

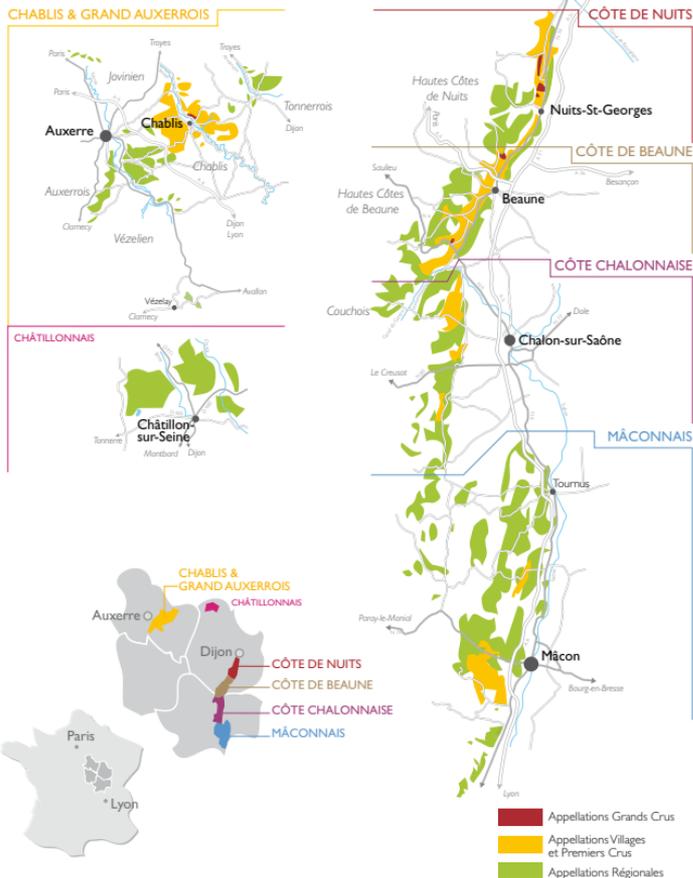


**VOYAGE**  
en Bourgogne



**PASSEPORT**

# La Bourgogne et ses cinq régions viticoles



# La Bourgogne aujourd'hui

## Une situation géographique unique

La Bourgogne est à la croisée des influences méditerranéennes au sud, continentales au nord et océaniques à l'ouest. Cette situation géographique du vignoble confère aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la terre d'élection des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

## Le vignoble et les vins de Bourgogne en quelques chiffres :

- Environ 230 km du nord au sud
- 28 841 hectares de vignes en production, 7 % du vignoble français d'AOC\*
- Environ 187 millions de bouteilles produites chaque année, 0,5 % de la production vinicole mondiale\*

\* Données moyennes 2010-2014

# 2000 ans

## de construction de terroir

Un vignoble millénaire qui cultive traditions et savoir-faire



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



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

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

**1936 :**  
Création de la première Appellation d'Origine Contrôlée

**4 juillet 2015 :**  
Les Climats du vignoble de Bourgogne sont inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO

I<sup>er</sup> - II<sup>e</sup>

312

XI<sup>e</sup>

XV<sup>e</sup>

XVIII<sup>e</sup>

1936

2015

**312 :**  
I<sup>er</sup> écrit attestant de l'existence du vignoble de Bourgogne



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

**2015 :**  
3 850 domaines viticoles  
250 maisons de négoce  
17 caves coopératives\*  
\* Moyenne 5 ans



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

Cette histoire est à l'origine des valeurs fondatrices du vignoble bourguignon :

- L'authenticité grâce à la longévité des savoirs et des savoir-faire
- La qualité obtenue grâce au travail de précision exercé depuis deux millénaires
- La naturalité, avec des méthodes culturales respectueuses de leur environnement



# Le terroir de Bourgogne

*une richesse inestimable*



Le terroir en Bourgogne est une alchimie subtile et durable entre :

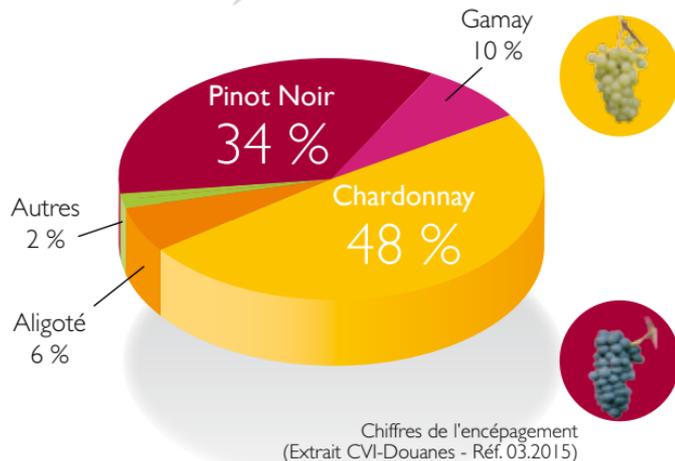
- Les cépages
- Un ensemble d'éléments naturels
  - La météorologie
  - L'exposition et l'orientation des vignes
  - Le sol et le sous-sol
- Le savoir-faire des hommes



