

# Bourgogne Blanc

PREMIÈRE DÉGUSTATION - 27 SEPTEMBRE 2012

CLUB OENOLOGIE DES ANCIENS DES PONTS

## La région en chiffres

- 150 millions de litres produits chaque année, soit 200 millions de bouteilles, dont 51% sont exportées,
- 28 000 hectares, soit 3% du vignoble français,
- 100 appellations différentes (sur 477 en France), réparties en 4 niveaux,
- 7 cépages : 2 cépages majoritaires (82%), 2 cépages minoritaires (14%), 3 autres plus confidentiels (4%),
- 61% de vins blancs, 31% de vins rouges, 8% de crémants.

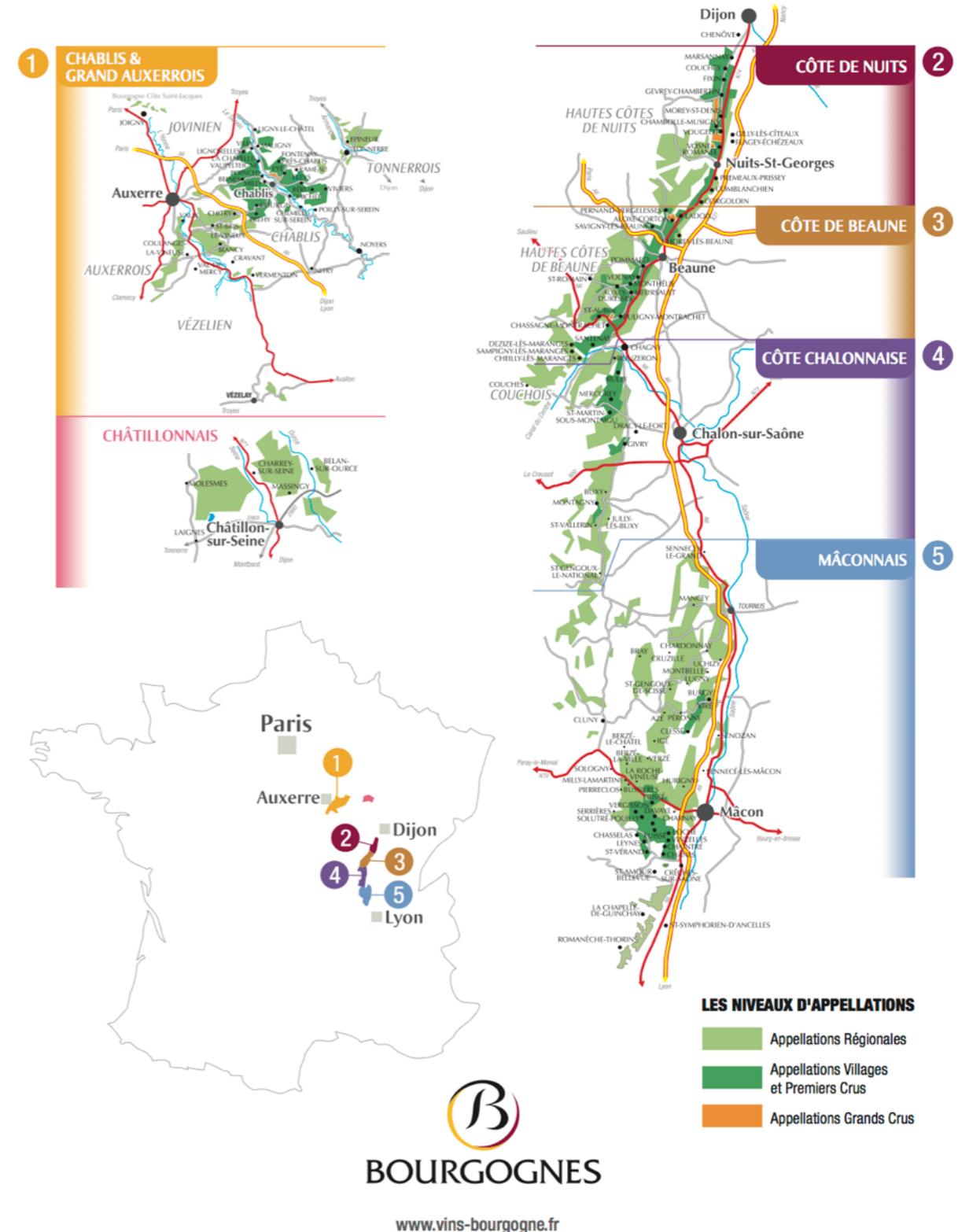
## L'histoire

L'origine des vins de Bourgogne n'est pas clairement établie. Y avait-il des vignobles gaulois ou les premiers ceps ont-ils été plantés par les Suisses ou les Romains ? Les premiers témoignages concrets de l'existence des vins de Bourgogne datent du premier siècle de notre ère à Autun, ancrant ainsi la tradition viticole de ce territoire parmi les plus anciennes au monde.

