



Dossiers

Le Vignoble de Bourgogne



Par : Vin Social Club
date de publication: jeudi 24 Oct 2013



La Bourgogne, c'est quatre départements agricoles à 60 % : la Côte-d'Or, la Nièvre, la Saône-et-Loire, l'Yonne, situés dans le quart Nord-Est de la France. La région débute à 180 km de Paris pour finir à 50 km de Lyon.

Le vignoble bourguignon est présent sur trois départements seulement : La Côte-d'Or (Dijon), la Saône-et-Loire (Villefranche-sur-Saône) et l'Yonne (Auxerre). Il s'étire sur 250 km de Chablis à Mâcon, le long de l'axe Europe du Nord – Méditerranée. Bien desservie par l'A6, c'est une région facile et très agréable à visiter. La Bourgogne représente 3% de la production française.

Le vignoble bourguignon s'étend sur 30 000 hectares, dont 25 000 en AOC. Les vignerons y produisent 1,5 million d'hectolitres (hl) par an, soit environ 200 millions de bouteilles. 60 % de cette production est constituée de vins blancs, les rouges représentant 32 % et les rosés et crémants 8 %.



La Bourgogne bénéficie d'un climat semi-continental : hivers longs et rigoureux, printemps cléments et pluvieux, été secs, chauds et très ensoleillés. Vu la longueur du vignoble de Bourgogne, les différences climatiques sont très importantes. A Chablis, le vignoble est influencé par le climat du Nord de la France. A l'autre extrême, Mâcon connaît un climat de type quasi-méditerranéen. D'autre part, la Bourgogne est un vignoble très parcellisé. Les domaines sont souvent clos de murs. Les vigneron bourguignons disent qu'il y a plus de 600 « climats » classés en premiers crus. Attention, en Bourguignon, « climat » ne veut pas dire « conditions climatiques » mais « terres », « terroirs ». C'est l'alliance des conditions climatiques, de la nature du sol et du travail de l'homme. Imaginez un peu, sur une région aussi vaste, aussi morcelée, la palette aromatique qui s'offre à votre palais... Elle est presque sans limite ! 4 000 domaines viticoles, 250 maisons de négoce et 23 caves coopératives cherchent tous à se démarquer et à satisfaire une clientèle mondiale. Plus de 60 % de la production part à l'export.

Le vignoble est divisé en cinq mini-régions : Chablis et Yonne, Côte-Chalonnaise, Côte-de-Beaune, Côte-de-Nuits et Mâconnais.

1) Le vignoble de Chablis : 4 800 ha pour 257 000 hl/an. 20 villages. Région vallonnée, sol caillouteux, argilo-calcaire. Climat capricieux, automnes pluvieux, gelées tardives au printemps, succédant à des hivers rigoureux. Certaines parcelles sont pourtant « réchauffées ». Cépage unique pour les blancs : le chardonnay. Appellations : Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru.

Les vignobles du Grand Auxerrois : C'est un ensemble de vignobles souvent anciens et qui portent le nom de leur commune de production. On retrouve donc l'Auxerrois (Auxerre), le Tonnerrois (Tonnerre), le Vézélien (Vézelay) et le Jovinien (Joigny), le plus au nord. Bourgogne-Côtes-d'Auxerre : Bourgogne-Coulanges-La-Vineuse, Bourgogne-Épineuil. Tonnerre : Bourgogne-Vézelay, Crémant-de-Bourgogne, Irancy et Saint-Bris.

2) Vignoble de la Côte de Nuits et des Hautes Côtes de Nuits : 3 160 ha pour 78 000 hl/an. Merci les moines ! Sur des terrains calcaires, ils ont mis en valeur depuis le 10ème siècle les fameux « clos ». Le climat est continental, les étés chauds et les automnes secs. C'est la latitude la plus élevée pour produire des grands vins rouges. Le pinot noir s'y est parfaitement adapté. Gevrey-Chambertin, Clos-de-Vougeot, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Fixin.



3) Vignoble de la Côte de Beaune et des Hautes Côtes de Beaune : 5 230 ha pour 165 000 hl/an. Le vignoble s'étend sur 20 km. Les coteaux sont bien exposés au soleil levant. Le sol : un mélange de calcaires marneux et de marnes du Jurassique. Les étés chauds et les automnes secs favorisent la maturation des grains de raisin et donc leur richesse en sucres. Les domaines produisent aussi bien du vin blanc à base de chardonnay que du vin rouge à base de pinot noir. Exceptions : Pommard et Volnay uniquement en rouges. Aloxe-Corton, Beaune, Chassagne-Montrachet, Chorey-lès-Beaune, Corton, Meursault, Pernand-Vergelesses, Pommard, Puligny, Santenay, Savigny, Volnay entre autres.

4) Vignoble de la Côte Chalonnaise et du Couchois : 390 ha pour 24 000 hl/an. 25 km de long pour 7 de large. Les sols argilo-calcaires de la Côte Chalonnaise sont très anciens. Ceux du Couchois, argiles et marnes, sont plus récents et surtout plus élevés (200 à 300 m d'altitude) et exposés à l'Est et au Sud. Trois cépages : pinot noir, aligoté et gamay. Bourgogne-Côte-Chalonnaise, Bouzeron, Givry, Mercurey, Montmagny, Rully.

