

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES	
AOC « COTEAUX BOURGUIGNONS » et AOC « BOURGOGNE »	
<i>Proposition de principes généraux de délimitation des aires géographiques</i>	
<i>Rapport des consultants</i>	
<i>Rapport d'étape de la commission d'enquête</i>	
2017-CN309	Date : 15 juin 2017

DEMANDEUR :
Syndicat des Bourgognes
132-134, route de Dijon 21200 BEAUNE

COMMISSION D'ENQUETE :
Date de nomination : 2 septembre 2015
Date de renouvellement : 22 février 2017
Composition : MM. M. Bronzo (Président), E. Cazes, V. Fabre et Y. Schyler
Missions : Etudier la demande de révision des aires géographiques et des aires parcellaires des AOC « Bourgogne », « Bourgogne aligoté », « Bourgogne Passe-tout-grains », « Coteaux Bourguignons ».
Présenter au comité national, sous forme de rapport, des propositions de principes généraux de délimitation des AOC régionales de Bourgogne, puis des critères et des projets de délimitation pour mise en consultation publique, puis des propositions de délimitations définitives.

I- Fiche de suivi simplifiée

Phase	Date	Observations
Décision du Comité National	29/05/2008	Approbation de la réouverture de la délimitation des AOC régionales de Bourgogne
Homologation du cahier des charges « Bourgogne »	décret n° 2011-1615 du 22/11/11	Définition notamment d'une nouvelle délimitation de l'aire géographique en excluant un grand nombre de communes de la région du Beaujolais
Homologation du cahier des charges « Bourgogne aligoté »	décret n° 2011-1824 du 07/12/11	
Recours en Conseil d'Etat	24/01/12	Notamment par l'Association des Producteurs de Bourgogne en Beaujolais (APBB)

Arrêts du Conseil d'Etat	06/03/14	Abrogation des cahiers des charges seulement pour la partie modifiée de la délimitation en 2011 et pour les contraintes particulières accompagnant cette délimitation
Courrier de l'ODG	05/06/14	Choisit de proposer la mise en PNO des cahiers des charges avec la délimitation de 2011 et supprimant les contraintes particulières accompagnant cette délimitation
Décision du comité national	26/06/14	Avis favorable pour lancement de la PNO sur les cahiers des charges Bourgogne et Bourgogne aligoté
PNO	16/07/14 au 17/09/14	241 oppositions reçues Réponses de l'ODG Bourgogne reçues le 3/10/14
Courrier du Syndicat des Bourgognes	27/07/15	Demande la mise en œuvre d'une nouvelle délimitation suite à la PNO pour les appellations Bourgogne et Bourgogne aligoté
Décision du comité national	02/09/2015	Approbation de la réouverture des travaux de délimitation des AOC Bourgogne et Bourgogne aligoté. Prolongation de la mission de la commission d'enquête pour la révision de la délimitation des AOC Coteaux Bourguignons et Bourgogne Passe-tout-grains
Décision de la commission permanente	12/04/2016	Nomination de la commission de consultants pour l'aire géographique des AOC Bourgogne et Coteaux Bourguignons
Décision du comité national	22/02/2017	Renouvellement de la commission d'enquête
Courrier de l'ODG	08/06/2017	Avis défavorable

II - Rapport de la commission d'enquête

Lors de sa séance du 2 septembre 2015, le comité national a validé la réouverture des travaux de révision de la délimitation de l'aire géographique et de l'aire parcellaire des AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons ».

Lors de sa séance du 12 avril 2016, la commission permanente a nommé des consultants chargés d'établir un rapport général sur les aires géographiques des AOC « Bourgogne » d'une part et « Coteaux Bourguignons » d'autre part.

Le 25 janvier 2017 les consultants ont présenté à la commission d'enquête leurs travaux.

Lors de sa séance du 22 février 2017 le comité national a renouvelé la commission d'enquête composée dès lors de Messieurs BRONZO (Président), CAZES, FABRE et SCHÏLER.

Le rapport d'étape de la commission d'enquête :

- rappelle l'analyse de la situation qu'elle avait réalisé en mars 2016 ;
- analyse les rapports des consultants ;
- et proposait des principes généraux de délimitation des aires géographiques pour les AOC « Coteaux Bourguignons » et « Bourgogne ».

1. Etat des lieux des délimitations des aires géographiques

Le jugement du 29 avril 1930 du Tribunal départemental de la Côte d'Or fixe les limites de la Bourgogne viticole, désormais limitée à l'Yonne, la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le Rhône.

Les décrets de reconnaissance des 4 AOC régionales du 31 juillet 1937 prévoient qu'une commission d'experts détermine, à l'intérieur du territoire constituant la Bourgogne viticole telle que définie par le jugement de 1930, les communes, parties de communes ou parcelles aptes à produire ces AOC.

Le décret entérinant la liste des communes constituant l'aire géographique de l'AOC Bourgogne (à laquelle se réfèrent les autres AOC régionales) paraît le 11 décembre 1989. L'aire géographique compte 386 communes : 55 dans l'Yonne, 92 en Côte d'Or, 154 en Saône-et-Loire, 85 dans le Rhône ;

Les rapports de la Commission d'enquête ayant conduit à la définition de cette aire géographique ne contiennent pas d'exposé général des critères mis en œuvre pour classer ou exclure les communes examinées. Mais chaque choix est précisément argumenté, à l'échelle de petites régions ;

Malgré des argumentations précises, on peut constater des disparités dans le traitement des différentes petites régions de la Bourgogne viticole.

En 2016, la commission d'enquête a conclu que le travail considérable effectué dans les années 1980 constitue une base solide permettant de réviser l'aire géographique des AOC régionales de Bourgogne, et de définir les principes généraux et les critères de délimitation. Ces principes généraux et critères de délimitation devront être appliqués de façon homogène sur l'ensemble de l'aire géographique.

2. Organisation des aires de production des AOC régionales

Les principes relatifs à l'organisation hiérarchique des AOC de la Grande Bourgogne approuvés par le comité national lors de la séance du 9 juin 2010 amènent à considérer :

- l'AOC « Bourgogne » comme étant l'appellation de référence autour de laquelle seraient organisées hiérarchiquement l'ensemble des autres AOC de la Bourgogne viticole;
- l'AOC « Coteaux Bourguignons » se positionnant en tant qu'appellation « socle » de la hiérarchie bourguignonne et constituant ainsi une appellation de repli possible pour l'ensemble des autres AOC de la Bourgogne viticole.

3. Propositions 2016 de la commission d'enquête approuvées par la commission permanente d'avril 2016

La commission d'enquête souhaite procéder avec méthode en appliquant les grands principes suivants :

- Les travaux sur les aires parcellaires ne doivent être enclenchés qu'après l'approbation définitive des aires géographiques de chacune des AOC, c'est-à-dire une fois qu'elles seront parfaitement stabilisées ;
- Toutefois, dès l'approbation des aires géographiques, les travaux sur les aires parcellaires devront être entrepris sans tarder afin de rétablir la situation des opérateurs vis-à-vis des autorisations de plantations dans les secteurs aujourd'hui dépourvus de délimitation parcellaire ;
- Les AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons » doivent être traitées ensembles et prioritairement car elles sont liées hiérarchiquement.

Dans la logique régionale, l'AOC « Coteaux Bourguignons » a vocation à être, tant pour l'aire géographique que, dans un second temps, pour l'aire délimitée parcellaire,

la plus large, englobant toutes les autres, puisque les conditions de production de toutes les AOC de Bourgogne sont plus restrictives que celles de cette AOC. Sa délimitation fixe donc le cadre de toutes les autres.

4. Rapport des consultants :

Lors de sa séance du 12 avril 2016, la commission permanente a validé le planning des travaux proposé par la commission d'enquête. Elle a également nommé des consultants chargés d'établir un rapport général sur les aires géographiques des AOC « Bourgogne » d'une part, et « Coteaux Bourguignons » d'autre part.

Dans un rapport très complet, les consultants rappellent l'histoire de la Bourgogne viticole et de l'aire géographique des AOC bourguignonnes, au travers des différentes définitions de son territoire : jugement de 1930, décret de reconnaissance de 1937, délimitation de l'aire géographique du décret de 1989.

Les consultants détaillent la Bourgogne viticole : contexte géographique, climatique, géologique, géomorphologiques, pédologique.

La commission de consultants expose l'évolution de l'encépagement de la Bourgogne viticole de 1961 à 2015.

Elle rappelle le(s) système(s) de hiérarchisation de la Bourgogne viticole.

Les consultants détaillent les « différents » vignobles de la Bourgogne viticole qui apparaît sur une carte comme un assemblage d'îlots disjoints. La situation septentrionale de la Bourgogne a entraîné une localisation des vignobles en bordure de reliefs d'altitude modérée, dans des situations climato-édaphiques favorables.

L'encépagement retreint de la Bourgogne viticole est le point commun à toute la région, même si les proportions dominantes varient selon des particularités locales.

Dans leur conclusion les consultants signalent que seule une analyse plurifactorielle permet de mettre au jour les logiques présidant au dessin des contours actuels de la Bourgogne viticole. Apparaissent comme prépondérants les facteurs liés à la structuration et aux dynamiques collectives syndicales et professionnelles, les usages commerciaux et d'approvisionnement, les étapes de délimitation des territoires viticoles (spécifiquement celle judiciaire).

- Une entité sociale plutôt que physique

La Bourgogne viticole, d'un point de vue physique, n'a pas d'unité.

Pourtant, au sein de ce territoire hétérogène, les usages de commercialisation du XIX^e siècle ont progressivement dégagé une communauté propre pour le négoce des vins.

La Bourgogne viticole apparaît comme une construction de signification sociale plutôt qu'environnementale.

- Un vignoble diversifié mais apparenté

Géographiquement, la Bourgogne viticole se présente comme un agrégat de vignobles de tailles variées, de quelques communes à plusieurs dizaines de communes, qui peuvent se décrire indépendamment les uns des autres tellement ils sont différents, tant du point de vue historique qu'environnemental ou encore du point de vue de leurs vocations viticoles.

L'élément commun principal est probablement l'encépagement : s'il n'est pas totalement spécifique à la région, il est tout de même un marqueur fort. Les cépages principaux, pinot noir, chardonnay, gamay, sont diffusés dans les régions voisines, mais ils n'y sont pas aussi dominants et en général mêlés à d'autres cépages de valeur identitaires absents de Bourgogne. Au sein de ce petit ensemble de cépages communs, chaque petite région a sélectionné un ou quelques cépages qui peuvent être presque exclusifs, comme le gamay en Beaujolais ou le chardonnay en Chablisien.

- L'AOC Bourgogne : la référence qualitative

Malgré cette diversité, lors de la mise en place des appellations d'origine, puis des AOC, l'appellation « Bourgogne » a été implicitement considérée comme la dénomination désignant les vins dits « fins ».

Vins blancs, rosés ou rouges obtenus à partir de ces cépages dits « nobles » ont indifféremment droit à l'AOC Bourgogne qui apparaît comme le modèle emblématique, identifiant les vins de qualité supérieure, commun à toute la Bourgogne viticole.

- L'AOC « Coteaux bourguignons » : le territoire traditionnel du vignoble bourguignon

L'AOC « Coteaux bourguignons », anciennement appelée Bourgogne ordinaire ou Bourgogne grand ordinaire, répond à une toute autre logique. Associée aux autres appellations régionales (Bourgogne aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne mousseux, plus récemment Crémant de Bourgogne), elle définit un ensemble de produits apparentés par une origine commune, la Bourgogne viticole et un encépagement plus large que l'appellation Bourgogne en intégrant des cépages de statut plus commun, circonscrivant ainsi la vocation viticole de la région.

C'est la concrétisation d'une tradition viticole ancienne, qui englobe tous les produits issus des vignobles traditionnels, prenant en compte l'origine géographique bourguignonne ainsi que la présence de son encépagement spécifique. Cette approche est présente dès le jugement de 1930, puisqu'alors seuls les cépages hybrides sont totalement exclus du droit à l'appellation d'origine. La hiérarchie implicite entre « vins ordinaires » issus de cépages bourguignons et les « vins fins », issus de cépages de la « famille des pinots » est déjà présente.

L'AOC « Coteaux bourguignons » apparaît de fait comme le dénominateur commun de la Bourgogne viticole.

5. Principes généraux proposés :

Les consultants proposent les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons les communes ou parties de communes appartenant à des régions répondant aux conditions suivantes :

- 1. Régions incluses dans la Bourgogne viticole traditionnelle (définie par le décret initial de 1937) :***
- 2. où il existe un vignoble à vocation commerciale,***
- 3. dont la vocation viticole est attestée par le passé,***
- 4. dont l'encépagement actuel est principalement composé des cépages suivants : pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté,***

5. *où le relief et le climat sont favorables à la vigne (pluviométrie modérée, topographie vallonnée et altitudes modérées),*
6. *où la nature des sols et des substrats sont favorables à une viticulture de qualité.*

Les consultants proposent les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » les communes ou parties de communes :

1. *appartenant à la Bourgogne viticole contemporaine, définie par l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons »,*
2. *produisant de manière régulière des vins qui, par leur mode d'obtention et leurs cépages, peuvent être revendiqués en AOC « Bourgogne » (directement ou par repli),*
3. *où le substrat calcaire est présent à profondeur modérée ; ce principe ne s'applique pas aux communes où sont produites des AOC communales du Beaujolais, pouvant traditionnellement être déclarés en AOC « Bourgogne ».*

6. Travaux 2017 de la commission d'enquête :

La commission d'enquête a pris connaissance du rapport des consultants. Elle a salué leur travail.

Concernant la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » la commission d'enquête a validé sans réserve les principes généraux proposés par les consultants.

Concernant la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne », la commission d'enquête a souhaité compléter les principes généraux proposés par les consultants par la possibilité, lors de la définition des critères de délimitation, de moduler ceux-ci, pour tenir compte des usages, selon les spécificités de chacune des sous-régions qui constituent la Bourgogne viticole.

Après une rencontre avec l'ODG la commission d'enquête souhaitait proposer au comité national de valider les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons les communes ou parties de communes appartenant à des régions répondant aux conditions suivantes :

1. *Régions incluses dans la Bourgogne viticole traditionnelle (définie par le décret initial de 1937) :*
2. *où il existe un vignoble à vocation commerciale,*
3. *dont la vocation viticole est attestée par le passé,*
4. *dont l'encépagement actuel est principalement composé des cépages suivants : pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté,*
5. *où le relief et le climat sont favorables à la vigne (pluviométrie modérée, topographie vallonnée et altitudes modérées),*

6. où la nature des sols et des substrats sont favorables à une viticulture de qualité.

- La commission d'enquête souhaitait soumettre au comité national la nomination des experts chargés de proposer, à partir de ces principes généraux, des critères de délimitation.
- La commission d'enquête souhaitait proposer au comité national de valider les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » les communes ou parties de communes :

- 1. appartenant à la Bourgogne viticole contemporaine, définie par l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons »,***
- 2. produisant de manière régulière des vins qui, par leur mode d'obtention et leurs cépages, peuvent être revendiqués en AOC « Bourgogne » (directement ou par repli),***
- 3. où le substrat calcaire est présent à profondeur modérée ; ce principe ne s'applique pas aux communes où sont produites des AOC communales du Beaujolais, pouvant traditionnellement être déclarés en AOC « Bourgogne ».***

Dans la définition des critères de délimitation il pourra être tenu compte des spécificités de chacune des sous-régions qui constituent la Bourgogne viticole.

- La commission d'enquête souhaitait soumettre au comité national la nomination des experts chargés de proposer, à partir de ces principes généraux, des critères de délimitation et un projet de délimitation de l'aire géographique des AOC « Bourgogne ».

III – Avis de l'ODG

Par courrier du 8 juin 2017 le Syndicat des Bourgognes reconnu ODG pour les AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons » a donné un avis défavorable aux principes généraux de délimitation des aires géographiques de ces deux appellations et a sollicité une nouvelle rencontre avec la Commission d'enquête.

IV – Repères et alertes des services de l'INAO

Les services attirent particulièrement l'attention du Comité national sur le fait que ce dossier, résulte d'une décision du Conseil d'Etat ayant annulé les dispositions de délimitation de l'AOC « Bourgogne » dans le secteur du Beaujolais.

A la suite de cette décision du Conseil d'Etat l'ODG ayant formulé à nouveau une demande de mise en œuvre d'un nouveau travail de délimitation des différentes appellations régionales de Bourgogne, une commission d'enquête a été nommée lors de la séance du 2 septembre 2015.

L'avancée de ce dossier est importante afin de remédier à l'absence actuelle de délimitation parcellaire des AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons » dans le secteur du Beaujolais, notamment au regard du blocage de délivrance des autorisations de plantation.

Conformément à la directive INAO-DIR 2015-03 « Délimitation » la commission d'enquête peut être assistée d'une commission de consultants, pour l'aider à définir les principes généraux de délimitation. Sur la base de ces travaux, la commission d'enquête peut proposer de compléter ces principes, ce qui a été fait dans ce dossier (demande de prendre en compte des spécificités de chacune des sous-régions qui constituent la Bourgogne viticole)

Pour l'AOC « Coteaux bourguignons », en fonction de la décision du comité national, la commission d'experts sera chargée de proposer des critères de délimitation de l'aire géographique dans la suite du rapport général, sans objectif de modifier l'aire géographique, l'ODG pour l'AOC « Coteaux bourguignons » n'ayant pas demandé une révision de l'aire géographique.

L'échéancier souhaité par le comité national était :

- Remise d'un rapport portant la signature des membres de la commission d'enquête aux services de l'INAO, au plus tard le 30 mars 2017, proposant les principes de délimitation de l'aire géographique des AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons ». Cette échéance a été respectée.
- Echéance finale : vote des cahiers des charges modifiés pour mise en œuvre de la PNO au plus tard lors de la séance du comité national de novembre 2019.

Compte-tenu de l'avis défavorable émis par l'ODG il semble nécessaire qu'une nouvelle échéance soit fixée afin de permettre une nouvelle réunion entre la commission d'enquête et l'ODG. Il paraît souhaitable que cette échéance soit rapprochée afin de ne pas retarder l'ensemble de la procédure.