# La Bourgogne

## le berceau naturel

*de cépages nobles*



Les vins de Bourgogne sont des vins majoritairement mono-cépages, ce qui leur apporte une grande pureté d'expression. Notre vignoble reste **la référence absolue pour la production de Chardonnay et de Pinot Noir** de caractère. Une partie de nos vins sont issus d'autres cépages tels que le Gamay ou l'Aligoté.

# Les éléments naturels

## Une météorologie propice :

- En raison de son emplacement géographique unique, la Bourgogne est exposée à un **climat semi-continental**.
- Selon les saisons, le vignoble bénéficie des influences de l'océan (au printemps et à l'automne), du continent (en hiver) ou du sud (en été).
- **L'ensoleillement et les températures élevées en été permettent une maturation optimale du raisin**, concentrant ainsi les arômes.



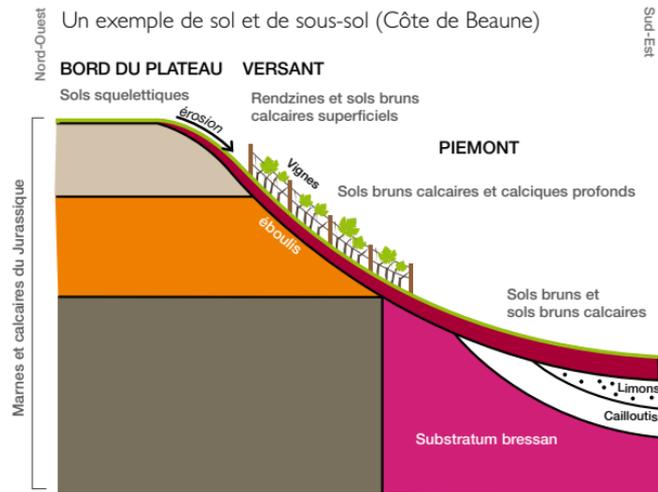
## Une exposition et une orientation qui favorisent la qualité :

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



## Le sol et le sous-sol, irremplaçables et inimitables :

- Le sous-sol de Bourgogne a été formé il y a entre 150 et 180 millions d'années.
- Il est principalement composé de marnes et calcaires d'origine marine du Jurassique.
- C'est dans le calcaire que les racines vont puiser la finesse, la richesse et la minéralité caractéristiques aux appellations de Bourgogne.



# Les « Climats »

*l'expression ultime du terroir en Bourgogne*



- Typiquement bourguignon, les Climats sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes, ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de terroir.
- Les Climats transmettent à chaque Appellation de Bourgogne une **personnalité organoleptique unique et remarquable**.
- **Plus de 600 Climats classés en Premiers Crus** constituent le vignoble de Bourgogne.

## Les clos : l'illustration des Climats de Bourgogne

- En Bourgogne, un clos correspond à **un Climat entouré de murs**.
- Mondialement connus, **les clos ont façonné le paysage du vignoble de Bourgogne**.

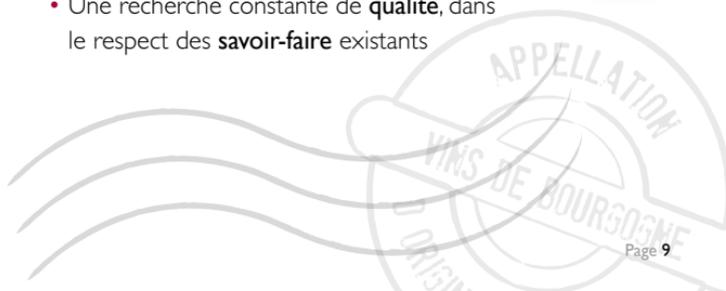


# Viticulture en Bourgogne

*un savoir-faire d'exception qui façonne des vins uniques*

Bien que « **traditionnelle** », la viticulture en Bourgogne est constamment en **mouvement** et en recherche d'excellence avec :

