



Les vins de Bourgogne


BOURGOGNES

La Bourgogne Viticole



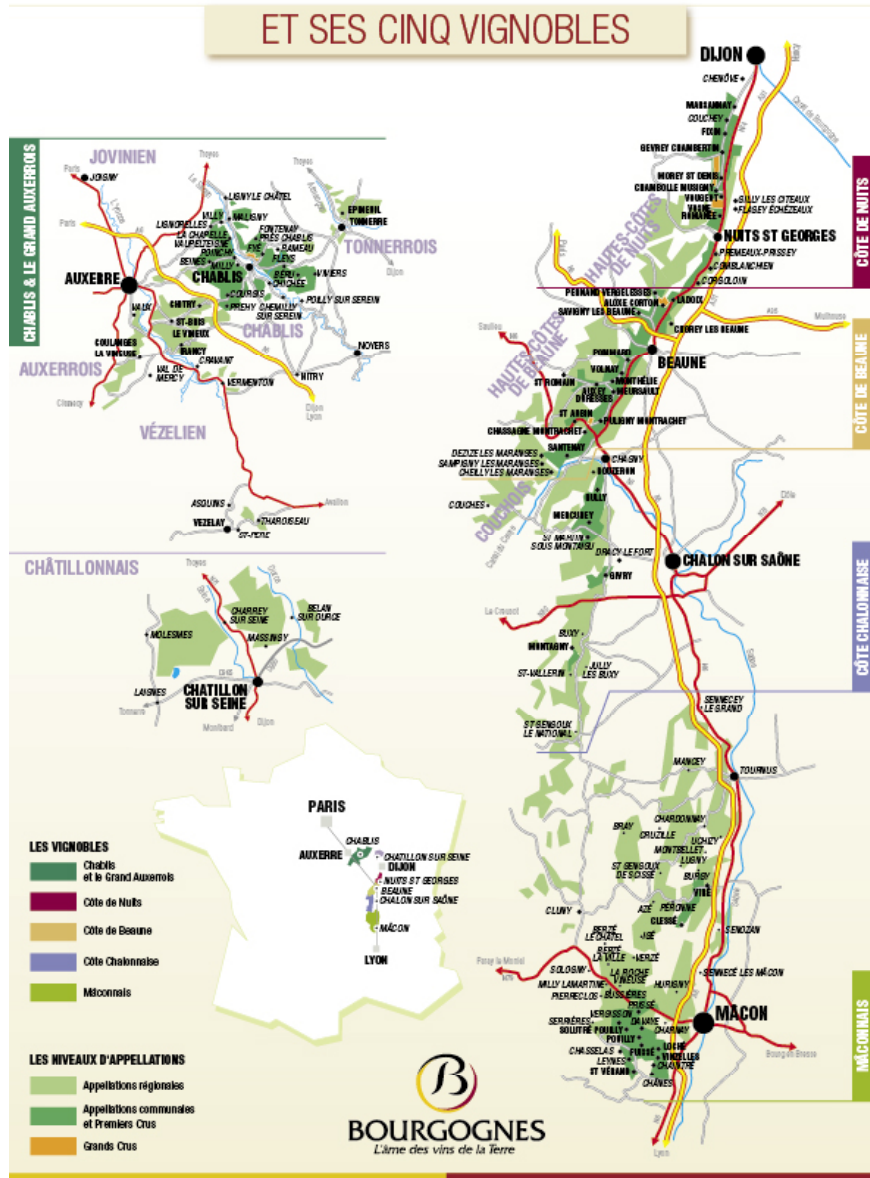
BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre.



