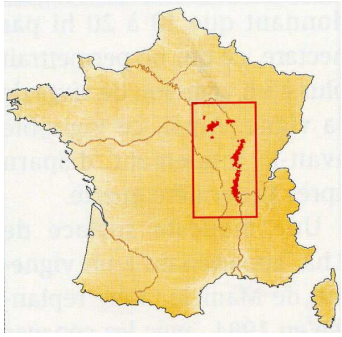
Thème : **Le vignoble de Bourgogne.**	http://www.vins-bourgogne.fr/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

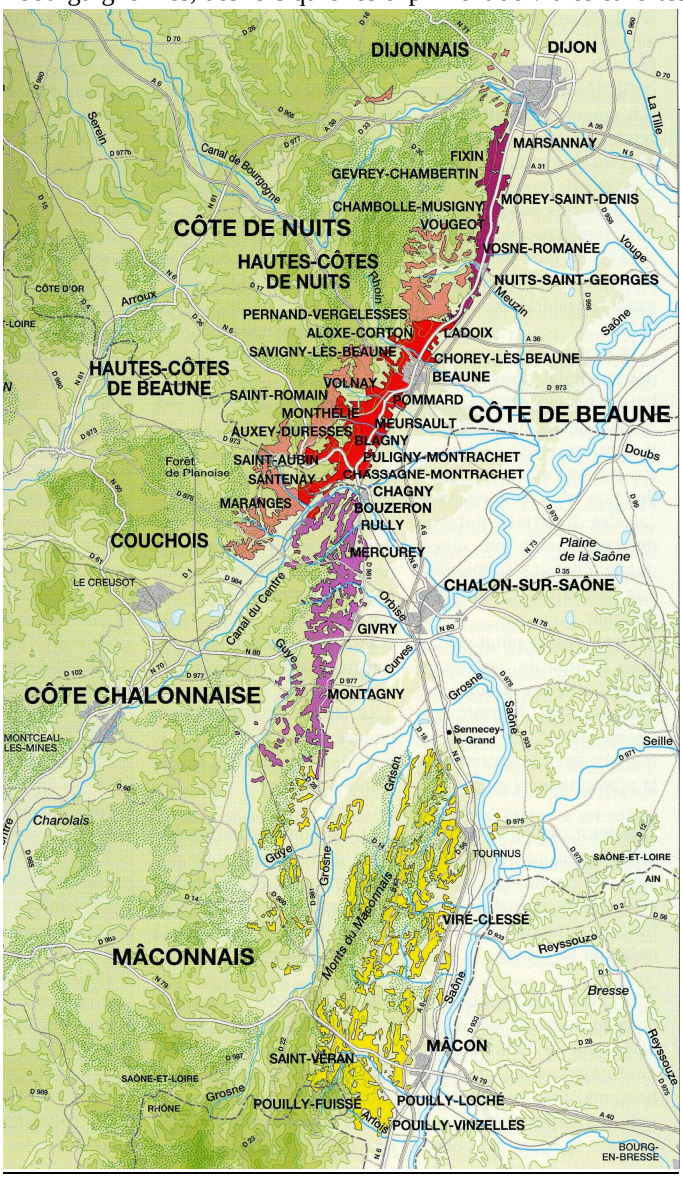
1° Situation géographique :



Le vignoble s'étend en un long ruban discontinu depuis Auxerre, dans l'Yonne, jusqu'au sud de Mâcon, en Saône et Loire, et dans le département du Rhône. Traversant la Côte d'Or, il s'étire de Dijon à Chagny. Le vignoble de Bourgogne représente environ 5% de la production française d'A.O.C et occupe une place prépondérante dans l'économie régionale. Lorsque les appellations d'origine contrôlée ont été instituées durant les années 1930, chaque vignoble français a choisi un point d'appui : la propriété, l'entité foncière à Bordeaux ; la marque en Champagne ; le cépage en Alsace ; le terroir en Bourgogne. La référence majeure n'est pas ici le domaine, la marque ou le cépage mais le terroir qui, depuis l'origine du vin de Bourgogne, donne à chaque cru son identité historique, réelle et durable. Par conséquent on peut dire que la Bourgogne est la patrie des terroirs.

En Bourgogne lorsque l'on parle de terroir, on parle de climat. Ce qu'on appelle le climat : un quartier de terre strictement délimité, reconnu pour ses qualités, portant son nom depuis des siècles et comportant un ou plusieurs lieux-dits. Chaque climat produit son propre vin d'appellation, parfois en monopole mais souvent partagé par plusieurs domaines. C'est l'idée même du terroir, le lien le plus direct et le plus sincère entre la vigne et le vin. Cela explique le nombre élevé des A.O.C. bourguignonnes, dès lors qu'elles expriment de vraies et fortes personnalités.

Superficie
26 550 Ha
Production
1 500 000 Hl/an
Rendement de base moyen
56,50 Hl/Ha



Le vignoble de Bourgogne s'étend sur 5 grandes régions phares de production. Du nord au sud :

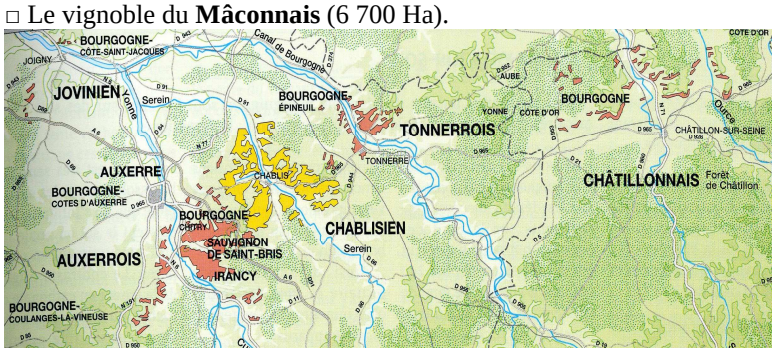
□ Les vignobles de **Chablis** (4 500 Ha), de l'Auxerrois (1 500 Ha), de Tonnerre, de Joigny et de Vézelay.

□ Les vignobles de la **Côte de Nuits**, Hautes Côtes de Nuits (3 600 Ha) et du **Châtillonnais** (150 Ha).

□ Les vignobles de la **Côte de Beaune** et des Hautes Côtes de Beaune (5 900 Ha).

□ Les vignobles de la **Côte Chalonnaise** (4 200 Ha) et du Couchois et

□ Le vignoble du **Mâconnais** (6 700 Ha).



■ Le climat : Le climat de la Bourgogne est de type semi continental avec des hivers longs et assez froids marqués par de fréquentes gelées, des printemps cléments et relativement pluvieux et des étés souvent très chauds, secs et ensoleillés. La pluviosité est en moyenne de 700 millimètres en moyenne par an, répartis sur 160 jours de pluie. L'ensoleillement est de 2 000 heures par an soit l'équivalent de celui du vignoble de Bordeaux. La température moyenne est de 25° C en juillet-aout, avec des pointes à 30° C, elle est de 11,5° C à l'année. Cependant, ces conditions climatiques ne peuvent être considérées de manière identique entre la plus septentrionale du vignoble, constitué par le vignoble de Chablis et de l'Auxerrois, et l'extrémité méridionale du Mâconnais, située 200 Km plus au sud. En résumé, la Bourgogne est une France miniature où le Morvan symboliserait le Massif central.

L'orientation joue un rôle important face à ces conditions et les expositions sud sud est sont privilégiées. L'implantation des vignobles se fait le plus souvent en coteaux, ce qui favorise la protection de ceux-ci des vents dominants venus de l'ouest et évite la présence des masses humides dans les plaines.

■ Le terroir :

C'est en effet les vignerons, aidés parfois par le travail des moines, qui ont découvert, identifié puis mis en valeur les terroirs. Il a fallu pour cela plusieurs siècles de travail. C'est avec ce travail que l'I.N.A.O. a créé les appellations d'origines. Le socle du terroir est constitué avant tout du sous sol et du sol dans lequel la vigne puise ses substances nutritives. En Bourgogne, l'origine géologique et la composition physico chimique des sols sont très diversifiées et varient entre chacun des vignobles, d'un même village, d'un même lieu dit. C'est ce qui explique que le vignoble bourguignon se présente sous la forme d'une immense mosaïque composée de milliers de parcelles, souvent de petite dimension (La romanée est la plus petite appellation du monde avec 0,8 hectare).
Malgré cette diversité de sols, la Bourgogne possède du nord au sud une certaine unité géologique, terrains sédimentaires constitués d'argile, de marnes et de calcaires, déposés il y a 150 millions d'années à la période du jurassique sur un substrat encore plus ancien (250 millions d'années) composé de granite, de laves, de gneiss et de schistes divers. L'altération de roches sédimentaires marines est donc à l'origine des sols argilo calcaires sur lesquels les cépages bourguignons ont trouvé leur terrain d'expression :

- Le pinot noir apprécie les terres marneuses assez calcaires et bien drainées,
- Le chardonnay préfère les terrains marno calcaires assez argileux.

Rappel : Si la nature du sol est l'élément clef du terroir, beaucoup d'autres facteurs naturels ont une influence sur la qualité, la typicité et l'expression d'un vin : l'exposition de la parcelle, son altitude, la profondeur et le drainage du sol, les conditions climatiques de l'année, le micro climat… et bien sur le rôle de l'homme.

1° Historique du vignoble :

■ Le vignoble bourguignon existe de façon certaine durant la seconde moitié du 1er siècle de notre ère. Constamment cités, les édits de Domitien (92) et de Probus (281) n'ont sans doute aucune conséquence ici : le premier exprime le protectionnisme romain dans le Midi, le second l'expansion de la vigne en Europe centrale. Personnage considérable et président de l'Université d'Augustodunum (Autun) qui forme l'élite gallo-romaine, Eumène rédige en 312 un plaidoyer fiscal adressé à l'empereur : la première description du vignoble Beaunois. La grande ville est Autun mais déjà se dessine le choix des meilleurs terroirs : la noblesse autunoise possède ses vignes autour de Beaune et non pas en Morvan. Grégoire de Tours (fin du 6ème siècle) voit Dijon environné de vigne. Le vin remplace la bière celte. De nombreuses amphores à vin sont découvertes à Bibracte, Alésia, etc., provenant d'Italie et d'Espagne. Une invention gauloise prend le relais : le tonneau empli du vin du pays. Le culte de Bacchus se répand : on conserve d'abondants témoignages archéologiques de la place occupée dès le 2ème siècle par la vigne et le vin dans le Beaunois, le Nuiton, l'Auxerrois, le Mâconnais.

■ Des années 500 aux années 1400, le vin de Bourgogne acquiert une qualité reconnue par toute la Chrétienté. En ces temps guerriers, les communautés religieuses bénéficient d'une certaine protection. Fondé sur l'expérience, leur savoir s'y transmet de génération en génération. Elles ont des liens partout en Europe. L'abbaye de Cluny (909), celle de Cîteaux (1098) auront des milliers de filles. Le vin des moines (Cluny en Mâconnais et Chalonnais, Cîteaux en Côte d'or, Chalonnais et Chablisien, et beaucoup d'autres fondations) illustre d'étonnantes pérennités : le clos de Bèze fondé en 640 n'aura que deux propriétaires jusqu'en 1790. A Auxerre, le clos de la Chaînette est plus ancien encore. Le clos de Vougeot (1115), un seul propriétaire jusqu'en 1790. Le clos de Tart (1140), trois propriétaires seulement jusqu'à nos jours ! Les Cisterciens de Pontigny créent alors le vignoble de Chablis. En Bourgogne, tout est mémoire. C'est la naissance des clos (entités foncières) tandis que s'affirment l'identité du terroir, la notion de cru, la sélection des cépages. La plupart des appellations actuelles sont déjà connues et délimitées au Moyen Âge : le climat est un quartier de terre aux propriétés vitivinicoles particulières, respectées au mètre près. Aucun vignoble au Monde n'obéit à des règles aussi anciennes et aussi rigoureuses.