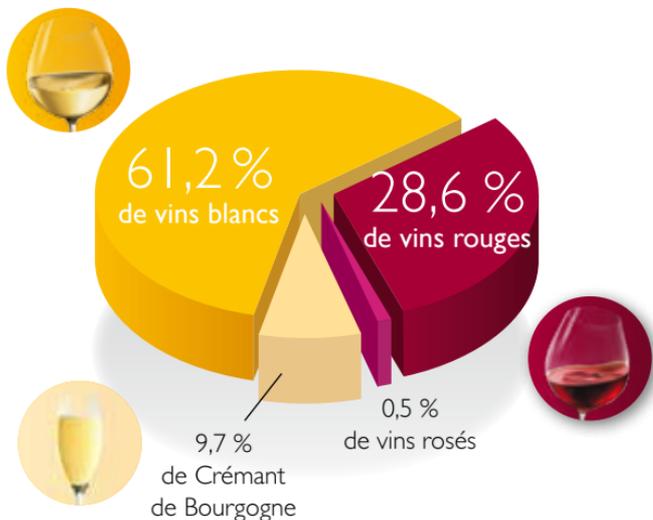
- Une **approche respectueuse** de la vigne, de la terre et du terroir
- Des **méthodes de vinification non interventionnistes**
- Des pratiques culturelles et des techniques d'élevage des vins **qui font référence**
- Une recherche constante de **qualité**, dans le respect des **savoir-faire** existants



# Des vins

uniques et universels

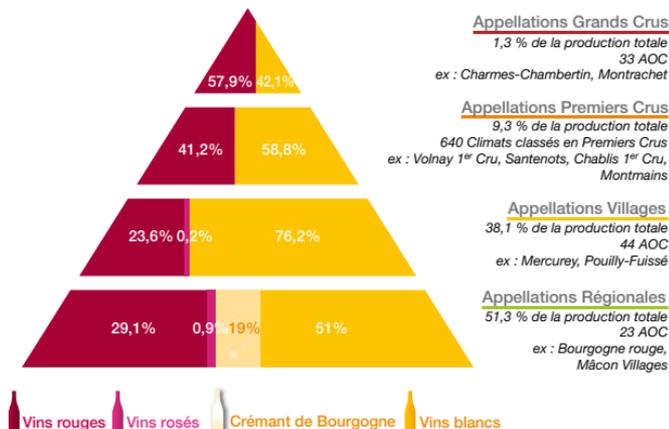
Les vins de Bourgogne, une palette de couleur complète



Données moyennes production 2010-2014

Les appellations expriment la diversité de caractères des vins de Bourgogne.

Tous les vins de Bourgogne sont des **Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)**, aujourd'hui au nombre de 100.



Données moyennes production 2010-2014

# La diversité

*un atout pour les vins  
de Bourgogne*



- Les vins de Bourgogne combinent une offre de **vins de garde** et de **vins à consommer plus jeunes**.

- Parce que nos vins sont des vins majoritairement mono-cépages, **la notion de millésime est importante**.

Chaque millésime a ainsi sa propre personnalité.



# Déguster

*pour mieux découvrir les vins  
de Bourgogne*

L'expression aromatique des vins de Bourgogne, résultat de l'extraordinaire alchimie entre les terroirs, le climat, les cépages et le savoir-faire des hommes, est incomparable et inimitable.

*Les vins de Bourgogne, qu'ils soient rouges ou blancs, se distinguent d'une manière générale par l'extraordinaire finesse et élégance des arômes qui jouent de subtilité plutôt que de puissance.*

La richesse aromatique, l'équilibre remarquable, la fraîcheur et l'étonnante tenue en bouche des vins de Bourgogne en font des vins de plaisir que l'on aime à partager.



# Arômes

## des vins blancs



Quelques repères pour vous guider dans la découverte sensorielle des vins blancs de Bourgogne.

### Couleurs et nuances :

Or blanc, or vert, or doré, jaune vert, jaune paille, jaune doré, jaune orangé, jaune ambré...

### Les familles aromatiques :

- **Les notes végétales** peuvent révéler des vins jeunes et frais : *menthe, fougère, tabac, feuille de cassis...*
- **Les notes florales** sont le signe de vins racés, d'une grande finesse : *tilleul, camomille, verveine, aubépine, rose, chèvrefeuille, églantine, acacia, genêt...*
- **Les notes de fruits frais**, agrumes et fruits exotiques se dévoilent sur des vins blancs jeunes : *coing, poire, pomme, pêche, citron, pamplemousse, fruits exotiques...*
- **Les notes de fruits secs** se rencontrent sur des vins qui commencent à vieillir et indiquent toute la

complexité des vins de Bourgogne : *abricot, noisette (lié à un élevage en fût), amande, noix, écorces d'orange...*

