



Commune de Fuissé au printemps

LE SAVIEZ VOUS

Tout comprendre sur la Bourgogne en 5 min !

Commençons par le plus simple, la Bourgogne n'utilise qu'un cépage en blanc, le « Chardonnay » et qu'un cépage en rouge, le « Pinot noir », depuis que le duc Philippe le Hardi a formellement proscrit l'usage du « vil et déloyal Gamay » en 1443, dans un Edit qui est aujourd'hui encore considéré comme l'acte fondateur de la culture viticole bourguignonne .

Le vignoble s'étire sur une bande de 200 km allant de Chablis au Nord jusqu'à Fuissé au Sud, près de Mâcon.

Le découpage des appellations ressemble à une mosaïque mais le classement est simple et homogène. En effet, les vins sont identifiés par :

- leur **village** (« Gevrey-Chambertin » est l'équivalent de « Pauillac »), c'est la 1ère clef d'entrée en Bourgogne comme à Bordeaux.
- puis par de petites AOC, les « **climats** » qui peuvent donner des caractéristiques spéciales de sols et d'exposition au soleil.

Exemple : Chambertin « Clos de Beze Grand cru » est l'un des deux plus grands crus du village de Gevrey-Chambertin. On pourrait le comparer au « Château Latour » l'un des meilleurs vins du village de Pauillac. En Bourgogne c'est l'entité viticole agronomique qui est mise en avant sur l'étiquette. Le nom du vigneron n'est qu'une signature alors qu'à Bordeaux c'est la marque qui est mise en avant.

En Bourgogne il y a plusieurs « climats » par village. Ces petites AOC vont de 2 à 20 ha et sont bien souvent partagées entre plusieurs vignerons qui exploitent parfois 10 rangs de vignes dans tel « climat », 20 rangs de vignes dans un autre « climat » et ainsi de suite.

Le style des vins de Bourgogne est très singulier et reconnaissable. Les blancs sont généralement généreux en arômes, dotés d'une texture presque veloutée (on dit « gras ») et aptes à la garde. Les vins rouges donnent une expression aromatique épurée de fruits rouges, et parfois d'agrumes, et un profil longiligne.

Il y a quatre grands blocs du Nord au Sud :

- Chablis et ses vins blancs iodés et assez droits
- La Côte de Nuits et ses grands crus rouges (de Dijon jusque Beaune)
- La Côte de Beaune aussi connue en rouge qu'en blanc (de Beaune à Santenay)
- Et, plus au sud, deux challengers : la côte chalonnaise essentiellement en rouge (autour de Chalon/Saone) et le mâconnais essentiellement en blanc, avec Pouilly-Fuissé et Saint-Véran (autour de Mâcon).

Les plus célèbres communes avec leur *grand cru* en rouge :

La Côte de Nuits (du Nord au Sud) :

- **Gevrey Chambertin** et ses *grands crus* « Chambertin » et « Chambertin - Clos de Beze »
- **Morey Saint Denis** avec ses *grands crus* « Clos de Tart » et « Clos des Lambrays »
- **Vougeot** avec « Clos de Vougeot »
- **Vosne Romanée** avec les *grands crus* « Romanée Saint-Vivant », « La Tâche », « La Romanée », « Grande Rue », « Richebourg » et son *grand cru* rouge le plus connu : « Romanée Conti » sur 1,8 ha. Certains sont en « monopole » c'est-à-dire détenus par un seul domaine (Exemple « Romanée Conti »)



La Romanée Conti à l'automne



Les grands crus de Vosne et la Romanée Conti (sur la gauche)

La Côte de Beaune (en rouge) :

- **Aloxe-Corton** avec son *grand cru* « Corton » (vin rouge) qu'il partage d'ailleurs avec les communes voisines Ladoix et Pernand-Vergelesses
- **Pommard** avec ses *premiers crus* « Les Epenots » ou « les Rugiens »

Quelques crus célèbres en blanc (par ordre croissant de qualité)

- Les communes Pouilly et Fuissé qui se partagent l'appellation « **Pouilly-Fuissé** » (En mâconnais),
- Aloxe-Corton avec son *grand cru* « **Corton Charlemagne** » partagé avec les communes voisines,
- Chassagne et Puligny qui se partagent le *grand cru* blanc le plus connu de France « **Montrachet** » avec 8 ha (4 ha sur chacune des deux communes).

Les grandes étapes historiques :

- **Dès les premiers siècles après JC**, la vigne est plantée dans la plaine car c'est plus facile qu'en coteau.
- **395** : Philippe Le Hardi interdit la culture du « vil et déloyal Gamay » car, avec ses rendements élevés, il risquait de supplanter le Pinot Noir cultivé notamment sur les domaines des ducs. Il confirme ainsi la suprématie du Pinot Noir et cela est considéré comme le premier décret alimentaire du monde (bien avant son équivalent allemand pour la fabrication de la bière).
- **A partir du vi^e** les abbayes reçoivent des dons de terres présentant peu de valeur agricole mais qui vont s'avérer être d'excellents terroirs. L'abbaye de Cîteaux va cultiver de la vigne à Meursault et à Vougeot et celle de Cluny à Gevrey-Chambertin. Elles vont participer à l'amélioration des techniques viticoles jusqu'à la révolution.
- Les Ducs de Bourgognes possèdent eux aussi de beaux vignobles et les font connaître dans leur duché.
- **XIX^e** : le code civil et ses règles d'héritage conduit au morcellement des domaines.
- **1936** : L'Inao effectue la classification en deux niveaux dans un 1^{er} temps : *village* et *grand cru*.
- **1942** : Les Allemands occupent la Bourgogne et réquisitionnent la production des appellations « villages » ce que l'on voit d'ailleurs dans certaines scènes de « La grande vadrouille » tournées à Meursault. Un « deal » tacite établi qu'ils ne touchent pas aux *grands crus*. C'est ce qui va donner l'idée aux vigneron de demander à l'Inao la création d'un nouveau niveau de classement : les *premiers crus* (couvrant les meilleurs *climats* autour des *grands crus* et presque aussi bons qu'eux). Le but étant de les soustraire aux réquisitions allemandes. Le mâconnais qui est au Sud de la zone de démarcation rate cette étape et n'aura pas de *premier cru* et présente aujourd'hui une demande à l'Inao en ce sens.



Le film « La grande vadrouille » montrant des réquisitions allemande de vins

Etymologie :

- Gevrey vient du latin *gibracus*, la chèvre, car c'est une terre pauvre où paissaient des chèvres.
- Chambertin c'est le champ de Bertin.

Prononciation :

- Montrachet se prononce « **Monr**achet », sans « t »
- Aloxe-Corton se prononce « Alosse-Corton »,
- Fixin se prononce « fissin » ...

Pièges :

- « Pouilly Fuissé » est un bourgogne du Sud et « Pouilly Fumé » est un vin de Loire de l'Est. (cf notre article sur le sujet)
- « Corton Charlemagne » est un *grand cru* blanc, « Corton » est un *grand cru* rouge.