V – Questions posées au Comité national

Le comité national est invité à :

- **Prendre connaissance des rapports des consultants et de la commission d'enquête.**
- **Prendre connaissance de l'avis défavorable de l'ODG.**
- **Demander à la Commission d'enquête de prendre attache rapidement avec l'ODG afin de fixer une date de rencontre.**

Annexes :

- *Rapport de la commission d'enquête*
- *Rapport de la commission de consultants*
- *Projet de lettre de mission des experts*
- *Courrier d'avis du Syndicat des Bourgognes*



Délimitation des AOC régionales de Bourgogne

Rapport d'étape de la Commission d'enquête Proposition de principes généraux de délimitation des aires géographiques pour les AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons ».

Membres de la Commission	Signature
Michel BRONZO (Président)	
Emmanuel CAZES	
Vincent FABRE	
Yann SCHÛLER	

Secrétaires de la Commission : Christophe CRESCENT, puis Benoît RUCH
Le 30 mars 2017

Sommaire

Introduction	2
I. Rappel de l'analyse de la situation faite par la commission d'enquête en mars 2016 :	2
A. Etat des lieux des délimitations des aires géographiques	3
B. Organisation des aires de production des AOC régionales	3
C. Cas particulier des secteurs du Beaujolais et du Chablisien pour l'aire parcellaire	4
D. Propositions 2016 de la commission d'enquête	4
II. Rapport des consultants :	5
A. AOC « Coteaux Bourguignons » :	8
B. AOC « Bourgogne » :	8
III. Travaux 2017 de la commission d'enquête :	8
Conclusion.....	9

Introduction

Lors de la séance du 2 septembre 2015, le comité national a validé la réouverture des travaux de révision de la délimitation de l'aire géographique et de l'aire parcellaire des AOC « Bourgogne » et « Bourgogne aligoté ». Il a chargé une commission d'enquête composée de MM. BRONZO (Président), FABRE, HEYDT-TRIMBACH, PITON et SCHÏLER d'instruire ce dossier. Le comité national a également prolongé la mission de cette commission d'enquête, relative à l'étude de la demande de révision de la délimitation des AOC « Bourgogne Passe-tout-grains » et « Coteaux Bourguignons ».

Lors de sa séance du 12 avril 2016, la commission permanente a étendu les missions de la commission d'enquête aux deux appellations régionales de vins mousseux : « Crémant de Bourgogne » et « Bourgogne mousseux ». La commission d'enquête est donc missionnée pour réviser la délimitation des 6 AOC régionales de Bourgogne :

- Aires géographique et parcellaire des AOC : « Bourgogne », « Coteaux Bourguignons », « Bourgogne aligoté », « Bourgogne Passe-tout-grains »
- Aires parcellaires des AOC « Crémant de Bourgogne » et « Bourgogne mousseux ».

Lors de sa séance du 12 avril 2016, la commission permanente a également nommé des consultants chargés d'établir un rapport général sur les aires géographiques des AOC « Bourgogne » d'une part, et « Coteaux Bourguignons » d'autre part, et sur l'aire parcellaire de l'AOC « Crémant de Bourgogne ».

Le 25 janvier 2017 les consultants ont présenté à la commission d'enquête leurs travaux.

Lors de sa séance du 22 février 2017 le comité national a renouvelé la commission d'enquête composée dès lors de Messieurs BRONZO (Président), CAZES, FABRE et SCHÏLER.

Le présent rapport d'étape analyse les rapports des consultants et propose des principes généraux de délimitation des aires géographiques pour les AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons ».

I. Rappel de l'analyse de la situation faite par la commission d'enquête en mars 2016 :

A. Etat des lieux des délimitations des aires géographiques

Les principales étapes de la définition des aires géographiques des AOC régionales de Bourgogne sont les suivantes :

- C'est le jugement du 29 avril 1930 du Tribunal départemental de la Côte d'Or qui fixe les limites de la Bourgogne viticole, désormais limitée à l'Yonne, la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le Rhône ;
- Les décrets de reconnaissance des 4 AOC régionales du 31 juillet 1937 prévoient qu'une commission d'experts détermine, à l'intérieur du territoire constituant la Bourgogne viticole telle que définie par le jugement de 1930, les communes, parties de communes ou parcelles aptes à produire ces AOC. La délimitation devait donc conduire à définir une seule liste de communes, valable pour les 4 AOC ;
- Les travaux de délimitation des aires géographiques n'ont débuté qu'en 1975 par la nomination d'une commission d'enquête. Le décret entérinant la liste des communes constituant l'aire géographique de l'AOC Bourgogne (à laquelle se réfèrent les autres AOC régionales) paraît le 11 décembre 1989. L'aire géographique compte 386 communes : 55 dans l'Yonne, 92 en Côte d'Or, 154 en Saône-et-Loire, 85 dans le Rhône ;
- Les rapports de la Commission d'enquête ayant conduit à la définition de cette aire géographique ne contiennent pas d'exposé général des critères mis en œuvre pour classer ou exclure les communes examinées. Mais chaque choix est précisément argumenté, à l'échelle de petites régions ;
- Malgré des argumentations précises, on peut voir des disparités dans le traitement des différentes petites régions de la Bourgogne viticole.

En 2016, la commission d'enquête a conclu que le travail considérable effectué dans les années 1980 constitue une base solide permettant de réviser l'aire géographique des AOC régionales de Bourgogne et de définir les principes généraux et les critères de délimitation. Ces principes généraux et critères de délimitation devront être appliqués de façon homogène sur l'ensemble de l'aire géographique.

B. Organisation des aires de production des AOC régionales

L'organisation hiérarchique des 4 AOC régionales de vins tranquilles est issue non seulement de l'historique relaté ci-avant mais également des travaux de la commission d'enquête « Grande Bourgogne » (2007 à 2011) dont les principes relatifs à l'organisation hiérarchique des AOC de la Grande Bourgogne ont été approuvés par le comité national lors de la séance du 9 juin 2010. Par AOC de la « Grande Bourgogne », il faut entendre la totalité des AOC de niveau grand cru, communale et régionale sur l'ensemble des 386 communes de l'aire géographique, comprenant également les AOC régionales « Mâcon » et « Beaujolais ».

Ces principes ont notamment amené à considérer :

- l'AOC « Bourgogne » comme étant l'appellation de référence autour de laquelle seraient organisées hiérarchiquement l'ensemble des autres AOC de la Bourgogne viticole;
- l'AOC « Coteaux Bourguignons » se positionnant en tant qu'appellation « socle » de la hiérarchie bourguignonne et constituant ainsi une appellation de repli possible pour l'ensemble des autres AOC de la Bourgogne viticole.

Par ailleurs, les délimitations parcellaires mises en œuvre et la définition des critères de délimitation pour les différents secteurs des AOC régionales de Bourgogne amènent à considérer qu'il existe 2 niveaux de délimitation parcellaire :

- celui correspondant à l'AOC « Bourgogne » ;
- celui correspondant aux 3 autres AOC régionales (« Coteaux Bourguignons », « Bourgogne aligoté » et « Bourgogne Passe-tout-grains »).

En 2016 la commission d'enquête a considéré qu'il n'y a pas lieu de modifier les grands principes de cette organisation hiérarchique. En particulier, elle pense qu'il existe un consensus sur le fait que l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » ne doit pas être modifiée dans la mesure où elle représente l'appellation de repli pour toutes les autres AOC de la Bourgogne viticole y compris les AOC de la région du Beaujolais.

C. Cas particulier des secteurs du Beaujolais et du Chablisien pour l'aire parcellaire

A la fin des années 1990 la délimitation parcellaire des AOC de Bourgogne est achevée sauf pour les communes du Chablisien et du Beaujolais qui restent sans délimitations autres que celles des AOC locales.

Ainsi, sur les 386 communes de l'aire géographique des 4 AOC régionales de Bourgogne, 107 communes n'ont pas de délimitation parcellaire :

- 17 communes du département de l'Yonne comprise également dans l'aire géographique des AOC du Chablisien ;
- 90 communes du Rhône et de Saône-et-Loire sur les 96 communes de l'aire géographique de l'AOC Beaujolais. En effet, les 4 AOC régionales ont une aire parcellaire délimitée dans 6 communes de l'aire Beaujolais situées en Saône et Loire (canton de la Chapelle de Guinchay).

Cette situation a des conséquences importantes envers les opérateurs dans la mesure où ils ne peuvent pas obtenir d'autorisation de plantation pour une AOC régionale de Bourgogne pour les parcelles situées dans une de ces 107 communes.

En effet, lors de la séance du 2 septembre 2015, le comité national avait validé la réouverture des travaux de révision de la délimitation de l'aire géographique et de l'aire parcellaire des AOC « Bourgogne » et « Bourgogne aligoté » demandé par l'ODG. Le syndicat des Bourgognes avait fait cette demande notamment parce qu'il avait été informé des résultats d'une expertise réalisée par les services de l'INAO montrant que, dans le cadre du nouveau dispositif de plantation, les autorisations de plantation ne peuvent pas être délivrées pour produire une AOC donnée sur une parcelle n'étant pas dans l'aire délimitée de l'AOC concernée.

Il ne peut donc pas être accordé, dans la situation actuelle, d'autorisation de plantation en AOC « Bourgogne » et en AOC « Bourgogne aligoté » dans l'aire géographique Beaujolais. Cette analyse vaut pour toute AOC dans la même situation, c'est à dire l'ensemble des AOC régionales de Bourgogne.

Alertée sur cette situation, la commission d'enquête a estimé que les travaux de délimitation parcellaire des AOC régionales de Bourgogne doivent être entrepris et être menés à leur terme rapidement sur l'ensemble des communes de l'aire géographique afin de rétablir l'égalité de traitement entre les différents opérateurs quelque soit leur localisation.

D. Propositions 2016 de la commission d'enquête

La commission d'enquête souhaite procéder avec méthode en appliquant les grands principes suivants :

- Les travaux sur les aires parcellaires ne doivent être enclenchés qu'après l'approbation définitive des aires géographiques de chacune des AOC, c'est-à-dire une fois qu'elles seront parfaitement stabilisées ;
- Toutefois, dès l'approbation des aires géographiques, les travaux sur les aires parcellaires devront être entrepris sans tarder afin de rétablir la situation des opérateurs vis-à-vis des autorisations de plantations dans les secteurs aujourd'hui dépourvus de délimitation ;
- Les AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignons » doivent être traitées ensembles et prioritairement car elles sont liées hiérarchiquement.

Dans la logique régionale, l'AOC « Coteaux Bourguignons » a vocation à être, tant pour l'aire géographique que, dans un second temps, pour l'aire délimitée parcellaire, la plus large, englobant toutes les autres, puisque les conditions de production de toutes les AOC de Bourgogne sont plus restrictives que celles de cette AOC. Sa délimitation fixe donc le cadre de toutes les autres.

- Les 2 autres AOC « Bourgogne Passe-tout-grains » et « Bourgogne aligoté » pourront être traitées postérieurement. Toutefois, les travaux pourront être enclenchés dès que les aires géographiques des 2 précédentes seront approuvées définitivement.

La commission d'enquête a proposé la nomination d'une commission de consultants délimitation.

Celle-ci sera dans un premier temps chargée de rédiger :

- un rapport général proposant les principes généraux de délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne ». Sur la base de ces principes validés par le comité national, une commission d'expert sera ensuite chargée de proposer des critères techniques de délimitation et un projet d'aire géographique ;
- un rapport fondateur proposant les principes généraux et les critères techniques de délimitations de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » permettant de vérifier son positionnement en tant qu'appellation « socle » au sein de la hiérarchie de la Bourgogne viticole.

Lors de sa séance du 12 avril 2016, la commission permanente a validé le planning des travaux proposé par la commission d'enquête. Elle a également nommé des consultants chargés d'établir un rapport général sur les aires géographiques des AOC « Bourgogne » d'une part, et « Coteaux Bourguignons » d'autre part.

II. Rapport des consultants :

Mission des consultants telle qu'elle figure sur la lettre de mission du 6 septembre 2016 :

- Apporter une expertise technique sur les terroirs viticoles des AOC « Bourgogne », « Coteaux Bourguignons » et « Crémant de Bourgogne », au sein du territoire constituant l'aire géographique de ces appellations comme définie dans le décret Bourgogne du 31 juillet 1937 modifié.
- Les consultants s'attacheront à étudier de façon complète, les facteurs physiques (géographie, climat, géomorphologie, pédologie...) et les facteurs humains (historique viticole, évolution du vignoble et des aires délimitées, pratiques culturelles et œnologiques, relations socio-économiques entre les populations, types de vins produits, usages des dénominations des climats, modes de commercialisation...) afin de décrire précisément le lien au terroir de ces AOC.

Les consultants doivent fournir à la Commission d'enquête :

- Un rapport général proposant les principes généraux de délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne »,
- Un rapport fondateur proposant les principes généraux de délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons »

Dans un rapport très complet, les consultants rappellent l'historique de la Bourgogne viticole et de l'aire géographique des AOC bourguignonnes, au travers des différentes définitions de son territoire : jugement de 1930, décret de reconnaissance de 1937, délimitation de l'aire géographique du décret de 1989.

Les consultants détaillent la Bourgogne viticole : contexte géographique, climatique, géologique, géomorphologiques, pédologique.

La commission de consultants expose l'évolution de l'encépagement de la Bourgogne viticole de 1961 à 2015.

Elle rappelle le(s) système(s) de hiérarchisation de la Bourgogne viticole.

Les consultants détaillent les « différents » vignobles de la Bourgogne viticole qui apparaît sur une carte comme un assemblage d'îlots disjoints. La situation septentrionale de la Bourgogne a entraîné

une localisation des vignobles en bordure de reliefs d'altitude modérée, dans des situations climato-édaphiques favorables.

L'encépagement retreint de la Bourgogne viticole est le point commun à toute la région, même si les proportions dominantes varient selon des particularités locales.

Essai de définition géographique de la Bourgogne viticole

Dans leur conclusion les consultants signalent que la définition géographique de la Bourgogne viticole ne peut relever d'une grille de lecture mono-focale. Il apparaît impossible de comprendre ses fondements lorsque l'on étudie individuellement et de manière isolée différentes perspectives telles que la géographie physique, les pratiques culturelles et agronomiques, les styles et les types de productions ou bien le découpage administratif. À l'inverse, une analyse plurifactorielle, intégrant pleinement l'épaisseur historique de la construction de l'espace désigné aujourd'hui sous la notion de Bourgogne viticole permet de mettre au jour les logiques présidant au dessin de ses contours actuels. Dans ce cadre, apparaissent comme prépondérants les facteurs liés à la structuration et aux dynamiques collectives syndicales et professionnelles, les usages commerciaux et d'approvisionnement, les étapes de délimitation des territoires viticoles (spécifiquement celle judiciaire).

- Une entité sociale plutôt que physique

La Bourgogne viticole, d'un point de vue physique, n'a pas d'unité.

Pourtant, au sein de ce territoire hétérogène, les usages de commercialisation du XIX^e siècle ont progressivement dégagé une communauté propre pour le négoce des vins, principalement structuré d'un point de vue territorial selon un axe Lyon-Paris. Il est notable que le bassin de la Loire a à cette époque été exclu dans ce réseau de transport. Le développement des nouveaux systèmes de communication a probablement un rôle important dans ce contexte : le canal de Bourgogne, le chemin de fer Paris-Lyon-Marseille réduisent de manière drastique les coûts d'accès au nord de la France et à l'Europe du nord.

De ce fait, la Bourgogne viticole apparaît comme une construction de signification sociale plutôt qu'environnementale. L'on peut même considérer que son émergence s'est faite contre les réalités du territoire physique.

- Un vignoble diversifié mais apparenté

Géographiquement, la Bourgogne viticole se présente comme un agrégat de vignobles de tailles variées, de quelques communes à plusieurs dizaines de communes, qui peuvent se décrire indépendamment les uns des autres tellement ils sont différents, tant du point de vue historique qu'environnemental ou encore du point de vue de leurs vocations viticoles : vignobles spécialisés en vins blancs, en vins rouges, plus récemment en vins effervescents, vignobles stables au cours du temps ou au contraire ayant subi le bouleversement de la fin du XIX^e siècle et aujourd'hui en phase de renaissance, vignobles de vins ordinaires ou vignobles de prestige, importance différente de la coopération, etc.

La contrainte environnementale contribue elle aussi à cette diversité. Le nord de la région baigne dans un climat océanique relativement frais qu'on ne retrouve au sud que de manière atténuée et perturbé par des influences continentales ou méridionales. Les vins sont nettement marqués par ce gradient, tant les blancs que les rouges. Un Chablis se distingue ainsi nettement d'un Pouilly-Fuissé et un Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge est construit très différemment d'un Bourgogne rouge du Mâconnais ou un Pommard. De même la diversité des substrats oriente la vocation dominante de chaque vignoble : sols argileux sur calcaire dur en Côte de Nuits, marnes à Chablis ou Montagny, sols acides sur granite ou schiste dans le Beaujolais et une partie du Mâconnais...

Une caractéristique physique commune à l'ensemble des vignobles de Bourgogne est sa situation en coteaux, mais ce fait n'est pas spécifique et commun avec les vignobles voisins, Jura, Champagne, Sancerre, vignobles du Massif central.

L'élément commun principal est probablement l'encépagement : s'il n'est pas totalement spécifique à la région, il est tout de même un marqueur fort. Les cépages principaux, pinot noir, chardonnay, gamay, sont diffusés dans les régions voisines, mais ils n'y sont pas aussi dominants et en général mêlés à d'autres cépages de valeur identitaires absents de Bourgogne : pinot meunier en Champagne, savagnin blanc ou trousseau en Jura, sauvignon vers la Loire... Toutefois, la géographie des cépages en Bourgogne est très loin d'être homogène. Au sein de ce petit ensemble de cépages communs, chaque région a sélectionné un ou quelques cépages qui peuvent être presque exclusifs, comme le gamay en Beaujolais ou le chardonnay en Chablisien.