■ Le duché offre au vin de Bourgogne un formidable appel d'air, sur des courants marchands. Avec brio, la diplomatie doit beaucoup à la table et le Banquet du Faisan (Lille, 1454) est un événement mondial pour l'époque. Le vin de Bourgogne y coule à flot parmi les Grands de ce monde : le vin de la Toison d'Or, flamboyant comme un arc-en-ciel à l'horizon de l'Europe. Aux 14ème et 15ème siècles, la dynastie Valois des ducs de Bourgogne règne sur l'art et le goût dans l'Europe entière. Philippe le Hardi, Jean sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire vivent à Bruges, Malines, Anvers, Gand ou Bruxelles, mais ils tirent grand profit de leurs vignobles bourguignons.

■ Le vin de Bourgogne quitte son cellier roman, la cour des papes d'Avignon, pour conquérir la société civile et politique. En effet la noblesse et la bourgeoisie flamandes imitent la préférence ducale. Un commerce actif se développe aussitôt avec ces pays. Les ducs élaborent une véritable politique vitivinicole, la première de l'Histoire du vin. L'ordonnance de Philippe le Hardi (1395) constitue un modèle. Elle ne se contente pas de répudier le gamay au profit du pinot noir. Elle fonde les principes écologiques d'un vignoble de qualité, se préoccupant aussi de la santé du consommateur. La querelle du gamay et du pinot noir illustre deux comportements qui s'affrontent depuis toujours. Riches et puissants jouent la qualité, le faible rendement, le pinot qui voyage et s'exporte déjà. Le menu peuple vigneron cultive le gamay pour produire davantage, un vin de consommation courante qui se débite localement et rapporte vite. Cette situation s'éteindra au 20ème siècle seulement.

■ Alors tranquille, le vin de Champagne est le seul rival du vin de Bourgogne. Choisi comme médecin de Louis XIV (1693), Fagon rédige une ordonnance qui prescrit à son patient " le vin vieux de Bourgogne " comme vin de régime. Ses effets sont salutaires. Aussitôt la Cour boit du Bourgogne… et délaisse le Champagne. A la même époque Claude Brosse vigneron en Mâconnais se rend à Versailles avec ses tonneaux : le pionnier de la vente directe. Le 18ème siècle est dédié aux sciences, à la raison. On cherche à comprendre l'excellence du vin de Bourgogne.

■ En 1728 paraît à Londres le premier livre consacré au vin de Bourgogne par l'abbé Claude Arnoux. Il ne se contente pas de décrire le vignoble, il l'explique : les meilleurs crus de chaque village déjà vendus sous le nom de leur appellation, de leur terroir. Le vocabulaire de la dégustation apparaît. La robe, les arômes, le goût deviennent de plus en plus précis. Aux courtiers gourmets d'autrefois (ils accueillaient et guidaient le client), aux commissionnaires (ils achetaient pour le compte du client et lui envoyaient le vin) succèdent à cette époque les premiers négociants éleveurs (Champy en 1720 puis beaucoup d'autres) très présents outre-Rhin. La haute bourgeoisie, la noblesse (Parlement de Bourgogne) s'intéressent à la vigne et prennent peu à peu la suite des monastères en

déclin. En 1760, Louis-François de Bourbon, prince de Conti acquiert l'un des clos de l'abbaye de Saint Vivant à Vosne : La Romanée qu'il fait briller de tous ses feux. Thomas Jefferson visite le vignoble bourguignon en 1787. Il en donne la première description par une plume étrangère.

■ Deux siècles plus tard, la hiérarchie qu'il établit demeure admise. On lui doit les premières bouteilles de Bourgogne dans la cave de la Maison Blanche. La très importante redistribution de la propriété, suite à la révolution, surtout dans les crus les plus éminents, profite à la bourgeoisie bourguignonne ou à des spéculateurs parisiens. Une page se tourne, une nouvelle s'ouvre. Les sans-culottes ont cependant le sens de la publicité : La Romanée devient alors La Romanée Conti quand bien même le prince en serait dépouillé…

■ Napoléon n'admet que le Chambertin à sa table, suivant lui aussi les conseils de ses médecins. Le 19ème siècle voit le vin de Bourgogne exprimer une identité qui colore son image : un vin rouge haut en couleur, opulent, robuste ; un grand seigneur, un bon vivant. La gloire du vin blanc d'extrême sensibilité bourguignonne culmine un peu plus tard. Le négoce éleveur assure presque toute la commercialisation qui, depuis la fin du 18ème siècle, se fait souvent en bouteilles et non plus en fûts. Il vit son âge d'or et développe fortement l'exportation : jusqu'en Russie et en Amérique. Lorsque les héros de Jules Verne parviennent aux abords de la Lune, que débouchent-ils pour fêter cet instant ? Une bouteille de Nuits.

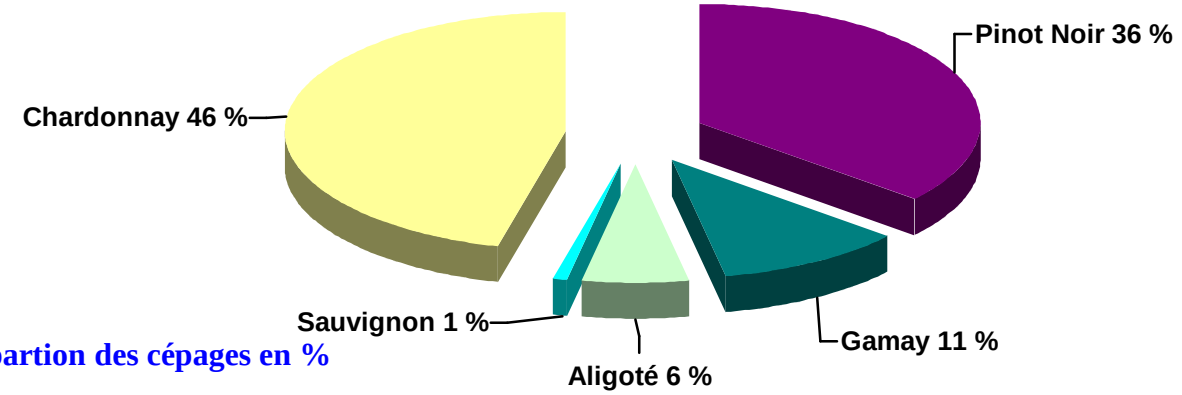
■ Dans le courant du 19ème siècle, les vins de bourgogne prennent leur essor avec la construction du canal de bourgogne en 1832, le chemin de fer entre Paris et Dijon en 1851 et les traités de libres échanges du second empire. Au lendemain de la guerre de 1914-18, familles et patrimoines se dispersent. Le vin se vend mal. De petits vignerons achètent des bouts de vigne. La « propriété » voit le jour et beaucoup de domaines importants aujourd'hui naissent durant les années 1920-1930. A la fin des années 1930 et en fonction des difficultés économiques, la vente directe se développe et elle ne cessera d'accroître sa présence sur le marché, faisant croître une production signée par le domaine. Souvent anglo-saxonne, une critique apparaît et sert de guide à des consommateurs situés désormais sur tous les continents. Beaucoup vivent des fiançailles passionnées avec le vin, mais le découvrent soudain. Le négoce se concentre (une centaine de Maisons) et réussit à maintenir la place de la Bourgogne sur un marché hautement compétitif et devenu mondial.

■ Les grandes dates :

312 : Discours d'Eumène décrivant le vignoble bourguignon.
1 115 : Construction du Château du Clos de Vougeot par les moines de Cîteaux.
6 Août 1 395 : Ordonnance de Philippe le Hardi sur les exigences d'une viticulture de qualité.
1 416 : Edit du roi Charles VI fixant les limites de production du vin de Bourgogne.
1 720 : Fondation à Beaune de Champy, la plus ancienne maison de négoce éleveur de Bourgogne, toujours en activité.
18 juillet 1 760 : Le prince de Conti acquiert la Romanée qui portera son nom.
1 789 : Révolution française et confiscation des vignes du clergé et vente aux enchères comme biens nationaux.
17 octobre 1 874 : Louis-Philippe accorde à Gevrey le droit de porter le nom de son cru le plus fameux : Chambertin. L'exemple sera bientôt suivi par d'autres communes.
1 851 : Première vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune.
1 861 : 1er classement des vins de la Cote d'Or par le comité d'agriculture de Beaune.
15 juin 1 875 : 1ère observation du phylloxéra en Bourgogne.
8 décembre 1 936 : 1ère A.O.C. Bourguignonne, l'appellation Morey Saint Denis.
14 octobre 1 943 : Institution des 1er crus.
17 octobre 1 975 : Reconnaissance de l'A.O.C. Crémant de Bourgogne.
10 janvier 2 003 : création de la 100ème appellation du vignoble bourguignon, l'appellation Saint Bris.

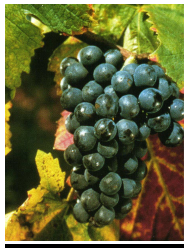
3° Les différents cépages :

L'encépagement bourguignon se répartie de la façon suivante :



Répartion des cépages en %

3°1° Les cépages noirs :



Le pinot noir : C'est le principal cépage des grands vins de Bourgogne. Il est probablement autochtone, car il a été sélectionné sur place au cours des siècles. Cela explique sa bonne adaptation au climat bourguignon. Son débourrement précoce le rend assez sensible aux gelées de printemps, mais lui permet de profiter pleinement de la belle saison pour amener ses raisins à maturité. Il résiste par contre bien aux gelées d'hivers. Cépage peu productif avec des potentiels de gardes assez grands. Il produit des grappes compactes d'un noir violacé. Les feuilles, d'un vert terne et foncé sur la face extérieure, et d'un vert plus clair sur la face intérieure, sont épaisses, aussi longues que larges et se découpent en 3 ou 5 lobes plus ou moins apparents selon la fertilité du cep.

Le gamay : Le Gamay a emprunté son nom à un hameau de Saint-Aubin, près de Puligny-Montrachet. Il est cité dans plusieurs textes du 14ème siècle.
C'est un plant assez fertile dont les raisins sont plus ou moins serrés selon les variétés. Celle qui nous intéresse ici, c'est le Gamay noir à jus blanc qui produit, dans les terrains argilo-calcaires de la Côte d'or, des vins plus rustres. Mais, c'est à ce plant que les vins rouges du Mâconnais doivent leur réputation.

■ On utilise aussi en petite quantité :

Le pinot gris ou beurot : Présent dans le vignoble de pinot en petite quantité, donne des vins fins, caractérisés par un bon potentiel en alcool.

Le césar et le tressot : Présent pratiquement que sur le département de l'Yonne, où ils représentent que quelques hectares. Le tressot est en voie de disparition, en revanche le césar est encore actuellement planté dans le vignoble d'Irancy. En faible proportion, il apporte au vin de pinot de la structure, de la couleur et un intéressant potentiel de garde.

3°2° Les cépages blancs :

Le chardonnay : On lui doit la renommée des grands vins blancs de la Côte de Beaune, de la Côte Chalonnaise, du Mâconnais et de Chablis où il est appelé communément le Beaunois. Il débourre tôt et craint les gelées tardives. Il s'adapte bien aux diverses conditions de sol et de climat. Il est capable de fournir aussi bien des très grands vins à petit rendement que des vins convenables à fort rendement. Il produit de jolies grappes dorées, aussi petites que celles du Pinot, mais plus -allongées et moins serrées. Ses grains sont petits, mais riches d'un jus blanc délicieusement sucré. Ses feuilles sont caractérisées par deux grosses nervures bordant exactement l'échancrure de la queue (sinus pétiolaire).

