



# REISE durch die Bourgogne

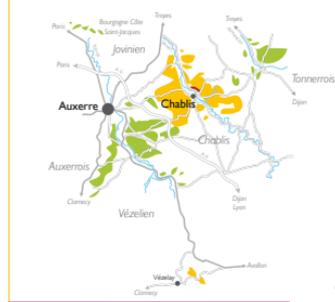
*Voyage en Bourgogne*



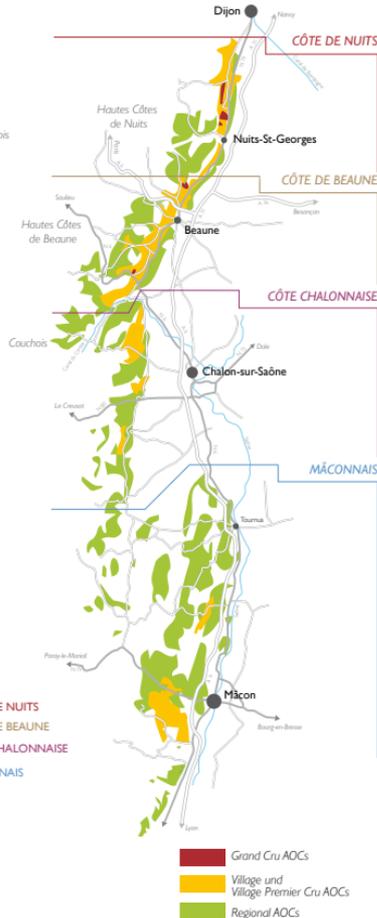
PASSEPORT

# Die Bourgogne und ihre fünf Weinanbauggebiete

## CHABLIS & GRAND AUXERROIS



## CHÂTILONNAIS



# Die Bourgogne heute

## Eine einzigartige geografische Lage

Die Bourgogne ist im Süden durch mediterrane, im Norden durch kontinentale und im Westen durch ozeanische Einflüsse geprägt.

Diese geografische Lage des Weinanbaugebiets verleiht den Bourgogne-Weinen eine einzigartige Identität und bietet gleichzeitig ideale Bedingungen für die Rebsorten *Pinot Noir* und *Chardonnay*.

## Das Weinanbaugebiet und die Weine der Bourgogne in einigen Eckdaten:

- Länge: circa 230 km von Norden nach Süden
- 29.067 Hektar genutzte Rebfläche, 6% des französischen AOC-Weinebaugebiets\*
- Jahresproduktion: circa 183 Millionen Flaschen, 0,4% der weltweiten Weinproduktion\*

\* Zahlen aus dem Jahr 2012-2016

# 2000 Jahre

## Bildung eines terroirs

Ein Jahrtausende altes Weinanbaugebiet, das seine Traditionen und sein Savoir-faire pflegt.



**1. bis 2. Jh.:**  
Geburtsstunde der Weinregion unter gallo-romanischem Einfluss



**11. Jh.:**  
Die Mönche von Cluny und Cîteaux strukturieren die Arbeit im Weinberg

**18. Jh.:**  
Im Zuge der französischen Revolution wurden die Beitztümer der Kirche und des Adels neu verteilt.

**20. Jh.:**  
1936: Einführung der ersten *Appellation d'Origine Contrôlée*

**4. Juli 2015**  
Aufnahme der Climats der Bourgogne in die Liste der UNESCO-Weltkulturerbe.

1.-2. Jh.

312

11. Jh.

15. Jh.

18. Jh.

20. Jh.

2016

**312:**  
Erste Schriften bezeugen die Existenz der Weinregion Bourgogne



**15. Jh.:**  
Die Herzöge von Bourgogne lassen die Bourgogne-Weine in Frankreich und Europa erstrahlen

**2016:**  
3.901 Weingüter  
288 Handelshäuser  
16 Winzergenossenschaften\*  
\* Durchschnittswert für 5 Jahre



Die Bourgogne-Weinesind aus einer reichen, zweitausendjährigen Geschichte hervorgegangen, in deren Verlauf der Mensch eine entscheidende Rolle gespielt hat.