BOURGOGNES

La Bourgogne Viticole

LA BOURGOGNE ET SES CINQ VIGNOBLES

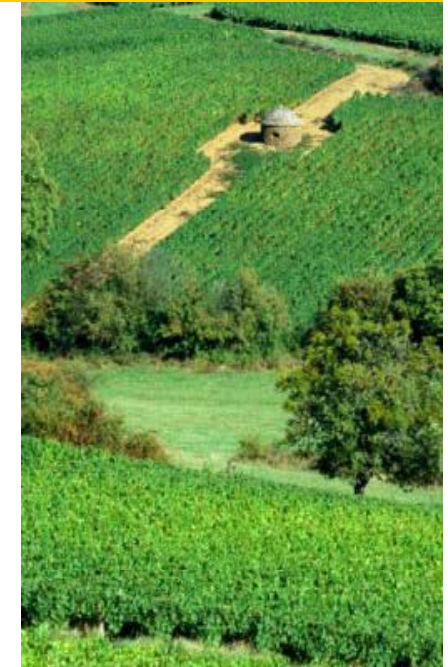


Le vignoble de Bourgogne s'étend sur 5 grandes régions :

- ➔ Chablis - Auxerrois
- ➔ Côte de Nuits
- ➔ Côte de Beaune
- ➔ Côte Chalonnaise
- ➔ Mâconnais

La Bourgogne viticole en quelques chiffres

- 26 500 hectares de vignes en production
- 1,5 millions d'hectolitres, soit 200 millions de bouteilles
vins blancs : 68 %
vins rouges : 32 %
- 3% de la production française
5% de la production d'A.O.C
0,5 % de la production mondiale
- 100 Appellations d'Origine Contrôlées et 562 climats classés en premier cru
- 4300 domaines viticoles, 112 maisons de négoce, 17 caves coopératives



Les artisans naturels de la qualité



- Sols et sous-sols composés de terrains sédimentaires constitués d'argile, de marnes et de calcaires déposés il ya 150 millions d'années (jurassique) sur un substrat encore plus ancien.
Très grande diversité de terrains (100 appellations, 562 premiers crus)
- Un climat de type semi-continentale avec des hivers longs et froids (nécessaire au repos de la vigne), des printemps cléments et relativement pluvieux (favorables au développement végétatif de la vigne) et des étés souvent très chauds, secs et ensoleillés (indispensable à la bonne maturation des raisins).

Les artisans naturels de la qualité



- La Bourgogne est le berceau de 2 grands cépages :
 - Le chardonnay (46% de l'encépagement) qui donne naissance à tous les vins blancs (sauf Bourgogne Aligoté et Bouzeron)
 - Le Pinot Noir (36% de l'encépagement) qui produit tous les vins rouges (sauf Bourgogne Passe-tout-grain et Mâcon)
 - Autres cépages : Aligoté (blanc-6%), Gamay (rouge-11%), Sauvignon et César.