5) Vignoble du Mâconnais : 5 600 ha pour 375 000 hl/an Le plus au Sud, sur 45 km de long et 10 de large. Entre deux vallées, celle de la Crosne et celle de la Saône, c'est une succession de collines bien exposées au soleil du Sud-Est, aux sols variés. Le gamay et le chardonnay s'y épanouissent. Chénas, Mâcon, Mâcon-Supérieur, Mâcon-Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Viré-Clessé entre autres.

Les cépages en Bourgogne

Le chardonnay (46 % des surfaces)

Il est présent depuis plusieurs siècles en Bourgogne, sa région d'origine. Mondialement connu et cultivé, c'est le cépage roi en chablis. Petit grain, jus blanc sucré, c'est lui qui donne aux grands vins blancs de Bourgogne ses arômes d'agrumes ou de fruits secs. Il a un bon potentiel de garde.

Le pinot noir (36 %)

Egalement présent depuis la création du vignoble bourguignon. C'est lui qui donne les grands vins rouges de Bourgogne comme le Romanée-Conti. Grappes serrées, petits grains noirs, généreux en jus. Ce dernier est incolore*, c'est la macération des baies avec la peau qui donne sa teinte rouge au vin. La palette aromatique est très large suivant la vinification avec une dominante de fruits, sous-bois et cuir.



*Son jus incolore est utilisé en Champagne et en Alsace.

Le gamay (7,5 %)

Un vieux cépage bourguignon, en concurrence avec le pinot noir au cours des siècles. Arraché en Bourgogne, mais replanté dans le Beaujolais, en Lorraine, en Val de Loire. En Bourgogne, c'est le gamay à jus blanc qui est utilisé. Ses baies sont petites et juteuse, souvent peu serrées. Sur un sol granitique, il donne des vins rouges fins, fruités à fort bouquet. Planté sur des terrains argilo-calcaires, il donnera des vins plus rustres. La réputation des vins rouges du Mâconnais et du Beaujolais, c'est lui. Il faut limiter son rendement pour en tirer le meilleur parti.

Aligoté (6 %)

Implanté depuis longtemps en Bourgogne, il s'adapte mieux sur certains terrains que le pinot ou le chardonnay. Il est plus vigoureux et plus résistant. Ses baies sont grosses et nombreuses, il est productif. Il donne des vins blancs clairs, acides. Il est utilisé dans les Bourgogne-aligoté, les Bouzeron, les Crémant-de-Bourgogne. La légende voudrait que ce soit le Chanoine Kir qui le rendit célèbre en ajoutant de la crème de cassis pour faire un apéritif.

Autres cépages (4,5%)

- Sauvignon : Présent dans l'Auxerrois, dans le calcaire, il supporte la fraîcheur. Il donne des vins blancs légers, fruités, plutôt sur les fruits blancs (Saint-Bris). Il est peu productif. Sa palette aromatique est très variable suivant sa région de production (Sancerre, Pouilly ou Quincy, où il est plus minéral). Cépage complexe et très intéressant à travailler.
- César : Sa région de prédilection, c'est l'Yonne. Ses origines remonteraient aux Romains qui l'auraient croisé avec du pinot noir. Cépage vigoureux, productif, sensible aux gelées en vent. Il donne des vins tanniques avec des notes de fruits rouges. Associé au pinot noir, il fait merveille dans l'Irancy.

Les appellations

Sur les 477 AOC viticoles françaises, 100 sont bourguignonnes ! C'est normal, au vu de l'étendue du vignoble, de la diversité des sols, des conditions climatiques. Et c'est sans compter sur les hommes et les femmes qui travaillent la vigne, élèvent leurs vins, réalisent des assemblages.

Rappel : En Bourgogne « climat » = terroir



Les 100 appellations de Bourgogne sont réparties en 4 niveaux :

- Les 23 appellations régionales : 53 % de la production, récoltées sur l'ensemble du vignoble de la Bourgogne. Le nom sur la bouteille est par exemple Bourgogne, Bourgogne-Aligoté, Bourgogne-Passe-tout-Grains, Vins de l'Yonne.

- Les 44 appellations communales : 35 % de la production. Régulièrement appelées à tort « Villages », créant ainsi un risque de confusion. Cette catégorie se subdivise en 2 sous-catégories :
 - Les AOC communales sans indication de cru (Climat) :
Ex : Meursault
 - Les AOC communales avec indication du lieu de production (climat non classé)
Ex : Meursault Vieux Clos

- Les appellations communales premiers crus : 10 % de la production. Les vins sont produits sur des parcelles bien délimitées appelées « climats ». La Bourgogne en compterait 684.
Ex : Meursault-Perrières Premier cru

- les 33 appellations grands crus : 2 % de la production. Ce sont les meilleures parcelles (climats) des communes, des terroirs uniques, parfois petits (moins de 2 hectares). Le nom de la commune disparaît au profit du nom du terroir souvent célèbre.
Ex : Grands Echezeaux Grand cru

La production se répartit comme suit :

- 61 % en vins blancs ;
- 31 % en vins rouges ;
- 8 % en vins mousseux (crémants).

