** (vrac + bouteilles).

Certaines AOC progressent tout de même :

- **AOC Bourgogne blanc** : **+ 4,4 %**
- **AOC Bourgogne rouge** : **+ 5,6 %**

⁴ L'AOC Mâcon en blanc comprend : les Mâcon, Mâcon-Villages et 27 Mâcon plus dénomination géographique

⁵ AOC Chablis : Petit Chablis, Chablis (dont Chablis Premier Cru), Chablis Grand Cru

France : des modes de consommation en mutation dans lesquels la Bourgogne a toute sa place

Après une certaine frénésie de consommation liée à la sortie des périodes de confinement, les modes de consommation de vin continuent d'évoluer avec la poursuite, ou la reprise, de la baisse structurelle de la consommation et l'installation de nouveaux codes qui se confirment.

Le poids des générations précédentes, éduquées à une consommation de vin plus régulière, voire culturellement très régulière, se réduit avec le vieillissement de cette population. Cette évolution laisse place à une consommation plus occasionnelle des nouvelles générations qui n'abordent plus de la même manière la consommation de vin.

Même si c'est plus rare, ces nouvelles générations consomment toujours du vin et sont à la recherche d'informations qu'ils comprennent et qui les inciteraient à mieux consommer, en adéquation avec leurs modes de vie.

La Bourgogne, comme la plupart des vignobles, s'adaptera à ces mutations. Le défi est d'être l'un des premiers à s'insérer dans les codes de ces nouvelles générations.

Les circuits de distribution vont devoir également adapter leur offre à ces évolutions, aux contextes socio-économiques, ainsi qu'aux contraintes liées aux coûts de la vie. Les dernières évolutions d'achat des consommateurs en grande distribution française démontrent l'importance de ce challenge.

- ✓ **Les hypermarchés et supermarchés restent, tout de même, les circuits d'achat de vins les plus importants en France⁶, compte tenu de leurs tailles dans le paysage de la distribution française.** Cependant, les consommateurs réduisent leurs achats de vins dans ce circuit : 50 % déclarent y avoir acheté du vin en 2023 (60 % en 2019).
- ✓ **A l'inverse, les circuits plus traditionnels gagnent des acheteurs :**
 - **40 % des consommateurs affirment avoir acheté du vin chez un caviste en 2023 (38 % en 2019).**
 - Les achats chez les producteurs et lors de foires ou salons de vin sont stables en 2023 / 2019.

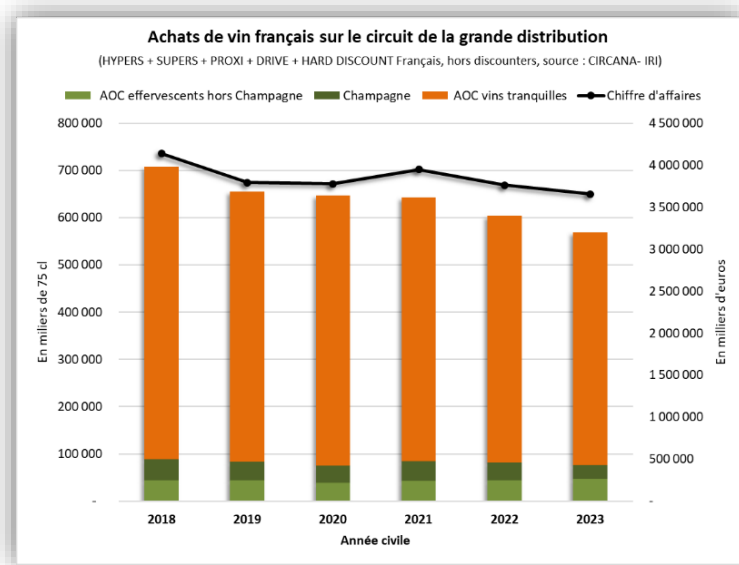
Les vins blancs et rouges de Bourgogne font partie du top 5 des vins les plus connus, avec des achats en hausse en 2023 : 27 % des consommateurs de vin interrogés en ont acheté (+ 4 points / 2022).

Les consommateurs interrogés attribuent au Crémant de Bourgogne une très bonne qualité, pour un vin que l'on recommande à ses proches. Ces attributs sont significativement plus importants pour le Crémant de Bourgogne que la moyenne de autres vins effervescents. Les consommateurs interrogés indiquent de plus en plus en boire au restaurant et dans les bars : **30 %** déclarent en avoir consommé en 2023 (18 % en 2018).

⁶ Ces chiffres et les suivants sont issus d'une étude du cabinet Wine Intelligence, menée auprès de 1 000 personnes en juillet 2023

■ Grande distribution : le reflet d'une consommation de vins plus occasionnelle

En 2023, ce circuit de distribution continue de perdre des volumes d'achat de vins tranquilles d'AOC. Entre 2018 et 2023, ce circuit a perdu 166 millions de bouteilles (- 6 % en 2023 / 2022). Ces pertes sont importantes, car même avec un prix d'achat moyen en hausse, le chiffre d'affaires baisse (- 2 % en valeur / 2022).



Les vins de Bourgogne ont bien résisté jusqu'en 2021 :

- Avec une double hausse significative (+ 4,3 % en volume et de + 8,2 % en valeur en 2021 / 2020), la Bourgogne a vendu 1,48 million de bouteilles en plus et gagné 24,2 millions d'euros de chiffre d'affaires supplémentaire sur l'année 2021.
- La Bourgogne est l'un des trois seuls vignobles à avoir progressé dans les ventes de bouteilles en 2021 / 2020.

Or, dès 2022, le manque de disponibles, dû à la petite récolte 2021 et à la dynamique des ventes de 2021, a entraîné un recul des achats sur ce circuit : - 24,8 % en volume et - 14 % en chiffre d'affaires (2022 / 2021).

Cette baisse se poursuit en 2023, mais avec moins d'amplitude : - 9 % en volume et - 2 % en chiffre d'affaires (2023 / 2022) :

Les quatre concepts sont concernés :

- Hypermarchés : - 7,6 % (41 % des volumes 2023)
- Supermarchés : - 9,6 % (40 % des volumes 2023)
- Supérettes : - 13,9 %
- Drive : - 11,7 %.

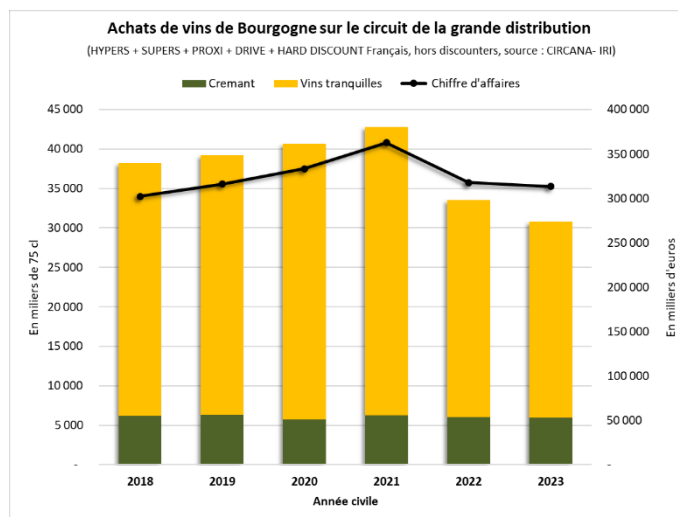
Quelques vins blancs de Bourgogne retrouvent le chemin de la croissance en fin d'année 2023, les vins du millésime 2022 offrant du disponible :

- L'AOC Chablis : + 10,4 % en volume en 2023 / 2022 (+ 2,7 % en 2023 / 2018) et + 15,7 % en valeur en 2023 / 2022 (+ 26,5 % en 2023 / 2018)
- L'AOC Saint-Bris : + 11,2 % en volume 2023 / 2022 (+ 65,2 % en 2023 / 2018) en volume et + 18 % en 2023/2022 (+ 88,9 % 2023 / 2018) en chiffre d'affaires.
- L'AOC Mâcon-Villages dans le concept Supérettes : + 1,7 % 2023 / 2022 en volume et + 15 % 2023 / 2022 en chiffre d'affaires.

D'autres AOC progressent également, mais avec de plus petits volumes.

Pour les vins rouges de Bourgogne, les AOC de volumes modestes retrouvent des parts de marché, comme les Bourgogne Gamay, Bourgogne Passe-tout-grain, Côte de Beaune, Pernand-Vergelesses ou Givry Premiers Crus.

Le Crémant de Bourgogne suit la tendance de la grande majorité des vins de Bourgogne en volume : - 1,7 % en 2023 / 2022 (- 4,4% en 2023 / 2018). En revanche, son chiffre d'affaires n'est pas impacté : + 6,4 % 2023/2022 en valeur (+ 8,3 % en 2023 / 2018).



Le retour sur ce marché de la grande distribution sera difficile compte tenu des nouveaux codes de consommation, du coût de la vie qui ne fait qu'augmenter et d'un circuit de la grande distribution en recherche d'opportunités de développement.



Export : des parts de marchés à regagner grâce à deux jolis millésimes, dans un environnement plus concurrentiel

Les exportations françaises de vin ont perdu presque l'équivalent de 190 millions de bouteilles en 2023 par rapport à la moyenne des 5 dernières années. Ces pertes en volume sont synonymes de parts de marché plus réduites et plus concurrentielles que le passé.

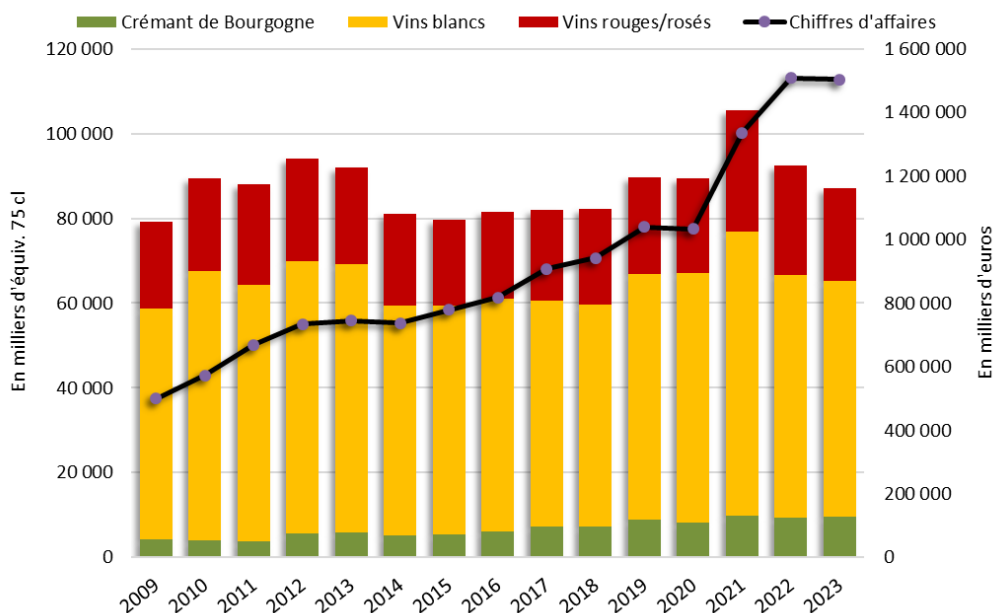
Pour 2024, la Bourgogne va devoir relever de nombreux défis à l'export car, comme en France, la consommation de vin évolue avec le contexte socio-économique et les modes de vie pour devenir plus occasionnelle.