Durant le Moyen-Âge, les vins de Bourgognes ont eu la chance de bénéficier de la protection de deux parrains puissants :

- *L'Église* tout d'abord, au travers des deux grandes abbayes bourguignonnes de Cîteaux et de Cluny, qui développa la culture de la vigne et les principes de la vinification pour ses propres besoins. On raconte que les vins de la Côte d'Or étaient tellement appréciés par les cardinaux que ceux-ci refusaient de rentrer à la Cour Pontificale de Rome ! Dès le 14ème siècle, les moines identifièrent les parcelles de meilleure qualité et décidèrent de les entourer de murs pour les protéger, créant ainsi les premiers « Clos ».

# La Bourgogne et ses cinq régions viticoles



- *Les ducs de Bourgogne* ensuite, qui bénéficiaient grâce au commerce du vin de rentes importantes. Ils comprirent rapidement l'intérêt de promouvoir la qualité et développèrent ainsi la renommée des vins du Duché à l'étranger. En 1395, Philippe II «le Hardi» interdit par Ordonnance Ducale la culture du Gamay, cépage considéré de moindre qualité par rapport au Pinot Noir.

De la Renaissance aux temps modernes, les vins de Bourgogne ont conservé leur réputation d'excellence et conquis les tables des grands monarques français, de Louis XIV à Napoléon Bonaparte.

## Les régions

L'appellation Bourgogne couvre un espace géographique étendu, dépassant les limites administratives de la région, allant du Nord de la région Lyonnaise au Nord d'Auxerre. Au sein de cet ensemble, 5 grandes zones se distinguent (du Nord au Sud) : le Chablis, la Côte d'Or, la Côte Chalonnaise, le Mâconnais et le Beaujolais.

---

### *L'épineuse question du Beaujolais*

Rattachés administrativement aux vins de Bourgogne, la bataille fait rage pour savoir si cette région doit être incluse dans l'appellation Bourgogne. Géographiquement, les parcelles de Saint-Véran (Mâconnais) sont séparées de celles de Saint-Amour (Beaujolais) par une route. Il est donc difficile de trancher sur ce simple argument. Reste la question des cépages, seul facteur véritablement discriminant entre ces deux régions puisque les Beaujolais sont issus du Gamay et que ce cépage a été interdit en Bourgogne (sauf dans le Bourgogne P a s s e - t o u t - g r a i n ).

Je vous laisse le soin de vous forger votre propre conviction...

---

## Les Climats

Les vins de Bourgogne se caractérisent par une très grande diversité de terroirs, qui font la fierté des viticulteurs. Chaque parcelle peut avoir sa propre identité viticole et ses méthodes de vinification, donnant ainsi naissance à des vins assez différents les uns des autres : cette différenciation a été à l'origine de la création des «*climats*». Ce 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 crus hiérarchisés et mondialement réputés» (déf. BIVB).

## Les cépages

### *Les vins rouges :*

- La plupart des appellations de Bourgogne n'autorise qu'un seul et unique cépage, le Pinot Noir. Ce cépage a failli disparaître en Bourgogne à la fin du XIXème siècle, pendant la grande épidémie de Phylloxera, et fut sauvé par des ceps en provenance des Etats-Unis.
- Le Gamay peut être utilisé seul dans le Beaujolais ou associé au Pinot noir pour produire le Bourgogne Passe-tout-grain notamment.
- Le César et le Pinot Gris sont des cépages très confidentiels (<10 ha), qui sont utilisés dans l'AOC Village Irancy (Auxerrois).

### *Les vins blancs*

- Là encore, le cœur des vigneron est fidèle à un cépage, le Chardonnay, qui est employé seul dans la plupart des appellations.
- L'Aligoté est utilisé pour produire le Bourgogne Aligoté et l'AOC village Bouzeron.
- Le Sauvignon enfin est présent dans un village de l'Yonne, Saint-Bris-le-Vineux.