- **Les notes épicées**, comme en cuisine, relèvent les vins. Elles viennent avec l'âge et sont le signe de grands vins : *vanille, cannelle, anis étoilé, poivre...*
- **Les notes minérales** sont par excellence celles des vins de Chablis. Mais des vins blancs de la Côte de Beaune et du Mâconnais en possèdent également : *pierre à fusil, poudre de pierre, silex...*
- **Les notes alimentaires** marquent un vin qui a déjà quelques années : *miel, caramel, beurre, iode...*
- **Les notes de sous-bois** évoquent les senteurs d'un sous-bois humide et la terre mouillée : *champignon, truffe, mousse d'arbre...*

**Crémant de Bourgogne** : pour l'apprécier, on observe la couleur, la consistance et la persistance de la mousse, la finesse et la bulle.

# Arômes

## des vins rouges



Quelques repères pour vous guider dans la découverte sensorielle des vins rouges de Bourgogne.

### Couleurs et nuances :

Rouge violacé, grenat, rouge rubis, cerise griotte, rouge brique, tuilé, acajou...

Les vins rosés sont rose violacé, rose framboise, orangés, saumonés, gris...

### Les familles aromatiques :

- **Les notes de fruits frais** se dévoilent essentiellement dans les premières années et aussi sur des vins très vieux. Elles expriment les caractéristiques du cépage Pinot Noir : *framboise, cerise, mûre, cassis, baies sauvages, groseille...*
- **Les notes florales** sont des arômes d'une grande finesse. La rose apparaît souvent sur les grands vins rouges âgés : *rose, violette, pivoine...*
- **Les notes végétales** peuvent révéler des vins jeunes et frais : *bourgeon de cassis, herbe, tabac...*

- **Les notes de fruits confits** indiquent un vin vinifié avec des raisins à belle maturité et révèlent donc souvent un millésime de vins riches : *figue, confiture, pruneaux...*
- **Les notes épicées** sont généralement apportées par l'élevage en fût de chêne. Elles marquent les vins rouges au nez comme en bouche : *cannelle, pain d'épices, laurier...*
- **Les notes alimentaires** de café, de réglisse sont souvent le fruit d'un élevage en fût. Les arômes de caramel révèlent des vins vieux et/ou évolués : *réglisse, amande grillée...*
- **Les notes animales** sont les arômes des vieux vins. À ce stade, les notes de fruits ont souvent disparu : *viande, gibier, musc, fauve...*
- **Les notes de sous-bois** évoquent les senteurs de terres mouillées. Elles se révèlent sur des vins vieux et évolués : *champignon, truffe, mousse d'arbre...*

# Des familles organoleptiques

pour réussir vos accords  
mets et vins blancs

Blancs  
vifs  
et fruités



Blancs  
intenses  
et floraux

Blancs  
ronds  
et puissants



Crémant  
de  
Bourgogne  
frais  
et fruités

# Des familles organoleptiques

pour réussir vos accords  
mets et vins rouges

Rouges  
et rosés  
jeunes  
et fruités



Rouges  
tanniques  
et corsés

Rouges  
charnus  
et ronds



Rouges  
puissants  
et racés

La richesse des vins de Bourgogne permet de  
quelque soit le

**sublimier tous les repas**, de l'entrée au dessert,  
style de cuisine.

# Les Bourgognes

*des vins uniques pour sublimer tous les moments de dégustation*

Le vignoble de Bourgogne donne naissance à des vins uniques et sensuels aux caractéristiques aromatiques et gustatives d'une extraordinaire variété.

Grâce à leur diversité, les vins de Bourgogne accompagnent les grandes occasions comme les moments de complicité entre amis.

Il y a un **vin de Bourgogne pour chaque occasion** : une visite impromptue d'amis, recevoir à la maison, un dîner d'affaires, un mariage...

Déboucher une bouteille de Bourgogne, c'est déjà le savourer, c'est une histoire qui commence... Le déguster apporte un plaisir intense et inégalé et laisse un souvenir impérissable.



# À chacun

*ses vins de Bourgogne*



## L'amateur

Les **Appellations Régionales** puis **Appellations Villages** de Bourgogne lui offrent un gage de qualité.

## Le connaisseur

Les **Premiers Crus** et **Grands Crus** lui offrent découverte gustative et enrichissement de connaissances.



## Le festif

Sans être connaisseur, le festif recherche la dégustation et une expérience aromatique de qualité offerte par les **Appellations Villages** et **Premiers Crus**.

