

Les vignobles en Bourgogne : introduction

La Bourgogne est une des régions viticoles françaises les plus riches et les plus complexes. Les domaines sont extrêmement morcelés et les parcelles sont souvent très petites. Le territoire viticole en Bourgogne représente 27 000 ha soit quatre fois moins que le bordelais. Mais on trouve de grandes différences entre des vins produits à quelques centaines de mètres de différence. Les touristes y sont d'ailleurs nombreux pour suivre la route des vins. C'est là que l'on produit deux des vins français les plus populaires en France comme à l'export : **le Chablis et le Beaujolais**. Mais c'est aussi en Bourgogne que les vins les plus prestigieux sont produits : les vins de la **Romanée-Conti** qui sont les vins les plus chers du monde et les Montrachet également très réputé. En primeur (les bouteilles sont achetées avant la récolte), la caisse de 12 bouteilles se vend plus de 3000 €.

1. Les régions de production

Depuis une décision administrative de 1930, il existe en Bourgogne cinq régions de production qui sont, du Nord au Sud :

- Les vignobles de Chablis et du Grand Auxerrois (6600 ha)
- Les vignobles de la Côte de Nuits et du Châtillonnais (3600 ha)
- Les vignobles de la Côte de Beaune (5900 ha)
- Les vignobles de la Côte Chalonnaise (4200 ha)
- Les vignobles du Mâconnais (6700 ha)

L'ensemble des vignobles de Bourgogne s'étend sur 29 500 hectares. Le volume de la récolte représente 200 millions de bouteilles vendues chaque année.

2. Les cépages

Les cépages utilisés sont pour le vin rouge :

- Pinot noir, Gamay, Sauvignon, Sauvignon Gris, Tressot et César

Et pour le vin blanc :

- Chardonnay, Aligoté, Sacy et Melon de Bourgogne

3. Les appellations

C'est également une région complexe de part ses appellations. Comment s'y retrouver alors qu'il existe 100 AOC différentes ? Ces appellations sont organisées en trois niveaux :

- Les appellations régionales qui recouvrent l'ensemble des quatre départements. C'est l'appellation de base. Les vins qui portent ces appellations sont produits à partir de raisins venant de toute la Bourgogne. Elle recoupe les appellations suivantes :

BOURGOGNE
BOURGOGNE ALIGOTÉ
BOURGOGNE MOUSSEUX
BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS
BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE ou BOURGOGNE ORDINAIRE
CREMANT DE BOURGOGNE
BOURGOGNE CLAIRET ou BOURGOGNE ROSÉ

Des appellations régionales plus strictes existent également. Elles recouvrent le plus souvent une région entière de production.

BOURGOGNE CHITRY
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
BOURGOGNE CÔTE SAINT-JACQUES
BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE
BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS
BOURGOGNE COULANGES-LA-VINEUSE
BOURGOGNE ÉPINEUIL
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
BOURGOGNE CÔTE SAINT-JACQUES
BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE
BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS
BOURGOGNE COULANGES-LA-VINEUSE
BOURGOGNE ÉPINEUIL
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS
BOURGOGNE LA CHAPELLE NOTRE-DAME
BOURGOGNE LE CHAPITRE
BOURGOGNE MONTRECU
BOURGOGNE TONNERRE
BOURGOGNE VÉZELAY
BOUZERON
CHABLIS (et 1er CRU)
CHABLIS GRAND CRU
MACON
MACON SUPERIEUR.

- On trouve au-dessus de ces dernières, des appellations plus précises, à l'échelle de la commune. Elles sont appelés « appellations communales ». On en compte 23. Vous les retrouverez dans les articles consacrés à chaque terroir.
- Encore au dessus se trouve les Grands Crus qui font partie d'une échelle géographique plus réduite encore. Par exemple, la Romanée-Conti est une AOC cultivée sur 1.8 ha, elle fait partie du village de Vosne-Romanée qui compte cinq autres AOC.

Nous reviendrons plus en détail sur l'histoire de chaque terroir, individuellement, sur ses spécificités et son histoire, comme nous l'avons fait pour les terroirs du bordelais.

A bientôt sur faguohongjiu.com !

Cet article est accessible à cette adresse :

[http://www.faguohongjiu.com/2008/05/30/勃艮第\(Bourgogne\)葡萄园：开篇](http://www.faguohongjiu.com/2008/05/30/勃艮第(Bourgogne)葡萄园：开篇)

faguohongjiu.com