La Bourgogne est l'un des vignobles français qui a connu, depuis plus d'une dizaine d'années, une croissance continue à l'export, tout en repositionnant son offre sur des segments valorisant ses efforts liés à la qualité de son image et de ses vins.

En 2023, bien que les volumes de vins de Bourgogne exportés soient en baisse (- 6 % en 2023 / 2022), ils restent équivalents à la moyenne des 10 dernières années (- 0,6 % en volume / moyenne 10 ans), même en incluant l'année 2021, aux résultats exceptionnels.

Historique des exportations des vins de Bourgogne

(source : Douane DEB&EMEBI+DAU et BIVB)



Les vins de Bourgogne continuent d'accroître leur présence dans le monde : ils s'exportent désormais dans 175 des 197 pays reconnus par l'ONU (+ 9 nouvelles destinations exotiques en 2023⁷).

- ✓ Les vins de Bourgogne ont vendu à l'export plus de 87 millions de bouteilles en 2023, l'équivalent de la moyenne export des 10 dernières années.
 - Les vins blancs de Bourgogne comptent pour 64 % du volume exporté.
 - Certaines AOC volumineuses regagnent des parts de marchés sur 2023 : les AOC Régionales Mâcon (+ 12 %, 2023 / 2022) et les AOC Chablis et Petit Chablis (+ 5,2 %, 2023 / 2022).

⁷ Zimbabwe, Nicaragua, Djibouti, Guinée, Macédoine, Libéria, Cuba, Namibie, Bhoutan, Salvador...

- ✓ **La progression du chiffre d'affaires des vins blancs en 2023 / 2022 (+ 23,6 millions d'euros, 49 % du chiffre d'affaires Bourgogne) ne compense cependant pas la baisse des vins rouges.**
 - Parmi les vins blancs, notons les excellentes performances des AOC Chablis et Petit Chablis (+ 15,3 millions d'euros), des AOC du Mâconnais (+ 14,9 millions d'euros) et des AOC Grands Crus de la Côte d'Or (+ 9,4 millions d'euros).
- ✓ **Le Crémant de Bourgogne dépasse les 11 % (+ 2 points / moyenne 5 ans) des bouteilles de vins de Bourgogne exportées en 2023, avec une progression de + 2,3 % (2023 / 2022).**

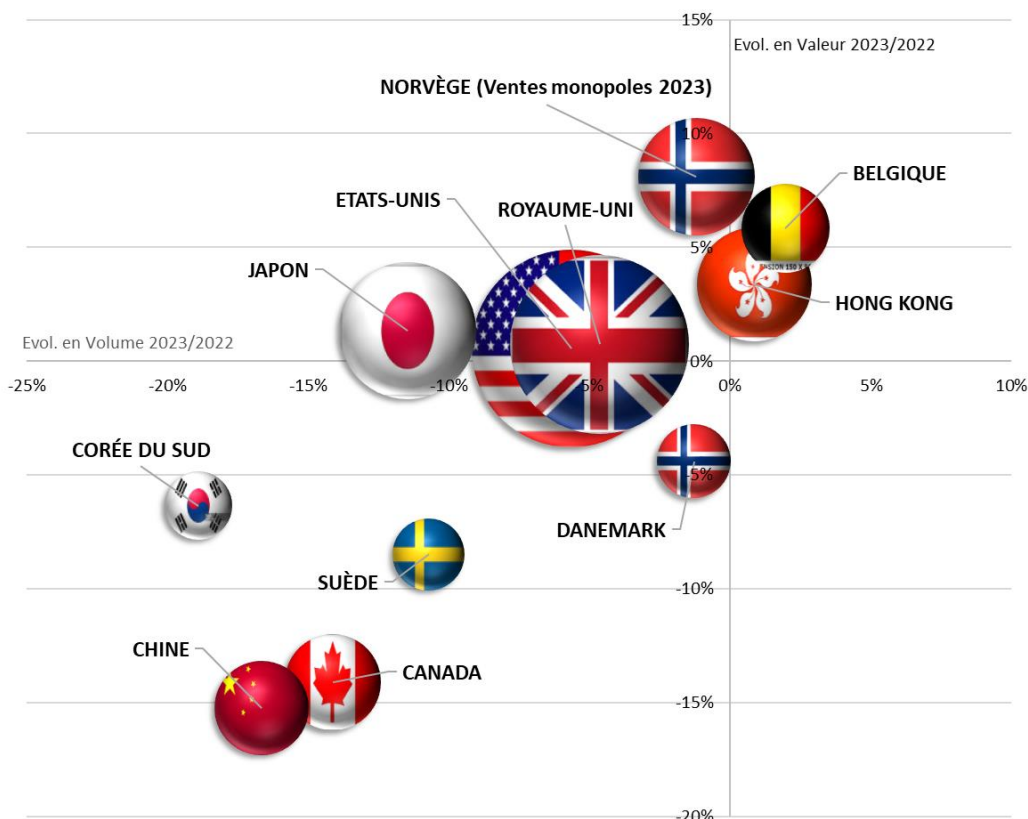
■ 3 principales zones d'exportation des vins de Bourgogne

Les 87 millions de bouteilles exportées par la Bourgogne en 2023 sont principalement allées vers trois zones géographiques qui représentent, à elles seules, 75 % des volumes pour 72 % du chiffre d'affaires.

- **Zone Europe géographique** (Royaume-Uni, Belgique, Suède, Danemark et Norvège) : la plus importante en volume et chiffre d'affaires (33 % des volumes ont généré 26 % du chiffre d'affaires de la Bourgogne à l'export).
- **Zone Amérique du nord** avec les Etats-Unis et le Canada qui sont dans le top 3 des destinations export, soit le 1^{er} et le 3^{ème} marchés en volume : 29 % des volumes et 24 % du chiffre d'affaires des exportations de vins de Bourgogne en 2023.
- **Zone Asie** (Japon, Chine, Hong Kong et Corée du Sud) : la plus grande croissance en chiffre d'affaires, soit + 61 % / moyenne des 10 dernières années. Elle représente 13 % des volumes et 22 % du chiffre d'affaires export.

11 marchés pour 75 % des volumes et 72 % du chiffre d'affaires

(Sources : Douanes DEB&EMEBI+DAU / BIVB ; la taille des bulles est proportionnelle au chiffre d'affaires 2023)



Résultats export 2023 des vins de Bourgogne sur ses 30 principaux marchés

(Sources : Douane DEB&EMEBI+DAU / BIVB)

Export Bourgogne	Part de marché 2023		Année 2023		Année 2022		Variation en %	
	Volume	Valeur	x 1 000 bouteilles	x 1 000 €uros	x 1 000 bouteilles	x 1 000 €uros	Volume	Valeur
Total			87 017	1 503 760	92 530	1 507 755	-6,0%	-0,3%
ETATS-UNIS	21%	19%	18 093	292 917	19 177	291 280	-5,7%	0,6%
ROYAUME-UNI	15%	16%	13 146	236 811	13 786	235 065	-4,6%	0,7%
JAPON	7,4%	9,3%	6 418	139 233	7 247	137 375	-11,4%	1,4%
HONG KONG	1,5%	6,4%	1 276	96 561	1 265	93 407	0,9%	3,4%
SUISSE	2%	5%	1 685	76 597	1 748	76 260	-3,6%	0,4%
CANADA	7,9%	4,6%	6 893	68 668	8 027	79 938	-14,12%	-14,10%
CHINE	3,0%	4,4%	2 599	65 642	3 117	77 422	-16,6%	-15,2%
BELGIQUE	8%	4%	6 835	58 248	6 703	55 040	2,0%	5,8%
DANEMARK	3,3%	2,7%	2 854	40 281	2 891	42 130	-1,3%	-4,4%
SUÈDE	6,1%	3%	5 275	37 793	5 908	41 296	-10,7%	-8,5%
ALLEMAGNE	3%	2%	2 614	37 554	2 912	39 225	-10,2%	-4,3%
SINGAPOUR	1%	2%	703	34 393	675	29 185	4,1%	17,8%
TAÏWAN	0,8%	2%	680	33 604	858	37 555	-20,8%	-10,5%
CORÉE DU SUD	1,5%	2,2%	1 322	33 603	1 630	35 876	-18,9%	-6,3%
PAYS-BAS	3,4%	2,2%	2 967	33 481	3 212	31 069	-7,6%	7,8%
AUSTRALIE	2,0%	2%	1 756	27 197	1 799	27 280	-2,4%	-0,3%
ITALIE	1,8%	1,7%	1 541	26 160	1 360	21 645	13,3%	20,9%
EMIRATS ARABES UNIS	0,7%	0,9%	579	13 278	775	14 122	-25,3%	-6,0%
NORVÈGE	1,1%	1%	948	13 188	592	9 659	60,2%	36,5%
ESPAGNE	0,6%	0,8%	559	12 364	634	11 635	-11,9%	6,3%
AUTRICHE	0,4%	0,5%	319	8 169	309	8 454	3,3%	-3,4%
IRLANDE	0,9%	0,5%	798	7 741	796	7 370	0,2%	5,0%
ISRAËL	0,9%	0,5%	763	7 674	726	7 152	5,1%	7,3%
BRÉSIL	0,7%	0,5%	595	7 012	426	5 919	39,7%	18,5%
LUXEMBOURG	0,3%	0,5%	275	6 775	334	7 009	-17,5%	-3,3%
THAÏLANDE	0,4%	0,4%	316	6 443	256	6 583	23,4%	-2,1%
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	0,2%	0,3%	187	4 581	171	3 281	9,2%	39,6%
POLOGNE	0,5%	0,3%	473	4 536	405	3 947	16,9%	14,9%
LITUANIE	0,3%	0,3%	285	4 058	336	4 172	-15,4%	-2,7%
NORVÈGE (Ventes du monopole)			4 436	100 991	4 487	93 394	-1,2%	8,1%

■ Pays de la zone Europe géographique

Les vins de Bourgogne ont exporté, dans les 5 principaux marchés de cette zone, 29 millions de bouteilles, pour un chiffre d'affaires de plus de 386 millions d'euros (- 0,8 million de bouteilles et + 3,1 millions d'euros 2023 / 2022 pour les vins de Bourgogne).

Les vins français ont perdu 34,3 millions de bouteilles sur ces pays en 2023 / moyenne 5 ans.