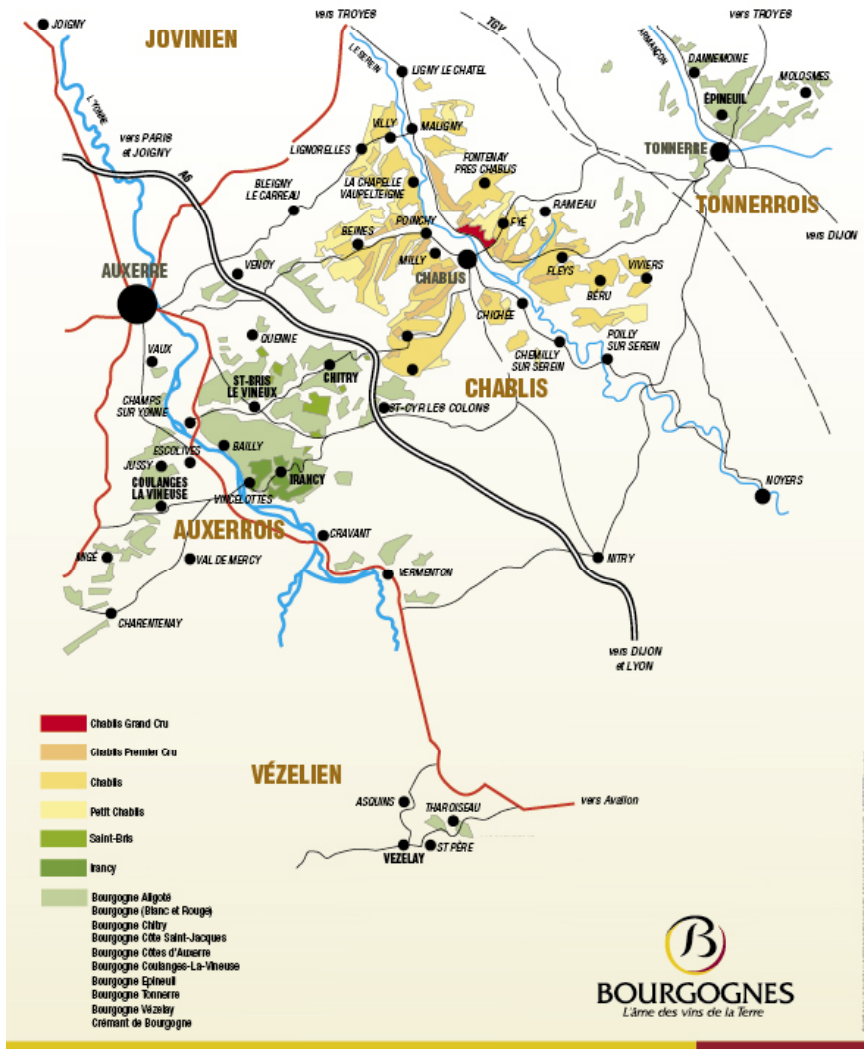
Les vignobles de l'Yonne

- Vignobles situés sur les coteaux des vallées du Serein, de l'Yonne et de l'Armançon, au nord de la Bourgogne.
- Le vignoble de **Chablis**
- Les vignobles du **Grand Auxerrois**



Le vignoble de Chablis

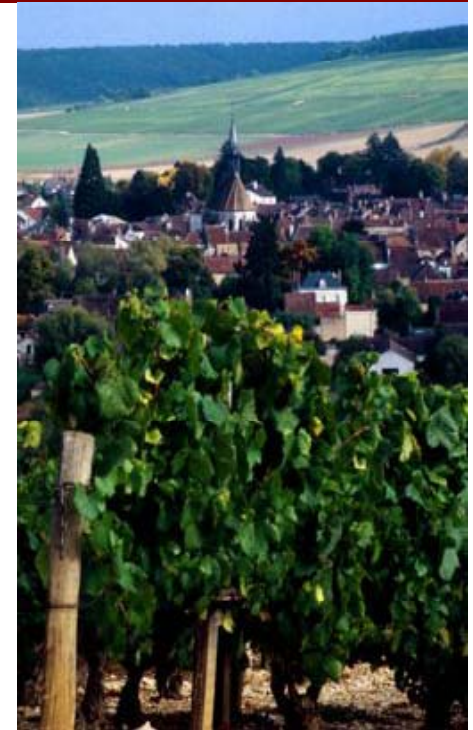
LE VIGNOBLE DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS



- Le vignoble de Chablis se situe dans le quart nord-est de la France, dans le nord de la Bourgogne, autour de la petite ville de Chablis et de 19 autres villages et hameaux du département de l'Yonne.
- **Superficie** : 4500 ha
- **Production** :
vin blanc exclusivement

Les terroirs de Chablis

- Les sols sont de nature sédimentaire formés progressivement à l'ère du Jurassique Supérieur (180 millions d'années).
- Si l'élément argilo-calcaire domine, la singularité géologique de Chablis réside dans cette couche, appelée kimméridgienne, aisément repérable par la présence de millions de petits coquillages fossiles (*Exogyra virgula*).



Les AOC de Chablis

- **Petit Chablis**
 - **Chablis**
- **Chablis 1er Cru** avec 40 climats dont 17 principaux : Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Fourchaume, Vaillons, Montmains, Côte de Léchet, Beuroy, Vau Ligneau, Vau de Vey, Vaucoupin, Vosgros, Les Fourneaux, Côte de Vaubarousse, Berdiot, Chaume de Talvat, Côte de Jouan, Les Beuregards.
- **Chablis Grand Cru** avec 7 climats : Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, Vaudésir.