L'aligoté : L'Aligoté est un plant mi-fin très ancien en Bourgogne. Cépage blanc assez vigoureux, ses raisins sont plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay et, par suite, son rendement est supérieur. Ce cépage est répandu un peu partout dans les terres qui ne conviennent pas au Pinot et au Chardonnay, tout en restant d'excellentes terres à vignes. Le vin qu'il produit ne porte pas le nom du village où il est cultivé (une seule exception : Bouzeron), mais il s'appelle légalement Bourgogne Aligoté. Il peut aussi entrer dans la composition du Crémant de Bourgogne.

■ On utilise aussi en petite quantité :

Le melon de Bourgogne : émigré vers l'ouest sous le nom de muscadet, est encore planté à Vézelay.

Le sacy : Peu d'intérêt pour ce cépage de l'Yonne si ce n'est dans le crémant pour sa prise de mousse, il représente à peine 10 hectares.

Le sauvignon : Ce cépage blanc donne des vins blancs aromatiques, de grande finesse, qui se caractérisent sur de grands terroirs par son arôme de fumé. Il ne doit pas être récolté à une maturité trop avancée, pour préserver toute sa qualité aromatique. Il est présent à Saint Bris dans l'Yonne et n'entre pas dans l'encépagement classique des appellations Bourgogne sauf pour une bien particulière : A.O.C. Saint Bris.

4° Les vinifications :

C'est l'ensemble des procédés d'élaboration du vin, mécaniques, microbiologiques et biochimiques. La qualité du vin dépend de la qualité de la vendange, du respect de règles d'hygiène rigoureuses, du terroir et des techniques de vinification. Les raisins doivent être acheminés rapidement jusqu'à la cuverie et le matériel vinaire est préalablement nettoyé et vérifié (les fûts en bois sont abreuvés pour accroître leur étanchéité). La vinification s'effectue en plusieurs étapes qui varient en fonction du cépage et du vin à produire.

■ Les vinifications en rouges : L'éraflage sépare la rafle des grumes (baies). Le foulage rompt la pellicule pour dégager la pulpe et le jus. Les deux étapes suivantes sont le sulfitage (si besoin) et le levurage (facultatif). Après une cuvaison de 1 à 3 semaines à 28-32°C, les matières polyphénoliques de la pellicule (tanins et anthocyanes) sont extraites. C'est la macération. La Fermentation alcoolique : les sucres se transforment en alcool éthylique, en énergie, en CO_2 et en bien d'autres composants qui font toute la richesse du futur vin. Les caractéristiques organoleptiques sont largement révélées dès le début de cette étape. Deux opérations sont réalisées après la fermentation : l'écoulage, en fin de macération, quand le vin n'est plus sucré. On obtient le vin de goutte. Le pressurage : le marc égoutté est sorti de la cuve et pressé. On obtient le vin de presse non sucré, qui est ensuite partiellement ou totalement introduit dans le vin de goutte. Le remontage stimule la fermentation alcoolique et accroît la résistance des levures à la chaleur et à l'alcool, l'aération favorisant la multiplication des levures. Le pigeage consiste à immerger le marc et favorise l'extraction des tanins et des anthocyanes de la pellicule. Si besoin, du sucre (% légal dans le respect de la réglementation en vigueur UE 822/87) est dissout dans du moût, ce qui augmente le degré alcoolique. Etape finale avant l'élevage : la fermentation malolactique.

■ Les vinifications en blancs : Contrairement à la vinification en rouge, il n'y a, en général, ni éraflage pour favoriser l'extraction des jus, ni macération afin de limiter les apports en tanin et en couleur non recherchés en vin blanc. Phase-clé de la vinification en blanc, les opérations préfermentaires (clarification naturelle opérée par les enzymes du raisin…) sont décisives Le pressurage évite que les matériaux solides ne restent trop longtemps en contact avec le jus Diminution du risque de transmission d'odeurs herbacées et

de saveurs amères au vin. Sulfitage : le SO2 (anhydride sulfureux) sélectionne les ferments, facilite la clarification et a une action anti-oxydante. Le débourbage débarrasse le vin d'une éventuelle astringence (avec l'élimination des parties végétales) mais peut, dans le cas d'un moût trop clarifié, ralentir la fermentation. Les cuves peuvent être ensemencées 24h après leur remplissage, à l'aide de la levure CY 3079 du BIVB. C'est le levurage. Durant la fermentation alcoolique, les sucres se transforment en alcool éthylique, en énergie, en CO2 et en bien d'autres composants qui font toute la richesse du futur vin. La fermentation malolactique : C'est la transformation microbiologique (bactéries lactiques) de l'acide malique en acide lactique qui a pour effet de désacidifier et stabiliser le vin. Le soutirage consiste à séparer le vin clair de ses lies. Cette opération peut également oxygéner les vins. En Bourgogne, les vins sont soutirés seulement deux à trois fois.

■ Les vinifications en rosé : En Bourgogne, cette vinification est assez rare. Elle se conduit soit comme une vinification en blanc, elle est dite « vinification en gris, soit comme une vinification en rouge, mais en pratiquant une très courte cuvaison de quelques heures. Un vin rosé ne doit jamais être le mélange d'un vin rouge et d'un vin blanc.

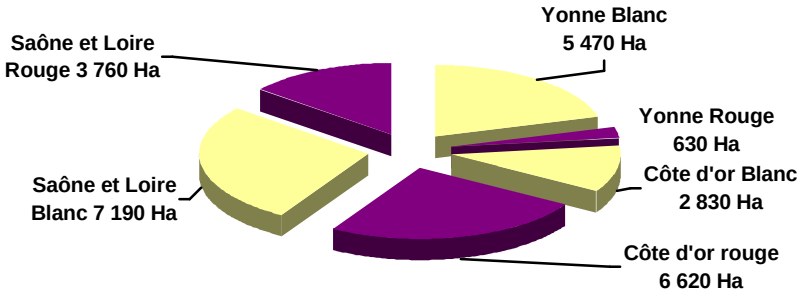
■ Les vinifications en effervescents : Le Crémant est exactement préparé selon la méthode champenoise :

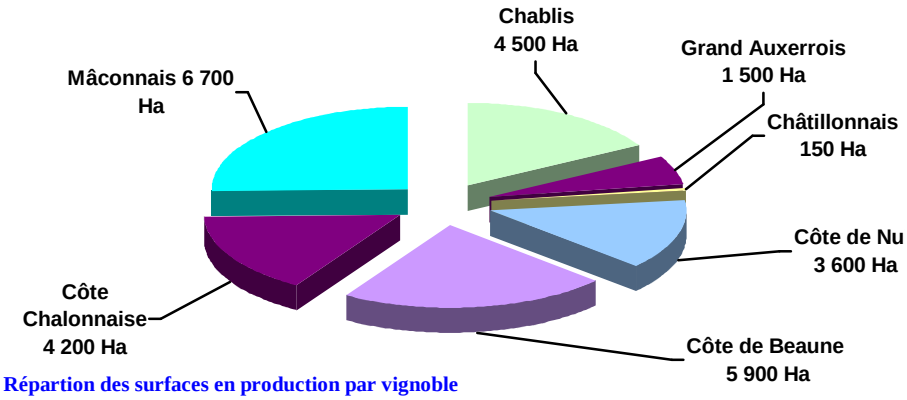
□ Pressurage des raisins entiers, non foulés.
□ Dégustation obligatoire des vins de base par une commission.
□ Mise en bouteille avec adjonction de la liqueur de tirage (sucre + levures) pour la prise de mousse.
□ Prise de mousse pendant neuf mois minimum sur lies, bouteilles couchées. Remuage à l'aide de pupitres spéciaux, pendant un mois pour amener le dépôt contre la capsule.
□ Dégorgement pour éliminer le dépôt. Dosage par addition de la liqueur d'expédition pour obtenir des crémants bruts, secs, demi-secs ou doux.
□ Bouchage définitif avec un bouchon obligatoirement marqué « Crémant de Bourgogne » et un muselet.
□ Deuxième dégustation obligatoire en vin fini, toujours contrôlée par l'I.N.A.O.

5° Les différentes appellations :

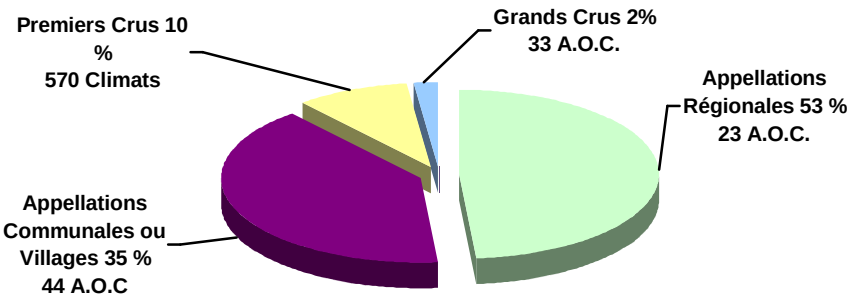
Compte tenu de la qualité de sa production, la totalité de la surface du vignoble est classée en A.O.C., ce qui constitue une exception en France. Avant d'étudier dans les détails les différentes appellations, il est bon de préciser quelques points :

Répartion des surfaces en production par département

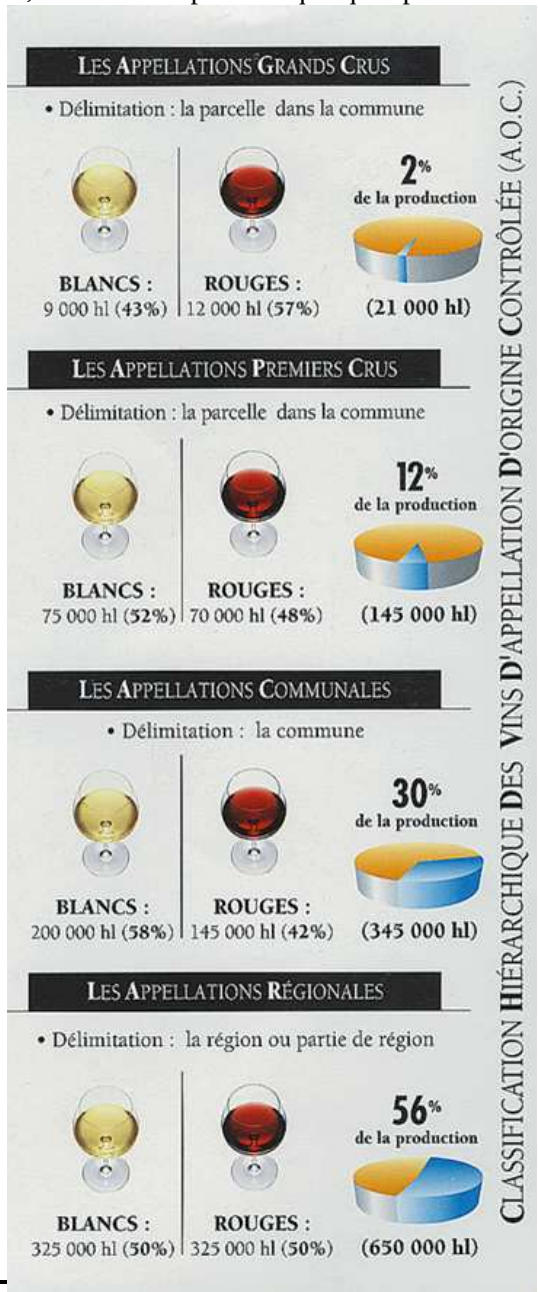




Répartion des surfaces en production par vignoble



Classification des vins de Bourgogne



■ Les appellations régionales : Cette catégorie comprend les appellations pouvant être récoltées dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. Le signe d'appartenance à cette catégorie est le mot « Bourgogne » qui figure dans la plupart des noms de ces appellations.