- ✓ **Royaume-Uni, 2^{ème} marché en valeur** (16 % du chiffre d'affaires, pour 15 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : - 4,6 % en volume et + 0,7 % en valeur



Le Royaume-Uni préserve, en 2023, sa place de 2^{ème} marché export en volume et en valeur, derrière les USA.

Bien que les volumes exportés soient en recul, certaines AOC retrouvent des parts de marché (2023 / 2022) :

- **AOC Régionales Mâcon blanc** (dont les Mâcon-Villages et Mâcon plus dénomination géographique) : + 9,4 % en volume, pour 23 % des volumes de vin blanc
- **AOC Grands Crus de la Côte d'Or** : belle hausse en volume (+ 42,7 %), pour 6,8 % des volumes de vin blanc
- **AOC Crémant de Bourgogne** : + 38,1 % en volume, pour 6,2 % des volumes exportés. Il reste au-dessus de ses résultats de 2019.

Les vins rouges et le Crémant de Bourgogne connaissent de belles progressions en chiffre d'affaires : respectivement + 1,2 % et + 48,9 % (2023 / 2022).

Très présents sur ce marché, les vins blancs de Bourgogne représentent toujours 36,4 % des volumes de vin blanc français d'AOC exportés au Royaume-Uni, pour 58 % du chiffre d'affaires de ces vins en 2023.

- ✓ **Belgique, 8^{ème} marché en valeur** (3,9 % du chiffre d'affaires export, pour 7,8 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : + 2 % en volume et + 5,9 % en valeur



Les vins blancs de Bourgogne ont toujours une place prépondérante dans les exportations de vin d'AOC dans ce pays : 29,6 % des volumes et 44,5 % du chiffre d'affaires de cette catégorie de vins en 2023. Ce sont ces mêmes vins blancs qui progressent le plus en chiffre d'affaires (+ 4,4 millions d'euros en 2023 / 2022).

Le chiffre d'affaires de la Bourgogne est ainsi bien soutenu par ses vins blancs : + 12,2 % (2023 / 2022).

De très belles réussites sont à noter :

- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 23,2 % en volume et + 36,9 % en valeur / 2022
- **AOC Régionales Mâcon** (dont les Mâcon-Villages et Mâcon plus dénomination géographique) : + 9,6 % en volume / 2022 (30,8 % des vins blancs de Bourgogne) et + 19,5 % en valeur (25,6 % du chiffre d'affaires)

Si les vins rouges de Bourgogne représentent seulement 13,7 % des volumes et 26,8 % du chiffre d'affaires de la Bourgogne en Belgique, ils affichent de belles réussites sur 2023 :

- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus dénomination géographique) : + 16,9 % en volume (54,1 % des bouteilles exportées) et + 21,1 % en valeur (20,5 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Grands Crus de la Côte d'Or** : + 8,8 % en volume (un peu plus de 6,5 % des vins rouges exportés) et + 10,3 % en valeur (31 % du chiffre d'affaires de la couleur)

Aucun de ces chiffres ne tient compte des ventes directes aux touristes belges. Il est à noter que cette population est parmi les premiers visiteurs de la Bourgogne viticole.

- ✓ **Danemark, 9^{ème} marché en valeur** (2,7 % du chiffre d'affaires export, pour 3,3 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : - **1,3 % en volume et - 4,4 % en valeur**



C'est en 2020 que le Danemark rentre dans le top 10 des marchés en valeur des vins de la Bourgogne. Il confirme cette place en 2023, passant même devant la Suède. En volume, il garde sa 9^{ème} place depuis plus 10 ans.

Très bien placés, les **vins de Bourgogne confirment leur 2^{ème} place en volume** (2,18 millions de bouteilles, soit 18,6 % de parts de marché) **et en chiffre d'affaires** (hors Champagne) des vignobles français d'AOC.

Les **vins blancs de Bourgogne représentent 55,6 % des volumes exportés, pour 49,4 % du chiffre d'affaires total du vignoble**. Ils affichent une belle **hausse en volume** (+ 24 000 bouteilles / 2022), principalement portée par :

- **Les AOC de Chablis** : + 28,2% en volume / 2022 (32,4 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 23,6 % en valeur / 2022
- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus) : + 23,4 % en volume / 2022 (29,4 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 20,3 % en valeur / 2022

Pour les vins rouges, seules les AOC Régionales Bourgogne (dont les Bourgogne plus) connaissent une véritable croissance en volume : + 4,6 % en volume (50,9 % des volumes de vin rouge exportés).

Le Crémant de Bourgogne, qui représente 23,5 % des volumes, **poursuit sa croissance** : + 2,5 % en volume et + 12,6 % en chiffre d'affaires.

- ✓ **Suède, 10^{ème} marché en valeur** (2,5 % du chiffre d'affaires export, pour 6,1 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : - **10,7 % en volume et - 8,5 % en valeur**



En dépit de résultats négatifs, la Bourgogne **confirme sa 1^{ère} place en volume** (5,3 millions de bouteilles, 23,6 % de parts de marchés) des vignobles français d'AOC sur ce marché, établie en 2018. Les vins de Bourgogne sont **2^{èmes} en chiffre d'affaires** (37,8 millions d'euro et 22,2 % des parts de marché en valeur) depuis plus de 10 ans, derrière la Champagne.

C'est l'un des marchés où le Crémant de Bourgogne s'exporte le plus, avec des volumes proches de ceux des vins blancs : 39,9 % de volumes de Bourgogne exportés pour le Crémant de Bourgogne et 47,7 % pour les vins blancs. C'est également le premier vin effervescent, en volume et en valeur, exporté dans ce pays : 65,8 % des volumes et 73,5 % de la valeur des vins effervescents français hors Champagne.

Le Crémant de Bourgogne connaît d'ailleurs en 2023 une double croissance, en volume et en valeur : + 16,5 % en volume et + 17,8 % en chiffre d'affaires (2023 / 2022).

Les vins rouges de Bourgogne pèsent seulement 12,3 % des volumes exportés et 19,8 % en chiffre d'affaires sur 2023.

- ✓ **Norvège, 7 ans de progressions pour les vins de Bourgogne**



Les chiffres des données douanières ne permettent pas, comme pour les autres destinations, de positionner ce pays dans le classement des destinations export des vins de Bourgogne, car une partie des vins exportés (*source douanière*) en Norvège transite par d'autres destinations.

Cependant, les chiffres du seul monopole placeraient la Norvège comme 7^{ème} marché en volume et 4^{ème} en valeur pour 2023 !

Les ventes des vins de Bourgogne par le monopole Vinmonopolet continuent de progresser sur le long terme.

Bien que les ventes de 2023 soient en légère baisse par rapport à 2022 (- 1,2 %), elles restent supérieures à la moyenne des 5 dernières années : + 6,4 % en volume et + 29,1 % en valeur (2023 / moy. 5 ans).

En 2023, les ventes des vins de Bourgogne du Vinmonopole s'élèvent à 4,435 millions d'équivalents en bouteilles 75 cl (19 % des ventes de vins de Bourgogne sont faites en Bag In Box) :

- **Vins blancs** : seules les AOC Régionales Bourgogne (dont les Bourgogne plus) progressent en 2023, à + 28,9 % en volume (32,4 % des volumes)
- **Crémant de Bourgogne** : l'AOC est en baisse sur 2023 (-1,3 % / 2022), mais les volumes exportés restent au-dessus de la moyenne 5 ans : + 23 % en volume (32 % des volumes)
- **Vins rouges** : en légère hausse (+ 0,6 % en volume) grâce aux AOC Régionales Bourgogne (dont les Bourgogne plus) qui représentent 66,3 % des volumes de vins rouges exportés de Bourgogne.

Le chiffre d'affaires 2023 du monopole pour ses ventes de vins de Bourgogne est de plus de 100 millions d'euros (1,15 milliard de NOK), soit une croissance de + 8,1 % / 2022. Ce sont les vins rouges qui progressent le plus : + 16 % / 2022. Les vins blancs arrivent en seconde position : + 16 % / 2020, alors que le Crémant suit à + 6 % / 2022.

■ Pays de la zone Amérique du Nord

Aux USA et Canada cumulés, les vins de Bourgogne ont exporté 24,9 millions d'équivalents 75cl, pour un chiffre d'affaires de 361,5 millions d'euros (- 2,2 millions de bouteilles et - 9,6 millions d'euros 2023 / 2022). Les vins français ont perdu 29,7 millions de bouteilles sur ces marchés en 2023 / moyenne 5 ans.

- ✓ **États-Unis, 1^{er} marché en valeur** (19 % du chiffre d'affaires export, pour 21 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : - 5,7 % en volume et - 0,3 % en valeur



Les Etats-Unis préservent, en 2023, leur place de 1^{er} marché export en volume et en chiffre d'affaires, devant le Royaume Uni.

Bien que la croissance en volume soit en recul, les vins blancs de Bourgogne retrouvent des parts de marché (+ 2,8% en volume / 2022) :

- **AOC Régionales Mâcon** (dont les Mâcon-Villages et Mâcon plus dénomination géographique) : + 28,1 % en volume / 2022, pour 24,8 % des volumes de vins blancs et + 42,5 % en valeur / 2022
- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 11,2 % en volume / 2022 (21,7 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 23,4 % en valeur / 2022
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus du Mâconnais** : + 10,2 % en volume / 2022 (10,2 % des volumes de vins blancs de Bourgogne) et + 18,1 % en valeur / 2022

Les vins rouges et le Crémant de Bourgogne sont en retrait sur 2023, en volume comme en chiffre d'affaires.

Très présents sur ce marché, les vins blancs de Bourgogne représentent toujours 33 % des volumes de vin blanc français d'AOC exportés aux Etats-Unis, pour 47,8 % du chiffre d'affaires en 2023.

- ✓ **Canada, 6^{ème} marché en valeur** (4,6 % du chiffre d'affaires export, pour 7,9 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : - 14,12 % en volume et - 14,10 % en valeur



La Bourgogne confirme en 2023 sa 1^{ère} place en chiffre d'affaires (42,3 millions d'euros, pour 47,8 % de part de marchés en valeur) et en volume (inchangée depuis 10 ans) des vignobles français d'AOC blancs tranquilles au Canada.

Sur 2023, peu d'appellations bénéficient de cette position de leader sur les vins blancs d'AOC. Elle est largement portée par les AOC Chablis et Petit Chablis (2023 / 2022) :

- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 4,3 % en volume (32,7 % des exports) et + 6,5 % en valeur (35,3 % du chiffre d'affaires)

Pour les vins rouges de Bourgogne, seules les AOC Villages et Villages Premiers Crus de la Côte de Nuits progressent en volume (+ 3,1 %) et en valeur (+ 13,8 %).

Le Crémant de Bourgogne poursuit sa croissance en 2023 : + 2,3 % en volume et + 1,8 % en valeur, après la pause de 2020. Il confirme ainsi sa seconde place d'AOC françaises parmi les vins effervescents présents au Canada.