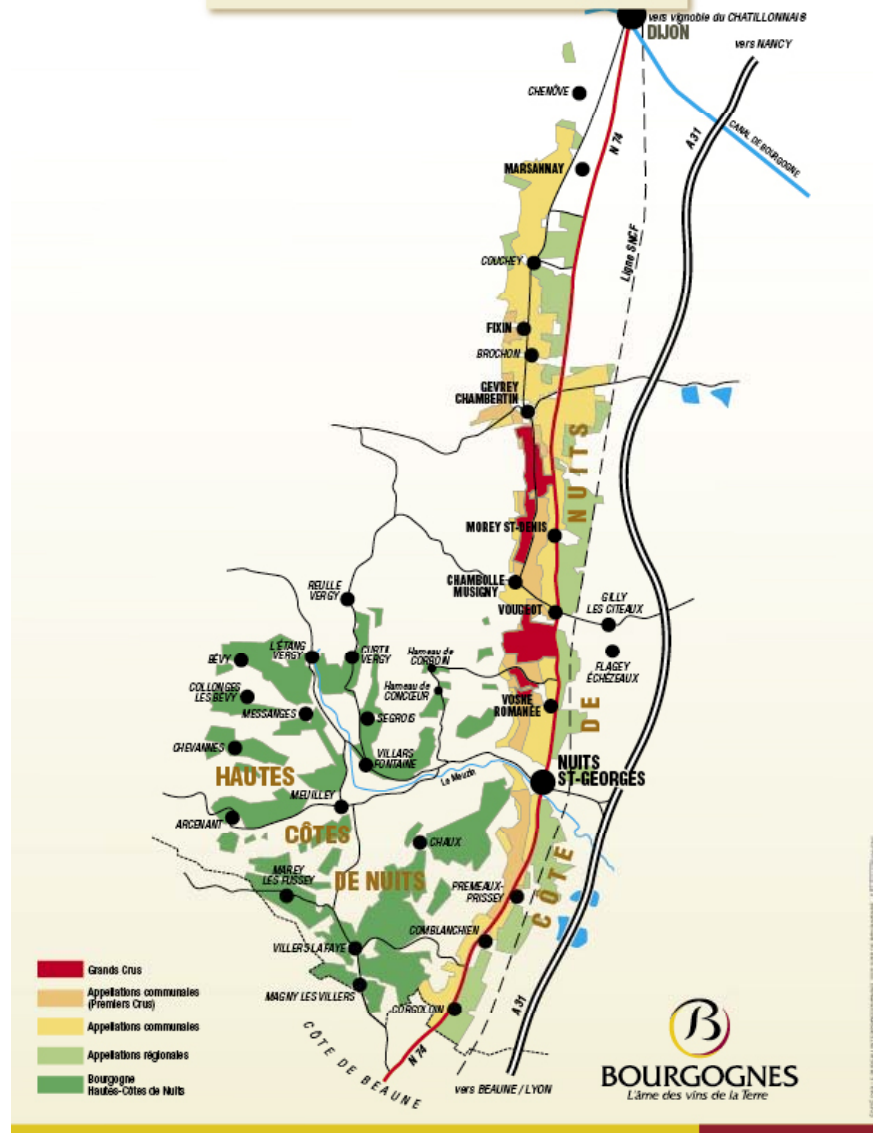
Les vignobles du Grand Auxerrois



- **Vignobles distincts** : Auxerrois, Jovinien, Tonnerrois, Vézélien
- **Superficie totale** : 1600 hectares
- **Appellations** :
 - toutes les appellations régionales génériques
 - les appellations régionales identifiées Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Vézelay, Saint-Bris, Bourgogne Epineuil, Bourgogne Côte Saint-Jacques
 - L'appellation communal Irancy

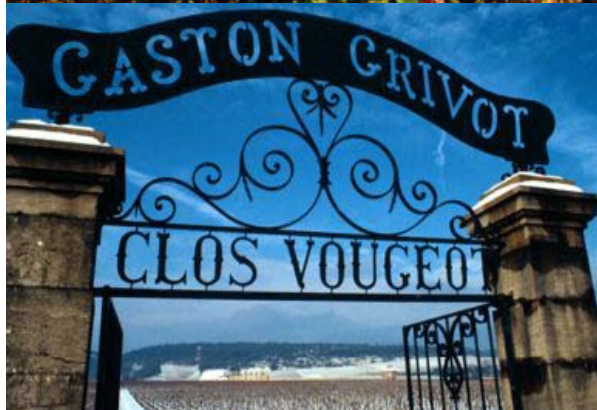
Le vignoble de la Côte de Nuits

VIGNOBLE DE LA CÔTE DE NUITS ET DES HAUTES CÔTES DE NUITS



- Sur une trentaine de kilomètres se succèdent les villages de Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges.

