

Bourgogne : Le vignoble et les vins



1

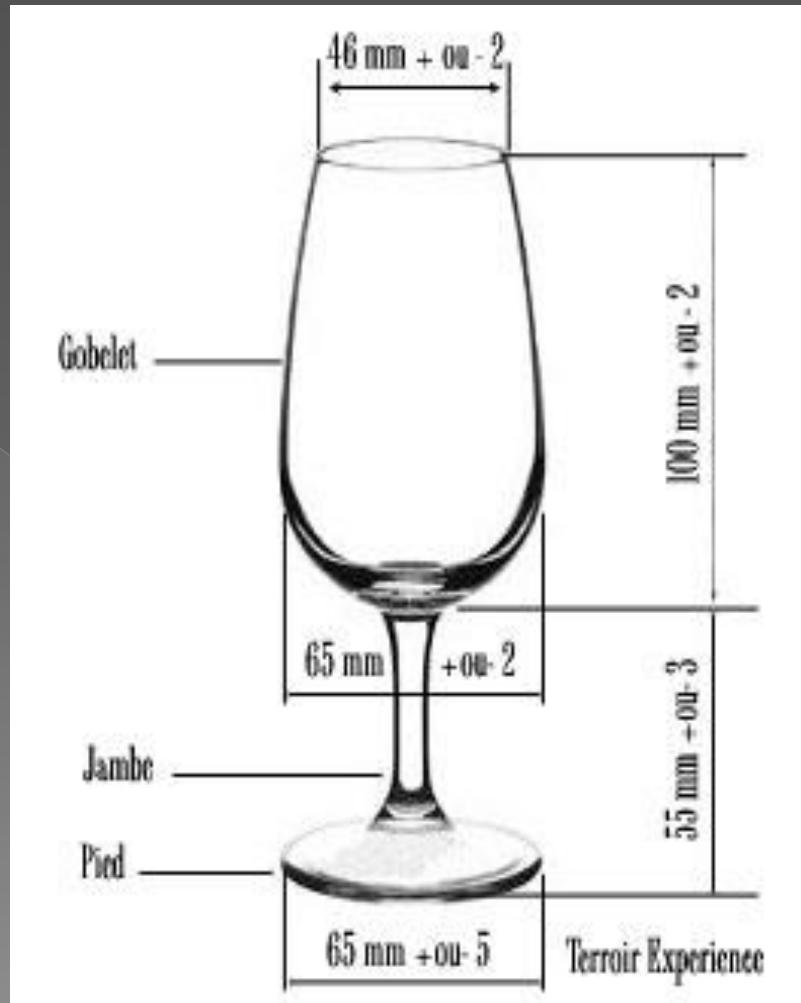
Dégustation n°13 – le 12/05/2016

Etapes de dégustation...

- Réunir les bonnes conditions
- L'examen visuel
- Le premier nez
- Le second nez
- L'examen gustatif

De l'usage d'un verre

- Un verre type INAO ou équivalent
- Bonne surface de contact avec l'air
- **Ne pas le tenir par le Calice (mais par le pied ou la jambe)**
- Lieu éclairé, tempéré et dépourvu d'odeurs



Les saveurs de base

- Acidité

Salivation abondante, fluide, alcaline

- Onctuosité (sucre, alcools)

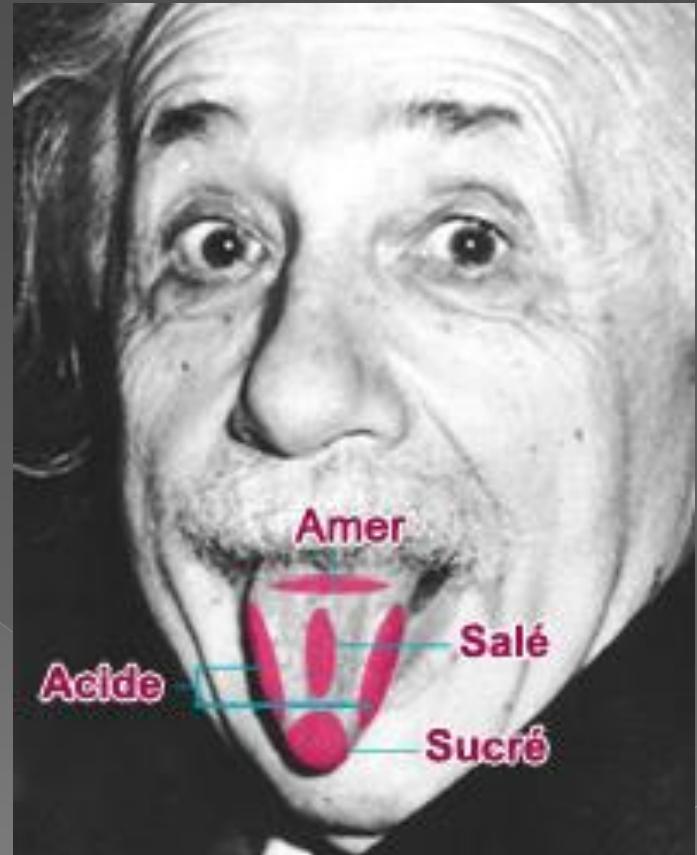
Salivation épaisse

- Amertume (peu fréquente)