■ Pays de la zone Asie

Au sein de la zone Asie, les vins de Bourgogne ont exporté **11,6 millions d'équivalents 75cl pour un chiffre d'affaires de 335 millions d'euros sur 4 principaux marchés** (- 1,6 million de bouteilles et - 9 millions d'euros 2023 / 2022 pour les vins de Bourgogne).

Les vins français ont perdu 63,9 millions de bouteilles sur ces marchés en 2023 / moyenne 5 ans.

- ✓ **Japon, 3^{ème} marché en valeur** (9,3 % du chiffre d'affaires export, pour 7,4 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : - **11,4 % en volume et + 1,4 % en valeur**



Les vins de Bourgogne tiennent, de très longue date, une place importante dans les exportations des vins tranquilles français d'AOC au Japon. En 2023, ils se maintiennent à la 2^{ème} place en volume (20,2 % des volumes) et à la 1^{ère} place en chiffre d'affaires (46 % de la valeur) parmi les AOC françaises exportées. Très plébiscités, **les vins blancs de Bourgogne représentent 44,5 % du volume des AOC françaises blanches exportées au Japon, pour 67,6 % du chiffre d'affaires** de cette catégorie.

Les vins de Bourgogne n'échappent pas au retrait en volume exporté dans ce pays, même s'ils continuent pour les AOC les plus exportées de connaître des croissances en chiffre d'affaires :

- **AOC Régionales Bourgogne en blancs** (dont les Bourgogne plus) : + **7,8 %** (2022 / 2023) pour 44,2 % du chiffre d'affaires de la couleur
- **AOC de Chablis** : + **5,8 %** en volume et +9,8 % en chiffre d'affaires (2023 / 2022)
- **AOC Régionales Bourgogne rouges** (dont les Bourgogne plus) : + **10 %** (2022 / 2023) pour 54,8 % du chiffre d'affaires de la couleur

En 15 ans, les vins de Bourgogne ont connu une forte croissance de leur chiffre d'affaires au Japon : + 100 % (2023 / 2009), grâce aux AOC Régionales Bourgogne (+ 48,6 millions d'euros en chiffre d'affaires).

- ✓ **Chine et Hong Kong, 3^{ème} marché en valeur** (10,8 % du chiffre d'affaires export, pour 4,5 % des volumes)
Evolution 2023 / 2022 : - 11,6 % en volume et - 5 % en valeur



Phénomène anachronique ou tendance qui s'affirme, les **vins blancs de Bourgogne continuent leur croissance sur ces deux marchés**, historiquement portés par les vins rouges (87,7 % des vins français d'AOC exportés vers ces pays sont rouges) : + **5 % en volume (2023 / 2022)**.

De bons résultats (2023 / 2022), notamment grâce aux vins blancs :

- **AOC Chablis et Petit Chablis** : + 89 % en volume (24,2 % des bouteilles exportées) et + 71,2 % en valeur (9,9 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus du Mâconnais** : + 0,2 % en volume (6 % des bouteilles exportées) et + 4,9 % en valeur (3,2 % du chiffre d'affaires)
- **AOC Régionales Mâcon** (dont les Mâcon-Villages et Mâcon plus) : + 130 % en volume et + 56,5 % en valeur

Les vins rouges, qui représentent encore 55 % des vins de Bourgogne sur ces marchés, connaissent un ralentissement en 2023, alors que certaines AOC continuent de croître en chiffre d'affaires :

- **AOC Régionales Bourgogne** (dont les Bourgogne plus) : largement majoritaires, elles couvrent 59,4 % des volumes exportés et évoluent en chiffre d'affaires (+ 2,3 % / 2022).
- **AOC Villages et Villages Premiers Crus de la Côtes de Nuits** : en nette croissance, à + 12,6 % en chiffres d'affaires.

Le **Crémant de Bourgogne**, encore peu commercialisé (36 000 bouteilles, soit moins de 0,92 % des vins de Bourgogne exportés), réussit une **belle double progression** : + **15,6 % en volume et + 40,5 % en valeur**.

- ✓ **Corée du Sud, 14^{ème} marché en valeur** (2,2 % du chiffre d'affaires export, pour 1,5 % des volumes)

Evolution 2023 / 2022 : - **18,9 % en volume** et - **6,3 % en valeur**



Depuis l'accord de libre-échange signé entre la Corée du Sud et l'Union Européenne (2011), le marché du vin se développe largement. En 2021, le volume des vins français d'AOC a atteint un nouveau record, dépassant largement celui de 2007. **Les vins de Bourgogne, très appréciés, font partie des AOC françaises qui ont le plus progressé.**

La **Bourgogne confirme en 2023 sa 1^{ère} place en chiffre d'affaires** (13,4 millions d'euros, pour 61,2 % de part de marchés en valeur) des vignobles français d'AOC blancs tranquilles en Corée du Sud. Elle **confirme également sa 1^{ère} place en volume**, inchangée depuis 10 ans.

En 2023, les vins de Bourgogne marquent un temps d'arrêt dans leur croissance : - 18,9 % en volume et - 6,3 % en valeur. Cependant, certains vins de Bourgogne continuent de progresser :

- **AOC Grands Crus de la Côte d'Or** en blanc : + 25,3 % en volume (3,7 % des bouteilles exportées en vins blancs) et + 56,9 % en valeur (11,4 % du chiffre d'affaires de cette couleur)
- **AOC Régionales Bourgogne** en blancs (dont les Bourgogne plus) : + 0,3 % en volume (42,4 % des bouteilles exportées en vins blancs) et + 2,9 % en valeur (32,7 % du chiffre d'affaires de cette couleur)



Note économique rédigée avec le Pôle Marchés et Développement - BIVB - Mars 2024

(Sources : Douane, CAVB, FDAC, Wine Intelligence, CIRCANA-IRI, BIVB)

Avec Wine Pilot : la Bourgogne s'arme pour atteindre la neutralité carbone

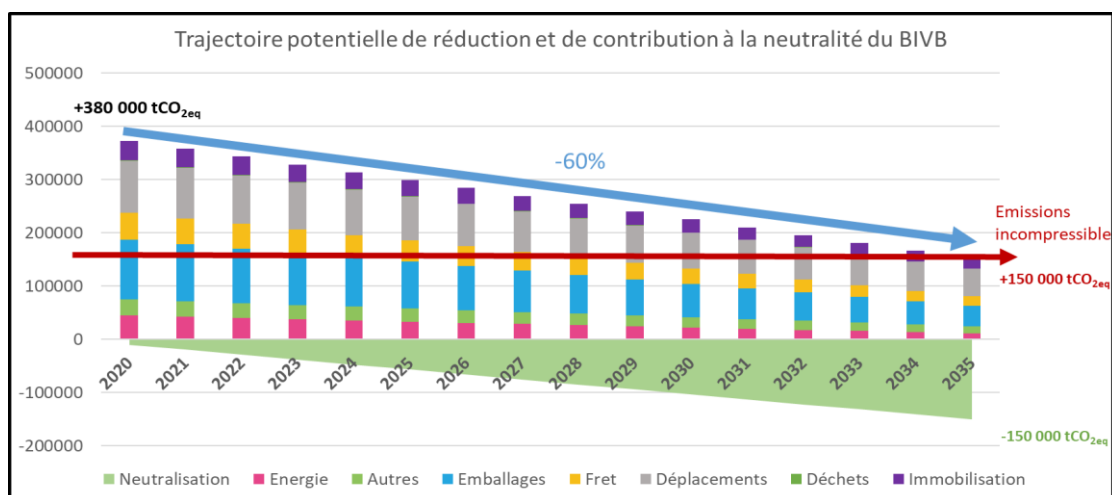
Après avoir acté, en juin 2023, la trajectoire à suivre pour atteindre la neutralité carbone de la filière des vins de Bourgogne en 2035, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) mettra dès le 2 avril à disposition de tous ses professionnels l'outil Wine Pilot.

Développée depuis 2022 par la société Food Pilot, en partenariat avec Adelphe, cette plateforme innovante est une véritable porte d'entrée dans la démarche en permettant à chaque entreprise d'évaluer son empreinte carbone, d'entreprendre son propre plan de réduction et d'en simuler l'impact.

Au cœur de la stratégie de neutralité carbone de la France à l'horizon 2050, le BIVB s'est associé à Adelphe dès 2022, autour du projet « Objectif Climat » pour contribuer à la décarbonation de la filière vitivinicole. Après deux ans de développement, la méthodologie « Objectif Climat » passe de la phase de test à la mise en œuvre, avec Wine Pilot, outil digital développé par la société Food Pilot.

Mis gratuitement à la disposition des entreprises par le BIVB⁸, cet outil les aidera à calculer leur empreinte carbone et réduire leurs émissions sur l'ensemble des postes d'un domaine, d'un négoce ou d'une cave coopérative. Cela en guidant les professionnels vers des solutions optimisées et un plan d'actions facilement réalisable.

Parallèlement, Wine Pilot offre à la filière une vision globale de l'empreinte carbone du vignoble bourguignon, grâce à la mise en commun des données renseignées par les entreprises (rendues anonymes). En suivant les évolutions, le BIVB pourra ainsi mieux piloter la trajectoire que la filière s'est donnée pour atteindre la neutralité carbone en 2035 : réduction de 60 % des émissions de CO₂ et compensation régionale pour les 40 % incompressibles. Cela reviendra à descendre à 4,8 tonnes de CO₂ / hectare / an.



⁸ Cette mise à disposition se fera à compter du 2 avril 2024 sur l'extranet réservé aux vignerons et négociants de Bourgogne.

« Nous nous devons d'avancer ensemble face aux enjeux de la décarbonation car, seul, l'objectif peut paraître inatteignable. » confie Laurent Delaunay, Président du BIVB. « Il ne s'agit pas de réduire notre production : nous voulons la maintenir tout en prenant soin de nos ressources et en limitant le dérèglement climatique. C'est un enjeu qui nous engage, mais qui impactera et engagera aussi les générations qui nous succéderont. Rien de plus naturel pour une filière durable comme celle des vins de Bourgogne qui existe depuis près de 2000 ans. Nous devons avancer de concert pour démultiplier l'impact vertueux de chaque décision. »

Les vignerons premiers acteurs de Wine Pilot

Afin d'obtenir un outil pragmatique et spécifique aux besoins de la filière, 20 professionnels bourguignons ont pris part à son développement, participant aux différentes phases de tests. Cela a permis de l'adapter aux réalités de chaque métier et d'allier simplicité d'usage et pédagogie. Cet outil a vocation à devenir un véritable GPS de la décarbonation. Il doit permettre à chacun, facilement, d'indiquer d'où il part (empreinte carbone initiale) et de se fixer une trajectoire individuelle dans le temps (5 à 10 ans), en choisissant les actions qui auront le plus d'impact, le plus de sens pour son vignoble, sa cuverie, sa commercialisation.