- L'AOC Bourgogne : la référence qualitative

Malgré cette diversité, lors de la mise en place des appellations d'origine, puis des AOC, l'appellation Bourgogne a été implicitement considérée comme la dénomination désignant les vins dits « fins ». Elle caractérise les vins produits dans les régions viticoles traditionnelles de Bourgogne à partir des seuls cépages de la famille des pinots, intégrant d'ailleurs, pour la circonstance, le chardonnay. Cet encépagement est commun à toutes les AOC de niveau supérieur, qui ne se différencient ainsi de l'AOC Bourgogne que par une origine géographique plus restreinte (AOC communales et grands crus).

Malgré la diversité de situations, de spécialisation de chaque vignoble composant la Bourgogne viticole, l'AOC a été raisonnée, du point de vue de la délimitation, de manière indifférenciée, commune par essence aux 3 couleurs. Les particularités de chaque petite région ont été dans certains cas valorisées par des dénominations locales enregistrées comme des AOC à part (Chablis, Beaujolais, Mâcon), soit, le plus souvent, par l'adjonction de dénominations géographiques complémentaires permettant de valoriser plus spécifiquement des produits au sein de l'AOC Bourgogne.

Vins blancs, rosés ou rouges obtenus à partir de ces cépages dits « nobles » ont indifféremment droit à l'AOC Bourgogne qui apparaît comme le modèle emblématique, identifiant les vins de qualité supérieure, commun à toute la Bourgogne viticole.

- L'AOC Coteaux bourguignons : le territoire traditionnel du vignoble bourguignon

L'AOC Coteaux bourguignons, anciennement appelée Bourgogne ordinaire ou Bourgogne grand ordinaire, répond à une toute autre logique. Associée aux autres appellations régionales (Bourgogne aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne mousseux, plus récemment Crémant de Bourgogne), elle définit un ensemble de produits apparentés par une origine commune, la Bourgogne viticole et un encépagement plus large que l'appellation Bourgogne en intégrant des cépages de statut plus commun, circonscrivant ainsi la vocation viticole de la région.

C'est la concrétisation d'une tradition viticole ancienne, qui englobe tous les produits issus des vignobles traditionnels, mais sans restriction ni sur la qualité ni sur l'origine. Seuls entrent en compte l'origine géographique bourguignonne et la présence d'un encépagement traditionnel. Cette approche est présente dès le jugement de 1930, puisqu'alors seuls les cépages hybrides sont totalement exclus du droit à l'appellation d'origine. La hiérarchie implicite entre « vins ordinaires » issus de cépages bourguignons et les « vins fins », issus de cépages de la « famille des pinots » est déjà présente.

L'AOC Coteaux bourguignons apparaît de fait comme le dénominateur commun de la Bourgogne viticole. L'appartenance d'une région à son aire géographique témoigne de la continuité d'une tradition viticole.

PRINCIPES GENERAUX PROPOSES :

A. AOC « Coteaux Bourguignons » :

Les consultants proposent les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons les communes ou parties de communes appartenant à des régions répondant aux conditions suivantes :

- 1. Régions incluses dans la Bourgogne viticole traditionnelle (définie par le décret initial de 1937) :***
- 2. où il existe un vignoble à vocation commerciale,***
- 3. dont la vocation viticole est attestée par le passé,***
- 4. dont l'encépagement actuel est principalement composé des cépages suivants : pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté,***
- 5. où le relief et le climat sont favorables à la vigne (pluviométrie modérée, topographie vallonnée et altitudes modérées),***
- 6. où la nature des sols et des substrats sont favorables à une viticulture de qualité.***

B. AOC « Bourgogne » :

Les consultants proposent les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » les communes ou parties de communes :

- 1. appartenant à la Bourgogne viticole contemporaine, définie par l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons »,***
- 2. produisant de manière régulière des vins qui, par leur mode d'obtention et leurs cépages, peuvent être revendiqués en AOC « Bourgogne » (directement ou par repli),***
- 3. où le substrat calcaire est présent à profondeur modérée ; ce principe ne s'applique pas aux communes où sont produites des AOC communales du Beaujolais, pouvant traditionnellement être déclarés en AOC « Bourgogne ».***

III. Travaux 2017 de la commission d'enquête :

Dans le cadre de sa mission la commission d'enquête a maintenu les échanges avec l'Association des producteurs de Bourgogne en Beaujolais (APBB) et l'ODG Beaujolais, au même titre que les échanges avec l'ODG Bourgogne, ce dernier restant l'interlocuteur principal de la commission d'enquête.

Les objectifs que la commission d'enquête avait indiqués aux consultants sont :

- Les principes de délimitation doivent garantir une égalité de traitement entre les différentes régions composant la Bourgogne viticole ;
- Les mêmes principes devront s'appliquer à l'ensemble de l'aire ;
- Les critères de délimitation pourront être déclinés par petites régions compte-tenu de la dimension des AOC régionales.

La commission d'enquête a pris connaissance du rapport des consultants. Elle salue leur travail.

Concernant la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » la commission d'enquête valide sans réserve les principes généraux proposés par les consultants.

Concernant la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne », la commission d'enquête souhaite compléter les principes généraux proposés par les consultants par la possibilité, lors de la définition des critères de délimitation, de moduler ceux-ci, pour tenir compte des usages, selon les spécificités de chacune des sous-régions qui constituent la Bourgogne viticole.

Conclusion

- La commission d'enquête propose au comité national de valider les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons les communes ou parties de communes appartenant à des régions répondant aux conditions suivantes :

1. ***Régions incluses dans la Bourgogne viticole traditionnelle (définie par le décret initial de 1937) :***
2. ***où il existe un vignoble à vocation commerciale,***
3. ***dont la vocation viticole est attestée par le passé,***
4. ***dont l'encépagement actuel est principalement composé des cépages suivants : pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté,***
5. ***où le relief et le climat sont favorables à la vigne (pluviométrie modérée, topographie vallonnée et altitudes modérées),***
6. ***où la nature des sols et des substrats sont favorables à une viticulture de qualité.***

- La commission d'enquête propose au comité national de valider les principes généraux suivants pour la délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » :

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne » les communes ou parties de communes :

1. ***appartenant à la Bourgogne viticole contemporaine, définie par l'aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons »,***
2. ***produisant de manière régulière des vins qui, par leur mode d'obtention et leurs cépages, peuvent être revendiqués en AOC « Bourgogne » (directement ou par repli),***
3. ***où le substrat calcaire est présent à profondeur modérée ; ce principe ne s'applique pas aux communes où sont produites des AOC communales du Beaujolais, pouvant traditionnellement être déclarés en AOC « Bourgogne ».***

Dans la définition des critères de délimitation il pourra être tenu compte des spécificités de chacune des sous-régions qui constituent la Bourgogne viticole.

- La commission d'enquête propose au comité national de nommer des experts chargés de proposer, à partir de ces principes généraux, des critères de délimitation et un projet de délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne ».



Délimitation des aires géographiques des AOC Bourgogne, Coteaux bourguignons

Etude du lien à l'origine et proposition de principes généraux de délimitation

Rapport de la commission de consultants

Membres de la Commission	Signature
Jean-Sauveur AY	
Florian HUMBERT	
Olivier JACQUET	
Eric ROUVELLAC	
Gérard TROUCHE	

Secrétaire de la commission : Eric VINCENT, site de Quetigny
Date: 12 mai 2017

Sommaire

I.	Introduction.....	5
A.	Une première tentative de révision annulée par le Conseil d'Etat	5
B.	La démarche actuelle	5
C.	Mission des consultants	5
II.	Zone d'étude	6
III.	Les origines de la notion de « Bourgogne viticole ».....	7
A.	Les auteurs du XIXe siècle et leur réutilisation	7
B.	La structuration syndicale au XXe siècle	8
1.	Création de la CGAVB : l'officialisation "associative" des cadres géographiques de la Bourgogne	8
2.	Avant la CGAVB, des limites régionales en définition	8
3.	La délimitation de la Bourgogne : un cadre collectif et syndical à partir de 1908.....	9
4.	Le cadre de pensée du débat sur la délimitation de la Bourgogne Viticole après 1918 et l'importance des régions économiques	10
5.	L'épineuse question des cépages introduite par la loi de 1927	10
6.	Après 1945 : l'unité de la Bourgogne Viticole perpétuée au-delà des divisions.....	12
C.	Le rôle du négoce	13
IV.	Les caractéristiques physiques de la Bourgogne viticole	14
A.	Une région « carrefour » à cheval sur le seuil de Bourgogne	15
B.	Un climat océanique dégradé par des premiers effets de continentalité	16
C.	Géologie : une région hétérogène	19
1.	Des origines géologiques lointaines à la formation du fossé bressan	19
2.	Géomorphologie : une situation contrastée entre nord et sud de la région.....	21
3.	La diversité des substrats du vignoble bourguignon.....	24
D.	Pédologie : la diversité des sols bourguignons.....	27
1.	Approche historique de l'étude des sols du vignoble de Bourgogne.....	27
2.	La diversité des sols de Bourgogne	28
3.	Des sols anthropisés	29
4.	Références bibliographiques	32
V.	Les usages viti-vinicoles de la Bourgogne	33
A.	Les cépages bourguignons.....	33
1.	Affinités taxonomiques	33
2.	Description des cépages bourguignons (d'après GALET)	33
B.	Les AOC de Bourgogne	36
1.	Principes d'organisation des AOC bourguignonnes	36
2.	Les AOC régionales	37
3.	Les systèmes hiérarchiques.....	43

4.	Les replis et changements d'appellation.....	48
5.	Conclusion : des identités distinctes soutenues par les noms locaux.....	48
C.	Les vinifications bourguignonnes	48
VI.	La production des AOC régionales	49
A.	Répartition géographique de l'encépagement	49
1.	Les sources	49
2.	Evolutions des surfaces en vigne.....	50
3.	Evolution des surfaces des 4 cépages principaux.....	52
B.	Surfaces, production et commercialisation des AOC régionales	58
1.	Remarques préliminaires	58
2.	Sources mobilisées	59
3.	Dynamique des surfaces et comparaison des sources.....	60
4.	Surfaces en production	61
5.	Volumes produits, rendements.....	63
6.	Replis en appellations régionales.....	63
7.	Commercialisation.....	64
VII.	Description des vignobles.....	66
A.	Les vignobles du Bassin de Paris.....	66
1.	Le Jovinien	66
2.	Le Tonnerrois.....	68
3.	Le Chablisien.....	68
4.	L'Auxerrois.....	69
5.	Le Vézélien.....	69
6.	Le Châtillonnais	70
B.	Les vignobles bordant le fossé bressan	70
1.	Le Dijonnais	70
2.	La Côte de Nuits.....	70
3.	La Côte de Beaune.....	71
1.	Les Hautes Côtes de Nuits et de Beaune.....	73
2.	Le Couchois.....	73
3.	La Côte chalonaise.....	73
4.	Le Mâconnais.....	74
5.	Le Beaujolais.....	76
C.	Les vignobles voisins de la Bourgogne	77
VIII.	Historique des délimitations des AOC régionales	79
A.	Définition des aires géographiques.....	79
1.	Le jugement de 1930.....	79
2.	La reconnaissance des AOC régionales de Bourgogne.....	79

3.	La délimitation des aires géographiques.....	80
B.	Les délimitations parcellaires.....	83
IX.	Essai de définition géographique de la Bourgogne viticole	84
A.	Une définition récente	86
B.	Une entité sociale plutôt que physique	86
C.	Un vignoble diversifié mais apparenté.....	86
D.	L'AOC Bourgogne : la référence qualitative	87
E.	L'AOC Coteaux bourguignons : le territoire traditionnel du vignoble bourguignon	87
X.	Proposition de principes de délimitation des aires géographiques des AOC Bourgogne et Coteaux bourguignons	88
A.	Aire géographique de l'AOC Coteaux Bourguignons.....	88
B.	Aire géographique de l'AOC Bourgogne.....	88
XI.	Annexes	89
A.	Lettre de mission des consultants.....	89
1.	89
B.	Récapitulation des caractéristiques des communes de la Bourgogne viticole	91
C.	Annexes du chapitre « <i>la production des AOC régionales</i> ».....	103

I. Introduction

A. Une première tentative de révision annulée par le Conseil d'Etat

La présente démarche de révision des aires géographiques des AOC régionales de Bourgogne trouve son origine en 2008.

En effet, le Comité national des vins, eaux de vie et autres boissons alcoolisées avait décidé, à la demande du Syndicat des Bourgogne, la réouverture des délimitations des aires géographiques des 4 AOC régionales de vins tranquilles (« Bourgogne », « Bourgogne ordinaire ou Bourgogne grand ordinaire », « Bourgogne aligoté », « Bourgogne passe-tout-grains ») afin de traiter le cas des communes du Chablisien et du Beaujolais pour lesquelles aucune délimitation parcellaire n'avait été effectuée, et qui étaient réputées ne pas produire de ces AOC. La demande du Syndicat était l'exclusion de ces communes.

Une commission d'enquête avait été missionnée et des consultants nommés afin de proposer des principes généraux de délimitation pour les 4 aires géographiques.

Très rapidement, de fortes oppositions se sont manifestées au sein du vignoble beaujolais il a été convenu de traiter en priorité la région beaujolaise, pour les seules AOC Bourgogne et Bourgogne aligoté. Les 2 autres AOC et le reste du territoire seraient examinés postérieurement.

Des principes ont donc été élaborés puis mis en application dans un projet de délimitation des aires géographiques des AOC Bourgogne et Bourgogne aligoté dans la région beaujolaise. Après examen des réclamations par la commission d'experts, le Comité national a approuvé les délimitations et leur intégration dans les cahiers des charges des 2 AOC.

Les opposants ont déposé des recours en Conseil d'Etat contre ces cahiers des charges qui réduisaient significativement les aires géographiques dans le secteur beaujolais. Les arrêts du Conseil d'Etat, prononcés le 6 mars 2014, ont annulé la partie des cahiers des charges se rapportant aux aires géographiques, les ramenant à la situation antérieure telle qu'elle figurait dans les décrets de 1989.

B. La démarche actuelle

Suite à la publication des décrets d'homologation des cahiers des charges consolidés, modifiés selon les arrêts du Conseil d'Etat, l'ODG Bourgogne a présenté une nouvelle demande de révision des aires géographiques des 4 AOC régionales de vins tranquilles. Le Comité national a décidé en séance de septembre 2015 (dossier 2015-312) la réouverture de la délimitation des AOC régionales de Bourgogne et a missionné la Commission d'enquête déjà en charge d'autres dossiers bourguignons d'instruire ce dossier.

C. Mission des consultants

Le 12 avril 2016, la Commission permanente du Comité national a nommé une commission de consultants chargée d'épauler la Commission d'enquête pour l'élaboration de principes généraux de délimitation des aires géographiques des AOC Bourgogne et Coteaux bourguignons (dossier 2016-CP220). Il s'agit de MM. Monsieur Eric ROUVELLAC, Gérard TROUCHE, Jean-Sauveur AY, Olivier JACQUET, et Florian HUMBERT.

Les consultants ont pour mission d'étudier de façon complète, les facteurs physiques (géographie, climat, géomorphologie, pédologie...) et les facteurs humains (historique viticole, évolution du vignoble et des aires délimitées, pratiques culturelles et oenologiques, relations socio-économiques entre les populations, types de vins produits, usages des dénominations des climats, modes de commercialisation...) afin de décrire précisément le lien au terroir de ces AOC. Les résultats de leurs travaux devront revêtir deux aspects :

- Un rapport général proposant les principes généraux de délimitation de l'aire géographique de l'AOC Bourgogne,
- Un rapport fondateur proposant les principes généraux de délimitation de l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons.

La lettre de mission des consultants est présentée en annexe.

Les deux AOC à étudier étant deux composantes intimement liées de la Bourgogne viticole, le choix a été fait de présenter un seul rapport afin d'éviter les répétitions dans les argumentaires et les descriptions des divers aspects du lien au terroir de la production. Les principes sont présentés de manière distincte en fin de rapport.

II. Zone d'étude

Les aires géographiques des AOC régionales de Bourgogne s'étendent sur 4 départements, du nord au sud : l'Yonne, la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et le Rhône et 2 régions administratives : Bourgogne-Franche-Comté et Rhône-Alpes-Auvergne. Actuellement, 385 communes constituent la Bourgogne viticole ainsi définie (Fig.1).