Diese Geschichte bildet den Ursprung für die grundlegenden Werte des Weinanbaugebiets Bourgogne:

- Authentizität – durch Jahrhunderte altes Wissen und Savoir-faire
- Qualität – durch die seit zweitausend Jahren praktizierte Präzisionsarbeit
- Natürlichkeit – umweltschonende Anbaumethoden



# Das *terroir* der Bourgogne

ein unermesslicher Reichtum



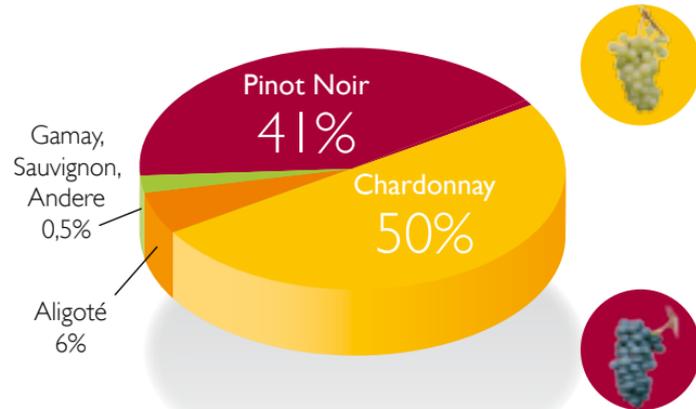
Das *terroir* ist in der Bourgogne die subtile und dauerhafte Kombination aus:

- den Rebsorten
- dem Zusammenspiel natürlicher Elemente
  - Klima
  - Lage und Ausrichtung der Reben
  - Boden und Unterboden
- dem menschlichen Know-how



# Die Bourgogne

der natürliche Ursprung  
edler Rebsorten



Zahlen zum Sortenbestand  
(Auszug aus der Ref. 08 2017 des CVI - Casier viticole informatisé (computerisierte Weinbaukartei) des frz. Zolls)

Die Bourgogne-Weine sind größtenteils rebsortenrein, was ihnen eine große Reinheit im Ausdruck verleiht.

Unser Weinanbaugbiet ist seit jeher **die absolute Referenz für charakterstarke Chardonnay und Pinot Noir**. Ein Teil unserer Weine entsteht aus anderen Rebsorten, darunter *Gamay* oder *Aligoté*.

# Die natürlichen Elemente

## Ein günstiges Klima:

- Durch seine einzigartige geografische Lage genießt die Bourgogne ein **gemäßigt-kontinentales Klima**.
- Je nach Jahreszeit profitiert das Weinanbaugebiet von ozeanischen (Frühling und Herbst), kontinentalen (Winter) oder südlichen Einflüssen (Sommer).
- Die **Sonnenbestrahlung und die hohen Temperaturen im Sommer ermöglichen eine optimale Traubenreife** und Aromenkonzentration.



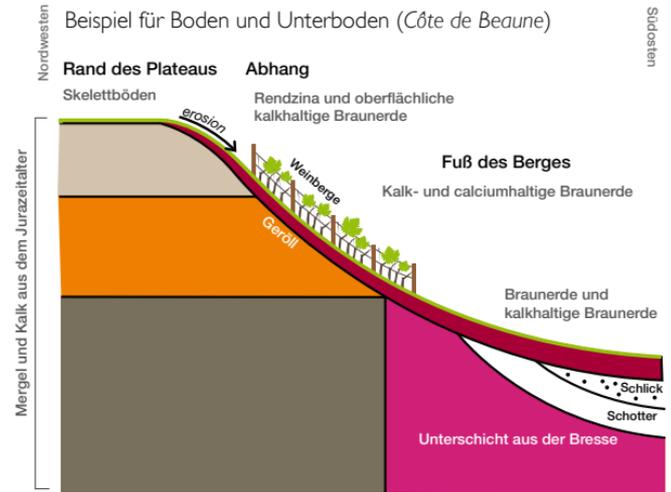
## Eine Lage und Ausrichtung, die der Qualität zugutekommt:

- Die **Lage der Parzellen und die Ausrichtung der Weinberge auf Hängen** in 200 bis 500 Metern Höhe bieten zahlreiche Vorteile: eine bessere Frostbeständigkeit- einen natürlichen Schutz gegen Westwinde- eine maximale Ausnutzung der Sonneneinstrahlung- einen natürlichen Drainageeffekt.