Wine Pilot propose un menu en trois parties très concrètes :

- **Calculer l'empreinte carbone simplifiée de son entreprise viti-vinicole** : tout commence par le Questionnaire Semi Spécifique. L'utilisateur est invité à compléter quelques données, assez faciles à trouver, pour avoir une première évaluation.
Ce questionnaire se concentre actuellement sur 20 % des données qui correspondent à 80 % des émissions de Carbone.
Ainsi, il permet de définir les actions les plus efficaces pour une diminution massive. Toute la chaîne de valeur est couverte, selon le profil de chaque entreprise (énergie, pratiques agricoles, achats, conditionnement/emballage, déplacements professionnels, distribution...).
- **Etablir un plan d'actions pour améliorer son empreinte carbone** : ici, tout devient concret, avec des propositions réalistes, de la vigne à la cuverie et à la commercialisation.
Pour chaque décision, l'impact est évalué précisément. L'outil propose aussi de choisir le pas de temps (5 à 10 ans) permettant d'aboutir aux objectifs fixés.
- **Compenser et atteindre la neutralité** : l'autre volet important d'Objectif Climat, pour atteindre la neutralité, est de mesurer et faire évoluer le stockage du carbone au sein même de la Bourgogne. Chacun pourra évaluer la capacité de stockage de ses parcelles et des environs. Conséquent, l'agroforesterie et l'enherbement vont encore se développer dans les prochaines années.



Un outil motivant pour entraîner plus de 3 000 acteurs du vignoble bourguignon

Bien entendu, d'autres outils et partenaires existent pour calculer et piloter son empreinte carbone. Si le BIVB a choisi de participer à l'initiative Wine Pilot, c'est pour créer un cercle vertueux. « *L'objectif global de la filière est ambitieux. Pour l'atteindre, il nous faut désormais entraîner plus de 3 000 entreprises individuelles. Cet outil est la porte d'entrée dans cette démarche. Il amènera chacun, à partir de son bilan, à s'interroger sur ses pratiques et à engager les mesures les plus adaptées* » indique François Labet, Président délégué du BIVB.

Wine Pilot va permettre d'avancer de concert, d'encourager les bonnes volontés, de stimuler les individualités et, surtout, d'avoir une vision globale sur l'efficacité des efforts de chacun. Chaque entreprise aura son propre tableau de bord et pourra facilement comparer ses résultats avec ceux des entreprises identiques (domaine, négoce, coopérative) de son secteur géographique.



À propos d'Adelphé

Société de services agréée par l'État, filiale de Citeo, Adelphé est un éco-organisme dont la mission est de réduire l'impact environnemental des emballages. Il est particulièrement actif sur les filières des vins et spiritueux, des métiers de bouche et de la santé. Grâce à l'éco-contribution versée par les acteurs économiques de ces secteurs, Adelphé conseille les entreprises pour que leurs emballages soient davantage réduits-réemployés-recyclés, finance les collectivités locales pour mieux les collecter et les trier, et sensibilise ses publics sur les bonnes pratiques et les bons gestes à adopter. En 2024, plus de 15 000 entreprises adhèrent à Adelphé et mobilisent environ 90 millions d'euros pour développer ce modèle circulaire, contribuer à la décarbonation de l'économie et ainsi préserver l'environnement et la biodiversité

À propos de Wine Pilot by Food Pilot

WinePilot est la solution tout-en-un qui permet de mesurer l'impact RSE de la filière vitivinicole. Cette solution développée par FoodPilot offre aux professionnels du vin la possibilité de mesurer et piloter leurs progrès RSE en France et en Europe. En effet, notre ambition est de rendre le secteur viti-vinicole plus durable et respectueux de l'environnement. Comment ça marche ? WinePilot collecte, mesure et analyse les données RSE des entreprises vitivinicoles en temps réel via une méthode scientifique certifiée pour faciliter le développement durable du secteur. Ainsi, WinePilot offre des fonctionnalités spécifiquement adaptées aux besoins de chaque professionnel de la filière viticole pour leur permettre d'adapter et changer leur modèle de production.

Guide des caves Vignobles & Découvertes 2024 Et si vous veniez déguster en Bourgogne ?



Vous rêvez d'une « échappée belle » dans les caves du vignoble bourguignon, mais ne connaissez pas les bonnes adresses et avez besoin d'être orienté dans vos choix ?

Le Guide des Caves Vignobles & Découvertes est conçu pour vous accompagner dans la préparation de vos visites œnoturistiques.

Il répertorie 252 Domaines, Maisons et Caves Coopératives de Chablis à Mâcon, sélectionnées par l'interprofession des vins de Bourgogne (BIVB) et labellisées « Vignobles & Découvertes » : un vrai repère qualitatif qui vous permet d'organiser vos visites de caves en toute sérénité !

100 % numérique, il donne également des informations sur le vignoble, le label national « Vignobles & Découvertes », la Cité des Climats et vins de Bourgogne, l'École des Vins de Bourgogne...

Guide des Caves Vignobles & Découvertes : suivez le guide !

Classé par grandes régions viticoles, le guide répertorie plus de 250 caves sélectionnées par le BIVB. Les visiteurs trouvent ainsi facilement la cave qui correspond à leurs attentes, tout au long des routes des vins en Bourgogne. C'est la promesse de dégustations inoubliables et d'échanges riches avec nos vigneron !

Il propose une approche pédagogique du vignoble, du métier de vigneron, des Climats, donne les chiffres clés de la Bourgogne viticole... et présente l'engagement d'une filière responsable. Vous souhaitez approfondir vos connaissances du vignoble ? Visitez la toute nouvelle Cité des Climats et vins de Bourgogne ou participez à une formation à l'École des Vins de Bourgogne : le guide vous expliquera tout cela !

Ce guide est gratuit et téléchargeable directement sur :

- www.guide-caves-bourgogne.fr en version française
- www.bourgogne-wine-cellar.com en version anglaise

Des pictogrammes indiquent pour chaque lieu, ceux proposant : une restauration, un hébergement, parlant une langue étrangère, étant certifié dans une démarche environnementale et ceux dont les vins sont sélectionnés dans la Cave de Prestige du BIVB.



Le Label Vignobles & Découvertes : la garantie d'un accueil de qualité



Les caves sont labellisées « Vignobles & Découvertes » à l'issue de l'audit « **Qualité Œnotourisme Bourgogne** », coordonné par le BIVB et réalisé par une structure indépendante spécialisée. Cet audit vérifie les critères nationaux et qualifie également la **qualité de l'accueil** dans les caves

L'ambition de ce label national est de proposer le meilleur de l'œnotourisme. Créé en 2009, il certifie une **démarche d'excellence**, tout particulièrement en Bourgogne : les professionnels de la filière ont volontairement remonté le niveau d'exigence, afin de proposer une offre à la hauteur de leur belle réputation !

Les engagements des caves Vignobles & Découvertes en Bourgogne :

- Réserver un accueil **authentique** et **convivial**
- Garantir des conditions d'ouverture **pratiques** et **fiables**
- Proposer des **conditions optimales de dégustation de vins**
- Guider vers une **consommation responsable** du vin
- Faire **découvrir avec passion la Bourgogne** : son vignoble, son patrimoine naturel, culturel et gastronomique
- Faire vivre une **expérience inoubliable**



Le Guide des Fêtes viticoles : actualisé toute l'année !

Ce guide numérique répertorie les **quelques 100 fêtes viticoles** qui se déroulent tout au long de l'année en Bourgogne, des plus singulières aux plus solennelles : **théâtre, concerts, arts de la rue, balades gourmandes, expositions, portes ouvertes, dégustations...**

Déguster les vins de notre vignoble lors d'une fêtes viticoles, c'est l'assurance de goûter à l'art de vivre de la région et de pleinement vivre « **l'expérience bourguignonne** » !

Un calendrier général présente les fêtes par mois. Chacune est présentée avec ses informations pratiques (horaires, lieu, tarifs, contact, site web).

- Le guide des fêtes est disponible exclusivement en version numérique, **téléchargeable** directement sur
- www.fetes-vins-bourgogne.fr en français
 - www.bourgogne-wines-festivals.com en anglais

Pour vous aider dans la préparation de votre séjour en Bourgogne, consultez la rubrique « [Visites en Bourgogne](http://www.vins-bourgogne.fr) » sur www.vins-bourgogne.fr

Millésime 2023 en Bourgogne : Au-delà des espérances !

Cela fait quelques années que la Bourgogne n'avait pas connu deux années consécutives avec des volumes au-dessus de la moyenne. 2023 arrivant à la suite de 2022 met du baume au cœur des vignerons et négociants : les caves sont de nouveau (presque) pleines, avec une qualité chaque fois au rendez-vous.

C'est l'autre bonheur de ce millésime. En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne. Et le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique. Résultat, les vins expressifs et fruités ont de très beaux profils aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge. Il y en aura pour tous les goûts, car ce millésime propose une diversité de profils liée au choix des dates de vendange. Il sera agréable d'explorer le millésime 2023 !



Vins blancs

Toute la Bourgogne est unanime, c'est « une très grande année en blanc ! ».

Les raisins mûrs, équilibrés et sains ont donné des vins qui se distinguent par leur richesse et une belle opulence, sans excès.

Les vins sont aromatiques, évoquant de jolis fruits blancs mûrs, comme la poire, la pêche. Les beaux équilibres sont préservés malgré le temps très chaud du début de vendange.

Vins rouges

Les vins rouges sont expressifs et s'ouvrent rapidement. Ils présentent des arômes gourmands, rappelant dans certains cas les fruits rouges frais, comme la framboise, et pour d'autres profils de vins, des arômes de fruits noirs, comme la mûre, voire sur les épices.

En bouche, ils sont d'une belle densité, avec une structure tanique soyeuse. Lors des vinifications, les conditions ont été réunies pour une bonne extraction de la couleur. Les robes d'intensité soutenue sont superbes.

Crémant de Bourgogne

Les vins de base sont fruités, équilibrés et élégants. Le Chardonnay présente un profil aromatique autour des agrumes, de notes florales, voire de fruits exotiques. Le Pinot Noir exprime les petits fruits rouges comme la framboise, la cerise. L'Aligoté préserve la vivacité avec ses notes citronnées. Enfin, le Gamay expressif apporte des arômes faisant penser à la fraise.

[Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2023 en vidéo](#)



[Scannez le QR code pour découvrir le millésime 2023 en vidéo](#)



Climatologie du millésime 2023

Année après année, l'exceptionnel devient normalité. Heureusement, les bourguignons savent faire preuve de résilience et s'adapter à des conditions météorologiques capricieuses, redoublant d'attention à la vigne et de doigté en cave. Ce millésime le prouve une nouvelle fois.

Pour la plus grande joie de tous, la récolte est belle, aussi bien en qualité qu'en quantité, notamment du côté des Chardonnay. Les Pinot Noir ont également su profiter du soleil de septembre pour atteindre une belle maturité, alors que les grappes généreuses ont favorisé un tri qualitatif permettant de garder le meilleur d'une année rock-and-roll.