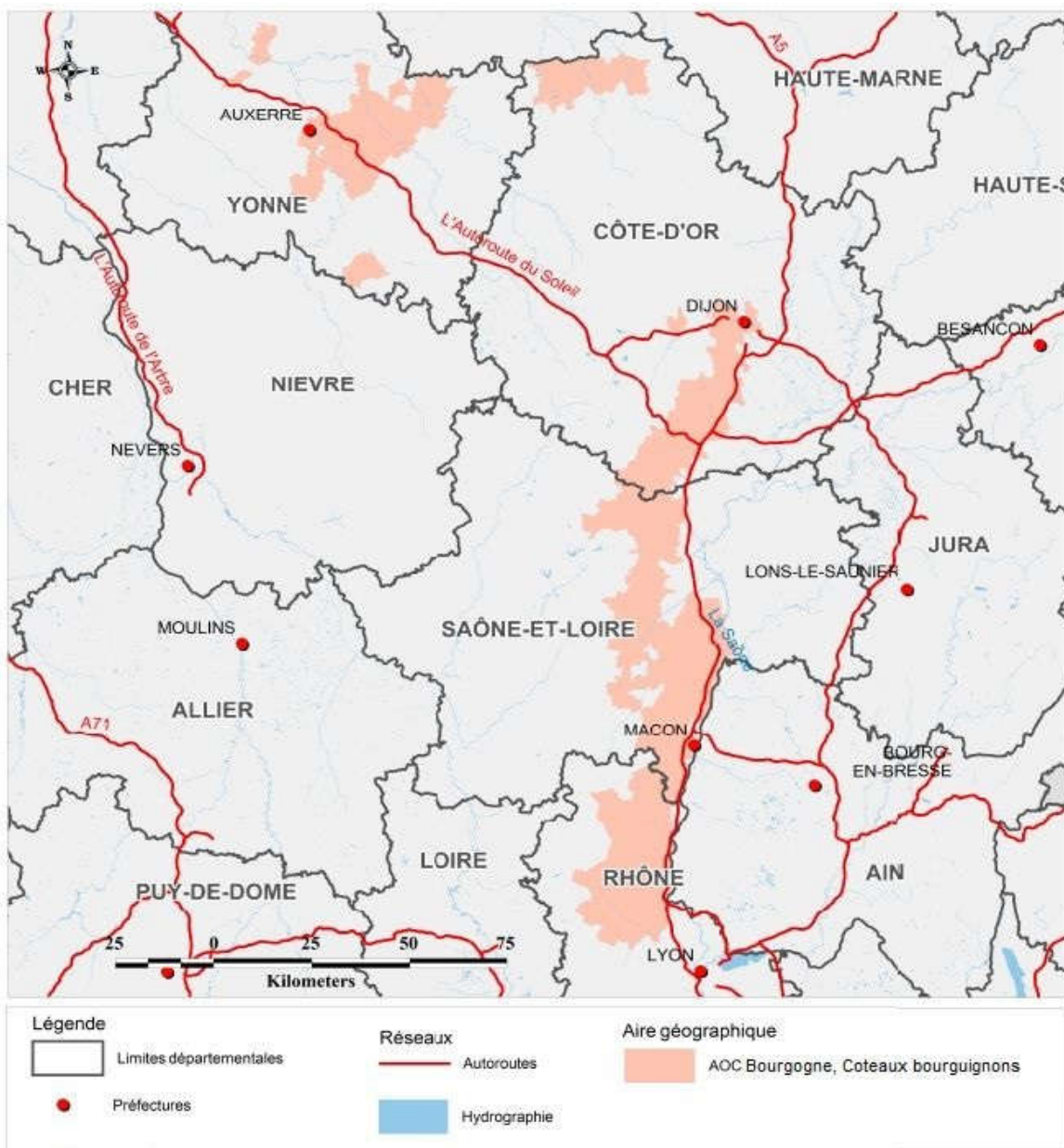


Figure 1 - Localisation de l'aire géographique des AOC Bourgogne, Coteaux bourguignons

III. Les origines de la notion de « Bourgogne viticole »

Le nom « Bourgogne » a désigné au cours du temps des territoires différents, selon les aléas de l'histoire. Tirant son origine du peuple germanique des burgondes qui habitait vers le V^e siècle les bords du lac Léman et le nord des Alpes, jusqu'à la vallée du Rhône. Assimilé au royaume franc, le territoire garde son individualité pour devenir plus tard la « Bourgogne ». Elle deviendra vers le XI^e siècle un comté, comprenant principalement les actuels Franche-Comté et l'est de la Bourgogne, qui dépend du Saint-Empire. Au temps des Ducs de Bourgogne de la famille des Valois, la Bourgogne étend ses limites jusqu'en Flandre et se considère comme un royaume indépendant. A la mort de Charles-le-Téméraire, Louis XI réintègre la partie française de la Bourgogne à son royaume, tandis que la Flandre revient au Saint-Empire et la « Franche-Comté » au royaume d'Espagne. Désormais, la Bourgogne est française et ses limites vont progressivement se stabiliser. Dans les années 1960, la région « Bourgogne » est composée de 4 départements : la Nièvre, l'Yonne, la Côte d'Or et la Saône-et-Loire. La récente réforme des régions l'a fusionnée avec la Franche-Comté, rappelant ainsi son histoire médiévale. La Bourgogne viticole d'aujourd'hui ne se superpose pas avec l'ancienne Bourgogne administrative puisque la Nièvre est traditionnellement rattachée aux vins de Loire, et à l'opposé la partie nord du département du Rhône (Beaujolais) est usuellement une composante du vignoble bourguignon.

La Bourgogne est ainsi une entité plus ou moins conventionnelle, ayant subi au cours de son histoire des bouleversements tels qu'il est difficile d'y discerner un noyau stable qui pourrait en caractériser le cœur.

A. Les auteurs du XIX^e siècle et leur réutilisation

Le premier à évoquer une Bourgogne viticole plus large que les 3 départements de l'Yonne, de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire en élargissant à l'arrondissement de Villefranche dans le Rhône est André Jullien avec sa "topographie de tous les vignobles connus" en 1812. Cette configuration ne semble pas reprise avant la fin du XIX^e siècle ou le début du XX^e siècle avec par exemple des auteurs comme Jules Ventre "Traité de vinification pratique et rationnelle: Le raisin, les vinifications..." (1930).

A ce propos, lors du jugement du 29 avril 1930 de délimitation de la Bourgogne, le Syndicat des propriétaires de Grands Vins fins de la Côte-d'Or, qui initie le jugement, propose différentes preuves historiques des usages locaux, loyaux et constants intégrées au texte sous forme de fiches RONEO. Les dirigeants du Syndicat des producteurs parviennent à rassembler 109 pièces de ce type. Pour chacune d'entre-elles, la référence, l'auteur, le titre, les chapitres et pages des extraits utilisés sont notés avec rigueur. En tout, huit catégories se dégagent. Nous rencontrons ainsi trois définitions du « vin ordinaire » tirées de dictionnaires, une poésie vineuse, un extrait d'enquête départementale sur les cépages réalisée en 1853, une protestation du négoce beaunois contre les vins factices datant de 1856, six listes ou graphiques de prix des vins, vingt-cinq extraits d'ouvrages et articles techniques écrits par des scientifiques reconnus, dix-sept extraits d'ouvrages uniquement descriptifs et 56 extraits d'ouvrages descriptifs proposant des hiérarchies pour les vins. Avec 73 extraits utilisés, les ouvrages descriptifs et scientifiques des vignobles et de la viticulture participent aussi fortement à la reconnaissance, par les juges, de la vision de l'appellation Bourgogne du Syndicat des producteurs. Issus parfois de la plume d'autorités scientifiques locales comme le Professeur départemental d'agriculture Jean Guicherd, ils émanent le plus souvent du monde des « érudits savants » du XIX^e siècle¹. Les trois ouvrages les plus cités sont « Topographie de tous les vignobles connus » d'André Jullien, « Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or » du docteur Jules Morelot et « Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or » de Jules Lavalley. Ils sont cités respectivement 23, 16 et 17 fois lors du plaidoyer.

Tous antérieurs à 1856, ces ouvrages donnent déjà une valeur d'ancienneté aux usages et classements qui y sont décrits. Plus les mentions sont vieilles, plus la démonstration apparaît comme valable. Ainsi, les producteurs de vins fins se basent-ils en premier, pour exclure le gamay de l'appellation

¹ J. GUICHERD, *Dijon et la Côte-d'Or en 1911, Les vignobles de la Haute Bourgogne*, 1911, p. 346 et 350.

Bourgogne, sur un décret ducal de 1395 émanant de Philippe le Hardi et proclamant l'arrachage du « déloyal gamay ». La référence de Courtépée à cet événement tient d'ailleurs lieu de seule preuve du décret². Moins anciens que Courtépée, mais tout de même patinés par les âges, les livres d'André Jullien, Jules Morelot et Jules Lavalley, datent respectivement de 1812, 1831 et 1855. André Jullien réalise le premier un ouvrage capable de hiérarchiser les vins du monde entier. Il tente ainsi de faire connaître tous les vignobles du monde en réunissant de nombreux renseignements géographiques, statistiques et commerciaux émanant de rapports et mémoires adressés par les préfets au Ministre de l'intérieur, ainsi que d'ouvrages consultés à la bibliothèque du roi. L'auteur précise également qu'il obtient, pour réaliser son livre, des renseignements auprès de négociants et de propriétaires à qui il fait vérifier tous ses articles écrits. Il est lui-même négociant en gros à Paris. Or, dans la partie délimitation de la Bourgogne concernant le Beaujolais, les seules références littéraires utilisées sont issues de l'ouvrage d'André Jullien (3 feuillets ronéotypés). Comme nous l'avons évoqué plus haut, il est d'ailleurs le premier et le seul, pendant une grande partie du XIXe siècle, à intégrer le Beaujolais dans la Grande Bourgogne viticole. Notons au passage que Jullien est un courtier originaire de Villefranche-sur-Saône...

B. La structuration syndicale au XXe siècle

La notion de Bourgogne Viticole au XXe siècle est indissociable du processus de structuration syndicale du vignoble. L'officialisation de cadres géographiques de la Bourgogne se traduit donc avant tout sur ce plan.

1. Création de la CGAVB : l'officialisation "associative" des cadres géographiques de la Bourgogne

La CGAVB est créée en décembre 1908³. L'un des facteurs qui va permettre de mobiliser l'ensemble des vigneron de la région est la lutte contre la fraude, considérée à ce moment-là comme le facteur majeur de la crise économique de surproduction des vignobles. Les différents textes anti-fraude édictés suite à la loi du 1^{er} août 1905 préconisent ainsi un renforcement de la lutte au niveau régional et ce, dans un contexte de développement des syndicats viticoles locaux. Une union régionale est donc nécessaire. En 1908, la composition de la CGAVB concrétise cette Union souhaitée de tous les acteurs de la viticulture Bourguignonne « vigneronne » : Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire, arrondissement de Villefranche dans le Rhône. Dans un but de défense des intérêts de tous les viticulteurs, la CGAVB permet ainsi une union politique transpartisanne des mondes viticoles bourguignons. En outre, l'adhésion unitaire prend forme autour de l'objectif de faire exister la Bourgogne et ses intérêts au sein d'un vignoble français qui se structure régionalement, à l'image, par exemple de la toute puissante Confédération Générale des Vignerons du Midi fondée en 1907 suite aux révoltes des producteurs locaux.

2. Avant la CGAVB, des limites régionales en définition

La fondation de la CGAVB donne corps à une Bourgogne viticole délimitée syndicalement, là où ses contours étaient restés flous jusque-là, comme en témoignent les réunions et congrès antérieurs (1906⁴, 1907⁵).

²Utilisé pour le volet Côte-d'Or du jugement en délimitation. COURTEPEE, *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne*, Tome 2, p. 272.

³Bulletin du Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise, Décembre 1908, p. 359.

⁴Commission permanente des Congrès de la Bourgogne et du Beaujolais tenue à Chalon-sur-Saône le 16 décembre 1906, Bulletin du Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise, Janvier 1907, p. 6 - 8 : sont représentés l'Yonne, la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire, le Rhône, Le Jura, l'Allier et l'Ain. Le Beaujolais et la Bourgogne sont dissociés à son occasion pour la dernière fois avant la création de la CGAVB.

⁵Congrès de Mâcon, le 17 novembre 1907, Bulletin du Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise, Décembre 1907, p. 323- 327 : 600 délégués en tout, la majorité de Saône-et-Loire + 170 délégués du Rhône, un certain nombre de Côte-d'Or et quelques-uns de l'Yonne, du Jura et de l'Ain.

Les cadres de cette union ont été discutés au préalable et le cas de plusieurs départements "voisins" a été évoqué et a suscité des débats⁶. Un fait, à ce moment-là semble en revanche acquis : le Beaujolais fait bien partie de cette union Bourguignonne que formera la CGAVB.

Syndicalement, cette place bourguignonne du Beaujolais s'explique par le déclin de présence de l'*Union du Sud-Est* sur ce territoire. Très présente en Beaujolais fin XIXe siècle, cette association est rattachée à la Société des Agriculteurs de France (SAF), organisation d'obédience royaliste⁷. En 1880, Léon Gambetta lance la Société Nationale d'encouragement à l'agriculture, entité laïque et républicaine censée contrer la SAF.

De fait, ce syndicalisme va prendre justement de l'influence vers 1905. En Beaujolais, porté par Albert Vermorel ou le député de Villefranche-sur-Saône Emile Bender, ce courant s'amplifie au sein d'organisations telles que le *Comice agricole du Beaujolais*, l'*Association horticole et viticole de Villefranche* ou la *Station viticole de Villefranche*. Face à l'influence persistante malgré tout de l'*Union du Sud-Est* dans l'ensemble de cette région viticole du Beaujolais, la Confédération participe de ce contrat républicain qui doit unir la Bourgogne viticole autour de ses élus.

3. La délimitation de la Bourgogne : un cadre collectif et syndical à partir de 1908.

Dès 1913, avec le projet de loi Pams-Dariac souhaitant abroger les délimitations administratives pour les remplacer par des délimitations judiciaires, la CGAVB est de nouveau invitée à réfléchir aux limites de la Bourgogne viticole par les pouvoirs publics. Une première discussion a lieu au mois de novembre⁸. Mais il faut attendre 1919 pour que la Confédération tente de formaliser les cadres géographiques d'une future appellation Bourgogne. Le document est alors élaboré par une commission mixte associant représentants de la propriété et du commerce des vins de Bourgogne. Il est ratifié par la Confédération le 19 septembre.

Le premier paragraphe définit ainsi la « Bourgogne viticole » :

Font partie de la Bourgogne :

1° les départements de l'YONNE en entier ;

2° de la COTE d'OR en entier ;

3° de SAONE-&-LOIRE en entier ;

4° l'arrondissement de VILLEFRANCHE en entier et les 22 communes du département de l'AIN, ci-après dénommées :

1er groupe, faisant face au Mâconnais :

Saint-André-d'Huiriât, Illiat, St-Didier-sur-Chalaronne, Cruzilles, Bey, Garnerans,

Cormoranche, Grièges, Laize, Pont-de-Veyle, St-Jean-de-Veyle.

2e groupe, faisant face au Beaujolais :

St-Bernard, Jassans, Frans, Beauregard, Farcins, Messimy, Montmerle, Lurcy, Guereins, Mogenneins, Montceau.

⁶ Ainsi, par exemple, le sénateur du Rhône Bender, dès le 5 avril 1908 est de l'avis de former une "très" grande Bourgogne lorsqu'il invite l'assemblée à accepter les départements voisins. Le président du syndicat de Pommard refuse cet élargissement.

⁷ LOYAT Jacques, *Le Beaujolais nouveau et ancien, 150 ans de métayage*, p. 111 à 129.

⁸ Bulletin SVCD, Décembre 1913, p. 306 – 307, congrès de la CGAVB tenu à Chalon : « Considérant qu'il ressort de la discussion de la loi sur les appellations d'origine qu'il appartient à nos associations viticoles de fixer le périmètre de la région qui aura droit à l'appellation Bourgogne, sans attendre les décisions judiciaires. Qu'il y a un très grand intérêt à ce que cette délimitation soit faite le plus rapidement possible après le vote de la loi. Par ces motifs, le Congrès décide que le Conseil d'administration de la Confédération a qualité pour décider en son nom et par tous les moyens qu'il jugera utiles quelles sont les limites de la région qui aura droit à l'appellation Bourgogne. Et le Conseil, qui s'est réuni aussitôt après le Congrès, a nommé une commission pour étudier la question. Espérons qu'elle ne soulèvera pas les difficultés qu'on a rencontrées ailleurs, par exemple dans le Bordelais et la Champagne. Cependant, la commission gouvernementale désignée il y a quelques années [en 1911] pour délimiter la Bourgogne, s'est trouvée en face de réclamations de l'Ain, de l'Aube et d'une partie du département de la Loire confinant au Beaujolais, réclamations qui pourraient bien se reproduire ».

Malgré certaines demandes d'extension, la CGAVB conforte à travers ce processus ses frontières de représentativité, à savoir les 3 départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et l'arrondissement de Villefranche dans le département du Rhône (les communes de l'Ain seront finalement exclues en 1930). La Confédération va ainsi créer les conditions d'une délimitation claire de l'espace géographique viticole de la Bourgogne. La démarche initiée dès 1908 et concrétisée en 1930 fonde encore aujourd'hui les limites de la Bourgogne viticole, limites qui resteront d'ailleurs longtemps des limites syndicales (en y incluant les communes de l'arrondissement de Lyon du décret "Beaujolais" du 11 mars 1938). Les statuts successifs de la CAVB invoquent ainsi, en 1945 (lors de sa refondation) en 1965, comme en 1975, ou encore en 1987, le jugement de 1930 et le décret de 1938 pour déterminer les limites d'actions du syndicat.

4. Le cadre de pensée du débat sur la délimitation de la Bourgogne Viticole après 1918 et l'importance des régions économiques

L'ouvrage d'Henri Hauser "Les régions économiques", paru en 1918 chez Grasset va influencer fortement les modes de pensée politique dominants de la géographie française économique des pouvoirs publics. La délimitation de la région Bourgogne, telle qu'elle sera pensée dès 1919 et validée juridiquement en 1930, s'inspire de ces principes.

Ainsi, pages 49 et 50 de cet ouvrage, Hauser donne pour exemple la Bourgogne : "prenons, par exemple, les pays qui s'alignent à droite et à gauche de la Saône. L'un des éléments économiques les plus intéressants de cette contrée et qui présente une remarquable unité, c'est le district viticole de la "Côte" - Côte d'Or proprement dite, Charolais, Mâconnais, Beaujolais - le pays des grands crus, allongé du nord au sud, en une bande très étroite, entre les plateaux calcaires jurassiques et la plaine industrielle. Le sud de cette bande est attiré vers Lyon. Vers le Nord, la Basse-Bourgogne (Auxerre, Tonnerre et Chablis), s'inclinent vers la cuvette parisienne et le PLM (chemin de fer Paris-Lyon-Marseille), en rendant les communications malaisées entre Auxerre et Dijon, à encore accru la force centrifuge qui repoussait ces districts vers l'extérieur".

A ce titre, la carte réalisée en 1934 par M. Peyre, Professeur de l'Université de Dijon et éditée par la CCI et l'Ecole de Commerce de Dijon, illustre parfaitement cette vision des régions économiques pensées préalablement par Hauser (Fig. 2).

5. L'épineuse question des cépages introduite par la loi de 1927

En dehors d'un consensus global sur la délimitation géographique de la Bourgogne Viticole, la loi du 22 juillet 1927, introduisant le cépage dans les processus de délimitation, met au jour une pluralité d'intérêts territoriaux. Ceci constitue la première grande fissure dans l'édifice de la CGAVB, visible notamment lors du congrès d'Auxerre de 1927.