- Salé (exceptionnel dans le vin)

- L'astringence (tanins)

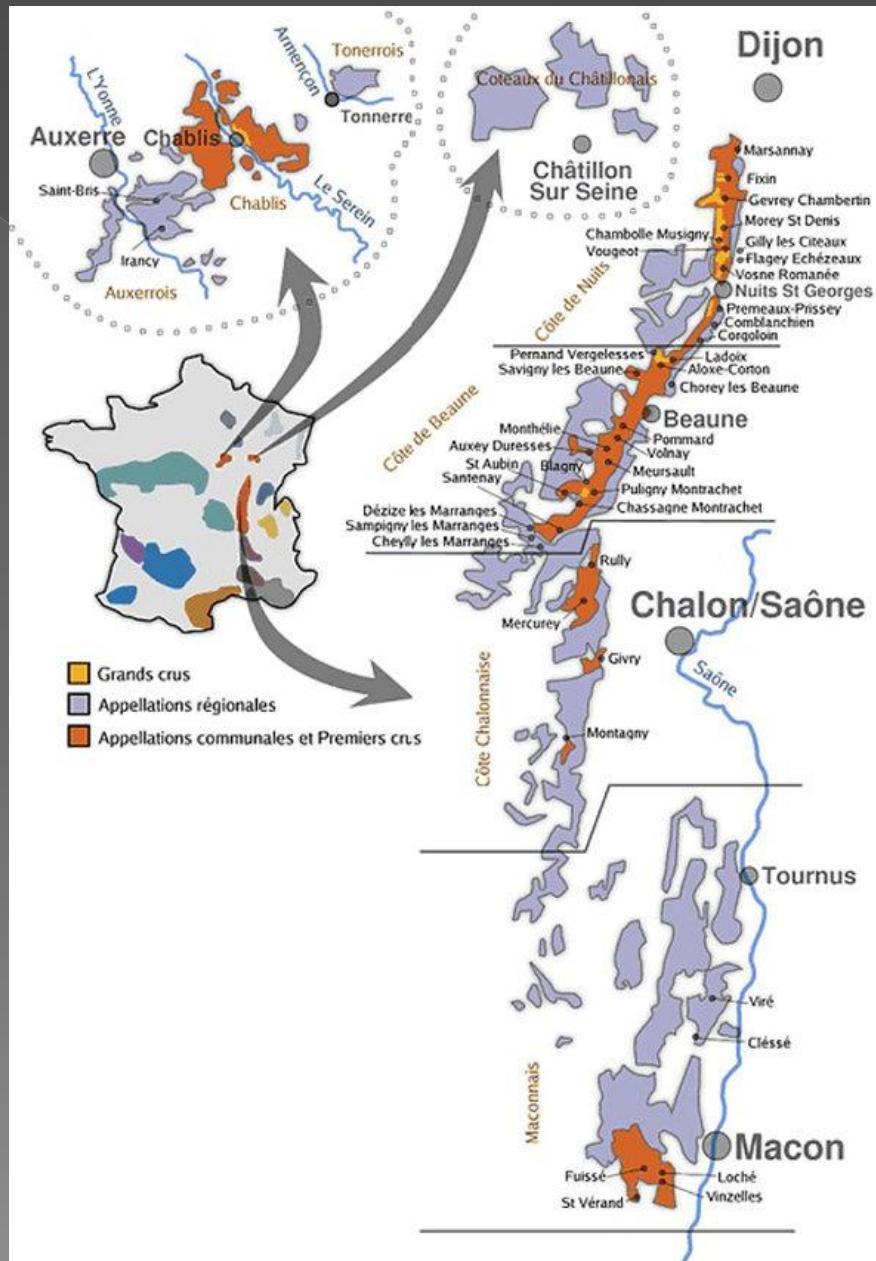
Dessèchement de la bouche, la langue devient râpeuse.



Concepts fondamentaux

- L'équilibre : fruits/sucre et acidité/tanins
- La longueur : persistance/caudalies et temps de garde
- Complexité : saveurs/nuances/aromes
- L'expression : cépages/typicité et terroirs

Le vignoble de Bourgogne



En quelques chiffres...