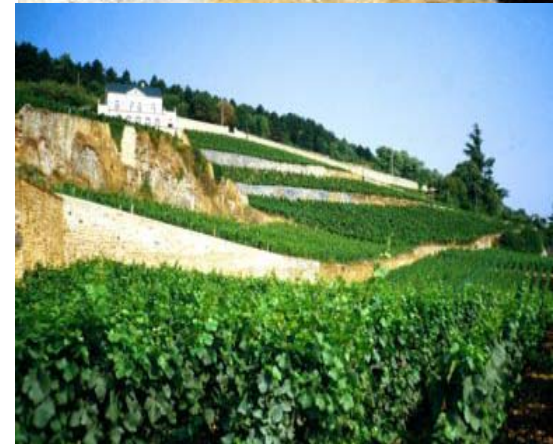
Le vignoble de la Côte de Nuits



- **Superficie** : 3600 ha
- **Production** :
92% vins rouges - 8% vins blancs
- **Appellations Régionales** :
28% de la superficie
- **Appellations communales et premiers crus** :
62% de la superficie
- **Appellations Grands Crus** :
10% de la superficie

Les terroirs de la Côte de Nuits

- Les pentes sont vives dans la partie supérieure, plus modérées dans le tiers inférieur du versant où les terres rouges arrachées aux plateaux se mêlent à des éboulis calcaires. Les sols sont pierreux.
- La Côte de Nuits est le terroir de prédilection du Pinot Noir, cépage rouge traditionnel de la Bourgogne. On trouve néanmoins, en de rares endroits, le cépage Chardonnay en blanc, lui aussi traditionnel en Bourgogne.



Le vignoble des Hautes Côtes de Nuits

- Le vignoble s'adosse sur les plateaux bourguignons de l'arrière-côte du vignoble de la Côte de Nuits, creusés par un réseau de vallées.
- **Superficie** : 650 ha
- **Production** : 85% vins rouges - 15% vins blancs
- **AOC** : Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