## Les appellations

Il existe 4 niveaux d'Appellation d'Origine contrôlée (AOC) en Bourgogne :

- les AOC régionales. Ex. : le Bourgogne Aligoté,
- les AOC villages. Ex. : Le Mâcon Blanc,
- les AOC villages Premier Cru. Le nom du climat est souvent accolé à celui de l'appellation. Ex. : Morey-Saint-Denis 1er Cru «Les Loups»,
- les AOC Grand Cru. Dans ce cas, le nom village disparaît pour ne laisser que celui du Climat. Ex. : le Clos Vougeot.

A ces AOC s'ajoutent des Indications Géographiques Protégées (IGP, autrefois appelées Vins de Pays), qui correspondent aux vins ne satisfaisant pas les critères des AOC. Certains grands vins peuvent se cacher sous cette appellation, en raison de leur caractère atypique (taux de sucre, taux d'alcool etc.).

## Le Chablis

Chablis est le principal village de l'Auxerrois. Ces vins blancs secs, à la réputation minérale, se déclinent en 4 AOC :

- Le Petit Chablis,
- Le Chablis,
- Le Chablis Premier Cru
- Le Chablis Grand Cru, composés de 7 Climats

Vin dégusté ce soir : Chablis 1er Cru «Fourchaume» 2010, domaine des Malandes. Ce vin a été vinifié à 80% en cuve inox - 20% en fûts (âgée de 1 à 5 ans), puis élevé 10 mois en cuve inox. Il a reçu une étoile au guide Hachette 2012 pour le millésime 2009.

## La Côte d'Or

La Côte d'Or est le berceau des plus grands crus de Bourgogne. Elle se partage en deux régions célèbres, qui ont fait la richesse des Ducs.

Au Sud, entre Châlon-sur-Saône et Aloxe-Corton, **la Côte de Beaune** nous offre des vins blancs magnifiques, aux étiquettes célèbres :

Villages	Grands Crus
Pernand-Vergelesses	Corton, Corton-Charlemagne et Charlemagne
Aloxe-Corton	
Beaune	
Auxey-Duresses	
Meursault	
Chassagne-Montrachet	Montrachet, Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet et Chevalier-Montrachet
Puligny-Montrachet	
Saint-Aubin	

Au Nord, entre Corgoloin et Dijon, **la Côte de Nuits** est le terroir des grands vins rouges, dont certains noms comme la Romanée-Conti et le Gevrey-Chambertin sont considérés comme les plus grands vins.

Il existe toutefois quelques vins blancs de grande qualité dans ce royaume du Pinot noir, principalement dans les villages de Marsannay, Nuit-Saint-Georges, Fixin, Vougeot et Morey-Saint-Denis.

### Vins dégustés ce soir :

- Chassagne-Montrachet «Les Encégnières» 2009 du domaine Marc Collin. Vinification puis élevage en fûts pendant 10 mois. Ce producteur est régulièrement cité au Guide Hachette.
- Beaune «Clos des Monsnières» du domaine Pierre Labet, 2009.

## La Côte Chalonnaise

Située à l'Ouest de Châlon-sur-Saône, la côte est constituée de 5 AOC Villages, qui comportent quelques parcelles de 1er Cru : Rully, Givry, Mercurey, Bouzeron (cépage Aligoté exclusivement), Montagny. A l'exception de ces deux derniers villages, les vins de cette région peuvent être blancs ou rouges.

## Mâcon

Territoire le plus méridional de la Bourgogne au sens strict, le Mâconnais est surtout une terre de vins blancs, dont les AOC villages gagnent en renommée depuis les vingt dernières années. Ce sont sans doute les vins blancs les plus abordables de Bourgogne. Il n'existe pas encore de 1er Cru dans cette région, mais une demande a récemment été déposée auprès de l'INAO (Institut National des Origines et de la qualité). Les appellations villages les plus en vue : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Mâcon, Viré-Clessé.

Vins dégustés ce soir : Viré-Clessé 2010 et Viré-Clessé «Sur le Chêne» 2010 du domaine J-P. Michel. Ce producteur a été cité pour son 2009 dans le Guide Hachette des Vins.