La loi agit ainsi comme révélateur de conceptions différentes des délimitations se faisant face et de tensions sous-jacentes interrégionales, voire interdépartementales. L'éviction programmée dès cette date, par le syndicat des propriétaires de vins fins de la Côte-d'Or, des cépages gamay et aligoté du droit à l'appellation « Bourgogne » amorce cette division. Elle est consommée lors du jugement de délimitation de la région en 1930 lorsque gamays et aligotés sont officiellement exclus de ce droit. Rappelons, en revanche, que le jugement permet aux viticulteurs des crus du Beaujolais situés sur sols granitiques de continuer à replier leur production issue de gamay en appellation « Bourgogne ». Cette exception permet d'ailleurs d'opérer, pour un temps, un certain rapprochement entre ces derniers et les propriétaires de crus de Côte-d'Or, alors que pendant toutes les années 1930, un conflit oppose tenants du gamay et de l'aligoté (Saône-et-Loire principalement, représentée par la CGAVB) et tenants du pinot et du chardonnay (partie de la Côte-d'Or).

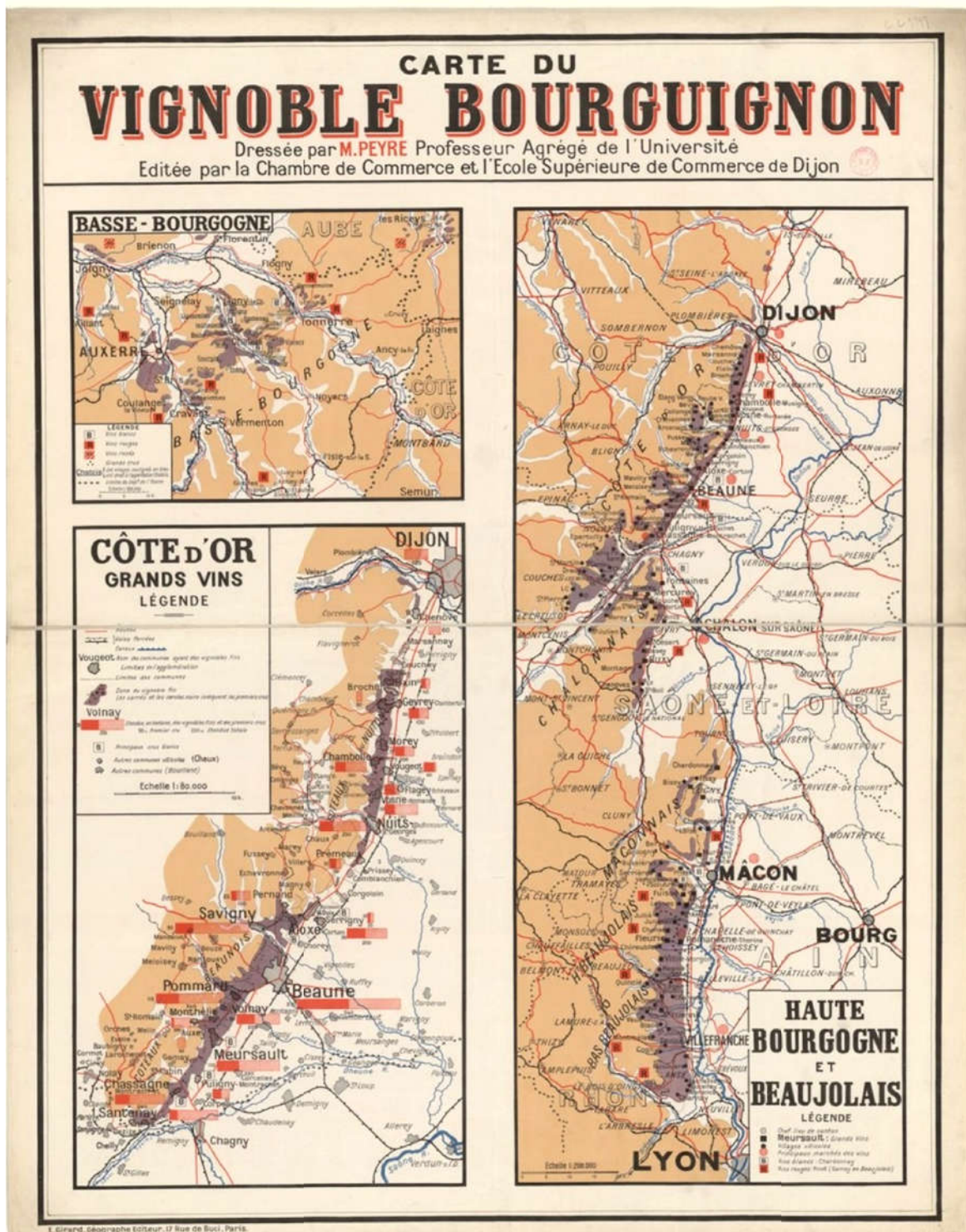


Figure 2 – Carte de la Bourgogne viticole par M. PEYRE, 1934

6. Après 1945 : l'unité de la Bourgogne Viticole perpétuée au-delà des divisions

La délimitation de l'AOC Bourgogne en 1937, qui reprend les principes de 1930, fait cesser pour un temps les débats. En octobre 1941, l'instauration de la corporation paysanne fait même disparaître la CGAVB qui est dissoute.

Il faut attendre le 26 février 1945 pour que soient déposés en préfecture les statuts de la nouvelle CAVB. Fondée dans le même esprit que la CGAVB de 1908, elle rassemble de nouveau l'entière diversité des composantes départementales de la viticulture Bourguignonne, à savoir, l'Yonne, la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire et le Rhône.

Pourtant, cette volonté de réunir large ne doit pas masquer la persistance de divisions territoriales. En témoignent, entre 1946 et 1950, les débats autour de la demande du droit à l'appellation Bourgogne pour les vins Beaujolais et Beaujolais-Village⁹. Le statut bourguignon des vins de gamay reste donc un élément récurrent de divisions au sein de la Bourgogne. Ainsi, en 1953, arguant de la désaffection du négoce pour les AOC Bourgogne ordinaire et Bourgogne grand ordinaire, Legros, représentant des coopératives de Saône-et-Loire, demande que l'INAO étudie la possibilité d'appeler ces vins « Bourgogne Gamay »¹⁰. Les délégués du Beaujolais représentés par Laborde et ceux de Côte-d'Or, par Gouges, n'y sont pas favorables. Au final, la décision contre le projet sera prise à l'INAO sous la pression de ces deux mêmes personnes membres du Comité Directeur. Le problème rejaillit sous une autre forme en 1962 lorsque la Saône-et-Loire, sous couvert de son Comité Interprofessionnel, cherche à faire créer une appellation « Côte de Bourgogne » qui permettrait d'écouler les gamays sous un vocable pour le moins plus flatteur. Il faut bien voir que, encore dans les années 1960, la mutation du vignoble de Saône-et-Loire du gamay vers le chardonnay ou le pinot est encore loin d'être effective et qu'un nombre certain de vigneron ne parvient pas à vendre cette production dévalorisée. Une fois de plus la Côte-d'Or s'oppose à une telle demande et la décision est prise de trouver une solution commune.

Pourtant, malgré ces conflits finalement logiques dans une association regroupant des intérêts forts divers, il est remarquable de noter qu'à chaque fois, les membres de la CAVB cherchent à trouver des solutions communes, à constituer des commissions capables de défendre des intérêts communs. En ce sens, au cours de la période 1945-1970, la CAVB parvient à préserver une réelle unité et ainsi, s'impose comme l'organisme incontournable de défense des intérêts communs des viticulteurs bourguignons dans le paysage professionnel régional mais aussi national.

Mentionnons à ce propos que jusqu'au début des années 1970, et les comptes-rendus des AG de la CAVB le montrent clairement, le Beaujolais, malgré une autonomisation progressive de son image et de son identité propre, reste fortement rattaché à la Bourgogne viticole. Les représentants du Beaujolais sont ainsi présents à chaque réunion et participent, de concert avec les représentants des autres départements, aux démarches collectives engagées par l'association pour défendre les vins de Bourgogne (législation protectrice, réglementation, etc.).

Les tentatives de création de structures interprofessionnelles illustrent elles-aussi le caractère central de la CAVB dans l'unité de la Bourgogne Viticole face aux aspirations et aux vues divergentes de ses différentes composantes territoriales. Face à l'impossible projet d'interprofession unique à l'échelle de la région, plusieurs initiatives voient le jour aux niveaux départementaux. Ainsi, le Beaujolais inaugure le premier son Union Interprofessionnelle des Vins du Beaujolais en 1958 (UIVB). La seconde interprofession est celle de Saône-et-Loire en 1960, puis Yonne et Côte-d'Or fondent la leur en 1966. Durant tout ce processus, une méfiance persiste entre le négoce et la viticulture au sein de la CAVB. Elle est d'ailleurs largement entretenue par les anciens acteurs syndicaux de poids qui s'étaient battus contre le négoce dès les années 1930. Le changement de personnel syndical, le contexte de construction européenne et l'instauration de nouveaux acteurs dans les régions comme les Comités Régionaux de l'INAO vont faire évoluer lentement les choses. Et en 1968, lorsqu'est organisé un Comité de liaison entre les interprofessions, c'est avec un fort soutien de la CAVB. Le mouvement est

⁹ AG de la CAVB du 7 juin 1946, et du 24 janvier 1947.

¹⁰ AG de la CAVB du 16 octobre 1953

lancé et aboutit en mars 1976 à la fondation d'une association-loi 1901 appelée *Fédération Interprofessionnelle des Vins de Bourgogne* (F.I.V.B.). L'organisme a pour mission de centraliser des données économiques et de diffuser ces informations statistiques auprès des professionnels. Renforcée par l'adhésion de l'U.I.V.B., l'association interprofessionnelle devient la *Fédération des Interprofessions des Vins de Grande Bourgogne* (même sigle, F.I.V.B.) qui se dote de prérogatives larges, d'ordre statistique, de coordination des activités menées par les trois comités adhérents, de « *représenter et de défendre les intérêts interprofessionnels de la grande Bourgogne Viticole* ».

Le destin unitaire de la Bourgogne Viticole construit à travers ces différents mouvements de structuration syndicale tout au long du XXe siècle connaît de fait un tournant quand en 2002 les représentants du Beaujolais quittent la CAVB.

C. Le rôle du négoce

Jullien, en 1812, dans son introduction du chapitre XI – Bourgogne et Beaujolais –, de sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », explique que les vins du Mâconnais et du Beaujolais sont couramment commercialisés sous le nom de « vins de Mâcon », tout en ayant très peu de rapports avec les vins du Lyonnais.

Les travaux de Christophe Lucand¹¹ sur le négoce bourguignon confirment en effet qu'au XIXe siècle, les vins issus du Beaujolais sont commercialisés sous le nom « Bourgogne » ou "Mâcon". La Bourgogne viticole inclut donc, pour le négoce bourguignon, les vins récoltés du Beaujolais au sud à l'Auxerrois au nord.

Christophe Lucand note d'ailleurs une certaine constance dans l'approvisionnement en vin de Bourgogne de la part du commerce. Par exemple, pour un volume global de 419,02 hl inventorié dans les caves de la Maison Jacqueminot à Savigny au 1er janvier 1923, on s'aperçoit que 72,2% des vins sont issus de l'espace commercial traditionnel des commerçants bourguignons comprenant les vins de la Côte-de-Beaune (38% du total), de la Côte-de-Nuits (7,7%), du vignoble de Chalon (9,4%), de l'Yonne et du Chablisien (11,3%), et du Beaujolais (5,6%)

En terme de rapport au territoire commercial, dès 1893, la Chambre de Commerce de Mâcon réclame une nouvelle classification des crus selon la qualité et, tout en rappelant le créneau commercial occupé par les vins de Mâcon, affirme l'identité de la production et des intérêts du Mâconnais et du Beaujolais. Elle souhaite alors faire du vignoble mâconnais un appendice du Beaujolais pour qu'il tire profit de la réputation de ce dernier. Collectés et vendus sous le contrôle de négociants relayés par un important réseau de commissionnaires, le commerce local agit souvent comme un véritable intermédiaire du négoce parisien et lyonnais. Les vins ainsi vendus représentent également, par leurs volumes, l'une des principales sources d'approvisionnement pour les marchands en gros de Beaune, de Nuits ou de Dijon qui déterminent très largement l'orientation commerciale du vignoble¹². Ces quelques exemples ne sont pas uniques et de nombreuses autres sources évoquent cette identité large de la Bourgogne d'un point de vue commercial : au début du XXe siècle, le négoce de Côte-d'Or et Saône-et-Loire se fournit aussi dans les départements de l'Yonne, du Rhône (Arrondissement de Villefranche surtout), voire même dans l'Ain.

La notion de Bourgogne Viticole vue à travers l'histoire du négoce, ne relève pas uniquement de caractères commerciaux d'approvisionnement, elle implique également l'existence de périmètres syndicaux. Dans les années 1920 et 1930, c'est à dire durant la période de définition syndicale puis juridique de la Bourgogne Viticole, les négociants de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche dans le Rhône sont réunis au sein de l'Union des Syndicats des Négociants en Vins de la Bourgogne. Elle est en quelque sorte le pendant de la CGAVB pour le négoce.

Cette entité rassemble donc des syndicats de négociants de chaque département représenté. Notons cependant qu'il existe un cas particulier. En effet, des archives attestent de l'existence d'un Syndicat

¹¹ Ch. Lucand, *Les négociants en vin de la Bourgogne, du milieu du XIXe siècle à nos jours*, Bordeaux, Féret, 2011, p. 48

¹²Idem, p. 49

des Négociants en Vins du Beaujolais et du Mâconnais dirigé par le négociant Philippe Chauvet de la Chapelle-de-Guinchay. La présence de cette entité évoque avec force l'existence d'un territoire syndical et commercial unifiant Beaujolais et Mâconnais et faisant fi des limites départementales administratives. Ce syndicat s'interroge d'ailleurs régulièrement sur la question du Bourgogne - Beaujolais durant les périodes entourant le jugement du 29 avril 1930.

Ces discussions sont tout d'abord internes. Elles montrent que le débat n'est pas tranché complètement, même au sein du négoce, sur le périmètre de l'appellation Bourgogne. A titre d'exemple, un courrier du négociant Léon Foillard au Président Philippe Chauvet daté du 6 janvier 1930 évoque ces différents points de vue : "Nous ne sommes pas d'accord sur la question de l'appellation "Bourgogne" [...] Le Beaujolais se suffit à lui-même. C'est sur ce nom qu'on aurait dû intensifier la propagande, faire connaître notre vin de table qui n'a d'égal, plutôt que de se mettre à la remorque de la Bourgogne dont les intérêts ne sont pas conformes aux nôtres et dont nous paraissions les parents pauvres" insiste Foillard. Mais le courrier montre que ce dernier se range finalement à l'avis de Chauvet et des vignerons du Beaujolais : "Mais abondance de titre ne nuit pas et, si vous pouvez obtenir le droit d'appeler Bourgogne tous les vins du Beaujolais - allons-y, je suis avec vous". Il poursuit enfin : "toutefois, il est douteux que cette question soulève beaucoup de passion dans la région [...] Aucun maire ne refusera de faire adopter par le conseil municipal un vœu dans le sens que vous désirez". Et de finir son courrier par les mots suivants : "Ce n'est pas à nous, commerçants, mais à la propriété qu'il appartient de prendre l'initiative de revendications de ce genre. Nous devons appuyer, mais non déclencher... ceci dit, je me range à l'opinion de mes collègues".

Ces désaccords internes se poursuivent après le jugement en 1931. Il semble d'ailleurs qu'à ce moment-là, une dispute ait lieu entre le vice-président du syndicat du négoce Beaujolais-Mâconnais et son président Chauvet. Ce dernier, dans un courrier du 5 mars 1931, s'étonne des velléités de son vice-président de vouloir sortir le Beaujolais de la Bourgogne. Et Chauvet d'invoquer plusieurs éléments expliquant toute impossibilité de revenir en arrière : le jugement de Villefranche de 1922, le jugement de Dijon de 1930, la réaction "farouche" des collègues. D'autres éléments sont mis en avant : "Vous aurez contre vous toute la propriété [...] et vous ébranlez le syndicat au point que je suis effrayé de son avenir [...] on a déjà oublié le bénéfice de notre participation à la Fédération des Syndicats des Négociants de Bourgogne".

Du point de vue du négoce, il existe donc, au début du XXe siècle, une Bourgogne viticole au sens large, tant économiquement que syndicalement. Notons, en revanche, que cet état de fait n'empêche nullement les débats, parfois houleux, au sein même du négoce représentant les territoires du Mâconnais et du Beaujolais, pour savoir si, oui ou non, le Beaujolais doit ou ne doit pas faire partie de cette grande Bourgogne.

Le 13 décembre 2016, l'Union des Maisons de Vins de Bourgogne et l'Union des Maisons de Vins du Beaujolais et du Mâconnais décident de fusionner et ne forment désormais qu'un seul et même syndicat de négoce.

IV. Les caractéristiques physiques de la Bourgogne viticole

La Bourgogne viticole se situe dans le centre est de la France, en partie dans le sud-est du Bassin parisien et pour le sud le long des plateaux et des versants de la rive droite de la Saône, un des principaux affluent du Rhône. Elle s'étend sur près de 300 kilomètres du nord-ouest au sud-est de Joigny au nord à Villefranche-sur-Saône aux portes de Lyon. Elle est traversée dans sa plus grande dimension par l'important axe de communication qui relie Paris à la Méditerranée en passant par Lyon (autoroute A6, ligne TGV, voie ferrée classique Paris-Lyon, canal de Bourgogne).

Le réseau hydrographique est divergeant depuis le seuil de Bourgogne et le massif morvandiau. Ainsi, Henri Vincenot la qualifiait de « toit de l'Europe », car d'un point situé dans l'Auxois, les eaux ruissellent vers la Manche par l'Yonne et la Seine, l'atlantique par la Loire et la Méditerranée par le système Saône-Rhône.

On est en présence d'un vignoble étiré constitué de plusieurs entités aux traits communs mais aussi différenciant de manière importante par plusieurs composantes du milieu biophysique.