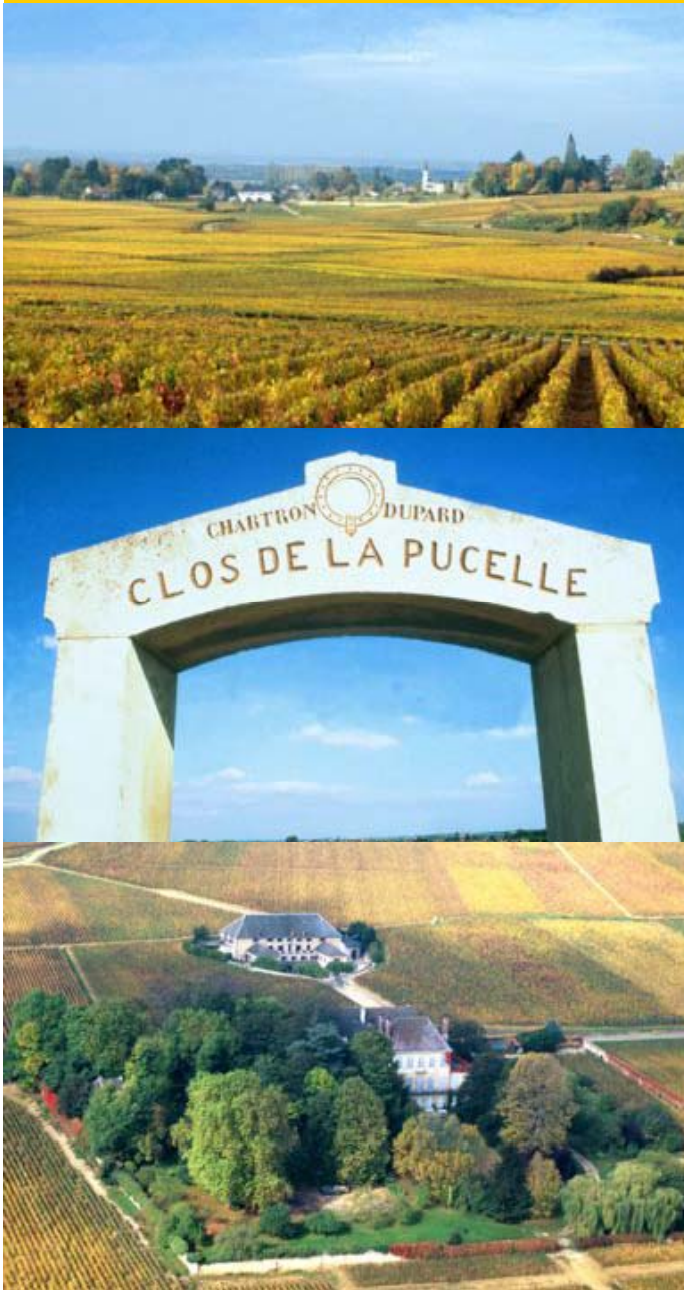


Les AOC de la Côte de Nuits



- **AOC Régionales**
- **10 AOC Communales et premiers crus :**
Marsannay, Marsannay Rosé, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits Villages
- **23 Grands crus rouges**
1 Grand cru blanc

Le vignoble de la Côte de Beaune



- **Superficie** : 5900 ha
- **Production** :
60% vins rouges - 40% vins blancs
- **Appellations Régionales** :
30% de la superficie
- **Appellations communales, premiers crus, Grands Crus** :
65% de la superficie

Les terroirs de la Côte de Beaune

- L'assise des sols de la Côte de Beaune est constituée de calcaires marneux et de marnes de l'époque du jurassique moyen et supérieur .
- Il s'agit le plus souvent de sols bruns mêlés de cailloux et de graviers de calcaires durs.



Les AOC de la Côte de Beaune

- **AOC Régionales** : toute la gamme des génériques
- **21 AOC Communales** :
Ladoix, Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Volnay-Santenots, Monthélie, Meursault, Blagny, Auxey-Duresses, Saint-Romain, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Santenay, Maranges, Côte de Beaune-villages, Côte de Beaune.
272 climats classés en premier cru
- **7 Grands Crus blancs**
1 Grand Cru rouge