*Auteur : Julien Flécharde (09), [julien.flechard@ponts.org](mailto:julien.flechard@ponts.org)*

1

# CHABLIS & GRAND AUXERROIS



- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru
- Chablis
- Petit Chablis
- Saint-Bris
- Trancy
- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne (Blanc et Rouge)
- Bourgogne Chity
- Bourgogne Côte Saint-Jacques
- Bourgogne Côte d'Auxerre
- Bourgogne Coulanges-la-Vineuse
- Bourgogne Epineuil
- Bourgogne Tonnerre
- Bourgogne Vézelay
- Crémant de Bourgogne

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

© Grandpavé - www.grandpave.com

2

# CÔTE DE NUITS ET HAUTES CÔTES DE NUITS



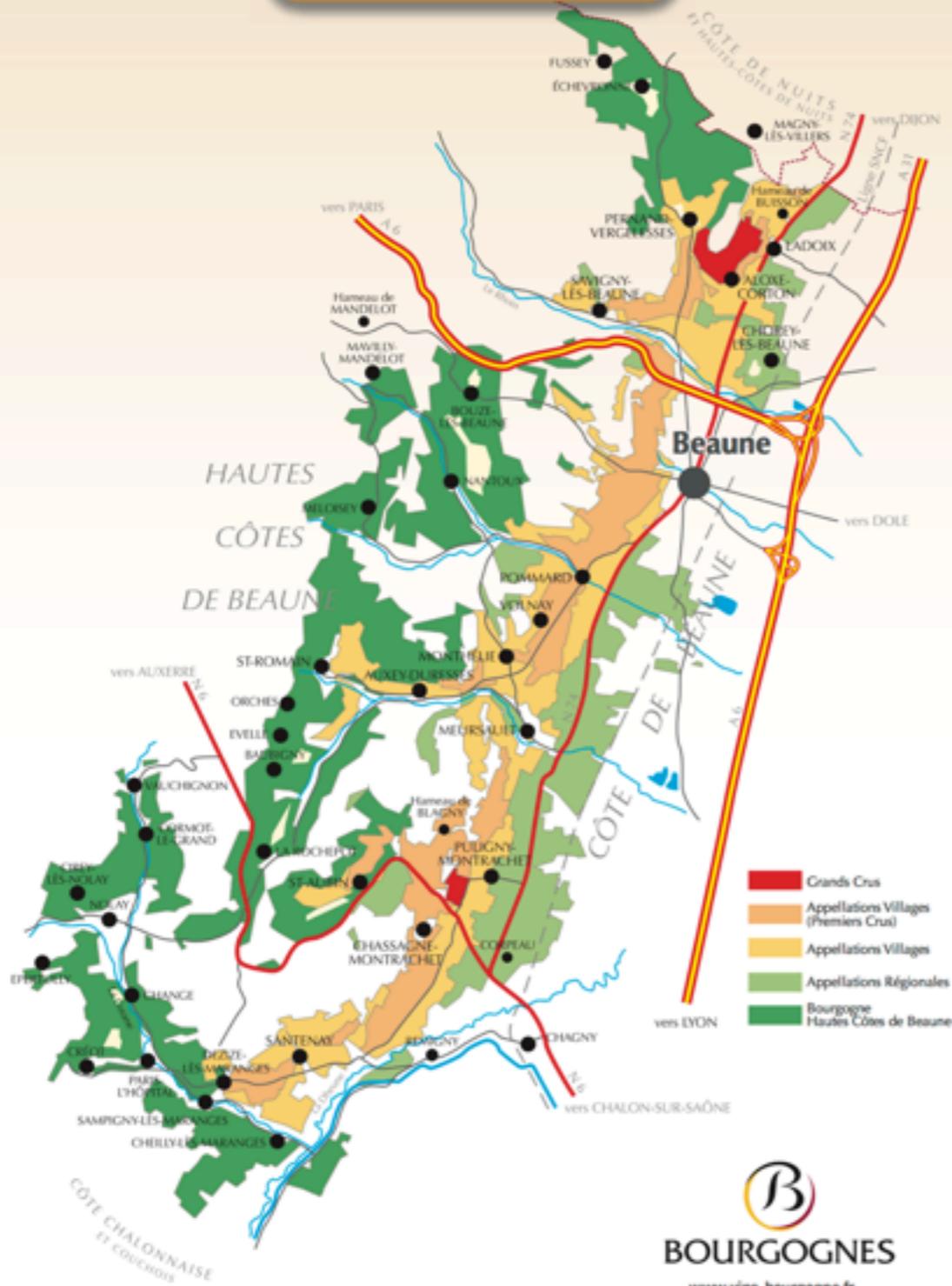
- Grand Cru
- Appellations Villages (Premiers Crus)
- Appellations Villages
- Appellations Régionales
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