Un début de cycle en douceur

Malgré un hiver plus doux que la normale, le débourrement se fait avec quelques jours de retard par rapport à la moyenne, en raison d'une météo instable jusqu'en avril (alternance rapide de jours plus chauds et d'autres plus frais que la normale). Ce léger retard permet d'échapper aux rares gelées printanières.

Les toutes premières pointes vertes sont observées le 2 avril sur Chardonnay en zones précoces, puis le 12 avril sur Pinot Noir et Gamay.

Dans de nombreuses parcelles, dès le débourrement, on note une certaine hétérogénéité qui se maintiendra jusqu'aux vendanges. Celle-ci tient à un redémarrage étalé des vignes après la belle récolte 2022.

Un printemps en yoyo, mais une belle sortie de grappes

Début mai, les conditions deviennent propices à la pousse. Les stades phénologiques s'enchaînent alors à un rythme effréné. Jour après jour, les feuilles s'étalent, offrant enfin au paysage un ton verdoyant... de saison. A partir du 20 mai, les températures remontent et se maintiennent au-delà des normales saisonnières, ce qui favorise une évolution rapide vers la floraison. Les toutes premières fleurs créent la surprise dès la fin mai. Le stade mi-floraison suit, le 7 juin, annonçant une récolte pour le tout début septembre.

Dans l'ensemble, la fleur se développe dans de très bonnes conditions, avec des températures favorables et un bel ensoleillement. Les orages localisés donnent de l'eau en toute fin de floraison, permettant aux capuchons floraux de tomber et de favoriser la pollinisation par le vent. La sortie de grappes généreuses rassure les viticulteurs sur le potentiel de la récolte à venir.

Le printemps s'achève avec un déficit hydrique qui ne se comblera pas de toute la campagne, malgré des orages en juin qui apportent localement des précipitations parfois très importantes (en Côte d'Or notamment, 80 à 140 mm/épisode).

Un cocktail estival où tous les temps s'enchaînent !

Juillet est à l'image de juin, relativement instable : alternance d'orages, de pics de températures jusqu'à 35-36°C et hygrométrie importante. Cette instabilité est propice aux maladies contre lesquelles les vigneronniers resteront vigilants tout l'été. Deux épisodes de grêles, les 11 et 15 juillet, occasionnent des dégâts très localisés (sud Mâconnais, nord Côte Chalonnaise, Meursault, alentours de Dijon). Toutefois, la Bourgogne est globalement indemne, à l'image des vignobles de Chablis et du Grand Auxerrois.

En secteurs précoces, les premières baies vérées (moment où les baies changent de couleurs), sont observées entre le 11 et le 18 juillet selon les secteurs.

Les températures restent relativement douces, avec une amplitude jour/nuit assez marquée, très bénéfique à la vigne.

Des vendanges très chaudes

La maturation se déroule dans des conditions chaudes avec un temps ensoleillé qui permettent une accumulation régulière en sucres. Août, ponctué d'épisodes pluvieux, permet de conserver le potentiel de récolte, avant de s'achever sous un soleil et des températures inhabituels pour la saison. Pour cette raison, de nombreux vignerons décident de vendanger la nuit ou aux aurores. Cela permet de préserver la fraîcheur des baies et toute la qualité de ce millésime.



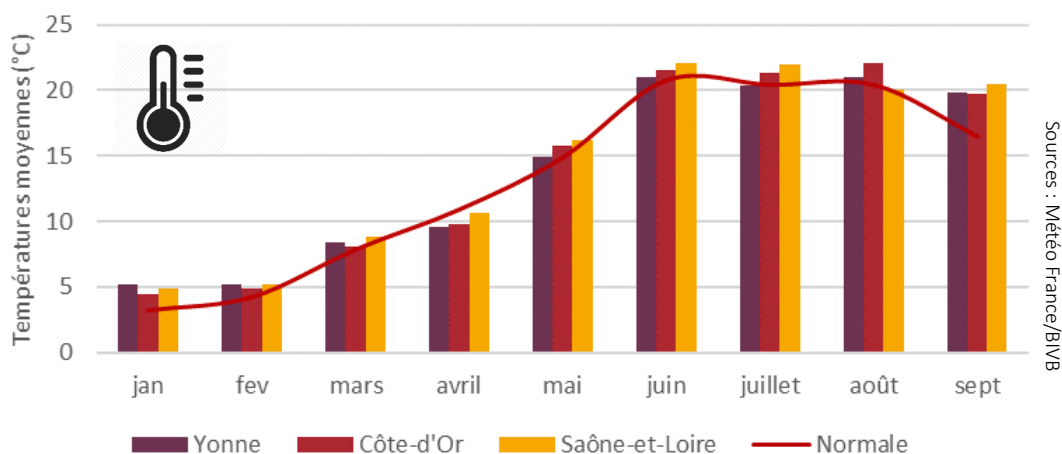
Les Crémant de Bourgogne du Mâconnais (Lugny) ouvrent le bal des vendanges le 25 août. Il fait alors plus de 35°C au soleil et cela va durer jusqu'à la fin de la première semaine de septembre. Les vins tranquilles prennent le relais tout début septembre. D'abord les vins blancs, en particulier pour les parcelles en secteur précoce. Les Pinot Noir ensuite, vers la seconde semaine de septembre. Les nombreuses et belles grappes profitent alors de l'ensoleillement de la fin d'été pour parfaire leur maturité. La récolte s'étale du sud au nord de la Bourgogne, pour s'achever fin septembre à Chablis et dans les Hautes Côtes.

Les Chardonnay et Aligoté sont magnifiques. L'attention se porte davantage sur le Pinot Noir, plus sensible à la chaleur. Il nécessite un tri soigné, à la parcelle comme à l'entrée de la cave, pour supprimer les baies échaudées ou flétries, alors que l'état sanitaire est excellent.

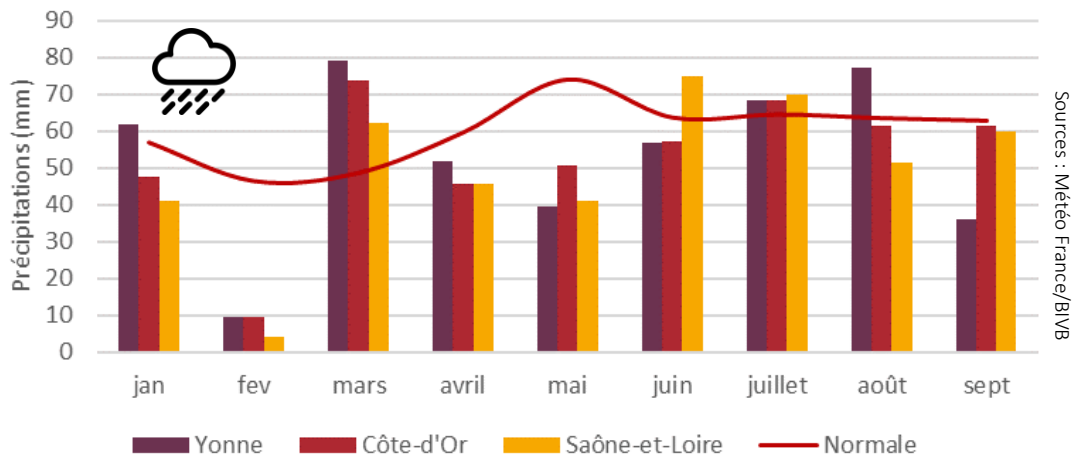
Une fois lancées, les vinifications emplissent les caves de senteurs gourmandes. Les fermentations se déroulent bien et, après quelques semaines, on commence à distinguer à la dégustation les différents profils qui se dessinent.

L'élevage commence dans les caves pour ce millésime que l'on a hâte de découvrir et dont les volumes permettent de reconstituer les stocks. La Bourgogne a de quoi voir venir.

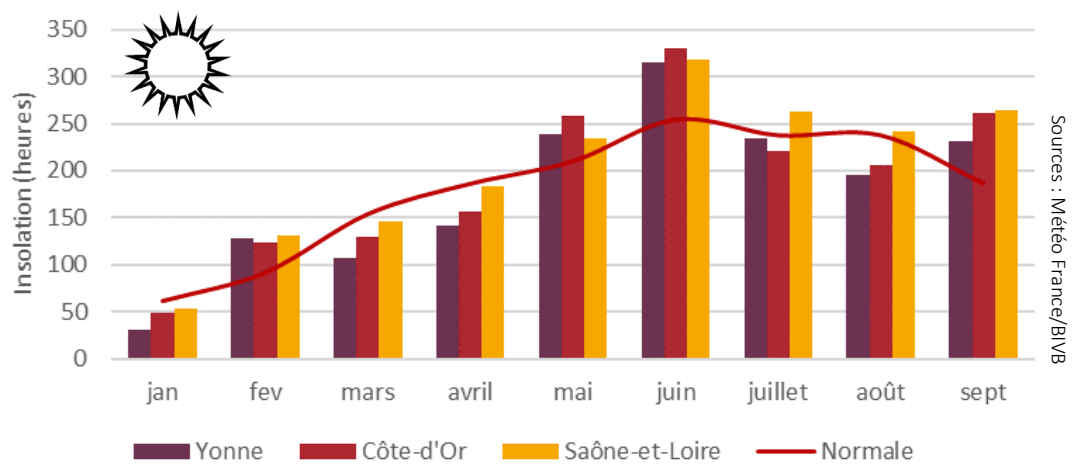
Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2023
Comparaison à la normale par département



Précipitations moyennes mensuelles (mm) - Bourgogne 2023
 Comparaison à la normale par département



Nombre d'heures d'insolation moyenne / mois - Bourgogne 2023
 Comparaison à la normale par département



Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant uniques, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.

Millésime 2022 en Bourgogne : Promesses tenues !

Attendu et espéré après les petits volumes de 2021, acclamé et célébré après les vendanges, le millésime 2022 tient aujourd'hui toutes ses promesses. C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité.

2022 est pourtant le fruit d'une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par les 4 épisodes de canicule de l'été et le manque d'eau généralisé. Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux (près d'1,75 million d'hl). Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche.

Vins blancs

Chablisien et Grand Auxerrois

2022 signe le retour de vins riches, marqués par une gamme aromatique d'une grande variété. Aux arômes délicats de citron et de bergamote s'ajoutent de très agréables notes de fruits blancs et de fruits jaunes, auxquels se mêlent de subtiles senteurs florales. L'anis et les épices douces viennent accompagner un fruité très plaisant. La bouche, ample, est parfaitement équilibrée et bien structurée, avec une finale rafraîchissante et salivante. 2022, un millésime qui s'apprécie déjà dès sa prime jeunesse tout en ayant un excellent potentiel de garde.