## Boden und Untergrund – unersetzbar und unnachahmlich:

- Der Unterboden der Bourgogne entstand vor 150 bis 180 Millionen Jahren.
- Er besteht zu einem großen Teil aus Mergel und Kalkstein marinen Ursprungs aus dem Jura-Zeitalter.
- Aus dem Kalkstein ziehen die Wurzeln ihre Finesse, ihre Vielfalt und ihren mineralischen Charakter, der die Appellationen der Bourgogne auszeichnet.



# Die *Climats*

der ultimative Ausdruck des terroirs in der  
*Bourgogne*



- Typisch für die Bourgogne ist die Bezeichnung einer präzise eingegrenzten Parzelle als *Climat*. Diese Parzellen zeichnen sich jeweils durch spezifische geologische und klimatische Bedingungen aus, die zusammen mit dem Einwirken des Menschen ein einzigartiges Mosaik an *terroirs* hervorgebracht haben.
- Das *Climat* verleihen jeder Bourgogne-Appellation eine **einzigartige und eindeutige organoleptische Persönlichkeit**.
- **Mehr als 600 als *Premiers Crus* klassifizierte *Climats*** bilden das Weinanbaugebiet Bourgogne.

Die *clos*: sinnbild der *Climats*  
der Bourgogne

- In der Bourgogne entspricht ein *clos* einem von Mauern umgebenen *Climat*.
- Die weltweit berühmten *Clos* haben die Landschaften des Weinanbaugebiets Bourgogne geprägt



# Weinbau in der Bourgogne

ein außergewöhnliches *Savoir-faire*,  
das einzigartige Weine hervorbringt

Trotz seiner “**traditionellen**” Ausprägung ist der Weinbau in der Bourgogne in ständigem **Wandel** und strebt nach Spitzenleistungen, vor allem durch:

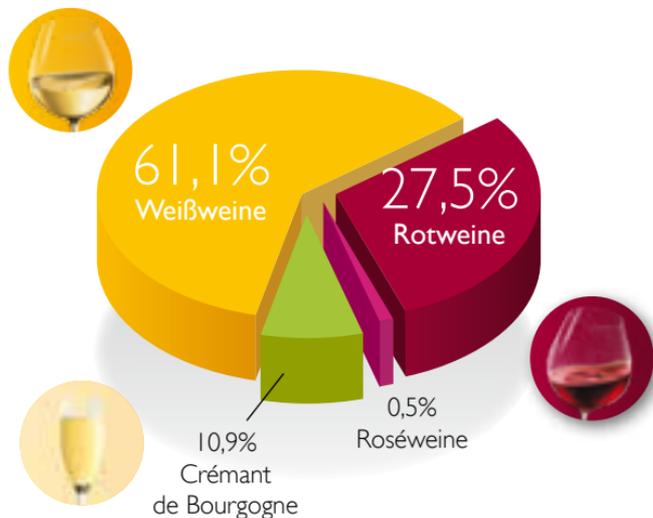
- eine **respektvolle Behandlung** der Rebe, des Bodens und des *terroirs*
- eine Weinbereitung, **die ohne intervenierende Methoden auskommt**
- Anbaupraktiken und Ausbautechniken, die anderen als **Vorbild dienen**
- das beständige Streben nach **Qualität** unter Wahrung des vorhandenen *Savoir-faire*