■ Les appellations communales : Un très grands nombres de villages viticoles donne légalement leur nom au vin récolté sur les parties délimitées de leur territoire comme par exemple Chablis ou bien encore » Marsannay, Saint Véran, Irancy… Attention à ne pas confondre : A la fin du 19ème siècle, quelques communes de la Côte obtinrent l'autorisation d'ajouter à leur nom celui du lieu dit le plus prestigieux. Ainsi Aloxe, qui porte le Corton, devint Aloxe Corton, Gevrey, qui porte le Chambertin, devint Gevrey Chambertin, et les communes voisines de Puligny et de Chassagne, qui se partagent le Montrachet, devinrent respectivement Puligny Montrachet et Chassagne Montrachet… Ces noms d'Aloxe Corton, de Gevrey Chambertin…sont des appellations, les noms de Corton, de Chambertin sont également des appellations, mais les premières sont des appellations communales, qui produisent des vins le plus souvent de grande qualité, mais qui sont loin d'atteindre l'excellence des seconds, qui sont des appellations Grands Crus.

■ Les appellations communes à toutes la Bourgogne :

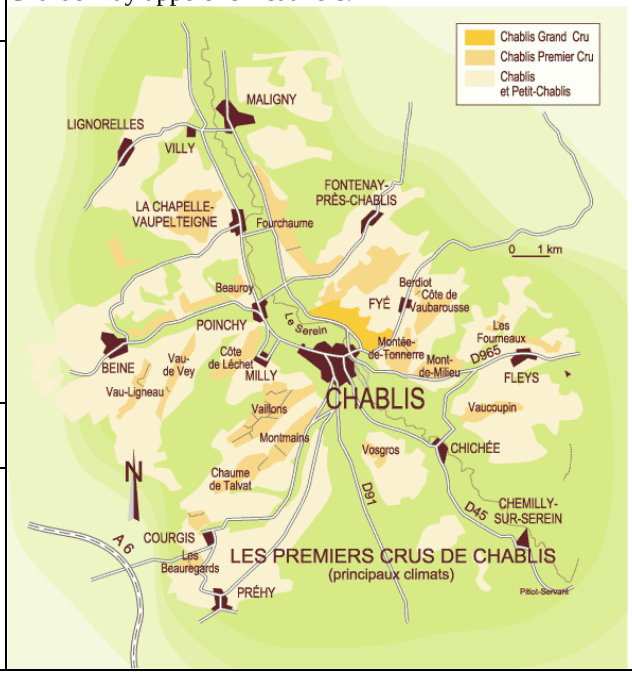
	Situation géographique	Principaux cépages	Observations
Bourgogne	Toute la bourgogne viticole avec une restriction pour une partie du département du rhône.	Rouge : pinot noir, gamay, pinot gris, césar et tressot. Blanc : Chardonnay, aligoté, melon de Bourgogne.	
Bourgogne Grand ordinaire			Peut être complété par rosé ou clairet. Peu de vins sont vendus sous cette A.O.C.
Bourgogne Passe tout grain		Pinot noir : 1/3 minimum Gamay : 2/3 maximum	L'assemblage doit s'effectuer au moment de la vendange jamais au niveau des vins terminés.
Bourgogne Aligoté		Aligoté.	Uniquement en blanc, les vins récoltés sur la commune de Bouzeron en Saône et Loire peuvent adjoindre le nom de la commune à l'A.O.C.
Crémant de bourgogne		Id. Bourgogne	A.O.C. récente (octobre 1975). Vin élaboré selon la méthode champenoise. Un peu de rosé.

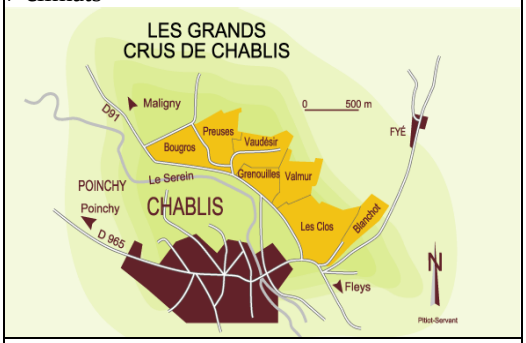
5°1° Chablis : Les vins de Chablis, les vins du Grand Auxerrois et les vins du Châtillonnais.

■ Le vignoble de Chablis : Le sol est caillouteux, argilo calcaire du Jurassique, le kimméridgien, étant l'étage le plus représenté. Vin unique, issu d'un terroir unique, c'est le vin avec le champagne le plus imité au monde. Il est tellement copié que l'on considère qu'il se boit chaque jour dans le monde, sous le nom de Chablis, autant de vin que le vignoble peut en produire en une année.

	Petit Chablis	Chablis	Chablis 1er cru	Chablis Grands Crus
Superficie	650 Ha.	3 055 Ha.	775 Ha.	99,9 Ha.
Production	32 250 Hl/an	173 600 Hl	45 500 Hl	5 400 Hl
Rendement	49,60 Hl/Ha	56,82 Hl/Ha	58 Hl/Ha	49,60 Hl/Ha

	Situation géographique	Principaux cépages	Observations
Chablis	Chardonnay appelé le Beaunois.		Sol caillouteux, argilo calcaire.
Chablis grand cru			7 climats
Chablis premier cru			40 climats : voir carte.
Petit Chablis			Vin léger et très frais.





■ Le vignoble du Grand Auxerrois : Sous ce vignoble, on peut retrouver les vins issus du vignoble de l'Auxerrois, le vignoble du Tonnerrois, le vignoble du Vézelien et le vignoble du Jovinien.

	Jovinien Cote Saint Jacques	Auxerrois Bourgogne Cote d'Auxerre	Bourgogne Coulanges La Vineuse	Irancy
Superficie	13,43 Ha	120 Ha	59 Ha	160 Ha
Production	625 Hl/an	6 000 Hl	3 420 Hl	6 600 Hl
Rendement	46,50 Hl/Ha	50 Hl/Ha	58 Hl/Ha	41,25 Hl/Ha

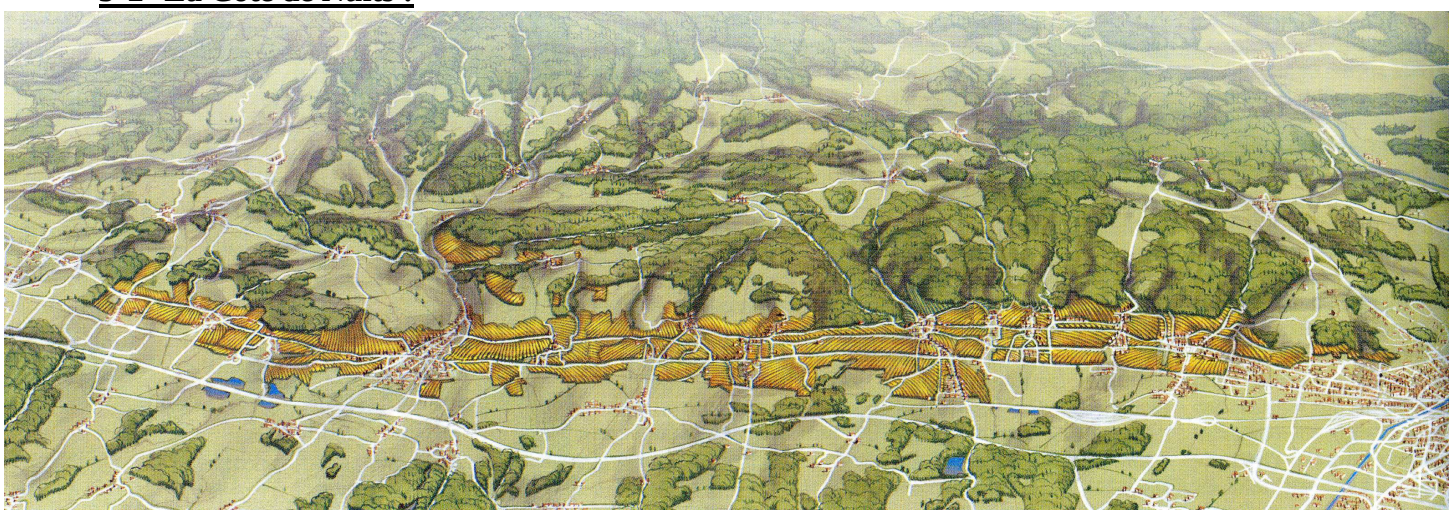
	Saint Bris	Bourgogne Chitry	Tonnerrois	Bourgogne Vézelay
Superficie	103 Ha	64 Ha	85 Ha	64 Ha
Production	5 270 Hl/an	3 565 Hl	4 750 Hl	2 490 Hl
Rendement	51 Hl/Ha	55 Hl/Ha	55 Hl/Ha	39 Hl/Ha

	Situation géographique	Principaux cépages	Observations
Irancy	Grand Auxerrois	Pinot Noir. César.	A.O.C. Communale depuis 1999.
Bourgogne Côte d'Auxerre		Pinot noir. Chardonnay.	A.O.C. Régionales.
Bourgogne Chitry		Pinot noir. Chardonnay.	
Bourgogne Coulanges La Vineuse		Id.	
Bourgogne Côte Saint Jacques		Id.	
Bourgogne Vézelay		Chardonnay	
Bourgogne Epineuil		Pinot noir. Chardonnay.	
Saint Bris		Sauvignon	

Outre les appellations citées ci-dessus, on peut également trouver toute la gamme des appellations régionales génériques de la Bourgogne.

■ Le vignoble du Châtillonnais : L'A.O.C. Bourgogne est accordée à certaines parcelles en 1 937. De nos jours le vignoble produit exclusivement des vins d'appellations régionales : Crémant de Bourgogne, Bourgogne blanc et Bourgogne rouge sur une superficie de 150 Ha et pour une production de 12 500 Hl.

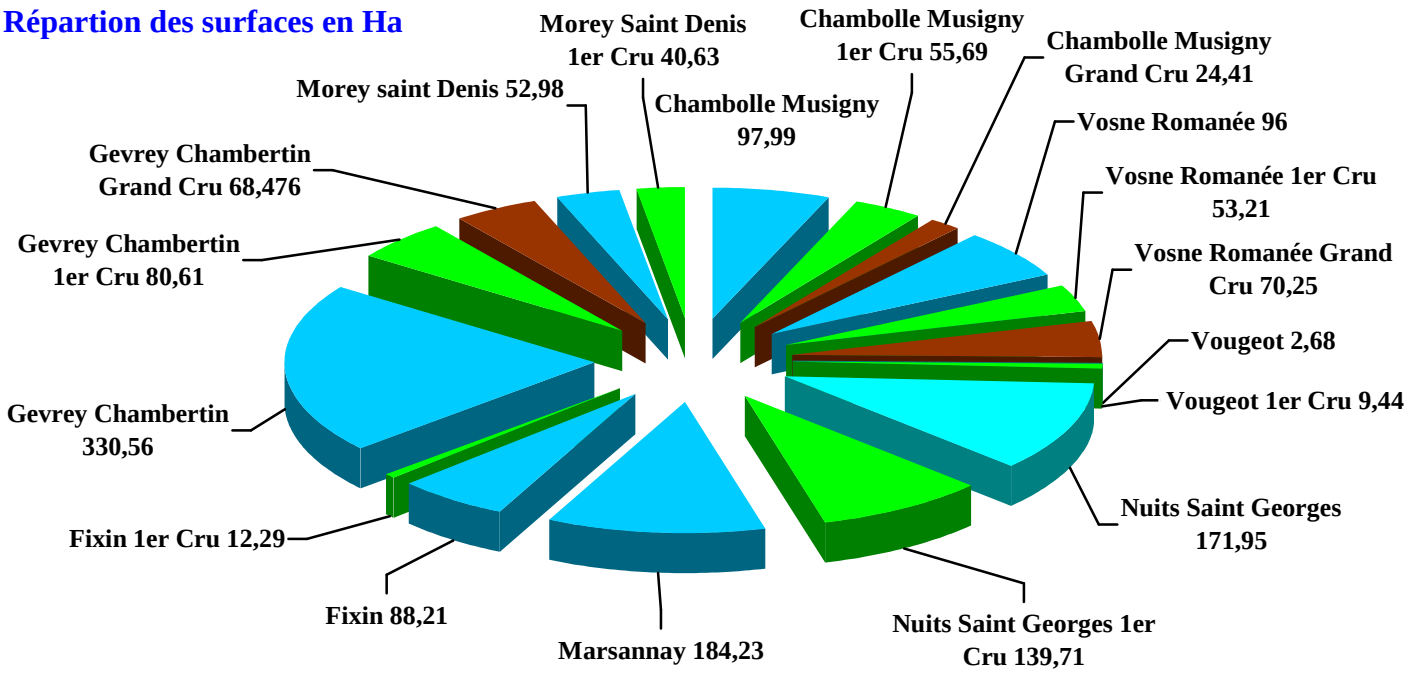
5°2° La Côte de Nuits :