On distingue 5 grandes régions de production, du nord au sud :

- La basse Bourgogne, dans l'Yonne, autour des villes d'Auxerre, Chablis, Tonnerre et Vézelay, ainsi que dans le nord de la Côte d'Or autour de Châtillon-sur-Seine,
- La « Côte d'Or », divisée en Côte de Nuits et Côte de Beaune, avec les deux vignobles dans l'arrière-pays des Hautes Côtes de Nuits et des Hautes Côtes de Beaune,
- La Côte chalonaise à l'ouest de Chalon-sur-Saône,
- Le Mâconnais entre Tournus, Cluny et Mâcon,
- Le Beaujolais sur le versant oriental des monts du Beaujolais, dans le sud de la Saône-et-Loire et le Rhône.

A. Une région « carrefour » à cheval sur le seuil de Bourgogne

Au plan géographique la zone se répartit autour d'un axe constitué du Morvan et du plateau de Langres. On trouve là une diversité de régions naturelles de l'est de la France depuis la bordure du bassin parisien au nord, puis les plateaux Bourguignons et le versant ouest de la vallée de la Saône, qui constitue « la Côte » zone étroite grossièrement étendue nord-sud, jusque dans le Beaujolais en bordure ouest du Massif Central.

Cet ensemble viticole est constitué de plateaux, collines et vallées. Il se situe à des altitudes moyennes peu élevées dépassant rarement 400 à 500 m et domine vers l'est les plaines de la Bresse et des Dombes. On est majoritairement en présence d'un vignoble de versants.

En de nombreux endroits, la superposition des roches calcaires du secondaire et du tertiaire de duretés différentes engendre des reliefs de cuesta avec des pentes en gradins qui sont plus ou moins masquées par les colluvionnements.

Cette disposition influence fortement la circulation de l'eau le long de ces versants, et peut être aussi à l'origine de sources et mouillères. Lorsque la pente est trop faible des zones de stagnation peuvent se former sur des replats peu ou pas drainants. Les eaux se partagent entre les bassins de la Seine et du Rhône au niveau du seuil de Bourgogne. Les "Combes", vallées sèches qui échancrent la "Côte" sont marquées à l'aval par des cônes d'éboulis plus ou moins importants qui s'avancent dans la plaine et créent alors un relief où alternent dômes et dépressions de quelques mètres d'amplitude.

La mosaïque géologique sur de petites surfaces est à l'origine de la diversité de la roche mère des sols et donc des agro-terroirs à courte distance dans tout le vignoble bourguignon.

Des roches plutoniques, métamorphiques et même volcaniques constituent le support du vignoble sur les versants du Massif Central, principalement dans la zone du Beaujolais. Les roches présentes sont des granites, gneiss, schistes, rhyolites, tufs volcaniques et diverses roches métamorphiques. Ailleurs, les formations les plus anciennes du début du Jurassique sont constituées essentiellement de grès et d'argiles. La majeure partie de la région viticole est installée sur des roches calcaires, à savoir calcaires durs, calcaires marneux et marnes. Ces formations se rencontrent en place, mais aussi sous forme d'éboulis et de colluvionnements le long des versants et en bas de pente. Dans les fonds de vallées, vallons, dépressions ou talwegs, les formations alluviales sont en général de textures fines, épaisses et souvent marquées par l'hydromorphie.

Suivant les régions les strates sont plus ou moins épaisses, parfois discontinues et n'affleurent que dans certaines régions à la faveur de la combinaison de la tectonique et de l'érosion, comme c'est le cas entre les Côtes de Beaune et de Nuits. Fréquemment les bancs de calcaire dur alternent avec des couches de marnes plus friables. Lorsque le calcaire dur est en couche suffisamment épaisse, il a pu être exploité comme pierre de construction et le paysage est alors marqué par des anciennes carrières parfois recombées et alors actuellement plantées en vigne.

L'érosion hydrique qui affecte les vignobles en pente est particulièrement présente sur tout le vignoble Bourguignon, elle contribue à un renouvellement permanent des dépôts par le jeu des dépôts, dépôts de sédiments et les remontées de terre réalisées par les vigneronnes. De plus à certaines périodes les apports de terre exogène étaient une pratique fréquente dans le vignoble, (Gadille, 1967). Depuis le début de la culture de la vigne en Bourgogne les nombreuses et diverses actions anthropiques participent aussi au modelé du paysage actuel.

B. Un climat océanique dégradé par des premiers effets de continentalité

Le climat de cet ensemble est fortement influencé par la situation géographique et le relief. Il est qualifié d'océanique à tendance continentale (Madelin *et al.*, 2010), dégradé en raison des influences à la fois continentales et méditerranéennes selon la direction des vents dominants, et dégradé selon un gradient nord-sud.

Les vents de secteur ouest portent les influences océaniques avec des hivers tempérés et humides, avec des successions de perturbations qui apportent souvent des pluies de faible intensité mais sur de longues périodes.

Les vents du nord et de l'est donnent un caractère continental avec des hivers froids et des étés chauds et orageux, ils s'expriment surtout dans la région nord (le Châtillonnais, l'Yonne).

Les vents du sud apportent une influence méditerranéenne qui provoque de brusques remontées de températures, plus marquée au sud de la région, elle arrive parfois jusque dans le Dijonnais.

Suivant la direction des vents dominants, les conditions climatiques de l'année, voire de la saison sont donc très variables définissant alors les spécificités de chaque millésime qui peuvent d'ailleurs varier d'une région à l'autre.

Les caractéristiques du climat sur l'ensemble du vignoble bourguignon sont marquées de gradients plus ou moins nets entre les parties nord et sud de la zone, qui apparaissent en comparant les diagrammes ombrothermiques (précipitations et températures moyennes mensuelles) des stations d'Auxerre, Dijon, Mâcon et Lyon, (fig. 3).

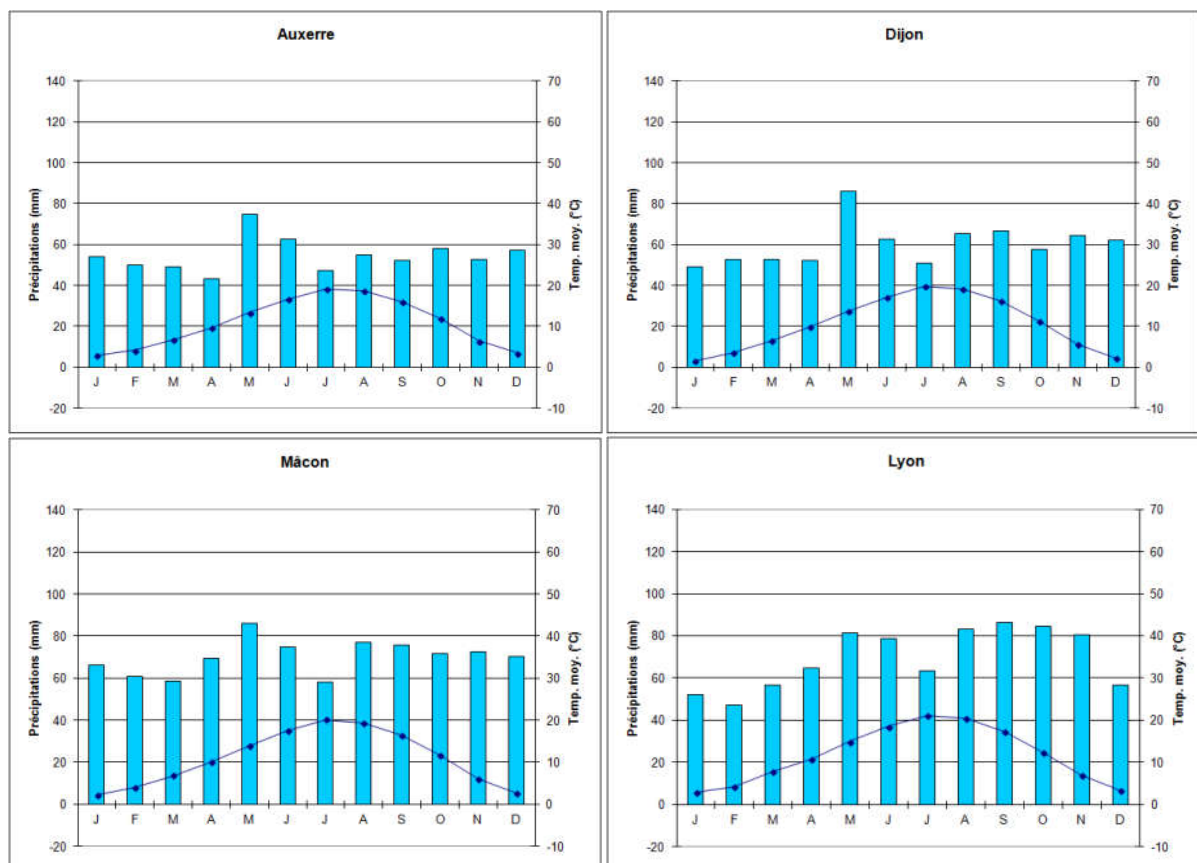


Figure 3 - Diagrammes ombrothermiques d'Auxerre, Dijon, Mâcon et Lyon (d'après Météo-France)

La plus forte pluviométrie est observée à Mâcon, alors qu'Auxerre est plus sec. La répartition mensuelle montre des similitudes entre les 4 stations avec une distribution assez régulière sur toute l'année et un maximum mensuel au mois de mai, un minimum en juillet, un hiver moins arrosé, mais un automne plus humide à Lyon sous l'influence méditerranéenne, (tableau 1).

La station la plus froide en moyenne annuelle est Dijon, marquée par l'influence continentale. Avec une amplitude thermique annuelle plus faible, des températures minimales plus élevées et maximales plus faibles, le climat d'Auxerre est marqué par l'influence océanique. A Lyon au sud de la zone les températures sont logiquement plus clémentes, le climat y subit, outre l'effet de la latitude, une plus forte influence méditerranéenne.

La rose des vents de Dijon, (fig. 4), montre l'influence locale du relief puisque les vents dominants sont de secteur SSE et N en raison de l'abri que constitue le relief du seuil de Bourgogne. Par comparaison à Châtillon-sur-Seine, en région de plateau, les vents dominants sont majoritairement d'orientations O à SE. Ce facteur influence fortement les climats locaux qui contribuent à la forte différenciation des terroirs de la région.

Le bilan hydrique climatique, (fig. 5), (pluviométrie – évapotranspiration potentielle) annuel moyen est légèrement déficitaire à Dijon (P = 731 mm, ETP = 769 mm, Bilan = -37 mm). La période de déficit s'étend d'avril à septembre, ce qui correspond à la période végétative de la vigne. La valeur de ce cumul mensuel, soit 250 mm, placée en regard de la valeur de la réserve en eau du sol est un indicateur de la variabilité du niveau de couverture des besoins en eau de la vigne selon les situations.

Station	Pluie ann (mm)	T moy ann (°C)	Amplitude ann. (°C)	T° min mens (°C) [mois]	T° max mens (°C) [mois]
Auxerre	665	10,8	16,2	2,9 [janv.]	19,1 [août]
Dijon	722	10,5	18,1	1,6 [janv.]	19,7 [juill.]
Mâcon	841	10,9	18,0	2,1 [janv.]	20,1 [juill.]
Lyon	834	11,7	18,2	2,8 [janv.]	21 [juill.]

Tableau 1 - Valeurs comparatives de paramètres climatiques – (Météo-France)

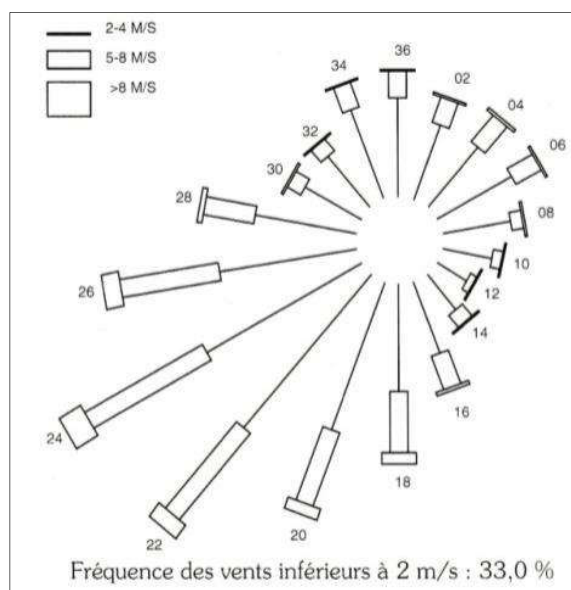
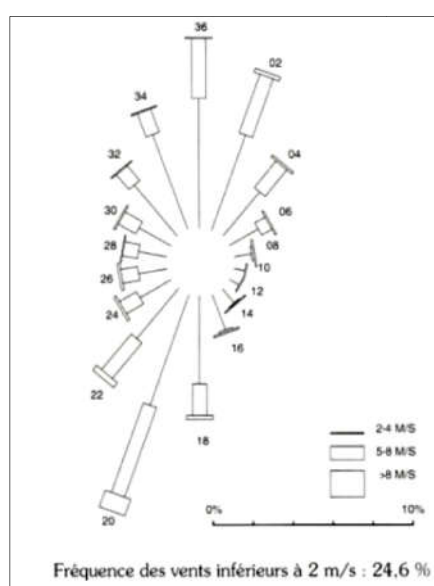


Figure 4 - Rose des vents à Dijon (1962-1990) et Châtillon-sur-Seine (1962-1984) – (Météo-France, 1994)

Le gradient d'accroissement de la durée annuelle d'insolation, (fig. 6), est logiquement marqué du nord au sud (près de 10% entre Auxerre et Villefranche-sur-Saône).

En raison de la situation septentrionale le vignoble est sensible aux gelées de printemps qui justifie la mise en œuvre dans certains vignobles de divers dispositifs de lutte, comme dans le Chablisien : chaufferettes ou irrigation par aspersion, ou encore en Côte de Nuits avec des éoliennes dans certains contrebas.

Notons que ces remarques sont des tendances générales sur le climat régional et que d'une part les moyennes masquent de fortes fluctuations interannuelles et que d'autre part chaque vigne est soumise aux effets de méso et microclimats spécifiques qui ne peuvent être traités ici. L'exposition des terrains et la proximité de végétations arbustive à proximité des vignes modifie fortement l'ensoleillement reçu par les ceps. Toutes ces nuances contribuent à la très forte diversité des terroirs et des millésimes dans le vignoble bourguignon.

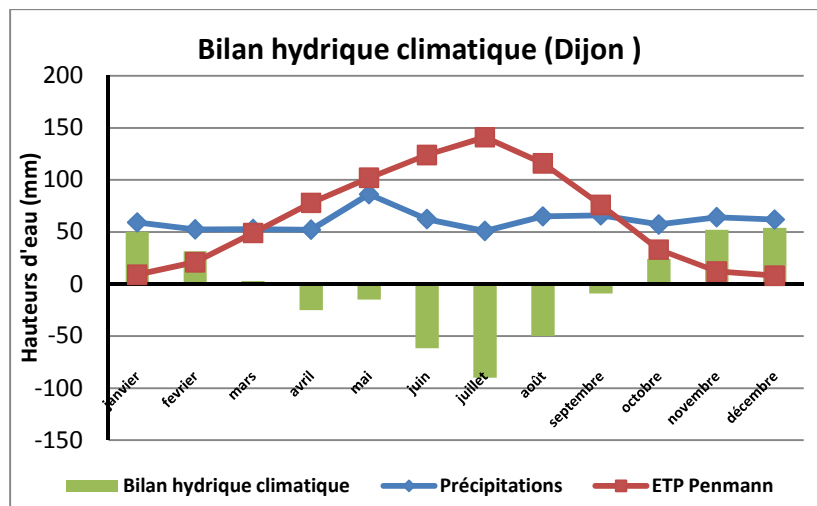


Figure 5 - Bilan hydrique climatique à Dijon - (Météo-France)

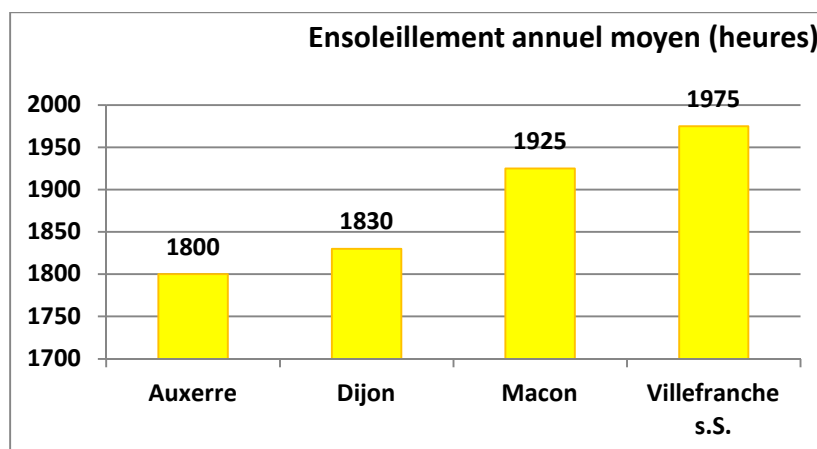


Figure 6 - Durée annuelle moyenne d'insolation - (Météo-France)

C. Géologie : une région hétérogène

1. Des origines géologiques lointaines à la formation du fossé bressan

C'est une histoire géologique longue qui concerne le vignoble bourguignon. Elle couvre un grand nombre de formations qui s'étagent sur une très longue période allant du Paléozoïque au Quaternaire en passant par le Cénozoïque.

a) *Le paléozoïque : naissance et mort d'une montagne*

La première étape qui marque cette histoire et a laissé des traces dans les substrats de Bourgogne est la formation de la chaîne hercynienne à l'ère primaire, du Dévonien au Carbonifère. La surrection de ce massif montagneux s'est accompagné du métamorphisme de roches plus anciennes et de la mise en place de masses de granite, tandis que se sont déposés par endroits des sédiments continentaux (grès, schistes et charbon) et des formations volcaniques variées. L'ensemble a subi des plissements et des déformations. Ces roches forment l'ossature des reliefs actuels du Massif Central, du Morvan et des Monts du Beaujolais.

