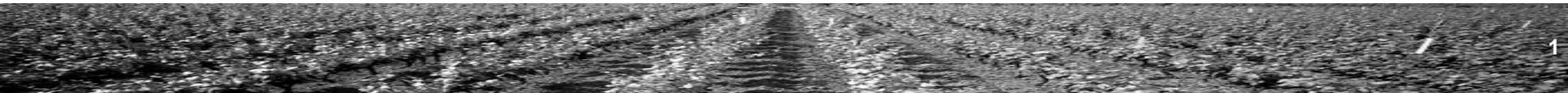




Le Vigneron en Hiver, les Activités dans la Cave et dans la Vigne

Eric Ovyn





Contenu



A. Le vigneron "en hiver"

- Elevage du vin — la cave
- Travail dans la vigne { — la taille
— le sol

B. La "Bourgogne"

- Le climat et les terroirs
- La région au sens large
 - Définitions :*
 - Les sous-régions et cépages*
 - Les filiations en Bourgogne*
- Les sous-régions proprement dites
 - Au nord : — Chablis (Yonne)
 - Au sud : { — La Côte-d'Or : - Côte de Nuits
— Côte de Beaune
— La Côte Chalonnaise
— La Côte Mâconnaise



A. Le Vigneron "en Hiver"



■ Elevage du vin en cave

• Fermentation malolactique

Acide malique \longrightarrow mono-acide lactique

- ◆ Stabilité versus acidité
- ◆ Vins rouges plutôt que vins blancs

• Clarification

- ◆ Par soutirages successifs
- ◆ Par précipitation des matières colloïdales
- ◆ Par filtration :
 - Filtres presse
 - "Bougies" filtrantes

• Mise en fût / mise en bouteilles



A. Le Vigneron "en Hiver"



■ Travail dans le vignoble

• La taille

- ◆ Influence de la date sur le débourrement !
- ◆ 22 janvier - Saint-Vincent ?
- ◆ Taille en mars ?
- ◆ Types de taille

- Pied haut / pied bas

- Bois long / bois court

- En Cordon de Royat simple / double

- En Guyot simple / double

- En queue (double)

- En éventail

Ex. : Pinot / Chardonnay (Chablis)

Ex. : Pinot / Chardonnay (Aligoté)

Ex. : Chardonnay (Mâconnais)

Ex. : Gamay (Beaujolais)

• Le sol

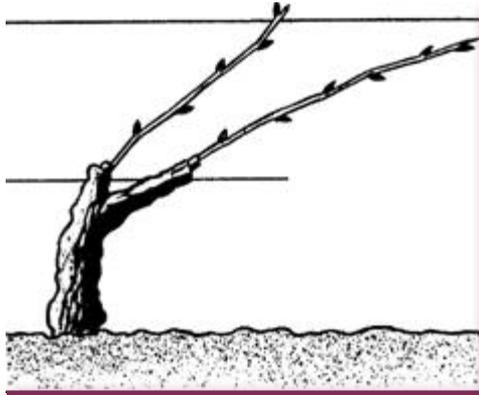
- ◆ Buttage-chaussage / déchaussage
- ◆ Aération (herse à griffes)
- ◆ Désherbage
- ◆ Fumure (compost) : azote, phosphore, potasse, chaux, magnésie



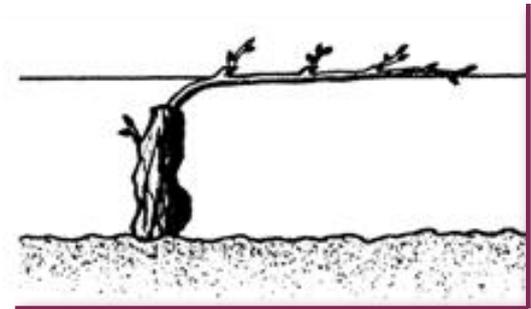
A. Le Vigneron "en Hiver"



Taille "Chablis" du Chardonnay



Taille en Cordon de Royat du Pinot et du Chardonnay

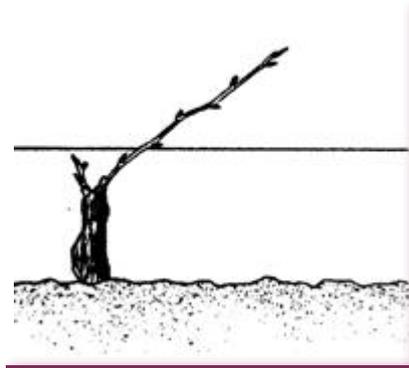




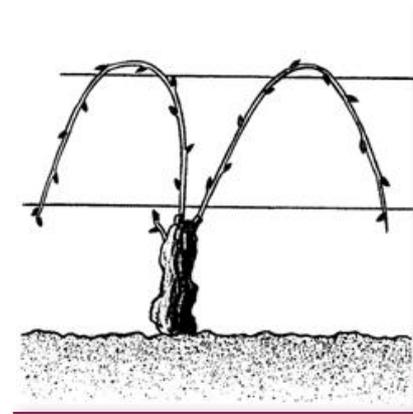
A. Le Vigneron "en Hiver"