# Weine

so einzigartig wie universell

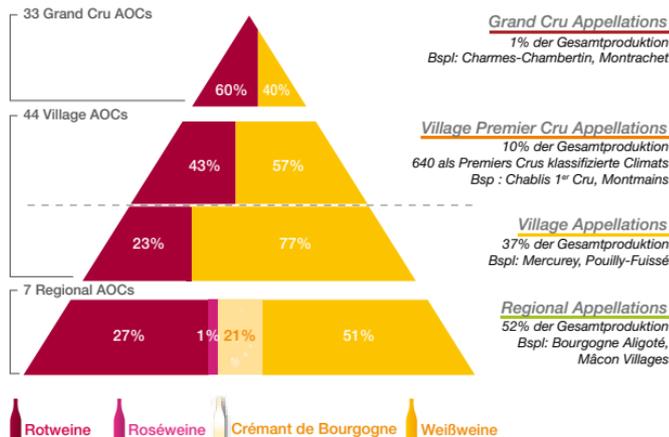
Die Weine aus der Bourgogne, eine vollständige Farbpalette



Durchschnittliche Produktionszahlen 20012-2016

Die Charaktervielfalt der Bourgogne-Weine findet Ausdruck in den Appellationen.

Alle **derzeit 84\*** Bourgogne-Weine sind **Appellations d'Origine Contrôlées (AOC)**.



Durchschnittliche Produktionszahlen 2012-2016

\* Bislang hieß es, die Bourgogne zähle 100 AOC. Genauer gesagt, handelt es sich dabei um 84 AOC, die durch weitere geografische Herkunftsangaben (Dénominations Géographiques Complémentaires) ergänzt werden.

# Vielfalt

ein Trumpf  
der Bourgogne-Weine



- Die Bourgogne-Weine bieten sowohl ein breites Angebot an **lagerfähigen Weinen** als auch an **Weinen, die jung** getrunken werden.
- Da unsere Weine größtenteils rebsortenrein sind, ist **der Jahrgang ein wichtiges Kriterium**. So hat jeder Jahrgang seine eigene Persönlichkeit.

# Verkosten

*Damit Sie die Bourgogne-Weine besser  
Kennenlernen*

Die aromatische Ausdruckskraft der Bourgogne-Weine als Ergebnis eines einzigartigen Zusammenspiels von *terroir*, Klima, Rebsorten und dem *Savoir-faire*, ist unvergleichlich und unnachahmlich.

*Egal ob rot oder weiß, die Bourgogne-Weine zeichnen sich im Allgemeinen durch die außergewöhnliche Finesse und Eleganz ihrer Aromen aus, die mehr auf Feinheit als auf Kraft ausgelegt sind.*



Ihr Aromenreichtum, die bemerkenswerte Ausgewogenheit, die Frische und der erstaunliche Abgang machen die Bourgogne-Weine zu genussvollen Weinen, die man gerne mit anderen teilt.



# Aromen

## der Weißweine



Anhaltspunkte für die sensorische Erkundung der Weißweine aus der Bourgogne:

### Farben und Nuancen:

weißgold, grüngold, gelbgold, gelbgrün, strohgelb, goldenes Gelb, gelborange, bernsteingelb...

### Die aromatischen Familien:

- **Vegetale Noten** können die jungen und frischen Weine auszeichnen: *Minze, Farn, Tabak, Johannisbeerblätter etc.*
- **Blumige Noten** sind Ausdruck für rassige Weine von großer Finesse: *Lindenblüte, Kamille, Eisenkraut, Weißdorn, Rose, Geißblatt, Hagebutte, Akazie, Ginster etc.*
- **Noten frischer Früchte**, wie Zitrusfrüchte und exotische Früchte, sind typisch für die jungen Weißweine: *Quitte, Birne, Apfel, Pfirsich, Zitrone, Grapefruit, exotische Früchte etc.*
- **Noten von Trockenfrüchten** finden sich in Weinen, die zu altern beginnen. Sie drücken die Komplexität

der Bourgogne-Weine aus: *Aprikose, Haselnuss (durch den Ausbau im Fass), Mandel, Walnuss, Orangenschale etc.*