Marsannay	Fixin	Gevrey Chambertin	Morey Saint Denis
Superficie Rouge et rosé : 154.24 Ha Blancs : 29.99 Ha	**Superficie** Rouge : 105 Ha dont 19.29 en 1er cru Blancs : 3 Ha dont 0.5 en 1er cru	**Superficie** Rouge : 411.17 Ha dont 80.61 en 1er cru Grand cru : 68.476 Ha	**Superficie** Rouge : 90.89 Ha dont 40.63 en 1er cru Blancs : 4.09 Ha dont 1.37 en 1er cru
Production Rouge et rosé : 7 238 Hl Blancs : 1 374 Hl	**Production** Rouge : 4 080 Hl dont 750 en 1er cru Blancs : 139 Hl dont 25 en 1er cru	**Production** Rouge : 17 176 Hl dont 3 360 en 1er cru Grand cru : 271.71 Hl	**Production** Rouge : 3 660 Hl dont 1 603 en 1er cru Blancs : 187 Hl dont 40 en 1er cru

Chambolle Musigny	Vosne Romanée	Vougeot	Nuits Saint Georges
Superficie Rouge : 153.68Ha dont 55.69 en 1er cru Grand cru : 24.41 Ha en rouge et 0.66 Ha en Blanc	**Superficie** Rouge : 149.21 Ha dont 53.21 en 1er cru Grand cru : 70.25 Ha	**Superficie** Rouge : 12.12 Ha dont 9.44 en 1er cru Blancs : 3.87 Ha dont 3.04 en 1er cru	**Superficie** Rouge : 308.69 Ha dont 139.71 en 1er cru Blancs : 7.47 Ha dont 4.5 en 1er cru
Production Rouge : 6 026 Hl dont 2 135 en 1er cru Grand cru : 701 Hl en rouge et 20 Hl en blanc	**Production** Rouge : 6 039 Hl dont 2 139 en 1er cru Grand cru : 2268 Hl	**Production** Rouge : 418 Hl dont 318 en 1er cru Blancs : 157 Hl dont 121 en 1er cru	**Production** Rouge : 12 263 Hl dont 5 435 en 1er cru Blancs : 309 Hl dont 195 en 1er cru

Répartion des surfaces en Ha



■ Les vins de la Côte de Nuits et les vins des Hautes Côtes de Nuits :

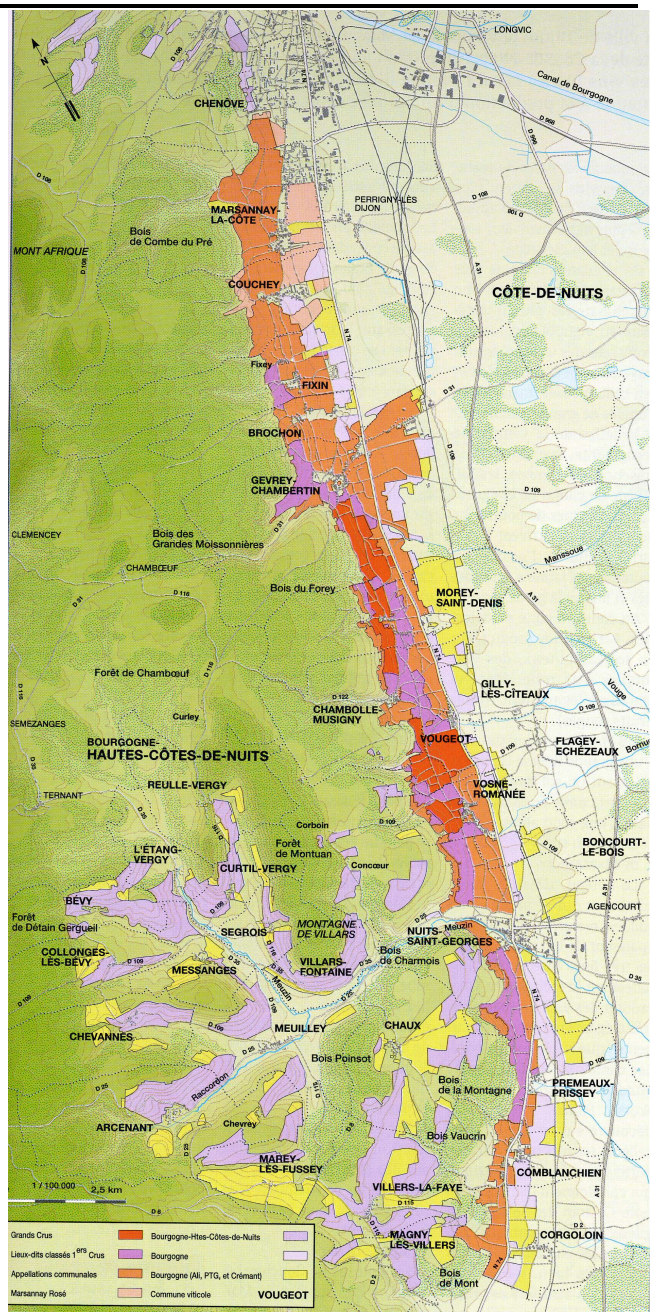
■ C'est l'un des vignobles les plus prestigieux de France.

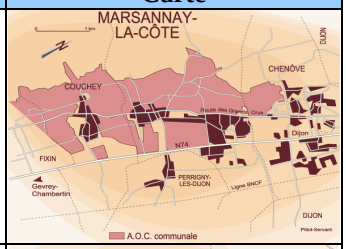
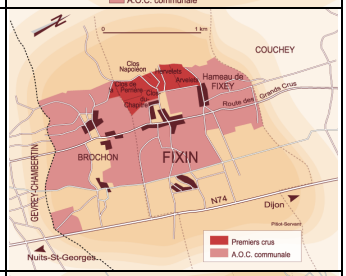
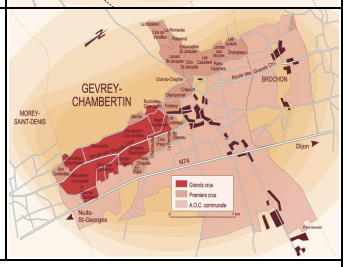
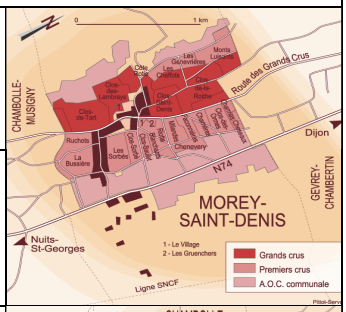
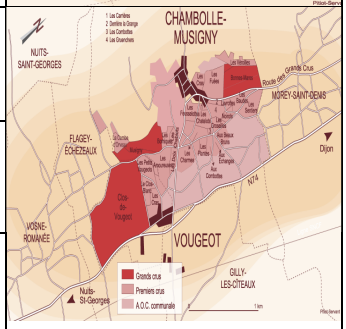
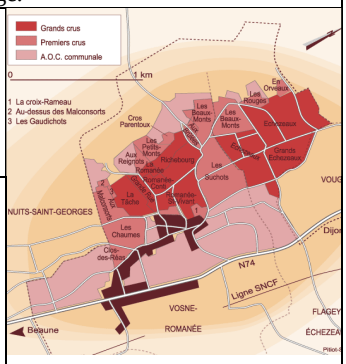
■ Le vignoble de la Côte de Nuits s'étire sur une vingtaine de kilomètres de long et parfois deux à trois cent mètres de large entre Dijon et Corgoloin.

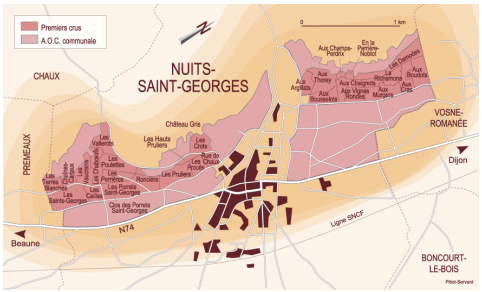
Superficie
4 400 Ha
Production
185 000 Hl/an
Rendement
44 Hl/Ha

■ C'est le paradis du pinot noir qui, sur des calcaires du jurassique moyen, donne naissance à des vins rouges unique au monde.

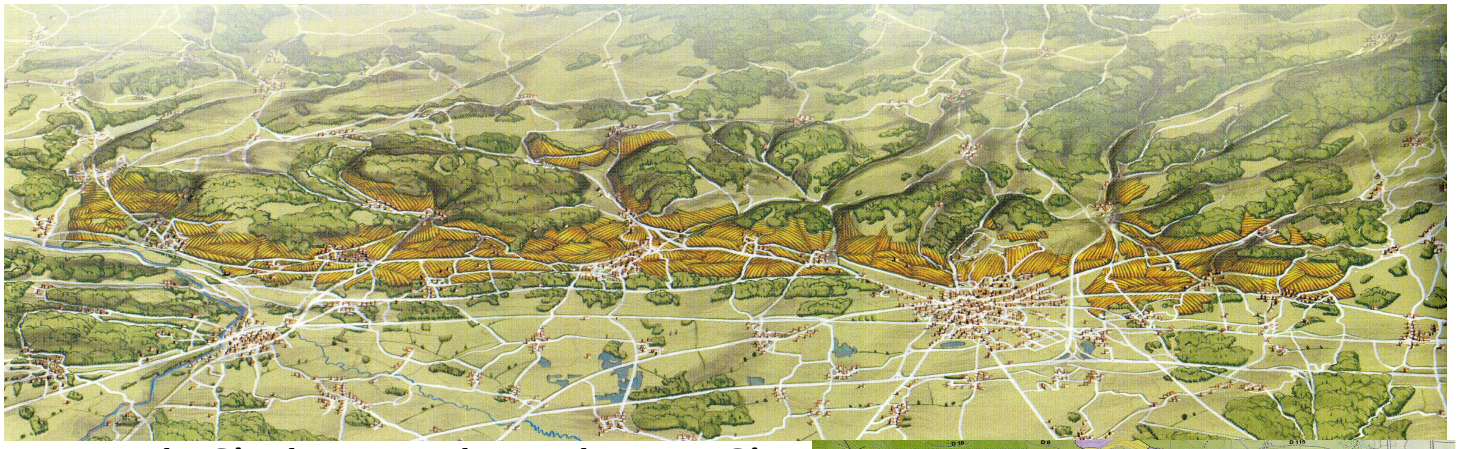
■ Le vignoble des Hautes Côtes de Nuits s'étend sur une vingtaine de communes dans l'arrière côte et compte 19 communes.