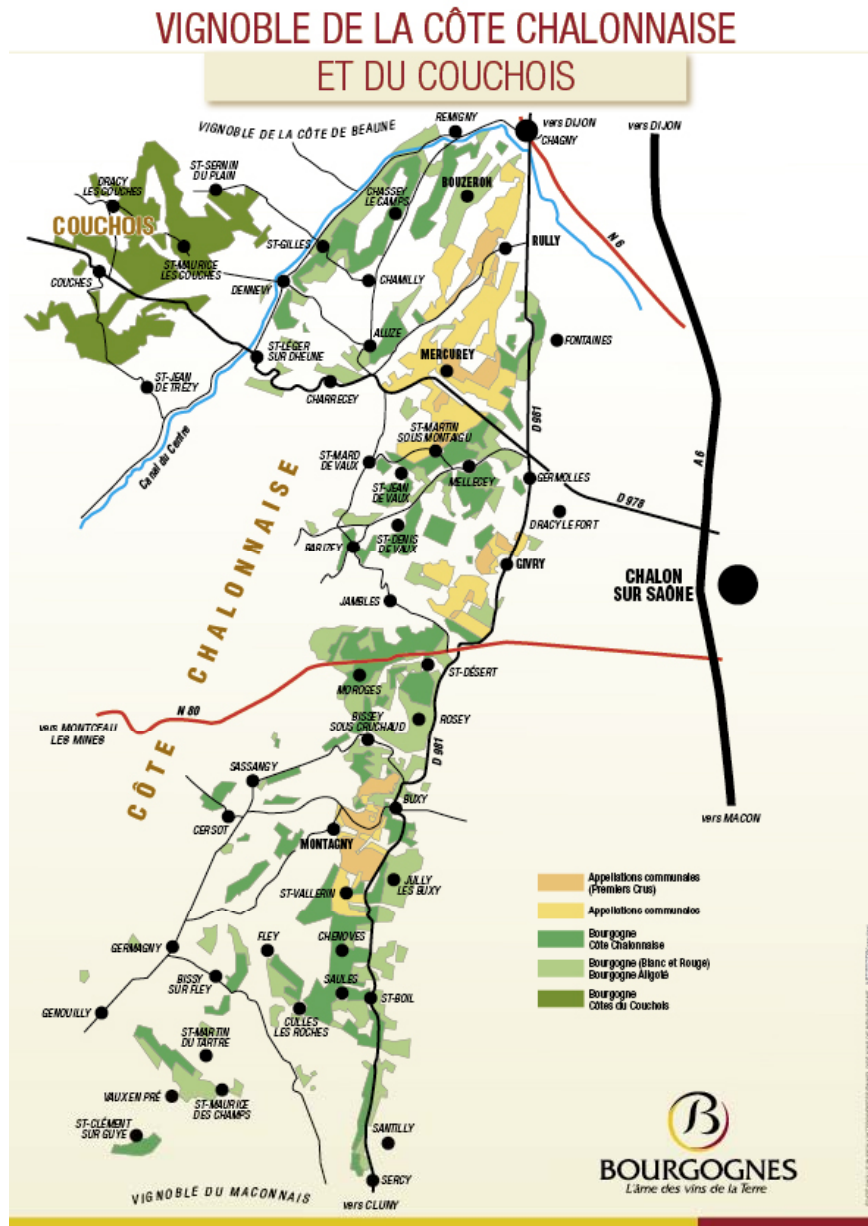


Le vignoble des Hautes Côtes de Beaune



- Le vignoble des Hautes Côtes de Beaune s'étend dans l'arrière-côte sur un plateau d'environ 400m d'altitude traversé de vallées.
- **Superficie** : 650 ha
- **Production** : vin rouge et vin blanc
- **AOC** : Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

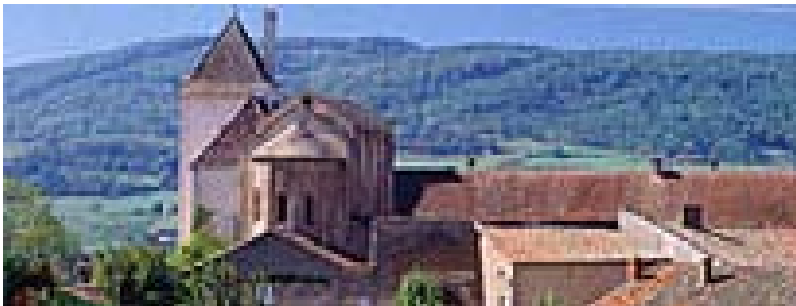
Le vignoble de la Côte Chalonnaise



Ce vignoble commence au sud de la Côte de Beaune (Chagny) et s'étend sur 25 km jusqu'aux Monts du Mâconnais. (Sercy).

La Côte Chalonnaise

- **Superficie** : 4200 ha
- **Production** :
62% vins rouges - 38%vins blancs
- **Appellations régionales** : 60% de la superficie
- **Appellations communales et premiers crus** : 40% de la superficie



Les terroirs de la Côte Chalonnaise

- Le vignoble est formé de sols argilo-calcaires provenant du soubassement rocheux calcaire d'âge jurassique ou plus ancien. Les terrains viticoles sont essentiellement des terrains bruns calcaires.



- Les terrains les plus aptes au Chardonnay sont les sols les plus argileux, issus de marnes ou de calcaires marneux. Ces sols sont typiques des appellations Montagny et Rully.