- Avec ses 28 841 hectares, le vignoble bourguignon représente 4% du vignoble français, 7% de la production AOC française.
- La Bourgogne est divisée en 5 sous-régions qui sont, du nord au sud : le Chablis et Yonne, la Côte-de-Nuits, la Côte-de-Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.
- 61% de vins blancs, 29% de vins rouges et rosés et 10% de crémant.
- Environ 180 millions de bouteilles sont produites chaque année (1,4 million d'hectolitres, environ 0.5% de la production vinicole mondiale).
- Vignoble long de 230 km, avec 100 AOC: 23 Régionales (51%), 44 Villages et 1^{er} Crus (48%) et 33 Grands Crus (1%), soit au total 22% des AOC françaises).
- 17 caves coopératives, 300 maisons de négoce et 3850 domaines viticoles.
- Chiffre d'affaire annuel: 1,45 milliard d'euros (50% à l'export).

Cépages

- Chardonnay (48%)
- Pinot Noir (34%)
- Gamay (10%)
- Aligoté (6%)
- Autres (2%)

AOC Régionales

- **23 appellations régionales parmi lesquelles:**
 - Bourgogne Aligoté, Mâcon Villages, Coteaux Bourguignons, Crémant de Bourgogne; Bourgogne Haute côte de Nuit etc...
 - De bons rapports qualité prix pour découvrir les vins de Bourgogne

AOC Villages et 1ers Crus

- **44 appellations Village prennent le nom de leur commune d'origine:**
 - Mercurey, Pommard, Nuits-Saint-Georges, etc...
 - Ces vins permettent d'explorer la diversité des vins de Bourgogne et d'appréhender la richesse des terroirs de cette région
 - Les 1ers Crus se distinguent par des cuvées parcellaires délimitées avec précision au sein des appellations. On appelle aussi ces parcelles « Climats » (ex. : Chablis Premier Cru, Montée de Tonnerre)

AOC Grands Crus

- **33 appellations Grands Crus telles que:**

- › Corton, Montrachet, Romanée Saint-Vivant, Clos de Tart etc...
- › Ces vins permettent d'exprimer toute la singularité de parcelles d'exception. La mention Village disparaît au bénéfice du seul nom de « Climat »
- › Synonymes de raffinement et d'exception (et onéreux), les appellations Grands Crus vous invitent dans leur univers pour des moments d'exception.

Terroir et éléments naturels 1

- Une météorologie propice :

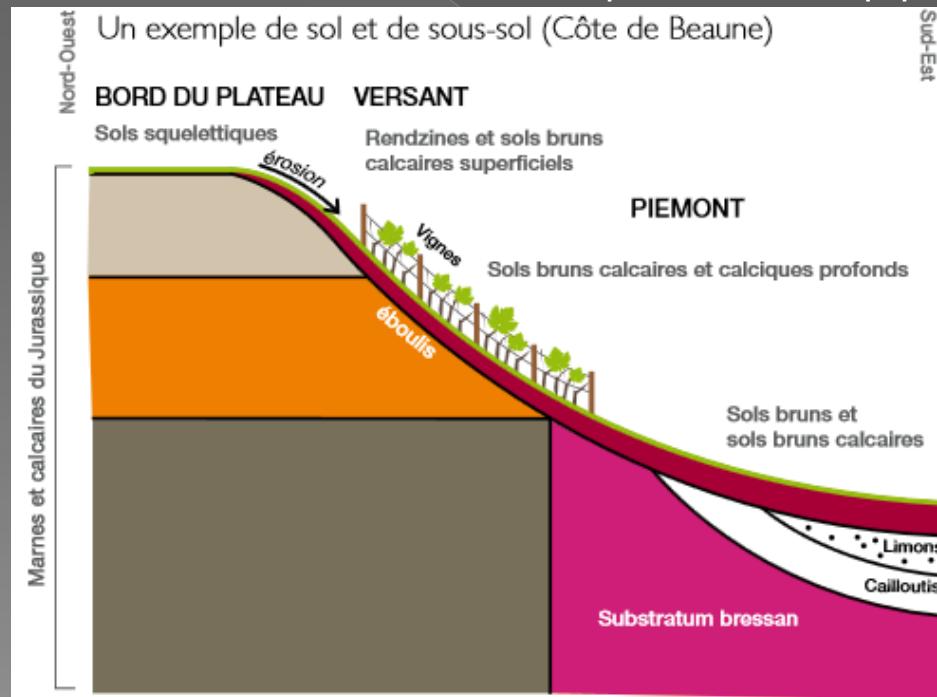
- › En raison de son emplacement géographique unique, la Bourgogne est exposée à un climat semi-continentale.
- › Selon les saisons, le vignoble bénéficie des influences de l'océan (au printemps et à l'automne), du continent (en hiver) ou du sud (en été).
- › L'ensoleillement et les températures élevées 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

Terroir et éléments naturels 2

- 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.



Place à la dégustation