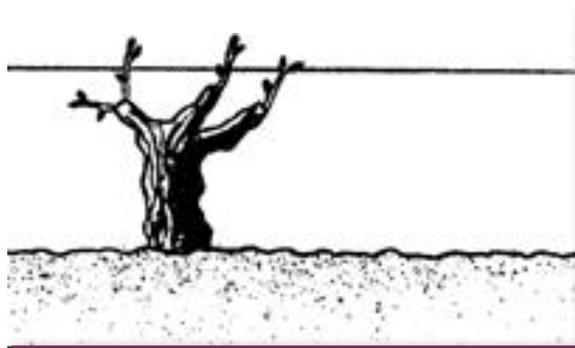
Taille en Guyot du Pinot,
du Chardonnay et de l'Aligoté



Taille du Chardonnay "en queue"
dans le Mâconnais



Taille en éventail du Gamay,
en Beaujolais





B. La Région de Bourgogne



■ Le climat et les terroirs

- Climat régional → Appellation
- Climat local → Sous-appellation
- Terroir → Ensemble de parcelles homogènes (sol & sous-sol)
- Altitude : en Bourgogne 200-250 m

■ La région au sens large

- Au nord :
 - Chablis (*Yonne*) [160 km N-E de Dijon]
 - Côte-d'Or – Côte de Nuits
 - Côte de Beaune
 - Au sud :
 - Côte Chalonnaise
 - Côte Mâconnaise
- (Saône et Loire)



B. La Région de Bourgogne





B. La Région de Bourgogne



- Les sous-régions et leurs cépages

Les cépages de la Bourgogne					
<i>Répartition des cépages dans les quatre zones de la Bourgogne en pourcentages de la surface occupée dans les vignobles</i>					
		Yonne	Côte-d'Or	Saône-et-Loire	Rhône
Cépages blancs					
Principaux	Chardonnay	> 90 %	10-20 %	40-50 %	< 10 %
	Aligoté	< 10 %	10-20 %	10-20 %	-
Secondaires	Pinot Blanc	-	< 10 %	-	-
	Melon	-	-	< 10 %	-
	Sauvignon	< 10 %	-	-	-
Cépages rouges					
Principaux	Pinot Noir	< 10 %	50-70 %	10-20 %	-
	Gamay	10-20 %	10-20 %	40-50 %	> 90 %
Secondaires	César ou Romain	< 10 %	-	-	-
	Tressot	< 10 %	-	-	-