Côte de Beaune

Si la récolte est généreuse, elle est aussi de belle qualité. La maturité est au rendez-vous, avec des vins particulièrement aromatiques. Aux agrumes et aux fruits mûrs se mêlent de délicates notes florales, très souvent assorties de quelques notes de pâtisserie légèrement épicées. La bouche, tendre et charnue, s'appuie sur une matière bien présente. Dotés d'une rondeur agréable et d'une finale gourmande, les vins de ce millésime sont équilibrés et présentent un excellent potentiel de garde.

Côte Chalonnaise

Là aussi, la météo de 2022 a permis aux raisins d'atteindre une belle maturité. Cela se traduit tout naturellement par des vins aux arômes très expressifs et très tendres en bouche. Quelques subtiles senteurs florales accompagnent des arômes de fruits mûrs comme la pêche, l'abricot ou encore l'ananas. Après aération, apparaissent de séduisantes notes de fruits confits et d'épices. La bouche est tendre et souple, de bonne corpulence et de belle longueur. 2022 est sans aucun doute un millésime de grande qualité qui a tout pour satisfaire les amateurs de beaux vins.

Mâconnais

Avec 2022, le Mâconnais confirme sa production de haute tenue. Les vins sont d'une richesse exemplaire et d'une très belle fraîcheur. Les nez sont flatteurs, d'une grande intensité, généralement marqués par les notes de fruits frais bien mûrs comme la pêche, la poire ou encore l'abricot. Tilleul, fleur d'acacia et arômes de pâtisserie complètent cette gamme impressionnante. En bouche, équilibre et harmonie vont de pair et s'accordent parfaitement à la corpulence et à la texture souple de ce millésime. Une année d'excellente qualité et de très grand plaisir qui fera date.

Vins rouges

Grand Auxerrois

L'excellente maturité des raisins a permis d'obtenir des vins d'une grande intensité colorée et d'une magnifique expression aromatique.

Au nez, c'est une véritable explosion de petits fruits rouges et de baies noires : cassis, myrtille, sureau et griotte s'associent pour notre plus grand plaisir.

Grâce à leurs tanins soyeux et à leur bouche légèrement épicée et charnue, ces vins sont d'une grande gourmandise. Ils satisferont les amateurs les plus exigeants. C'est un grand millésime pour cette région septentrionale de la Bourgogne.



Côte de Nuits

Tout comme ses voisines, la Côte de Nuits confirme l'excellence de ce millésime 2022. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue.

Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un modèle du genre et leur potentiel de garde bien réel.

Côte de Beaune

On revient avec 2022 sur un millésime plus solaire. Les vins d'un rouge rubis profond développent des arômes de petits fruits rouges, de baies noires et d'épices. Framboise, fraise et griotte côtoient mûre, cassis et tabac.

Les bouches, parfaitement équilibrées, sont à la fois denses et charpentées, mais grâce à la qualité de leurs tanins, elles restent souples et gourmandes. Avec 2022, la Côte de Beaune signe un millésime de très grande qualité.

Côte Chalonnaise

2022 est ici aussi un millésime qui fera date, grâce à une excellente maturité et un bel état sanitaire. Les vins sont d'une grande richesse aromatique où senteurs florales et arômes fruités sont intimement associés. Équilibrés et magnifiquement structurés, ils sont impressionnants par leur tenue en bouche et leur longueur. Déjà fort agréables, ils pourront s'apprécier pendant de nombreuses années.

Détails de la récolte 2022

	Vins blancs	Vins rouges et rosés	Crémant de Bourgogne
Volumes du millésime 2022	1 073 060 hl 143 074 667 bouteilles	485 500 hl 64 733 333 bouteilles	190 430 hl 25 390 667 bouteilles
Evolution 2022 / moyenne 5 ans 2017-21	+ 24 %	+ 19,5 %	+ 19 %

Climatologie du millésime 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau (voir graphiques plus bas).

La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.

Un début d'année en fanfare !

Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison*, les toutes premières pointes vertes en secteurs précoces sont observées tout début d'avril. Une masse d'air froid en provenance du nord fait alors chuter les températures sur toute la Bourgogne : les vigneron·nes doivent une nouvelle fois lutter contre 4 nuits de gel, entre le 3 et le 11 avril. Le pire est à craindre. Heureusement, si dans les secteurs précoces des dégâts sont à déplorer, la situation est bien moins grave qu'en 2021. De plus, les températures remontent immédiatement, ce qui permet à la vigne de redémarrer rapidement et de développer des contre bourgeons fructifères.

Une pousse sur un rythme effréné

Mi-avril, grâce aux températures estivales et au temps sec qui s'installent durablement, la vigne se développe rapidement. Ecimage et relevage s'enchaînent, au rythme effréné de la pousse, jusqu'à la floraison ! Celle-ci s'étale du 19 au 26 mai, avec deux semaines d'avance sur la moyenne. Les températures exceptionnelles de mai lui permettent de se dérouler dans d'excellentes conditions, avec très peu de coulure et peu de millerandage ! La sortie de grappes laisse déjà présager une récolte généreuse et possiblement très précoce !

Des pluies bénéfiques pour la vigne

La nouaison se fait également avec une quinzaine de jours d'avance, la météo restant au beau fixe. Le manque d'eau inquiète les vigneron·nes, car la sécheresse commence à se faire sentir.

Finalement, les précipitations tant attendues arrivent sous forme d'orages qui arrosent inégalement le vignoble du 21 au 25 juin : en 5 jours, il tombe en moyenne 50 mm sur l'ensemble de la Bourgogne, mais les cumuls vont de 20 mm à près de 90 mm selon les secteurs ! Ces orages sont parfois violents : des averses de grêle causent des dégâts importants, mais sur des surfaces restreintes. Ainsi, les précipitations cumulées de juin sont très supérieures à la normale (voir graphique ci-dessous) : la vigne profite bien de ces pluies opportunes qui l'aideront à tenir tout l'été.



© BIVB / Michel Joly

Une maturation sous des températures caniculaires

La maturation se déroule sous des températures caniculaires. Ces conditions favorisent un état sanitaire parfait. L'été connaît 4 épisodes de canicule. Les conséquences sont limitées : la vigne est une plante qui supporte plutôt bien la contrainte hydrique. Néanmoins, les jeunes ceps et les parcelles plantées dans les sols peu profonds ou sableux souffrent davantage.

Les contrôles maturités s'intensifient. Le niveau de sucre progresse bien, même si l'on note, première quinzaine d'août, une évolution moins marquée dans certaines vignes. C'est le signe d'un certain stress hydrique. Cette disparité se retrouvera au moment des vendanges.

Les vignerons préparent les vendanges, tout en attendant la pluie. Celle-ci se manifeste mi-août, permettant à la vigne d'achever sa maturation et de produire du jus.

Des vendanges au cas par cas

Ce millésime n'est finalement pas le plus précoce. Les vendanges commencent tout doucement autour du 16-17 août pour quelques Crémant de Bourgogne. Les vins tranquilles démarrent quant à eux autour du 20 août en Côte de Beaune, alors que les Crémant de Bourgogne intensifient le rythme. Le reste de la Bourgogne suit petit à petit. Les derniers raisins sont récoltés dans la Côte de Nuits, les Hautes Côtes et le Chablisien au cours de la troisième semaine de septembre.

Phénomène inhabituel, favorisé par la diversité des situations, une météo au beau fixe et des volumes inespérés, les vignerons étalent leurs vendanges sur plusieurs semaines. Les contrôles maturités doublés de dégustations de baies et jus sont les seuls guides. L'accumulation en sucres étant acquise quasiment partout, c'est la teneur en acidité qui devient le critère déterminant. Les caisses sortent des parcelles bien remplies, en blanc comme en rouge, avec des grappes parfaites qui encouragent certains à privilégier la vinification en vendange entière.

Les vinifications se déroulent bien et lors des entonnages, la bonne nouvelle est confirmée : malgré les conditions extrêmement sèches de l'année, le rendement en jus est très satisfaisant.



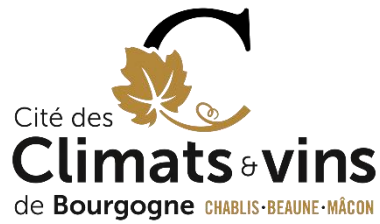
© BIVB / Michel Joly

ANNEXE

Communiqué de presse

#CiteClimatsVins #VinsBourgogne

#EcoleVinsBourgogne



Cité des Climats et vins de Bourgogne : découvrez la programmation de mars, avril et mai

La Cité des Climats et vins de Bourgogne vous présente sa programmation pour les mois de mars, avril et mai. Entre temps forts pour Pâques et réouverture des cités à Chablis et Mâcon, une nouvelle fois, petits et grands, pourront vivre une expérience unique à la Cité alliant patrimoine, culture et dégustation.

INFOS PRATIQUES

Pour connaître les détails et tarifs de la programmation*, rendez-vous sur :

WWW.CITECLIMATSVINS-BOURGOGNE.COM

PROGRAMMATION MARS, AVRIL ET MAI : CITÉ À BEAUNE

VISITES GUIDÉES



Parcours scénographique : 10h30 et 16h00

EN MARS vendredi 1er mars / samedi 2, 9, 16, 23 et 30 mars / dimanche 3, 10, 17, 24, 31 mars

EN AVRIL lundi 1er avril / samedi 6 avril / tous les jours pendant les vacances scolaires (du 13 au 28 avril)

EN MAI lundi 20 mai / mercredi 8 mai / jeudi 9 mai / samedi 4, 11, 18 et 25 mai / dimanche 5, 12, 19 et 26 mai

Partez à la découverte de la richesse de l'histoire des vins de Bourgogne, grâce à une visite d'une heure, menée par un guide qui vous révélera les spécificités de la viticulture de terroir, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

L'architecture de la Cité des Climats et vins de Bourgogne : dimanche 7 avril et 5 mai – 10h30

Plongez dans les secrets de sa construction et de ses particularités environnementales et admirez la vue grâce à l'accès au Belvédère, pour ainsi profiter d'une lecture du paysage.

ACTIVITÉ FAMILLES

Livret-jeux : à la recherche des lapins de Pâques : du samedi 30 mars au lundi 1er avril – en continu

Grâce à un jeu de piste familial, retrouvez les lapins de Pâque cachés dans la Cité ! Muni d'une carte, vous parcourez la Cité (à l'intérieur et à l'extérieur) à la recherche d'indices. Répondez correctement aux questions et repartez avec une surprise ! N'hésitez pas à venir déguisé !

Crée ton nichoir et ta mangeoire à oiseaux : mercredi 17 avril – 15h00

Après une courte visite guidée sur la thématique de la faune et la flore, repartez avec votre création pour ainsi observer et protéger les oiseaux depuis chez vous.



Fabrique ton bouclier et crée ton blason : mercredi 24 avril – 15h00

Découvrez les Ducs et l'histoire de leurs blasons grâce à une courte visite thématique pour ensuite créer votre propre bouclier et inventer votre blason !