- **Würzige Noten** werten die Weine auf – wie die Gewürze beim Kochen. Sie entstehen mit dem Alter und sind Merkmale großer Weine: *Vanille, Zimt, Sternanis, Pfeffer etc.*
- **Mineralische Noten** sind typisch für *Chablis*-Weine. Doch auch in Weinen der *Côte de Beaune* und aus dem *Mâconnais* sind sie zu finden: *Feuerstein, Steinstaub, Silex etc.*
- **Noten von Lebensmitteln** finden sich in Weinen, die bereits einige Jahre alt sind: *Honig, Karamell, Butter, Jod etc.*
- **Noten von Unterholz** erinnern an den Duft von feuchten Wäldern und nasser Erde: *Pilz, Trüffel, Baummoos etc.*

**Crémant de Bourgogne:** Betrachten Sie seine Farbe, seine Konsistenz und die Beständigkeit des Schaums, seine Finesse und die Bläschen.

# Aromen

## der Rotweine



Einige Anhaltspunkte für die sensorische Erkundung der Rotweine aus der Bourgogne

### Farben und Nuancen:

rotviolett, granatroter, rubinrot, Sauerkirsche, ziegelrot, Mahagoni...

Die Roséweine sind violettrosa, himbeerrosa, orange-, lachs- und graurosa...

### Die aromatischen Familien:

- **Noten frischer Früchte** zeigen sich hauptsächlich in den ersten Jahren, aber auch in sehr alten Weinen. Sie spiegeln die Merkmale der Rebsorte *Pinot Noir* wider: *Himbeere, Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, wilde Beeren, rote Johannisbeere*...
- **Blumige Noten** sind Aromen von großer Finesse. Die Rose wird oft in großen, gealterten Weinen wahrgenommen: *Rose, Veilchen, Pfingstrose*...
- **Vegetale Noten** können junge und frische Weine auszeichnen: *Knospe der schwarzen Johannisbeere, Gras, Tabak*...

- **Noten kandierter Früchte** sind Zeichen für einen Wein, der aus hervorragend gereiften Trauben hergestellt wurde und folglich oft ein Merkmal für Jahrgänge vollmundiger Weine: *Feige, Konfitüre, Trockenpflaume*...
- **Würzige Noten** werden in der Regel durch den Ausbau in Eichenfässern erzielt. Sie prägen die Nase und den Gaumen von Rotweinen: *Zimt, Lebkuchen, Lorbeer*...
- **Noten von Lebensmitteln**, wie Kaffee und Lakritz sind häufig das Ergebnis eines Ausbaus im Eichenfass. Karamellaromen sind typisch für alte und/oder weit entwickelte Weine: *Lakritz, geröstete Mandeln*...
- **Animalische Noten** findet man in alten Weinen. In dieser Entwicklungsstufe sind die fruchtigen Noten oft nicht mehr wahrnehmbar: *Fleisch, Wild, Moschus*...
- **Noten von Unterholz** erinnern an den Duft feuchter Erde. Sie zeichnen alte und weit entwickelte Weine aus: *Pilz, Trüffel, Moos*...

# Organoleptische Familien

für eine gelungene Kombination aus Speisen  
und **Weißweinen**

Lebhafte und  
fruchtige  
Weißweine



Intensive  
und blumige  
Weißweine

Runde und  
kräftige  
Weißweine



Frische und  
fruchtige  
Crémant de  
Bourgogne

Die Vielfalt der Bourgogne-Weine **verfeinert**  
Dessert und unabhängig

# Organoleptische Familien

für eine gelungene Kombination aus Speisen  
und **Rotweinen**

Junge und  
fruchtige  
Rot- und  
Roséweine



Tanninhaltige  
und  
vollmundige  
Rotweine

Komplexe  
und runde  
Rotweine



Kräftige und  
rassige  
Rotweine

**jedes Essen** – von der Vorspeise bis zum  
vom Kochstil.

# Die Bourgogne-Weine

*einzigartige Weine für schöne Genussmomente*

Das Weinanbaugebiet Bourgogne bringt einzigartige, sinnliche Weine hervor mit außerordentlich vielseitigen aromatischen und geschmacklichen Merkmalen.