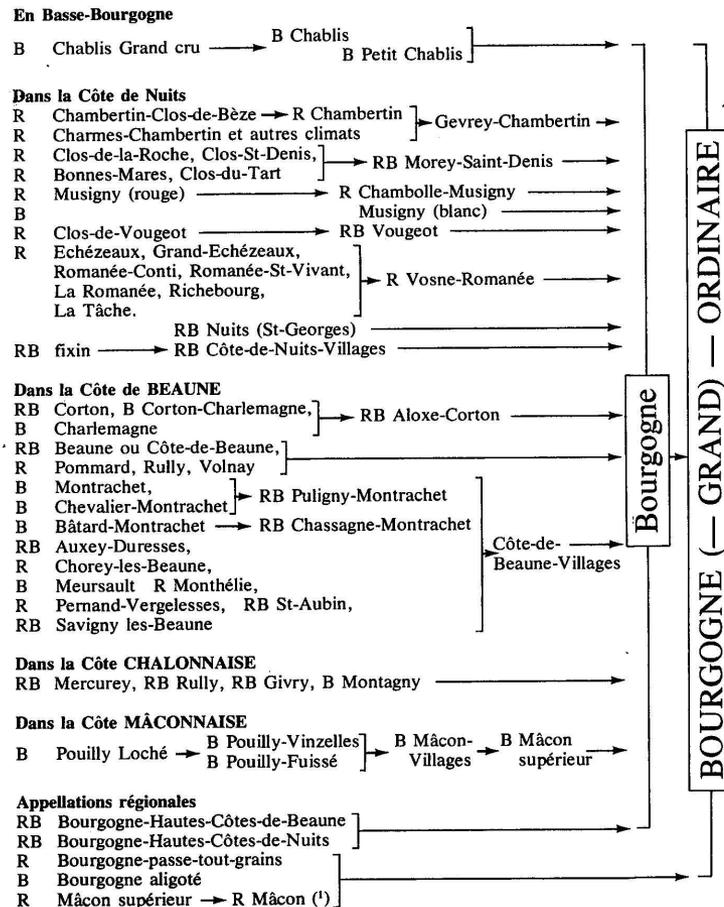


B. La Région de Bourgogne



• Principales filiations en Bourgogne

R = vin rouge / B = vin blanc / RB = rouges et blancs



(!) Les Mâcon rouges ne peuvent se vendre comme Bourgogne que s'ils sont exclusivement produits par du pinot, ce qui est rare.



B. La Région de Bourgogne



■ Les sous-régions

• Au nord

◆ Chablis

- Principalement Chardonnay (blanc) et Gamay (rouge)
- Deux catégories :
 - Grands Crus (7)
 - Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, Vaudesir
 - Premiers Crus (29)
 - dont... Montée de Tonnerre, Fourchaume, Vaulorent, Montmains, Mont du Milieu, Vaucopin, Vaillons, Côte de Léchet, Vaugiraut, Vosgros



B. La Région de Bourgogne



◆ Côte d'Or

a. Côte de Nuits (+ Haute Côte de Nuits) : de Fixin à Corgoloin

Cépages : Rouges - Pinot Noir (+ Gamay)
Blancs - Chardonnay (Aligoté / Pinot Blanc)

• Fixin

Premiers crus (6)
dont Les Arvelets, Aux Creusots,
Clos du Chapitre, Les Hervelets,
Les Meix-Bas

• Gevrey-Chambertin

Plusieurs grands crus
(le) Chambertin, Chambertin-Clos-
de-Bèze, Chapelle Ch., Griotte Ch.,
Latricière Ch., Magis Ch.,
Ruchotte Ch.

• Morey Saint-Denis

Grands crus (4)
Bonnes-Mares, Clos St-Denis,
Clos de la Roche, Clos de Tart

• Chambolle Musigny

Grands crus (2)
Le Musigny, Bonnes Mares

• Vougeot

Grand cru (1)
Clos de-Vougeot



B. La Région de Bourgogne



◆ Côte d'Or (suite)

a. Côte de Nuits (+ Haute Côte de Nuits) : de Fixin à Corgoloin

Cépages : Rouges - Pinot Noir (+ Gamay)
Blancs - Chardonnay (Aligoté / Pinot Blanc)

• Vosne-Romanée

Grands crus

- Romanée-Conti
- Le Richebourg
- La Romanée
- La Tache
- Grand Echézeaux
- Echézeaux

• Nuit Saint Georges

(pas de grand cru)

+ Côtes de Nuits Village

+ Haute Côte de Nuits

- Passe-tout-Grain
- Aligoté



B. La Région de Bourgogne



◆ Côte d'Or (suite)

b. Côte de Beaune

- **Ladoix-Serrigny**

 - Côte de Beaune Village

- **Aloxe-Corton**

 - Corton Charlemagne, Aloxe-Corton, Corton, Corton Clos-du-Roi, Corton Bressandes, Corton Remardes

- **Pernand-Vergelesses**

- **Savigny-les-Beaune**

- **Chorey-les-Beaune**

- **Beaune**

- **Volnay**

- **Monthelie**

- **Pommard**

- **Meursault**

 - Perrières, Charmes, Blagny, Dos d'Anes Pouzot, La Jennelette, Bouchères, Goutte d'Or

- **Blagny**

- **Auxey-Duresses**

- **Saint-Romain**

- **Puligny & Chassagne Montrachet**

 - Grands crus*

 - Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenu-Bâtard-Mont., Criots-Bâtard-Mont.

- **Saint-Aubin**

- **Santenay**



B. La Région de Bourgogne



■ Les sous-régions

- Au sud

- ◆ La Côte Chalonnaise

- Cépages : Rouges : Gamay (Pinot Noir)

- Blancs : Chardonnay (Aligoté, Melon)

- Rully

- Mercurey

- Givry

- Montagny



B. La Région de Bourgogne



■ Les sous-régions

- Au sud

- ◆ La Côte Mâconnaise

Cépages : Rouges : Pinot Noir, Gamay

Blancs : Pinot Blanc, Chardonnay

- Pouilly-Fuissé

- Pouilly-Vinzelles

- Pouilly-Loché

- Saint-Veran

+ Appellations Mâcon Supérieur } ("Bourgognes Blancs")
Mâcon Village }



Merci de votre attention !