NOCTURNE – La nuit de la Cité : 18 mai à partir de 18h



A l'occasion de la Nuit des Musées, la Cité ouvrira ses portes exceptionnellement en nocturne avec un programme unique en son genre et à un tarif préférentiel.

Activité famille : 18h-22h

Venez profiter de la Nuit de la Cité à Beaune pour participer à une activité ludique et artistique ! Nous proposons au jeune public de dessiner et d'imaginer la Cité de ces rêves. Feutres, papiers, couleurs seront disponibles pour voir les choses en grand et développer votre imaginaire !

Visite guidée flash : 19h-20h-21h-22h (thématique surprise)

Visite de la ville aux lampions : 22h (durée 30 minutes)

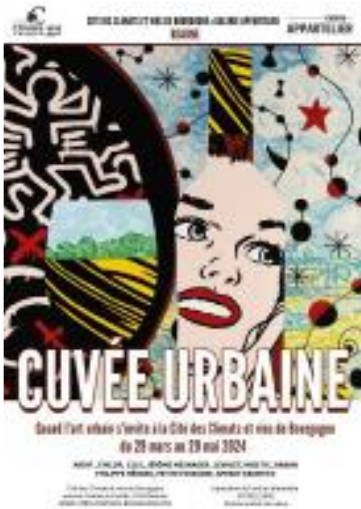
Exceptionnellement, nous proposons aux visiteurs de partir à l'ascension de la vville accompagnée de lampion pour découvrir les secrets du bâtiment...

Visite théâtralisée par Thomas Volatier : 18h

Grâce au comédien Thomas Volatier, découvrez 2 000 ans d'histoire de la Bourgogne viticole, en famille ou entre amis, au travers d'une visite théâtralisée unique en son genre !

EN + : le Bar Les Accords sera ouvert pour que vous puissiez vous restaurer.

EXPOSITION STREET-ART



Cuvée Urbaine : en accès libre du 29 mars au 29 mai

Quand l'art urbain s'invite à la Cité...

En 2020, la galerie Appartelier a demandé à des artistes urbains français de créer des œuvres autour du thème du vin.

Avec le confinement et ce qui a suivi, l'exposition prendra enfin sa place au printemps 2024 au sein de la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune. Cette exposition-vente présentera une trentaine d'œuvres regroupant sculptures, toiles, panneaux, petits et grands formats.

Les artistes : Petite Poissone, Miss Tic, Levalet, Le Cyklop, C215, Jérôme Mesnager, Ardif, Speedy Graphito, Nanan.

Il s'agit d'une sélection éclectique qui permet de voir de multiples techniques et styles qui font la richesse de ce mouvement, l'art urbain.

TABLES RONDES

Le vin de Bourgogne au XIVème siècle : jeudi 28 mars – 18h00



Le vin de Bourgogne comme au Moyen-âge ! Une expérimentation inédite au cours des vendanges 2023 : produire une pièce de vin à partir des techniques de vinification de la Collégiale Notre-Dame de Beaune du 14ème siècle, étudiées et analysées préalablement et inspirées des approches d'archéologie expérimentale. Véritable démarche pluridisciplinaire, à la croisée de différentes sciences et mettant à l'honneur la coopération entre chercheurs et vignerons ! Il s'agit d'une aventure humaine de passionnés et l'occasion d'évoquer la typicité des vins de Bourgogne au moyen âge. Ce moment d'échange sera suivi de la dégustation d'un verre du vin de la cuvée comme au 14eme siècle !

CYCLE SUR LES CÉPAGES

Le Pinot Noir : jeudi 4 avril – 18h00

Le Chardonnay : jeudi 23 mai – 18h00



CYCLE GESTiculation – co-organisé avec le GEST.

Les mycorhizes associées à la vigne : jeudi 18 avril

RENDEZ-VOUS AU BAR LES ACCORDS



Une soirée thématique est proposée chaque mois ; des dîners, le vendredi soir, offrant un mariage subtil des vins de Bourgogne à la cuisine du monde en alternance avec des afterworks, le jeudi soir, avec animation différente au fil des mois.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS :

AFTERWORK Vins et chocolats : **jeudi 4 avril - à partir de 18h00**

REPAS AUTOUR DU MONDE Voyage en Italie : **vendredi 3 mai - 19h30**

ATELIERS ET COURS DE DEGUSTATIONS dispensés par l'Ecole des Vins de Bourgogne



Atelier de dégustation 45' : tous les jours à 11h30, 15h et 16h30

En moins d'une heure, verre en main, apprenez l'art de la dégustation, découvrez les conseils du sommelier, savourez les accords mets et vins.

Le plus : offre couplée avec le parcours de visite chaque jour

Atelier vins et gourmandises : samedi 30 et dimanche 31 mars, lundi 1er avril – 16h30

Desserts à la crème, au chocolat ou avec des fruits, comment associer ces gourmandises avec les vins de Bourgogne ? Les grands principes de base autour de 3 douceurs et de trois vins de Bourgogne.

Demi-journée dégustation 'Les Fondamentales' : samedi 23 mars, 20 avril et 25 mai – 9h00

En une demi-journée, entrez dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne et initiez-vous, verre en main, à la méthodologie de la dégustation. Inclus dégustations de 6 vins de Bourgogne.

Journée dégustation : samedi 23 mars – 9h00

Apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins blancs, les vins rouges et le Crémant de Bourgogne et à identifier leurs arômes. La conservation, le service des vins et l'association des mets et des vins sont également abordés. Après un déjeuner-dégustation, l'après-midi est consacré à la découverte des terroirs et des appellations avec une lecture de paysage suivie par une dégustation commentée sur les thèmes des terroirs et des millésimes. Dégustation sur la journée de 13 vins de Bourgogne.

Journée découverte : samedi 20 avril et 25 mai – 9h00

Une journée d'initiation associant le plaisir de la dégustation à celui de la découverte du vignoble, avec plusieurs visites commentées, dont une dans un domaine viticole.



Chardonnay Day : jeudi 23 mai (programmation du jeudi au dimanche)

La Bourgogne, berceau du cépage Chardonnay, se retrouve naturellement au centre des festivités du Chardonnay Day. La Cité mettra un point d'honneur à célébrer ce cépage emblématique.

Atelier de dégustation, table ronde et autres activités vous attendent afin de célébrer le cépage blanc, roi de la Bourgogne !

PROGRAMMATION MARS, AVRIL ET MAI : CITÉ À CHABLIS

Réouverture le 26 mars au public

VISITES GUIDÉES



Parcours scénographique : 10h30

EN MARS dimanche 31 mars

EN AVRIL dimanche 7, 14, 21 et 28 avril

EN MAI dimanche 5, 12 et 26 mai

Histoire des vins de Bourgogne, spécificités de la viticulture de terroir, géologie, travail de la vigne et vinification n'auront plus de secrets pour vous !

ACTIVITÉ FAMILLES

Livret-jeux : à la recherche des lapins de Pâques : samedi 30 et dimanche 31 mars – en continu

Grâce à un jeu de piste familial, retrouvez les lapins de Pâque cachés dans la Cité ! Muni d'une carte, vous parcourez la Cité (à l'intérieur et à l'extérieur) à la recherche d'indices. Répondez correctement aux questions et repartez avec une surprise ! N'hésitez pas à venir déguisé !

Chardonnay Day : jeudi 23 mai (programmation du jeudi au dimanche)



La Bourgogne, berceau du cépage Chardonnay, se retrouve naturellement au centre des festivités du Chardonnay Day. La Cité mettra un point d'honneur à célébrer ce cépage emblématique.

Atelier de dégustation, table ronde, afterworks et autres activités vous attendent afin de célébrer le cépage blanc, roi de la Bourgogne !

NOCTURNE – La nuit de la Cité : 18 mai à partir de 18h

A l'occasion de la Nuit des Musées, la Cité ouvrira ses portes exceptionnellement en nocturne avec un programme unique en son genre.

Activité famille : 18h-22h

Venez profiter de la Nuit des musées à la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune pour participer à une activité ludique et artistique ! Nous proposons au jeune public de dessiner et d'imaginer la Cité de ces rêves. Feutres, papiers, couleurs seront disponibles pour voir les choses en grand et développer votre imaginaire !

Accès libre au parcours de visite : 18h-22h

EN + : le Ponti 'Bar sera ouvert pour que vous puissiez vous restaurer.



RENDEZ-VOUS AU PONTI'BAR

Une soirée thématique est proposée chaque mois ; des dîners, le vendredi soir, offrant un mariage subtil des vins de Bourgogne à la cuisine du monde en alternance avec des afterworks, le jeudi soir, avec animation différente au fil des mois.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS :

AFTERWORK Vins et chocolats : jeudi 4 avril – à partir de 18h00

AFTERWORK Vins et talons aiguille : jeudi 19 avril – 18h30

REPAS AUTOUR DU MONDE Voyage en Italie : vendredi 3 mai – 19h30

PROGRAMMATION MARS, AVRIL ET MAI : CITÉ À MÂCON

Réouverture le 26 mars au public

VISITES GUIDÉES



Parcours scénographique : 10h30

EN MARS dimanche 31 mars

EN AVRIL dimanche 14 et 28 avril

EN MAI dimanche 19 mai

Histoire des vins de Bourgogne, spécificités de la viticulture de terroir, géologie, travail de la vigne et vinification n'auront plus de secrets pour vous !

ACTIVITÉ FAMILLES

Création sur la thématique de Pâques : samedi 30 et dimanche 31 mars – en continu

En toute autonomie, les enfants pourront créer des cartes et des dessins sur la thématique de Pâques grâce au matériel mis à leur disposition.

Chardonnay Day : jeudi 23 mai (programmation du jeudi au dimanche)



La Bourgogne, berceau du cépage Chardonnay, se retrouve naturellement au centre des festivités du Chardonnay Day. La Cité mettra un point d'honneur à célébrer ce cépage emblématique.

Atelier de dégustation, table ronde, afterworks et autres activités vous attendent afin de célébrer le cépage blanc, roi de la Bourgogne !

RENDEZ-VOUS AU PRESS' BAR




Une soirée thématique est proposée chaque mois ; des dîners, le vendredi soir, offrant un mariage subtil des vins de Bourgogne à la cuisine du monde en alternance avec des afterworks, le jeudi soir, avec animation différente au fil des mois.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS :

AFTERWORK Vins et chocolats : jeudi 4 avril - à partir de 18h30

REPAS AUTOUR DU MONDE Voyage en Italie : vendredi 3 mai - à partir de 18h30

Suivez l'actualité de la Cité des Climats et vins de Bourgogne sur www.citeclimatsvins-bourgogne.com

Et **abonnez-vous** à nos réseaux sociaux 

Contact : **Chloé Butet** - Directrice Pôle Culture & Communication - Tél. 06 49 43 44 39 - chloe.butet@citeclimatsvins.com