	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Marsannay	Aux portes de Dijon.	Pinot noir	
Fixin 6 climats en 1er cru.	Sud de Dijon. Fixin et Brochon.	Id. Chardonnay	
Gevrey Chambertin 26 climats en 1er cru. Les grands Crus : Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Chapelle Chambertin, Charmes Chambertin, Mazoyères Chambertin, Griotte Chambertin, Latricières Chambertin, Mazis Chambertin, Ruchottes Chambertin.	Au sud de Fixin.	Id.	
Origine des noms : Le Chambertin était le champ d'un certain « Bertin ». Chambertin Clos de Bèze : Cette parcelle appartenait aux moines de l'abbaye de Bèze qui y avait planté la vigne en 630. Charmes Chambertin ou Mazoyères Chambertin : « Charmes » désigne d'anciens champs cultivés et retournés à la friche. Chapelle Chambertin : Il existait à cet endroit une chapelle des moines de l'abbaye de Bèze. Griotte Chambertin : Endroit où auraient poussé des cerisiers sauvages. Latricières Chambertin : Vraisemblablement une contraction de « la tricière » qui signifie terre de petite valeur. Ruchottes Chambertin : « Ruchots » signifie lieu qui renferme des rochers.			
Morey Saint Denis 20 climats en 1er cru. Les grands crus : Clos Saint Denis, Clos de la Roche, Clos des Lambrays, Clos de Tart et les Bonnes Mares.	Morey St Denis.	Id. Chardonnay	
Origine des noms : Clos Saint Denis : Ce clos appartenait à la collégiale de Saint Denis de Vergy. Clos de la Roche : Parcelle qui est sur la roche. Clos des Lambrays : Compilation de 3 lieux dits du cadastre de 1826. Clos de Tart : Ce clos appartenait au 12ème siècle aux Bernardines de l'abbaye de Tart près de Genlis.			
Chambolle Musigny 24 climats en 1er cru. Les grands crus : Musigny et Bonnes Mares.	Chambolle Musigny.	Id.	
Origine des noms : Musigny : Il existait à cet endroit un habitat gallo romain dont le propriétaire s'appelait « Musinus ». Bonnes Mares : Existence à cet endroit de bas reliefs représentant la Trinité féminine protectrice des récoltes : les « Matronae ».			
Vougeot 4 climats en 1er cru. L'un des terroirs les plus petits de France. Il possède un grand cru en blanc.	Vougeot.	Pinot noir Chardonnay	
Origine du nom : Clos de Vougeot : Vougeot provient du nom de la rivière qui coule à proximité du clos, la Vouge.			
Vosne Romanée 15 climats en 1er cru. Les grands crus : Romanée, Romanée Conti, Romanée Saint Vivant, Richebourg, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux, La Grande Rue.	Vosne Romanée, Flagey Echezeaux.	Id.	
Origine des noms : Romanée : Romanée atteste de la culture de la vigne par les romains. Romanée Conti : La parcelle avait été achetée par le prince de Conti. Romanée Saint Vivant : Cette parcelle avait été donnée par la maison de Vergy aux moines de l'abbaye de Saint Vincent au 13ème siècle. La Tâche : Les terres y étaient travaillées « à la tâche », c'est-à-dire dans un temps déterminé. Echezeaux : Dérivé d'un nom latin signifiant « bâtisses ». il indique la présence de ruines gallo-romaines. La Grande Rue : Elle s'étale tout en longueur comme une rue qui relierait le village à la montagne.			

	Situation géographique	Principaux cépages - Carte
Nuits St George 41 climats en 1er cru. 45 % de la production est commercialisée en 1er cru.	Nuit St George Premeaux	Chardonnay Pinot blanc. 
Cotes de nuits village	Fixin, Brochon, Premeaux, Comblanchien, Corgoloin.	Id.

5° 3° Les appellations des cotes de Beaune :

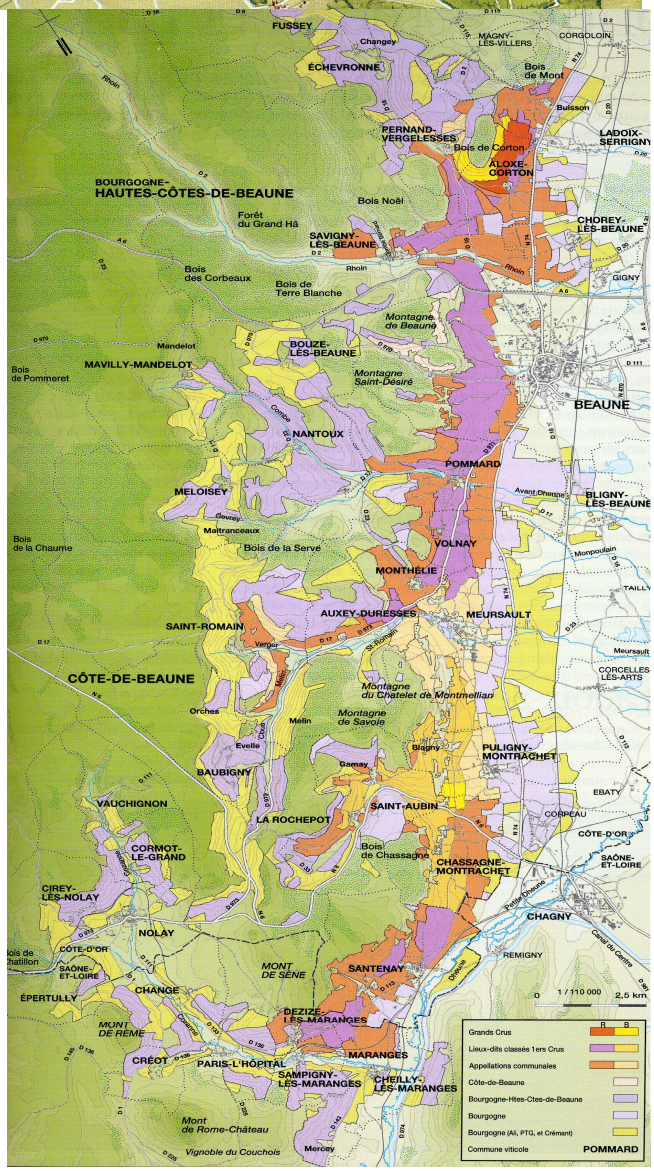


■ Les vins des Côte de Beaune et les vins des Hautes Côtes de Beaune :

■ Le vignoble de la Côte de Beaune s'étire sur une vingtaine de kilomètres de long. Le sol est marno calcaire du Jurassique moyen et supérieur.

■ Surtout connu pour ces grands vins blancs secs.

■ Au dessus de la Côte de Beaune s'étend un plateau de 400 mètres d'altitude, traversé par des vallées, ce sont les Hautes Côtes de Beaune.



Superficie
6 400 Ha
Production
318 000 Hl/an
Rendement
49,68 Hl/Ha

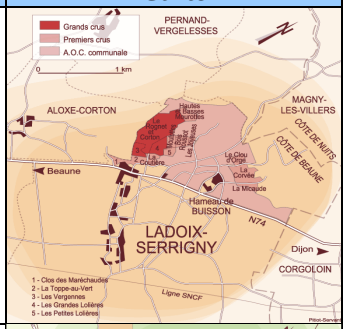
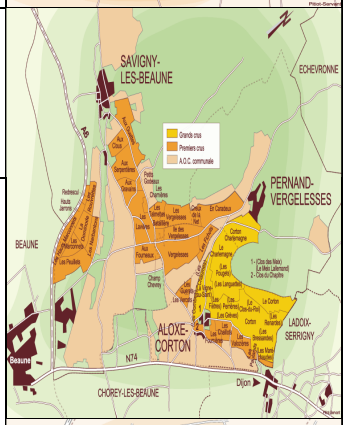
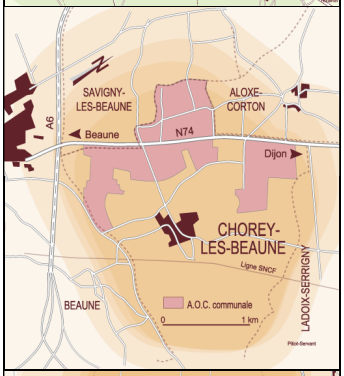
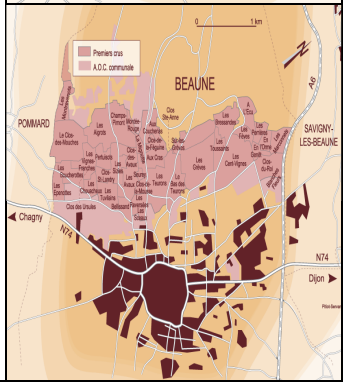
Santenay	Maranges
392 Ha.	162,35 Ha.
16 185 Hl	8 965 Hl
41,30 Hl/Ha	55,25 Hl/Ha

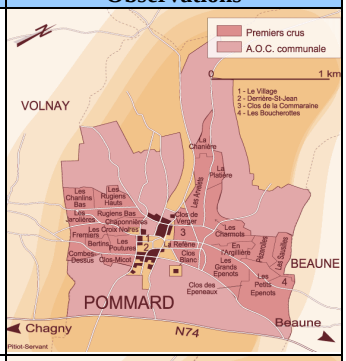
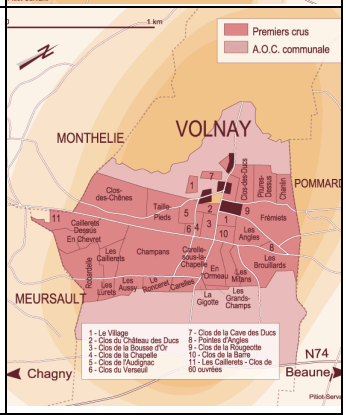
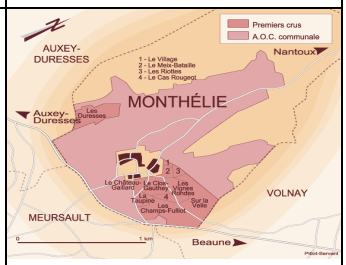
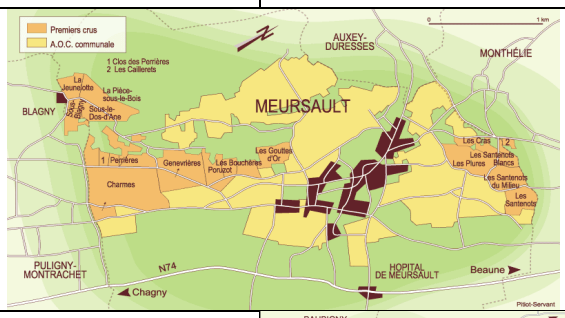
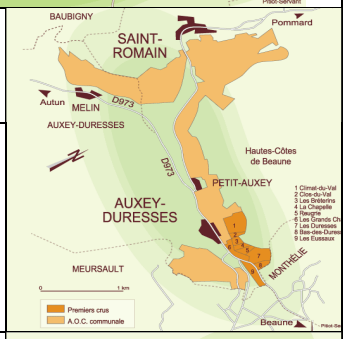
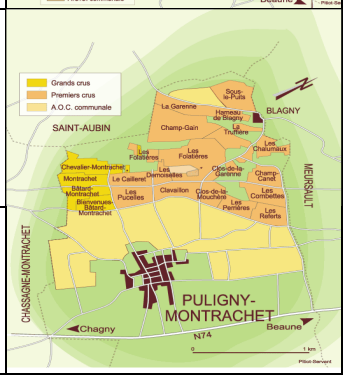
	Ladoix	Aloxe Corton	Pernand Vergelesses	Chorey Lès Beaune
Superficie	98,50 Ha.	124,40 Ha.	133,60 Ha.	136 Ha.
Production	4 790 Hl/an	6 236 Hl	6 190 Hl	6 645 Hl
Rendement	48,60 Hl/Ha	50 Hl/Ha	46,40 Hl/Ha	48,90 Hl/Ha