  
**BOURGOGNES**  
 L'âme des vins de la Terre

© Grandpavé - www.grandpave.com

3

### CÔTE DE BEAUNE ET HAUTES CÔTES DE BEAUNE

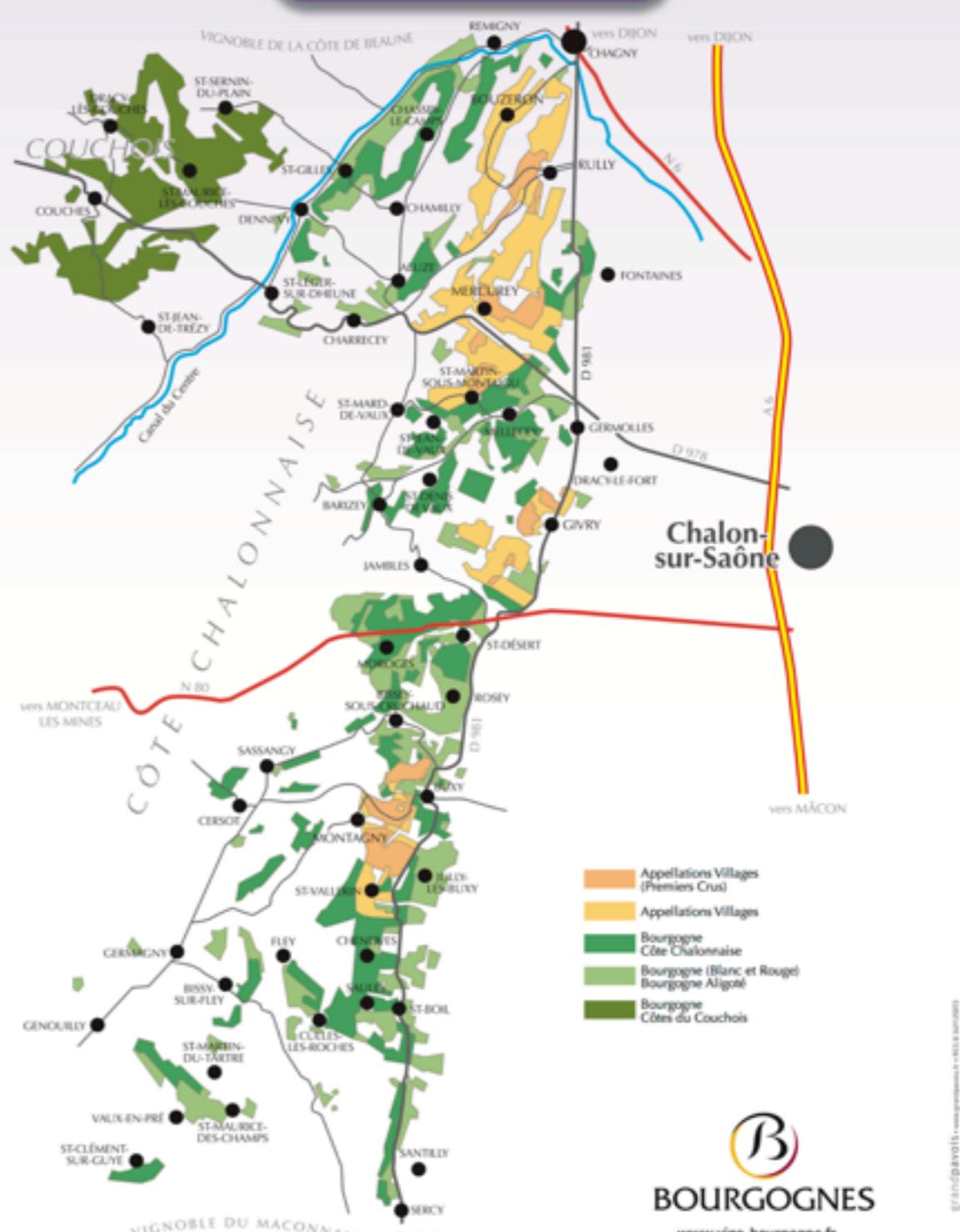


**B**  
**BOURGOGNES**  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

© Grandpaveils - www.grandpaveils.fr - 2012

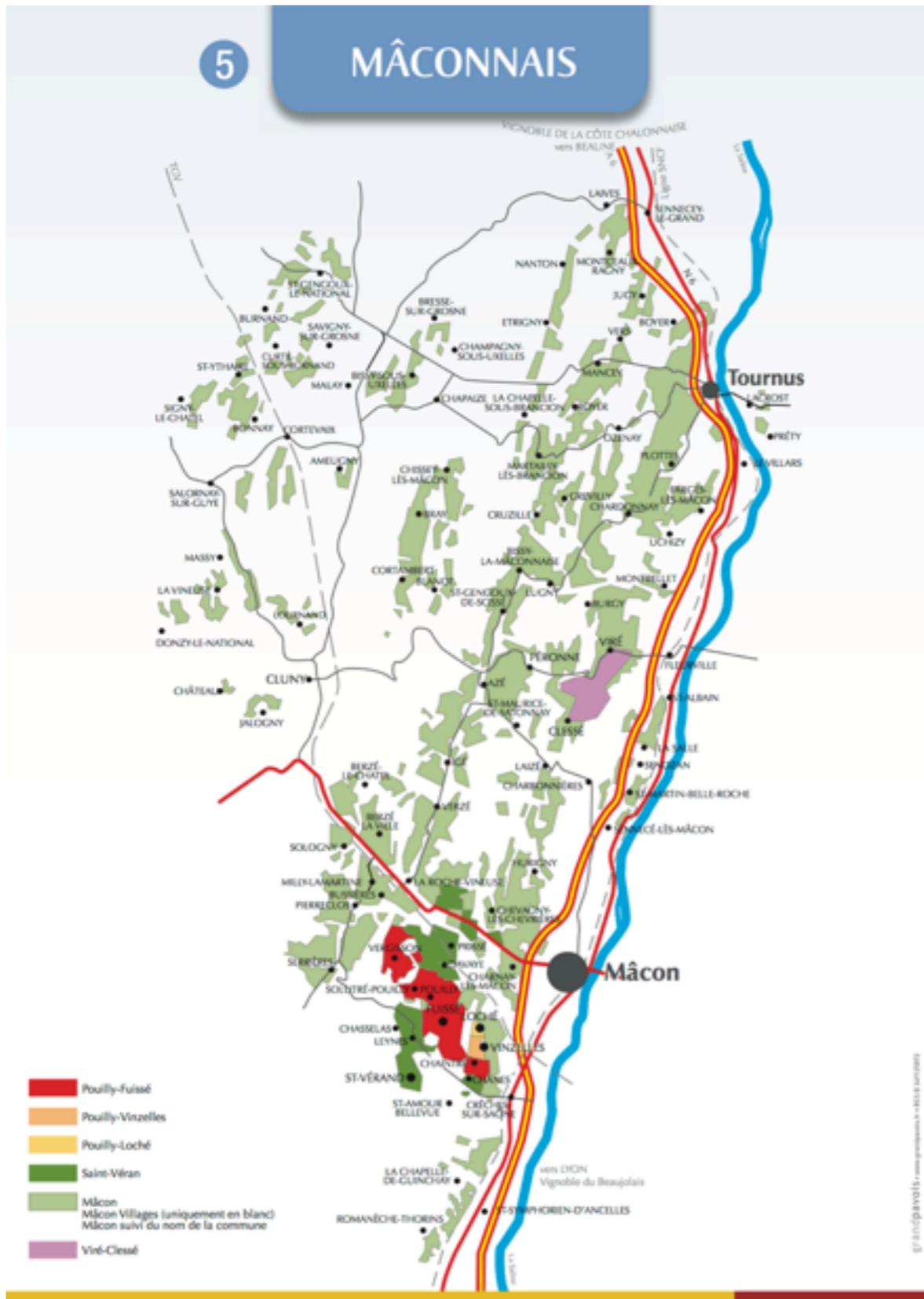
4

### CÔTE CHALONNAISE ET CÔTES DU COUCHOIS



**B**  
**BOURGOGNES**  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

© Grandpaveils - www.grandpaveils.fr - 2012



### Tableau des millésimes:

Millésime	Cotation Guide Hachette 2012	Millésime	Cotation Guide Hachette 2012
1985	17	1998	14
1986	15	1999	12
1987	11	2000	15
1988	14	2001	16
1989	18	2002	17
1990	16	2003	18
1991	15	2004	15
1992	17	2005	18
1993	13	2006	16
1994	16	2007	13
1995	16	2008	15
1996	18	2009	16
1997	17	2010	17

### Bibliographie

- Larousse des vins
- Dictionnaire Hachette des Vins de France
- Guide Hachette des Vins de France 2012
- Bureau Inter-professionnels des Vins de Bourgognes, [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)