Dank dieser Vielfalt sind die Bourgogne-Weine die passenden Begleiter für besondere Ereignisse, wie das Beisammensein mit guten Freunden.

Es gibt **für jeden Anlass den richtigen Bourgogne-Wein**: ein unerwarteter Besuch von Freunden, ein Empfang zu Hause, ein Geschäftsessen, eine Hochzeit etc.

Beim Öffnen eines Bourgogne-Weins fängt der Genuss bereits an, wie der Beginn einer Geschichte ... Das Verkosten schenkt intensiven, unvergleichlichen Genuss und unvergessliche Erinnerungen.



# Für jeden

*die passenden Bourgogne-Weine*



## Der Weinliebhaber

Die **Appellations Régionales** und die **Appellations Villages** der Bourgogne bieten ihm eine Qualitätsgarantie.

## Der Weinkenner

Die **Premiers Crus** und **Grands Crus** bieten ihm **eine geschmackliche Entdeckung und bereichern seine Kenntnisse**.



## Der Feierfreudige

Der Feierfreudige ist kein Experte, sucht jedoch ein **gehobenes Verkostungs- und Geschmackserlebnis**, wie es die **Appellations Villages** und die **Premiers Crus** bieten.

## Der Anspruchsvolle

Er entscheidet sich bevorzugt für die **renommiertesten Premiers Crus und Grands Crus**, um seine soziale Stellung zu unterstreichen.



# In der Bourgogne

*haben Gastfreundschaft  
und teilen Tradition*



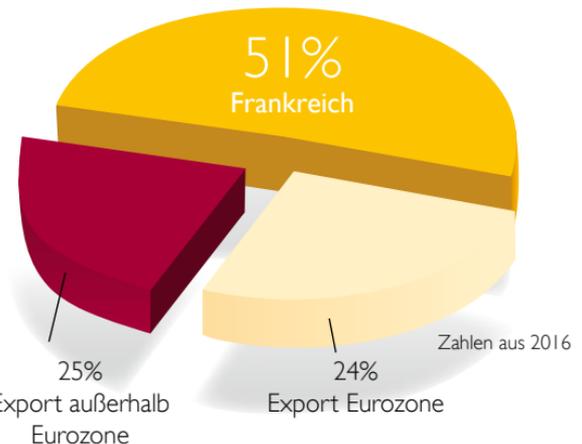
Von traditionellen Festen bis hin zu weintouristischen Besichtigungen: Die Winzer, Handelshäuser und Winzergenossenschaften legen Wert darauf, ihren **Besuchern**, die den Reichtum und die Vielfalt der Bourgogne-Weine und der Region erkunden, **einen optimalen Empfang zu bereiten**. Dazu gehören Kellerbesichtigungen, Essen in einem Weinkeller, Gästezimmer auf dem Weingut, Weinwanderungen – zu Fuß, mit dem Rad oder auf dem Rücken eines Esels –, Weinfeste und vieles mehr.

Das gesamte Weintourismus-Angebot rund um das Thema Weintourismus in der Bourgogne finden Sie auf: [www.bourgogne-wines.com](http://www.bourgogne-wines.com)

# Die Weine

*der Bourgogne werden auf der ganzen  
Welt geliebt*

- Jahresproduktion: circa **183 Millionen Flaschen**, 0,4% der weltweiten Weinproduktion.
- **Jede 2. Flasche Bourgogne-Wein** wird exportiert.
- Die Bourgogne-Weine stellen **wertmäßig 3% des weltweiten Weinhandels** dar.



Die Bourgogne-Weine sind auf allen Märkten eine unverzichtbare Referenz und genießen eine sehr große Bekanntheit.