	Savigny Lès Beaune	Beaune	Cote de Beaune	Pommard
Superficie	354 Ha.	407 Ha.	33,40 Ha.	320 Ha.
Production	16 915 Hl/an	18 800 Hl	1 460 Hl	14 565 Hl
Rendement	47,80 Hl/Ha	46,20 Hl/Ha	43,70 Hl/Ha	45,50 Hl/Ha

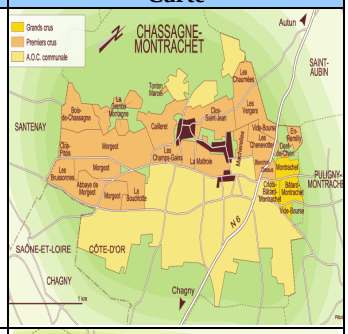
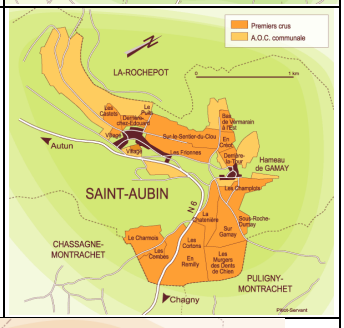
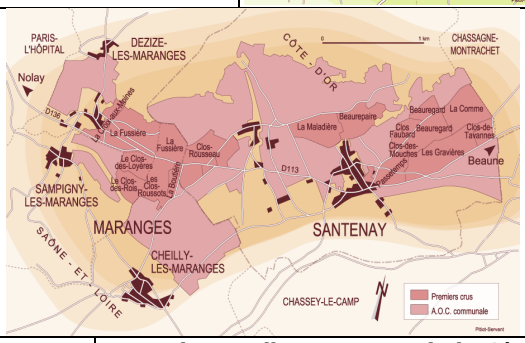
	Volnay	Monthélie	Meursault	Auxey-Duresses
Superficie	213 Ha.	121,90 Ha.	386 Ha.	133,60 Ha.
Production	9 695 Hl/an	5 645 Hl	20 170 Hl	6 664 Hl
Rendement	45,50 Hl/Ha	46,30 Hl/Ha	50 Hl/Ha	50 Hl/Ha

	Saint Romain	Puligny Montrachet	Chassagne Montrachet	Saint Aubin
Superficie	98,60 Ha.	206,90 Ha.	309 Ha.	165 Ha.
Production	4 425 Hl/an	11 501 Hl	15 970 Hl	8 030 Hl
Rendement	44,90 Hl/Ha	55,60 Hl/Ha	51,70 Hl/Ha	48,70 Hl/Ha

	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Ladoix 11 climats en 1er cru. Certaines parcelles ont droit aux A.O.C. Aloxe Corton, Corton et Corton Charlemagne. Corton Charlemagne est un grand cru blanc.	Ladoix-Serrigny,	Pinot Chardonnay et Pinot Blanc	
Aloxe Corton 15 climats en 1er cru. Une grande partie de la commune est classée en appellations Grand Cru Corton et Corton Charlemagne.	Aloxe Corton, Ladoix-Serrigny.	Id.	
Pernand-Vergelesses 8 climats en 1er cru. Climat situé sur le versant sud ouest de la butte de Corton. Les A.O.C. : Pernand-Vergelesses, Pernand-Vergelesses 1er cru, Corton et Corton Charlemagne.	Pernand-Vergelesses	Pinot Chardonnay	
Chorey lès Beaune Petite production de vin blanc : 215 Hl.	Chorey lès Beaune.		
Savigny les Beaune ou Savigny 22 climats en 1er cru.	Savigny lès Beaune.		
Beaune Beaune est l'A.O.C. communale la plus étendue de la Côte d'Or. Sa production regroupe surtout des vins rouges dont les deux tiers sont des premiers crus.	Beaune.		
Côte de Beaune A ne pas confondre avec l'appellation « Côte de Beaune villages ».	Beaune		

	Situation géographique	Principaux cépages	Observations
Pommard 28 climats en 1er cru.	Pommard	Pinot noir	
Volnay et **Volnay-Santenots** 35 climats en 1er cru. 45 % des vins produits sont classés en premier cru.	Volnay Pommard	Pinot noir	
Monthélie 11 climats en 1er cru.	Monthélie	Pinot noir Chardonnay.	
Meursault 18 climats en 1er cru. Un tiers de la production des vins blancs de l'appellation sont des premiers crus.	Meursault		
Auxey-Duresses 9 climats en 1er cru.	Auxey-Duresses	Id.	
Saint Romain	Saint Romain	Id.	
Puligny-Montrachet 7 climats en 1er cru. Les grands crus, tous blanc : Montrachet, Bâtard Montrachet, Chevalier Montrachet, Bienvenues Bâtards Montrachet.	Puligny-Montrachet	Id.	

Origine des noms :
Montrachet : « Rachet » signifie chauve. Il s'agit donc du Mont Rachet, mont chauve avec une robuste charpente, austère et dénudé.
Criots-Bâtard-Montrachet : « Criots » signifie crai et désigne une terre pierre et calcaire.
Chevalier Montrachet : On raconte qu'au Moyen âge, le seigneur de Puligny partagea ses terres entre ses enfants : le fils aîné ou Chevalier, les filles ou Pucelles et le Bâtard.

	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Chassagne-Montrachet 19 climats en 1er crus. Cette A.O.C. produit trois grands crus tous blancs : Montrachet, Bâtard Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet.	Chassagne-Montrachet Remigny	Id.	
Saint Aubin 16 climats en 1er cru.	Saint Aubin	Pinot noir Chardonnay.	
Santenay 12 climats en 1er cru.	Santenay Remigny		
Maranges	Cheilly-lès-Maranges Dezize-Les-Maranges Sampigny-lès-Maranges		
Cotes de Beaune		Id.	Toutes les appellations rouges de la Côte de Beaune ont la possibilité de revendiquer au choix, soit leur propre appellation village, soit l'appellation « Côte de Beaune Village ».

5°4° Les appellations de la Cote Chalonnaise :

■ Le vignoble s'étend sur 25 Km de long et 7 Km de large. Ce vignoble de près de 400 hectares possède une situation très comparable au vignoble des Hautes Cotes de Beaune.

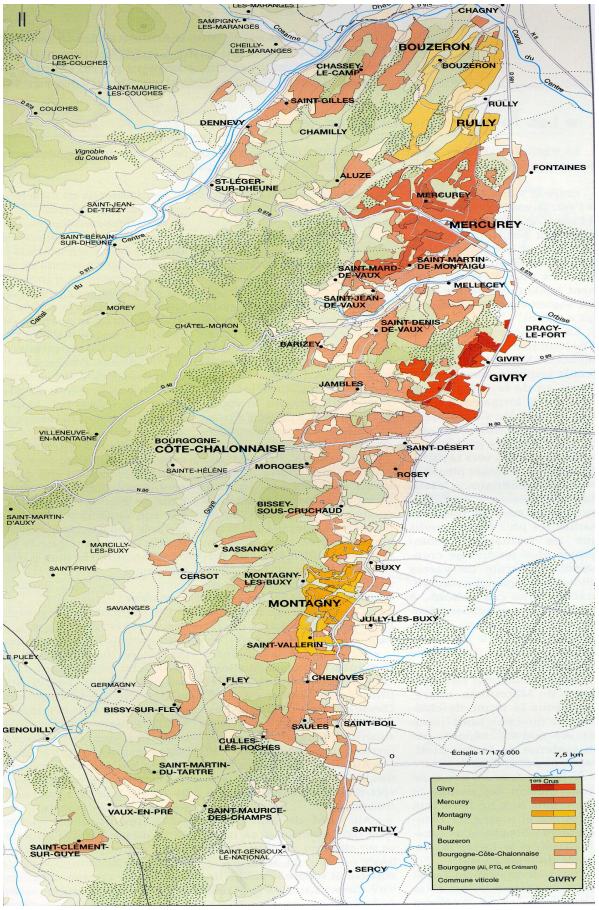
■ Le vignoble produit 38 % de vins blancs et 62 % de vins rouges.

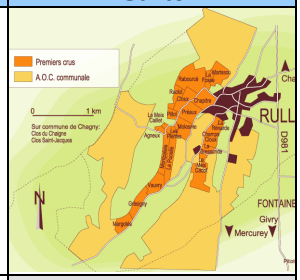
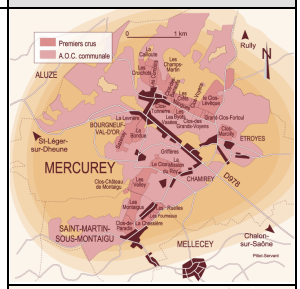
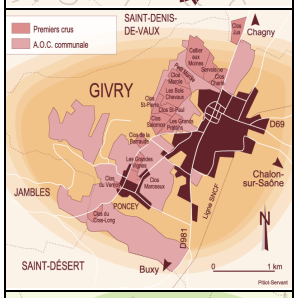
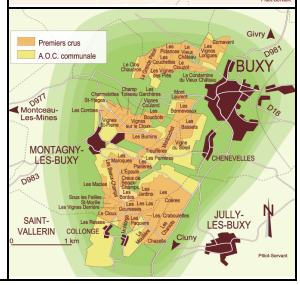
■ Le vignoble de la Côte Chalonnaise produit sur plus de la moitié de son étendue des vins qui bénéficient de l'appellations régionales Bourgogne ou Bourgogne Côte Chalonnaise.

Superficie
485 Ha
Production
31 500 Hl/an
Rendement
64,95 Hl/Ha

	Rully	Bouzeron	Mercurey
Superficie	339 Ha.	57 Ha.	655 Ha.
Production	16 750 Hl.	2 930 Hl.	29 480 Hl.
Rendement	49,40 Hl/Ha	51,40 Hl/Ha	45 Hl/Ha

	Givry	Montagny
Superficie	263 Ha.	298 Ha.
Production	12 390 Hl.	15 980 Hl.
Rendement	47,20 Hl/Ha	53,60 Hl/Ha



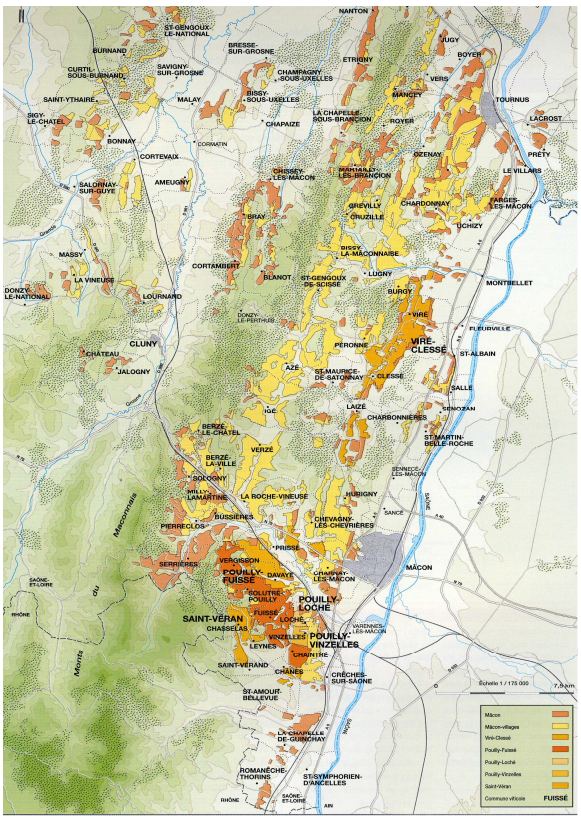
	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Rully 23 climats en 1er cru.	Rully et Chagny.	Rouge : pinot noir Blanc : chardonnay	
Bouzeron	Bouzeron et Chassey le Camp	Aligoté	
Mercurey L'A.O.C. la plus importante de la cote Chalonnaise. 32 climats en 1er cru.	Mercurey et saint Martin sous Montaigu.	Rouge : pinot noir Blanc : chardonnay	
Givry 16 climats en 1er cru. Très apprécié par Henri IV.	Givry, Dracy Le Fort et Jambles.		
Montagny 53 climats en 1er cru.	Montagny les Buxy, saint Vallerin, Buxy et Jully les Buxy.		