## Le sophistiqué

Il se tourne plus spécifiquement vers les **Premiers Crus les plus prestigieux** et les **Grands Crus**, pour affirmer son statut social.



# En Bourgogne

*hospitalité et partage sont de coutume*



Des fêtes traditionnelles aux visites œno-touristiques...

Les viticulteurs, maisons de négoce et caves coopératives mettent un point d'honneur à **réserver le meilleur accueil aux visiteurs** découvrant à la fois la richesse et la diversité des vins de Bourgogne et de la région.

Visites de caves, repas dans une cave, chambres d'hôtes au domaine, randonnées dans les vignes, à pied, à vélo, à dos d'âne, fêtes viticoles,

etc.

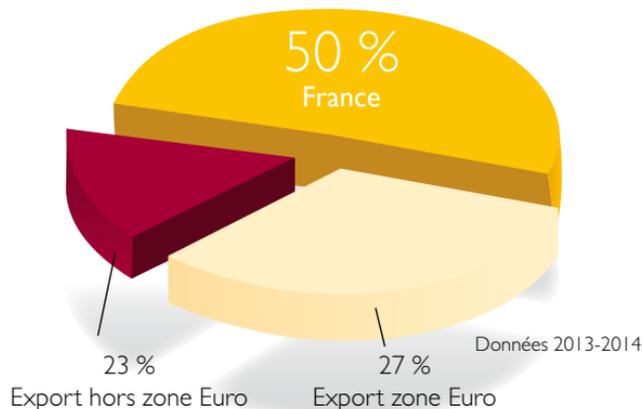
Toute l'offre Tourisme Viticole en Bourgogne est consultable sur : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)



# Les vins

*de Bourgogne s'exportent et s'apprécient aux 4 coins du monde*

- Environ **187 millions de bouteilles** produites chaque année, 0,5 % de la production vinicole mondiale.
- **1 bouteille de vin de Bourgogne sur 2** est vendue à l'export.
- Les vins de Bourgogne représentent **3 % des échanges mondiaux de vins en valeur**.



Les vins de Bourgogne représentent une référence incontournable sur chaque marché, où ils bénéficient d'une très forte notoriété.

# Les actions et outils

## que met le BIVB à votre disposition

### Les actions :

- **Des rencontres** avec les viticulteurs, maisons de négoce et caves coopératives, qui vous feront déguster leurs vins.
- **Des séminaires** de formation aux vins de Bourgogne, avec dégustation.
-  **Les Grands Jours de Bourgogne** : salon mondial des vins de Bourgogne exclusivement réservé aux prescripteurs, organisé sur 5 jours, où tous les vins de Bourgogne sont mis à l'honneur. Tous les 2 ans au mois de mars.  
[www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr)

### Les outils :

- **Le module de formation à distance « E-learning »** : support interactif pour approfondir ses connaissances sur les vins de Bourgogne en toute autonomie. Disponible sur le site : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr) → Rubrique Espace Professionnels
- **La Boutique des vins de Bourgogne** : vente de cartes viticoles, posters, brochures, guides, tabliers, tire-bouchons, cravates. Commande possible sur La Boutique en ligne du site : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr) → Rubrique Espace Professionnels

- **L'Ecole des Vins de Bourgogne** : formations pour mieux connaître les spécificités des vins de Bourgogne. Pour s'inscrire : [www.ecoledesvins-bourgogne.fr](http://www.ecoledesvins-bourgogne.fr) 
- **Le CentreDoc (Centre de Ressources Documentaires)** : consultation et mise à disposition d'ouvrages, d'études, de magazines et revues. Contact : [documentation@bivb.com](mailto:documentation@bivb.com)
- **Le site Internet français-anglais**  
Retrouvez toutes les informations sur les vins de Bourgogne, les appellations, les accords mets et vins, la dégustation, le tourisme viticole et l'agenda. Consultez l'annuaire des vigneron et maisons.  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)
- **Rubrique Espace Professionnels du site Internet** : Toutes les informations sur les actions et sur l'actualité économique des vins de Bourgogne.
- **Les mini-sites étrangers** : Portail d'informations sur les vins de Bourgogne.
- **La newsletter « Bourgognes International »** : Recevez 1 fois par mois la lettre d'actualité sur les vins de Bourgogne, pour tout savoir sur les tendances économiques du vignoble, la dégustation, l'actualité des domaines, maisons et caves, et l'agenda des prochaines manifestations. Inscrivez-vous sur la rubrique Espace Professionnels du site Internet.

Pour plus d'informations sur ces outils, contactez-nous :

[bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com) + 33 (0)3 80 25 04 80



**BOURGOGNES**

*Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne*

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.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

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