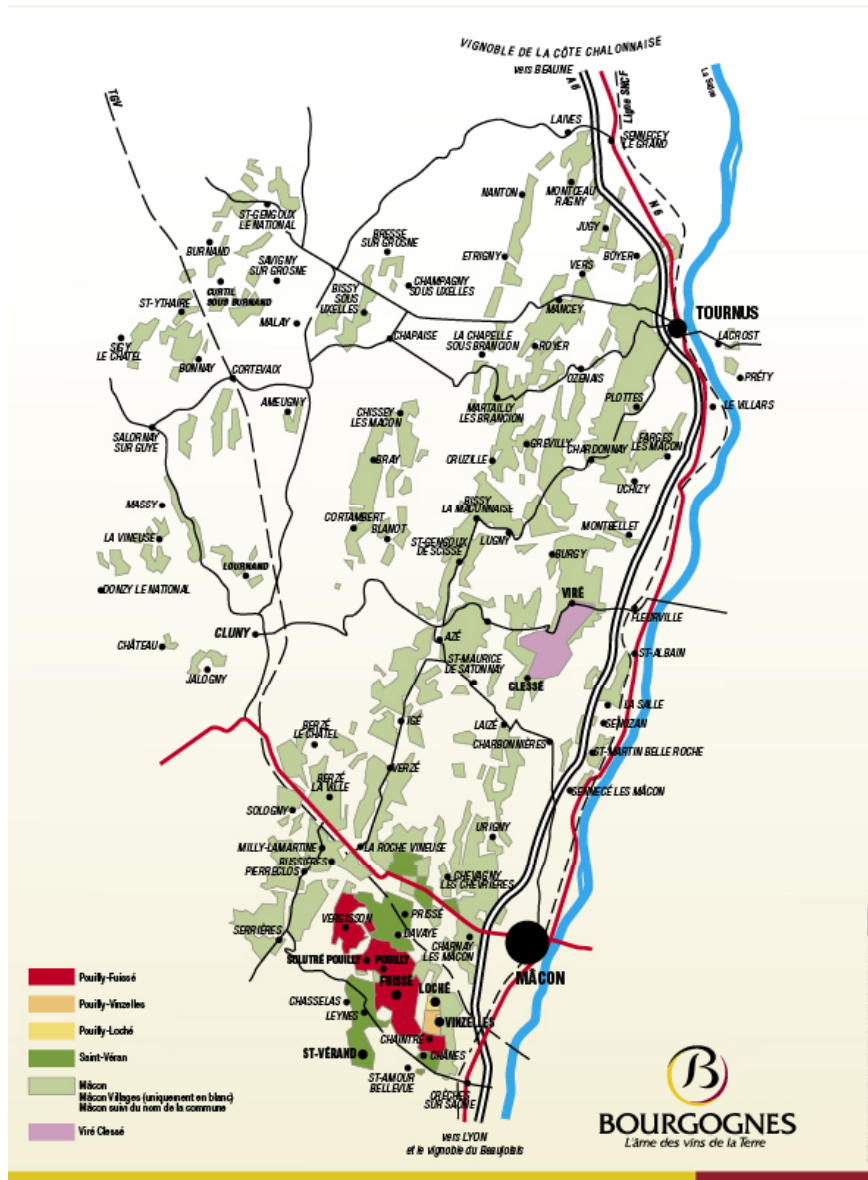
Les AOC de La Côte Chalonnaise

- **AOC Régionales** : toutes les génériques et deux spécifiques
Bourgogne Côte Chalonnaise, Bourgogne Côte du Couchois
- **AOC Communales** :
5 appellations communales → Rully, Mercurey, Givry, Montagny,
Bouzeron
- **116 climat classée en premier cru**



Le vignoble du Mâconnais

VIGNOBLE DU MÂCONNAIS



Il s'étend sur 35 km de long, entre Sennecey-le-grand et Saint-Vérand, et 10 km de large, délimité à l'ouest par la vallée de la Grosne et à l'est par la vallée de la Saône.

Le vignoble du Mâconnais

- **Superficie** : 6700 ha
- **Production** :
87% vins blancs
13% vins rouges
- **Appellations régionales** :
80% de la superficie
- **Appellations communales** : 20% de la superficie



Les terroirs du Mâconnais



- Les monts du Mâconnais forment un ensemble de chaînons orientés nord-nord-est/sud-sud-ouest, séparés par des failles parallèles.
- Des sols assez différents. Rendzines, sols bruns calcaires ou calciques conviennent bien au chardonnay. Les terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des chailles (galets de grès) sont réservés à des blancs plus précoces et au gamay noir à jus blanc.

Les AOC du Mâconnais



- **AOC Régionales :**
Mâcon
Mâcon supérieur
Mâcon suivi du nom de la commune
Mâcon-villages
 - **AOC Communales et premiers crus :** Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché, Saint-Véran, Viré-Clessé.
-