5° 5° Les appellations du Mâconnais :

■ Le vignoble du Mâconnais marque la frontière sud de la Bourgogne. Il s'étend sur 35 Km de long et 10 Km de large.

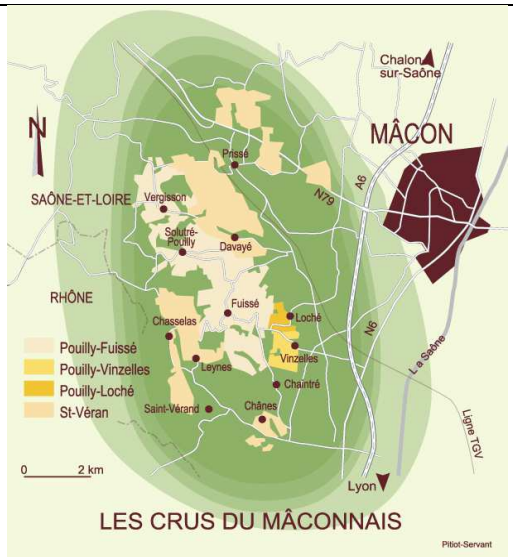
■ Essentiellement planté de gamay jusqu'au 18ème siècle, il est aujourd'hui supplanté par le chardonnay qui représente plus de 80 % de l'encépagement.

■ Le vignoble produit 87 % de vins blancs et 13 % de vins rouges.



	Macon	Pouilly Fuissé	Pouilly Vinzelles
Superficie	3 750 Ha.	753 Ha.	51 Ha.
Production	250 000 Hl.	44 160 Hl.	2 690 Hl.
Rendement	66,70 Hl/Ha	58,65 Hl/Ha	52,75 Hl/Ha

	Pouilly Loché	Saint Véran	Viré Clessé
Superficie	29 Ha.	645 Ha.	219 Ha.
Production	1 735 Hl.	39 120 Hl.	11 930 Hl.
Rendement	59,82 Hl/Ha	60,65 Hl/Ha	54,50 Hl/Ha

	Situation géographique	Principaux cépages	Observations et carte
Mâcon **Mâcon + villages**	Au sud de la Saône et Loire	Pinot noir. Gamay. Chardonnay.	L'appellation Macon villages se trouve uniquement en blanc.
Pouilly Fuissé	Chaintré, Fuissé, Solutré, Pouilly et Vergisson.	Chardonnay.	
Pouilly Vinzelles	Vinzelles et Loché		
Pouilly Loché Il est possible de « déclasser » le Pouilly loché en Pouilly Vinzelles mais l'inverse n'est pas vrai.	Loché		
St Véran	Davayé, Prissé, Chânes, Chasselas, Leynes, Saint Véran et Solutré Pouilly.		
Viré Clessé	Viré, Clessé, Laizé et Montbellet.		Ils ont une classe comparable à ceux de la Côte de Beaune.

6° Les accords mets et vins :

■ Température de service des vins blancs :

Appellations	10° C	11° C	12° C	13° C	14° C	15° C
Chablis Grands Crus						
Chablis 1er Crus						
Chablis						
Petit Chablis						

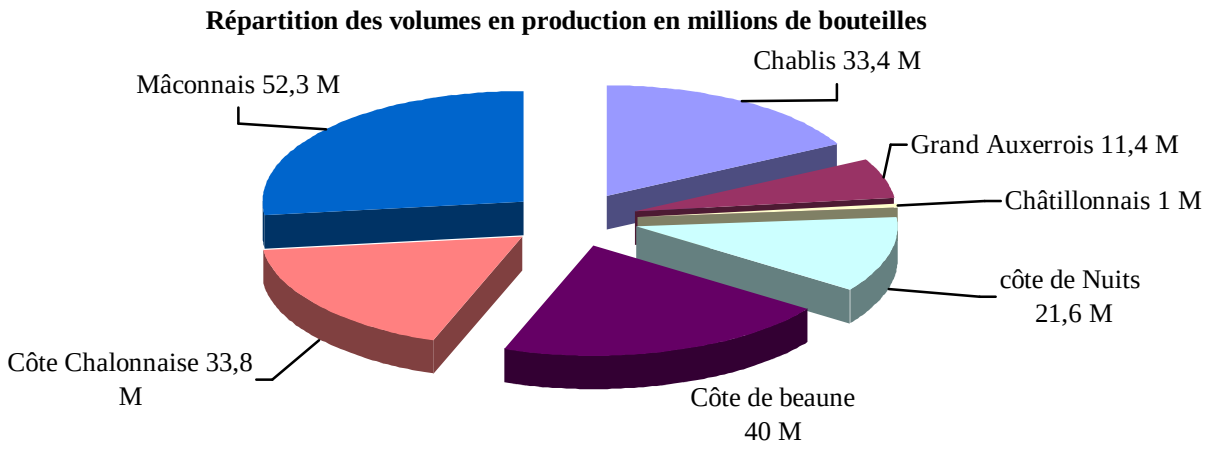
■ Les crémants de Bourgogne seront servis entre 6 et 8° C. Pour les vins blancs en général ainsi que les rosés, ils doivent être bus frais mais pas trop froid, 10 à 12 ° C pour les vins jeunes, 12 à 14 ° C pour les grands vins blancs et les vins vieux. Pour les vins rouges, il est préférable de les boire légèrement frais, entre 12 et 14 ° C, pour les vins jeunes et pour les grands vins entre 16 à 17° C.

■ Quelques grandes suggestions :

Plats	Type de vins	Exemple
Apéritifs	Effervescent Blanc secs, légers, jeunes et fruités.	Crémant de Bourgogne Bourgogne Aligoté (nature ou avec de la crème de cassis)
Hors d'œuvre assortis	Blancs secs, légers, jeunes, nerveux et bien frais.	Bourgogne blanc, Mâcon blanc, Petit Chablis, Saint Bris Bourgogne Chitry
Entrées	Blancs, rosés ou rouges jeunes, légers et fruités.	Bourgogne, Bourgogne Passe Tout Grains Mâcon rouge, Bourgogne Côte Chalonnaise
Huîtres et fruits de mer	Blancs secs, jeunes, souples, frais, élégants.	Chablis, Mâcon Villages, Saint Véran Viré Clessé, Bouzeron.
Poisson Volailles en sauce blanche Crustacés, Foie gras	Grands blancs racé, puissants, riches, onctueux.	Pouilly Fuissé, Chablis Grand cru, Meursault Chassagne Montrachet, Puligny Montrachet et tous les grands crus blancs : Corton Charlemagne, Montrachet.
Poisson grillés ou frits	Blancs secs, jeunes, ronds, distingués.	Chablis 1er cru, Ladoix, Pernand Vergelesses, Auxey Duresses, Saint Aubin, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles
Viandes rouges grillées	Rouges assez légers, jeunes, frais, fruités, élégants.	Bourgogne hautes Côtes, Marsannay, Fixin, Ladoix, Santenay, Maranges, Monthélie, Givry, Rully
Viandes blanches et rôties Ris de veau	Rouges étoffés, charnus, distingués, assez souple en bouche.	Chambolle Musigny, Vougeot, Aloxe corton, Beaune, Volnay, Chassagne Montrachet, Mercurey, Irancy
Viandes rouges rôties Volailles en sauce rouge	Rouges puissants, charpentés, racés et longs en bouche.	Gevrey Chambertin, Morey Saint Denis Vosne Romanée, Pommard
Gibiers à plume	Rouge souple et distingué mais avec du corps	Chambolle Musigny, Vougeot, Beaune ou Volnay. Tous les grands crus rouges qui présentent ces caractéristiques : Musigny, Echezeaux…
Gibiers à poil	Rouges corsés, puissants, tanniques, charpentés	Corton. Tous les grands crus rouges de la Côte de Nuits et les premiers crus qui présentent ces caractéristiques.
Desserts, Entremets, Fruits et glaces	Effervescent	Crémant de Bourgogne

7° Compléments :

■ Compléments :
Pour apprendre plus facilement les A.O.C. communales de la Cote de Nuits, il existe un petit moyen mnémotechnique : « Monsieur, faites gaffe mon chat vous voit noir », la première lettre de chaque mot permet de retrouver du nord au sud, les A.O.C. communales de la cote de Nuits. M comme Marsannay, F comme Fixin, G comme Gevrey Chambertin, M comme Morey Saint Denis, C comme Chambolle Musigny, V comme Vougeot, V comme Vosne Romanée et N comme Nuit Saint George.
■ Quelques chiffres :
La Bourgogne c'est 1,5 million d'hectolitres soit 200 millions de bouteilles. Pour les vins blancs c'est 920 000 hectolitres de vin blanc soit 120 millions de bouteilles soit 63 % de la production. Pour les vins rouges c'est 580 000 hectolitres de vin rouge soit 80 millions de bouteilles soit 37 % de la production.
200 Millions de bouteilles commercialisées dont 52 % à l'étrangers dans plus de 140 pays. Cela représente un chiffre d'affaire d'un peu plus d'un milliard d'euros dont plus de la moitié à l'export.
La bourgogne c'est aussi 4 800 domaines viticoles, 17 caves coopératives, 115 maisons de négoce et 130 courtiers.
■ La production :



■ Les millésimes des vins de bourgogne :
On peut retenir plus particulièrement une vingtaine d'année : 1904-1906-1915-1923-1929-1933-1934-1949-1955-1959-1969-1971-1978-1985-1990-1996-1999-2002.
■ Le vocabulaire viticole :
Climat : Territoires classés dans les A.O.C. premiers crus et grands crus, c'est-à-dire aux terres les meilleurs et les mieux situées du vignoble. Il peut circonscrire un ensemble de lieux dits ou ne constituer qu'une partie d'un seul lieu dit.
Clos : C'est une vigne entourée de murs de pierres sèches couronnés d'un chaperon de plusieurs rang de laves légèrement inclinées pour faciliter l'écoulement des eaux de pluie.
Ouvrée : Vient du verbe ouvrer qui veut dire travailler. C'est une ancienne mesure agraire basée sur le travail que pouvait faire en un jour un vigneron d'autrefois avec les simples outils manuels dont il disposait alors. Cette mesure équivaut à 4 acres 28 (il y a environ 24 ouvrées dans un hectare) est toujours en vigueur de nos jours.
Paulée : c'est le repas qui marque la fin des vendanges.
■ Le kir :
Il est élaboré avec 2/3 de Bourgogne Aligoté et 1/3 de Crème de Cassis de Dijon. Il doit son nom au célèbre chanoine Kir qui fut maire de Dijon pendant de nombreuses années au milieu du 20ème siècle. Il n'a pas inventé le vin blanc cassis, qui existait depuis longtemps, mais il l'a remis au goût du jour.
■ Les hospices de Beaune : Cette vente peut être considérée comme la plus grande vente de charité au monde. L'argent de la vente sert à l'entretien des hospices mais également à améliorer les services hospitaliers. Les vins sont vendus en fûts neufs, non repris. L'enlèvement doit être effectué avant le 15 janvier. Pour tout enlèvement non effectué à cette date, des frais d'entretien sont perçus. En cas de non enlèvement dans les délais (6 mois après la date limite), la vente est résilié de plein droit. D'autre part, la totalité des vins doit obligatoirement être mis en bouteilles bourguignonnes, dans la région de production délimitée de la Bourgogne viticole.