Au cours du Permien (fin de l'ère primaire), le massif hercynien a été entièrement érodé, « pénéplané », jusqu'à la disparition totale du relief.

b) *La mer mésozoïque*

L'ère secondaire est une période relativement calme du point de vue tectonique. Peu de déformations affectent le substrat, faisant rejouer les vieilles fractures hercyniennes et provoquant des mouvements verticaux d'ampleur limitée mais qui vont influencer la sédimentation. Dès le Trias, première période du secondaire, la pénéplaine post-hercynienne est progressivement envahie par la mer. La sédimentation marine va alors se poursuivre de manière quasi-continue durant tout le secondaire. D'abord plutôt détritique au Trias (argiles, grès), elle devient de plus en plus carbonatée au Jurassique. Le Jurassique inférieur (Lias) voit encore le dépôt d'importantes couches argileuses, intercalées de niveaux calcaires, tandis qu'au Jurassique moyen et supérieur se déposent des sédiments à dominante calcaire (calcaires durs, marnes). Ces formations sédimentaires forment le substrat des plateaux de Bourgogne et affleurent sur une grande étendue entre le Bassin de Paris et le bassin du Rhône.

Il faut noter que durant cette période, le cœur du Massif Central est presque toujours resté émergé, tandis que le Morvan a été assez régulièrement recouvert par la mer.

A la fin du Jurassique, des émergences marquent le début d'une nouvelle phase plus chaotique qui va se poursuivre pendant la première moitié du Crétacé. Des mouvements tectoniques verticaux se marquent par des phases d'érosion. Le Morvan est alors presque entièrement décapé de ses sédiments jurassiques. Ces mouvements préfigurent la naissance des Alpes. La seconde moitié du Crétacé voit le dépôt d'un sédiment calcaire particulier, la craie, qui aujourd'hui affleure actuellement principalement dans le Bassin de Paris, au nord de la région. Des argiles résiduelles à silex montrent qu'avant son érosion au Tertiaire la craie recouvrait toute la Bourgogne.

c) *L'histoire alpine cénozoïque*

L'ère tertiaire est étroitement liée à l'histoire du soulèvement alpin. Les mouvements tectoniques encore discrets en Bourgogne au Crétacé vont fortement s'accroître. Un soulèvement général, sous une tectonique compressive, au début de l'ère tertiaire (Paléocène-Eocène), se marque par une exondation et une érosion importante. Des phases d'altération et d'aplanissements se succèdent sous des climats chauds et humides. À l'Oligocène débute une phase de distension de direction est-ouest qui provoque l'effondrement de ce qui deviendra le Fossé bressan. En même temps, s'effondrent les Limagnes et l'Alsace (Figure 7). Des failles se forment de part et d'autre de la zone d'étirement créant l'abaissement de la partie centrale. Les failles anciennes rejouent tandis que de nouvelles, de direction

nord-sud, se créent. Elles dessinent déjà les grandes lignes du paysage que l'on connaît aujourd'hui. L'effondrement s'accompagne du basculement de blocs, surtout dans le sud de la Bourgogne, du Chalonais au Beaujolais. Des sédiments principalement continentaux se déposent dans la dépression ainsi formée (marnes et limons fluviatiles ou lacustres).

Le Miocène est une période calme au cours de laquelle les reliefs oligocènes sont érodés jusqu'à former une plaine.

Au Pliocène, l'épisode de surrection des Alpes et de plissement du Jura se marque par l'exhaussement du Morvan, le bombement du seuil de Bourgogne, lui donnant l'allure qu'on lui connaît, et le basculement des couches sédimentaires du Bassin de Paris qui, par érosion différentielle, vont engendrer les reliefs de cuesta (Figure 8). La surface pénéplanée miocène est soulevée à l'altitude de 600 mètres, formant aujourd'hui le sommet des plateaux environnant le fossé, ce qui lui vaut le nom de « surface de 600 mètres ». Le soulèvement du seuil de Bourgogne s'accompagne de l'incision des vallées de réseaux fluviatiles divergents, bassins de la Seine au nord-ouest, du système Saône-Rhône au sud-est, Loire et ses affluents à l'ouest. Le remplissage détritique du fossé bressan se poursuit, pendant que les bordures s'érodent.

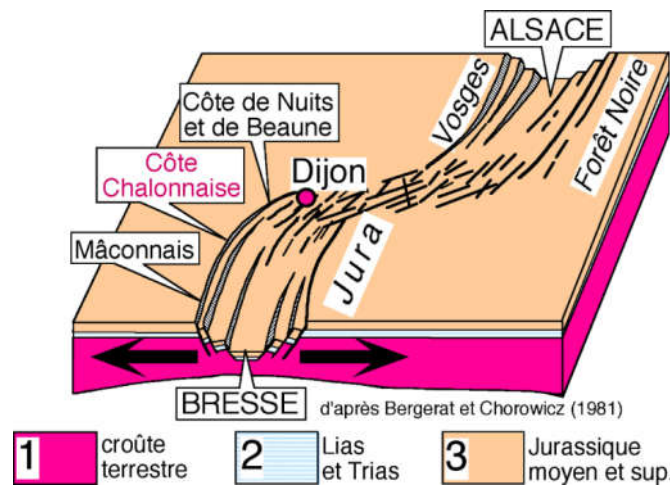


Figure 7 - Formation du fossé bressan ; à noter que la formation du fossé bressan s'est accompagnée de celle du fossé alsacien

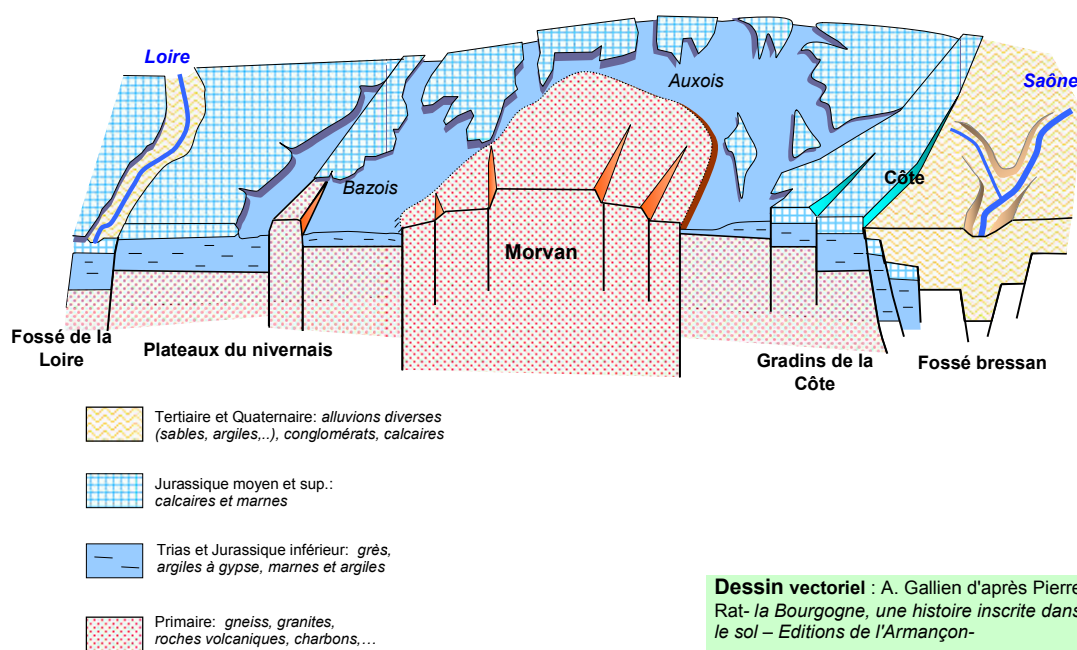


Figure 8 - Coupe géologique schématique de la Loire à la Saône (doc Sigales)

d) Le quaternaire et ses glaciations

Alors que le relief actuel est mis en place pendant l'ère tertiaire, le Quaternaire est le temps des remaniements de surface, distribuant des formations superficielles d'importance primordiale pour les cultures, la construction, le régime hydrique. Les alternances glaciaire-interglaciaire marquent le modelé du terrain, ainsi que la mise en place de dépôts de couverture plus ou moins épais mais souvent de constitution hétérogène. Gélifraction des roches (placages cryoclastiques sur les versants de Côte d'Or), creusement de vallons (combes de la Côte de Nuits), phases d'alluvionnement ou de creusement des vallées, décapage éolien des sols des plateaux, dépôt de lœss, sols polygonaux, etc., L'ensemble du territoire est affecté par les actions climatiques périglaciaires. Au cours de 10 000 dernières années, le climat tempéré post-glaciaire voit le développement d'une érosion plutôt chimique (dissolution du carbonate de calcium). L'arrivée de l'homme se marque par de grands défrichements à partir du néolithique, accompagnés d'une reprise importante de l'érosion par ruissellement, tronquant les sols des plateaux, accentuant le colluvionnement des versants. Les fonds de vallons secs des plateaux calcaires sont ainsi comblés par plusieurs mètres de matériaux meubles récents.

2. Géomorphologie : une situation contrastée entre nord et sud de la région

Formant un ensellement dont l'altitude atteint 600 mètres en moyenne, le seuil de Bourgogne est un ample pli anticlinal dissymétrique d'axe nord-est sud-ouest (figure 9). Il s'appuie à ses extrémités sur les massifs anciens du Morvan et des Vosges et sépare nettement la Bourgogne en deux domaines (Figure 10) :

- Le flanc nord, qui s'abaisse doucement vers le Bassin de Paris, est drainé par la Seine et ses affluents. Les reliefs y sont des cuestas formées par le plongement des couches sédimentaires vers le cœur du bassin.
- Au sud, l'abaissement est beaucoup plus rapide, brisé de failles sub-méridiennes qui amènent au fossé bressan drainé par la Saône. Les failles d'importances variées sont à l'origine des reliefs principaux.

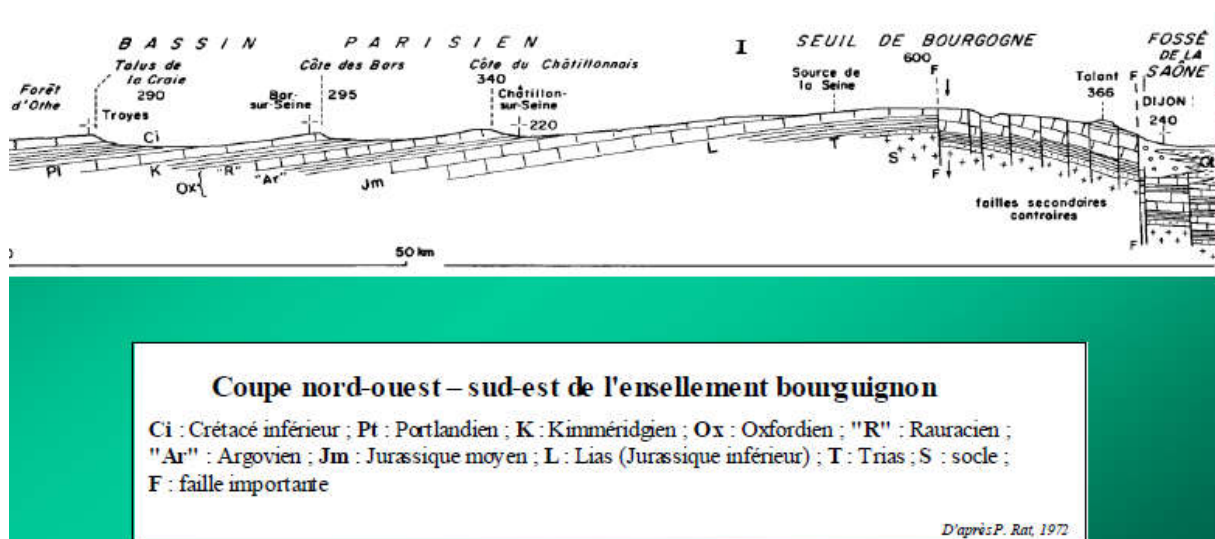


Figure 9 – La structure dissymétrique du seuil de Bourgogne.

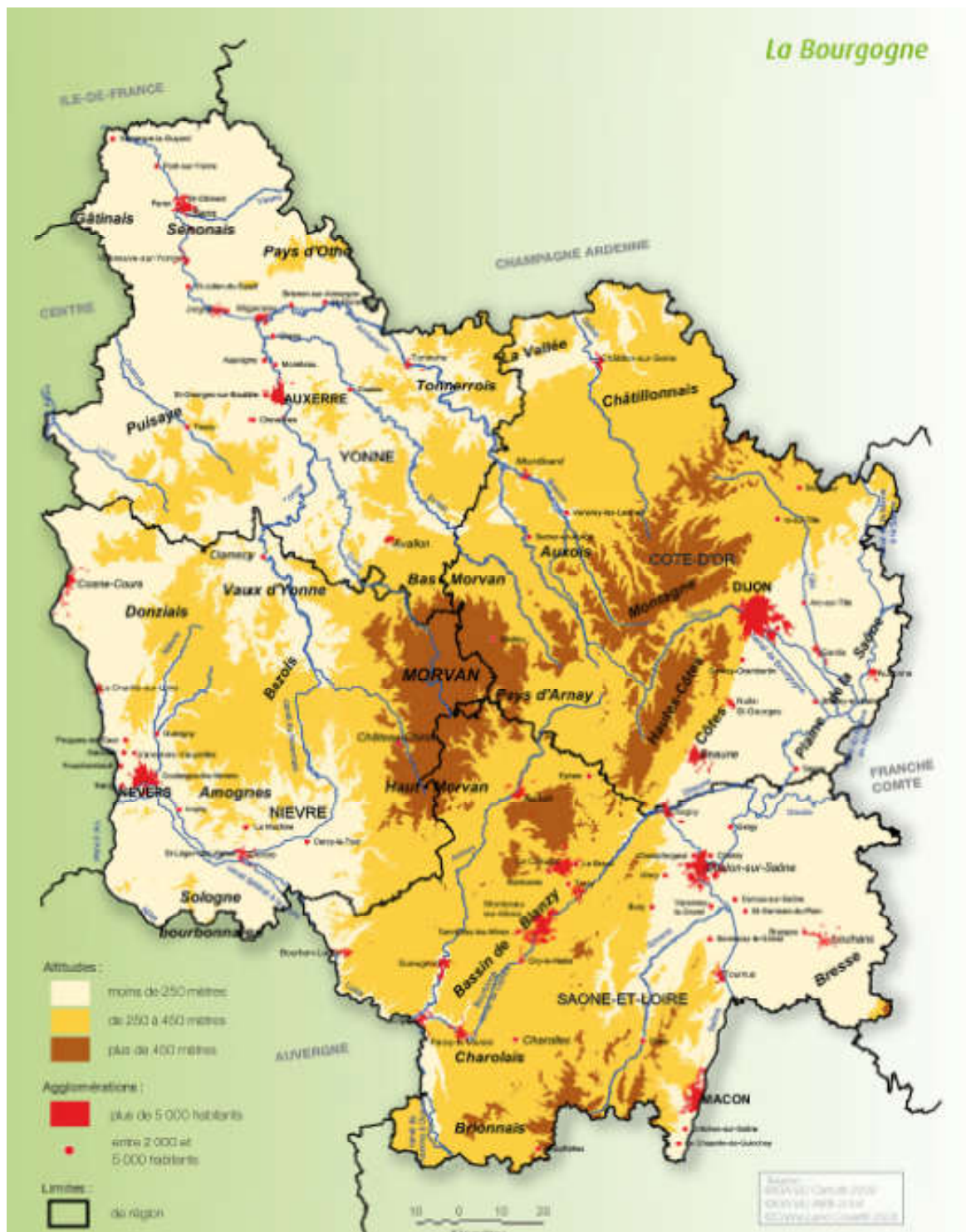


Figure 10 : Hypsométrie de la région Bourgogne

a) **La structure faillée de la Bourgogne du sud**

Sur près de 180 kilomètres de Dijon à Lyon, le vignoble s'étend presque de manière continue, plaqué sur la façade orientale du Massif Central ou des plateaux qui le bordent.

C'est une façade d'origine tectonique, due au système de failles le long duquel, à l'ère tertiaire, s'est affaissé le fossé bressan (fig. 11, 12). Ce dernier est aujourd'hui façonné par l'érosion et disséqué par les affluents de cette rivière. Mais ce contact tectonique assez brutal entre relief granitiques ou calcaires à l'ouest, et la plaine née du remplissage du fossé bressan à l'est, change d'apparence en même temps que la dénivellation s'atténue du sud vers le nord.

En Beaujolais le socle cristallin vient au contact même de la plaine. Le Mâconnais est découpé en une série de blocs parallèles, inclinés vers la Saône, qui ont chacun conservé une part de leur couverture sédimentaire d'âge triasique et jurassique. Apparaissent donc une série de crêtes calcaires et de versants très découpés, mais alignés parallèlement sur une quarantaine de kilomètres, de Pouilly-Fuissé jusqu'au nord de Tournus. La Côte chalonnaise est moins rigoureusement ordonnée, constituée elle aussi de panneaux calcaires à ossature calcaire jurassique, la partie sud plonge vers l'ouest tandis que la partie nord est inclinée vers la plaine. Quant aux Côtes de Beaune et de Nuits, elles constituent un relief de miroir de faille presque tiré au cordeau, c'est le tracé de la cassure majeure entre les plateaux calcaires du Jurassique moyen ou supérieur et le fossé bressan.

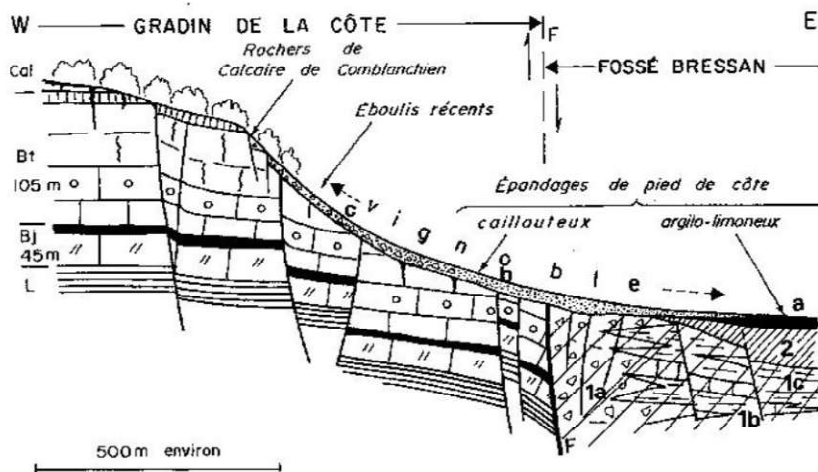


Fig. 95. — Structure et morphologie de la Côte de Nuits (adapté d'après Ch. Rémond pour le sous-sol profond).