# Aktionen und Hilfsmittel

## vom BIVB

### Aktionen:

- **Treffen** mit Winzern, Handelshäusern und Winzergenossenschaften, die Ihnen ihre Weine vorstellen.
- **Seminare** über Bourgogne-Weine, inkl. Verkostung.
- **Die Weinmesse “Les Grands Jours de Bourgogne”:** Die fünftägige internationale Messe der Bourgogne-Weine, auf der Weine aller Appellationen vorgestellt werden, ist ausschließlich Einkäufern vorbehalten. Sie findet alle zwei Jahre im März statt.  
 [www.grands-jours-bourgogne.com](http://www.grands-jours-bourgogne.com)

### Hilfsmittel:

- **Das Schulungsmodul “E-Learning”:** ein interaktives Modul für die selbstständige Wissensvertiefung über die Bourgogne-Weine. Verfügbar auf der Website: [www.bourgogne-wines.com](http://www.bourgogne-wines.com) → Rubrik: Professional access
- **Der Shop:** Verkauf von Karten des Weinanbaugebiets, Postern, Broschüren, Führern, Schürzen, Korkenziehern, Krawatten. Im Online-Shop bestellen: [www.bourgogne-wines.com](http://www.bourgogne-wines.com) → Rubrik: Professional access

- **Die Ecole des Vins de Bourgogne:** Seminare zu den Besonderheiten der Bourgogne-Weine. Anmeldung auf [www.ecoledesvins-bourgogne.fr](http://www.ecoledesvins-bourgogne.fr) 
- **Das Dokumentationszentrum Centre Doc** (Centre de Ressources Documentaires): Möglichkeit zum Nachschlagen bzw. Bereitstellung von Büchern, Studien, Zeitschriften und Magazinen. Kontakt: [documentation@bivb.com](mailto:documentation@bivb.com)
- **Die Website in französischer und englischer Sprache:** Hier finden Sie sämtliche Informationen über Bourgogne-Weine, die Appellationen, Wein-Speisen-Harmonien, die Verkostung, Weintourismus sowie den Terminkalender. [www.bourgogne-wines.com](http://www.bourgogne-wines.com)
- **Profi-Bereich der Website (Professional access):** Nutzen Sie das Verzeichnis der Winzer und Handelshäuser und finden Sie zahlreiche Informationen über die Aktivitäten sowie die neuesten Wirtschaftsdaten zu den Bourgogne-Weinen.
- **Micro-Websites in anderen Sprachen:** Informationsportal über die Bourgogne-Weine
- **Der Newsletter “Bourgognes International”:** Erhalten Sie ein Mal pro Monat den Newsletter über die Bourgogne-Weine, mit Informationen über die wirtschaftliche Entwicklung des Weinanbaugebiets, die Weinverkostung, Aktuelles über Weingüter, Handelshäuser und Kellereien sowie die Termine der nächsten Veranstaltungen. Abonnieren Sie den Newsletter in der Rubrik “Professional Access” auf der Website [www.bourgogne-wines.com](http://www.bourgogne-wines.com)

*Für weitere Auskünfte zu den angebotenen Hilfsmitteln kontaktieren Sie uns:*

E-Mail: [bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)

Tel.: + 33 (0)3 80 25 04 80



**BOURGOGNES**

*Fachverband der  
Bourgogne-Weine*

12 Boulevard Bretonnière - BP 60150  
21204 Beaune cedex - France

Tél. : +33 (0)3 80 25 04 80 - Fax : +33 (0)3 80 25 04 81

[bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)

[www.bourgogne-wines.com](http://www.bourgogne-wines.com)



**EDITION ALLEMANDE**

[www.grandpavois.fr](http://www.grandpavois.fr) • RCS B 349125872 • Gedruckt mit pflanzlichen Farben auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft bei einem Drucker, der mit dem französischen Umweltzertifikat "IMPRIMERIE" ausgezeichnet ist.

Ausgabe 2017 – Fotowachweis: BVB / DR / Bibliothèque municipale de Dijon / Gaudette D / Momnier H. / Bernuy J.L. / Armellephotographie.com / Image & Associés / Erwin / Muzard J.P. / Clemencet D.

Der Missbrauch von Alkohol schadet Ihrer Gesundheit. In Maßen genießen.