Figure n°8 : Morphologie de la Côte de Nuits
Source : Rat, 1986

Figure 11 – Profil transversal de la Côte, montrant la structure profonde et la distribution des formations superficielles

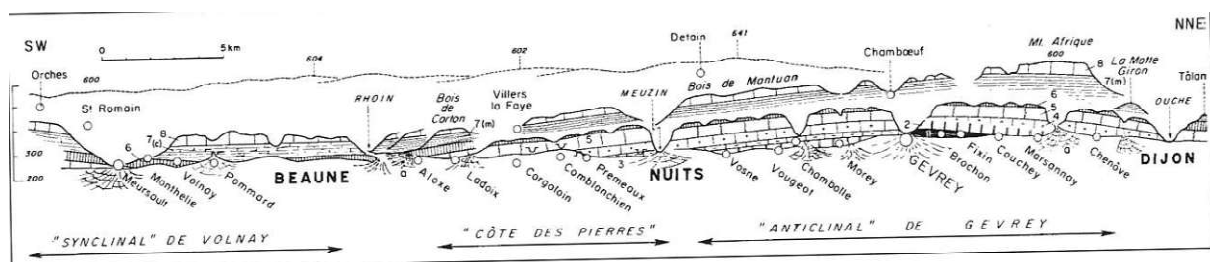


Figure 5. Ondulations de la série sédimentaire en Côte de Beaune et Côte de Nuits (Rat, 1997).

Figure 12 – Profil longitudinal apparent de la Côte entre Dijon et Puligny-montrachet

b) Les cuestas de la Bourgogne du nord

Dans sa partie nord, la « basse Bourgogne » forme le prolongement des reliefs de la Côte des Bars de l'est du Bassin parisien, (Figure 13). Cette cuesta du Chablisien et de l'Auxerrois est due à la légère inclinaison des terrains vers le centre du bassin de Paris, vers le nord-ouest, et à la superposition de deux formations géologiques de la fin du Jurassique : les marnes à *Exogyra virgula* du Kimméridgien supérieur et les calcaires du Barrois tithoniques (ancien Portlandien). Les calcaires forment le front de la cuesta, résistante à l'érosion, et les marnes donnent le talus au-dessous. L'Yonne et ses affluents y ont ouvert de grandes encoches qui augmentent la surface des versants en donnant de grandes variétés d'exposition pour les parcelles viticoles. En Châtillonnais, les conditions sont les mêmes, mais sur des niveaux plus anciens. Les marnes et calcaires constituant la cuesta châtilonnaise sont oxfordiennes.

3. La diversité des substrats du vignoble bourguignon

La situation géologique actuelle (Figure 14) laisse apercevoir la diversité des terrains bourguignons de part et d'autre de leur centre, le massif ancien hercynien du Morvan. Au nord et à l'ouest, ce dernier est cerné par les calcaires du Bassin parisien, formant des reliefs de cuesta, à l'est et au sud, c'est la tectonique faillée qui domine pour assurer le contact avec le fossé et la plaine de la Bresse, les miroirs de faille en versants étant constitué de calcaires secondaires dans la moitié nord, de roches cristallines primaires dans la moitié sud. C'est le long de ces contacts que s'étalent les vignobles bourguignons. Au nord-ouest Chablis et le Châtillonnais dans les reliefs à faible pendage des cuestas, à l'est les multiples appellations bourguignonnes, de la Côte de Nuit au Beaujolais.

Si on examine la figure 15, l'hétérogénéité des appellations bourguignonnes apparaît évidente, s'étalant sur de grandes périodes géologiques dans le détails, mais se rassemblant autour des grandes périodes de la fin de l'ère primaire et de l'aire secondaire.

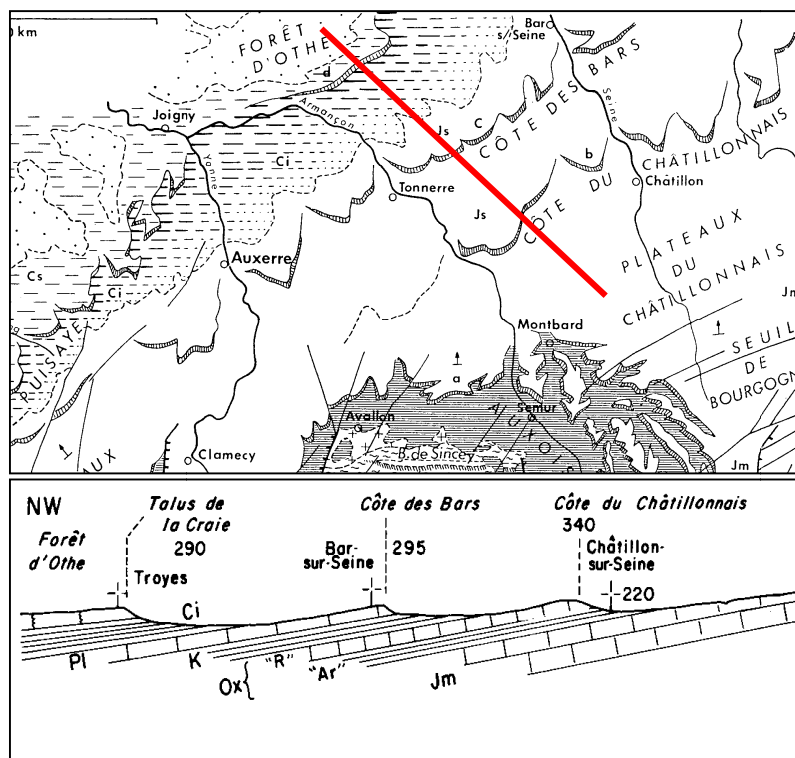


Figure 13 : Structure du Bassin de Paris : relief de cuestas (d'après P. Rat)

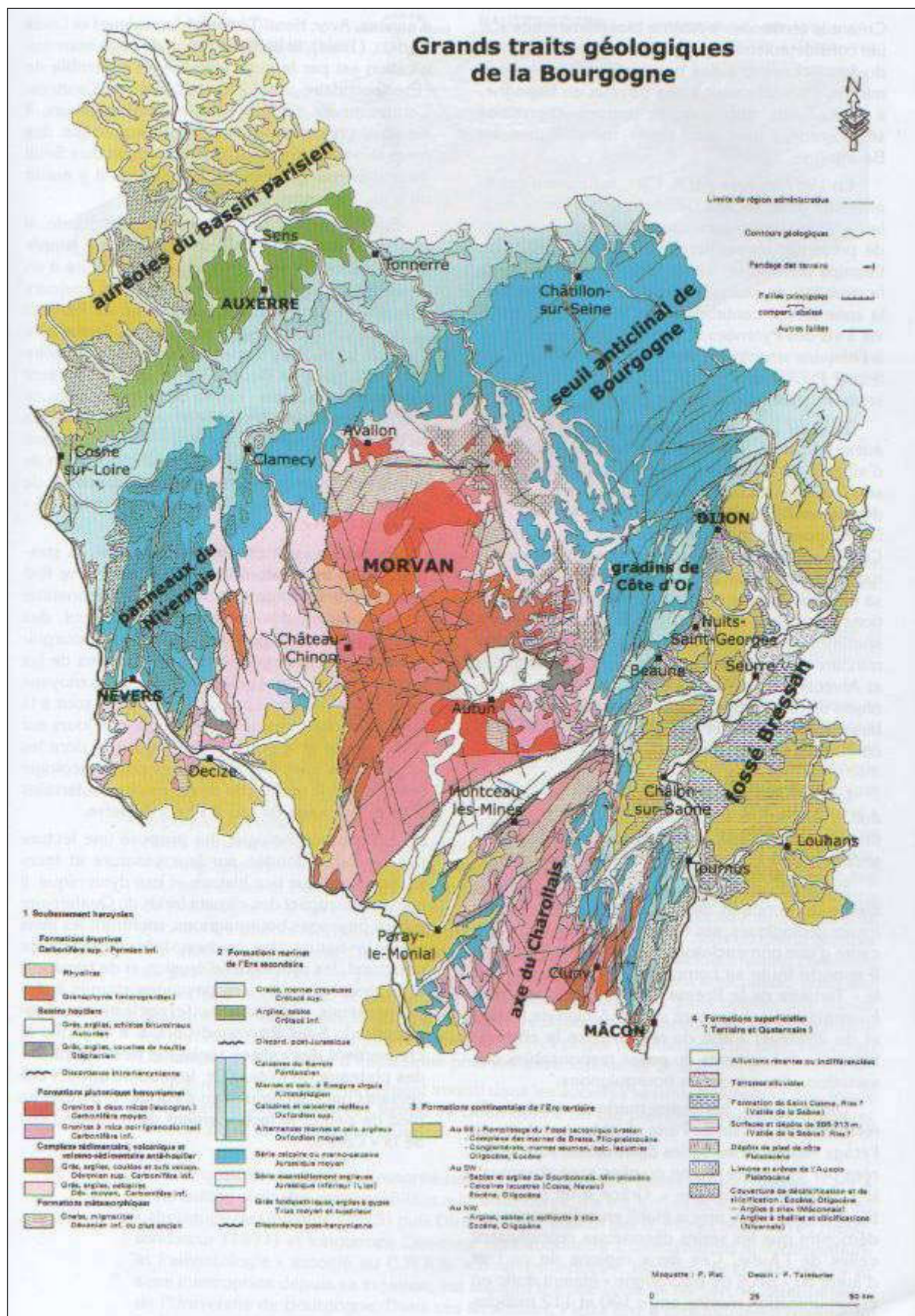


Figure 14 - Grands traits géologiques de la Bourgogne du nord (P. RAT, d'après la carte géologique de la France et de la marge continentale au 1/1 000 000).

Echelle géologique		Yonne	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Côte Chalonnaise	Mâconnais	Beaujolais	
Phanérozoïque	Cénozoïque	Holocène						
		Pléistocène	Supérieur					
			Moyen					
			Inférieur					
			Célastien					
		Miocène	Plaisancien					
			Zancléen					
			Messinien					
			Tortonien					
			Serravallien					
			Langhien					
			Burdigalien					
		Paléocène	Aquitainien					
			Chattien					
	Rupélien							
	Prabonien							
	Bartoniien							
	Lutétien							
	Yprésien							
	Mésozoïque	Craie	Thanétien					
			Sélandrien					
			Danien					
			Maastrichtien					
		Jurassique	Campanien					
			Santonien					
			Coniacien					
			Turonien					
			Cénomaniien					
			Albien					
			Apulien					
		Trias	Barrémien					
			Hauteriviien					
			Valanginiien					
	Berriasiien							
	Tithonien							
	Kiméridgiien							
	Keokoupien							
	Paléozoïque	Carbonifère	Callovien					
			Bathonien					
			Bajocien					
			Ardéniien					
			Toarciien					
			Phéniébachiien					
			Sinemuriien					
Permien		Rhétien						
		Rotien						
		Carbien						
		Ladinien						
		Anisien						
		Chéniesien						
		Triassien						
Pré-Cambrien	Silurien	Changhsiangien						
		Wuchiapingien						
		Capitanien						
		Wordien						
		Roadien						
		Kunguriien						
		Artinskien						
	Ordovicien	Sakmarien						
		Assélien						
		Gzhélien						
		Kasimovien						
		Moscoviien						
		Bashkiriien						
		Serpukhovien						
Actéens	Strophomenien							
	Oriskaniien							
	Tournaisiien							
	Faméniien							
	Frasien							
	Givetien							
	Eifelien							
	Emisien							
	Archéens	Fragien						
		Lochkoviien						
		Ludfordien						
		Gorstien						
		Homérien						
		Sheinwoodien						
Telychiien								
Aémosien								
Rhuddaniien								
Himantien								
Ordovicien VI								
Ordovicien V								
Damwillien								
Ordovicien III								
Andégien								
Pré-Cambrien	Cambrien	Trempealeu						
		stage 10						
		stage 9						
		Febsien						
		stage 7						
		stage 6						
		stage 5						
	Proterozoïque	Stéthien						
		Ectasiien						
		Cathymien						
		Stathérien						
		Orcaélien						
		Rhyaciien						
		Sidérien						
Néoprotérozoïque III	Stéthien							
	Ectasiien							
	Cathymien							
	Stathérien							
	Orcaélien							
	Rhyaciien							
	Sidérien							

Figure 15 - Formations géologiques des différents vignobles de la Bourgogne viticole

D. Pédologie : la diversité des sols bourguignons

1. Approche historique de l'étude des sols du vignoble de Bourgogne.

La prise de conscience de l'influence de la nature des sols sur la qualité des vins de Bourgogne semble remonter au XVIII^e siècle, quand Arnoux (1728) indique l'existence à « Morachet » d'une veine de terre particulière et unique qui est à l'origine de la spécificité du vin qui y est produit. Par contre l'image des moines « goutant la terre » pour délimiter les clos est selon Garcia (2014) un mythe récent repris par des auteurs d'articles successifs.

Le Dr Morelot en 1831 dans son inventaire du vignoble de Côte-d'Or liste les éléments favorables à l'obtention d'un vin de qualité. Il indique dans cet ordre : la nature du sol, l'exposition, la qualité du plant, les influences atmosphériques, la culture, les procédés de vinification et une « multitude de circonstances » (comme les conditions climatiques précédant la vendange). Pour cet auteur, le sol résulte de la décomposition et de la réduction « *en poussière plus ou moins tenue* » des roches et en reflète donc la composition. Le mélange avec les débris organiques constitue alors la terre végétale. Il relie l'identité des produits à la spécificité locale des sols.

Dans l'inventaire des vignobles de la Côte d'Or, J. Lavalley (1855) aborde la question du sol à travers la géologie des terrains. Après une description géomorphologique, il donne des indications sur la nature des roches présentes dans le sol et en fournit une analyse chimique. Il donne également des informations sur les « *dépôts de terres végétales qui sont superposés à ces formations* ». Il relie même la composition minérale avec celle des cendres de sarment et insiste sur la nécessité de modérer la fertilisation pour obtenir des « *vins fins* ».

En conclusion, il cite les divers critères qui agissent ensemble pour produire des vins de qualité en Côte d'Or : « *Il résulte évidemment des considérations auxquelles j'ai été conduit par la description de nos cépages, par l'étude du sol et du sous-sol de nos grands vignobles, par l'examen de leur position géographique, de leur hauteur absolue ou relative, et par l'observation des circonstances climatiques qui agissent sur eux, que les causes de la supériorité de nos vins sont multiples. C'est à un concours de circonstances nombreuses, tenant à la fois de tout ce qui, de près ou de loin, a une action sur la vigne, que nous devons ces qualités exceptionnelles qui distinguent nos vins de tous les vins du monde* ».

Dans l'ouvrage de Vermorel et Danguy (1893) sur le vignoble de Saône-et-Loire, le chapitre consacré au sol contient des informations sur la nature minéralogique des formations géologiques. Cependant dans la partie consacrée à la « Géologie » les auteurs donnent en plus quelques résultats analytiques de composition de terre et signalent un rapport fait au Préfet du département comportant 1500 analyses de terres sur la période 1888-92.

Il est évident que ces textes datant du début du XIX^e siècle ne peuvent faire référence à la Pédologie (ou Science du Sol) dont la naissance officielle se situe en 1883 avec la thèse de Dokuchaïev. Dans les textes anciens on doit donc prendre le mot « sol » au sens de support physique de la vigne, dans lequel la couche arable ou humifère est parfois distinguée. Ce n'est que plus tard que les textes font référence au sens moderne du mot par référence à la pédologie.

Etudiant les sols de Grands crus blancs de la Côte de Beaune, Blaquièrre *et al.* (1969) soulignent l'influence prépondérante des facteurs physiques (pente, granulométrie) sur la composition chimique. Portant sur des portions limitées du vignoble bourguignon, plusieurs études ont été conduites ces dernières années à l'Université de Bourgogne abordant plusieurs thématiques autour des sols viticoles de Bourgogne, essentiellement en Côte d'Or, comme la modélisation des composantes physiques du terroir (Bizot, 1995), l'érosion (Brenot, 2007), la compréhension du régime hydrique (Brillante 2014), l'utilisation de procédés automatisés de cartographie (Combaud, 2008 ; Chevigny, 2014).

Il n'existe à ce jour pas de cartographie pédologique à l'échelle de la Bourgogne viticole, cependant l'INRA a publié dans les années 2000 des synthèses départementales à l'échelle du 1/250 000 des départements de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire, complétant la couverture au 1/100 000 plus ancienne et incomplète (référentiel pédologique). Pour certains vignobles, une étude pédologique a été réalisée à l'initiative des producteurs à l'occasion de demandes de reconnaissance auprès de l'INAO (Beaujolais, Pouilly-Fuissé, Mercurey, etc). Ces études ont été principalement conduites par le cabinet privé SIGALES. Une liste non exhaustive figure en bibliographie.

2. La diversité des sols de Bourgogne

La diversité des substrats géologiques, combinée à celle des reliefs et au gradient climatique concourt à la formation de sols très variés à l'intérieur de cette vaste aire viticole (Figure 16). Cette diversité se retrouve aussi bien à l'échelle régionale que locale (communes et climats), voire parcellaire.

Les types de sols développés à partir des roches carbonatées (calcaires et marnes) dans la zone viticole sont essentiellement des Peyrosols (rarement plantés), Rendosols, Rendisols, Calcisols, Calcisols, Brunisols, Luvisols (voir légende figure 16), dans l'ordre du plus jeune au plus âgé, et généralement du plus superficiel au plus profond. Chacun de ces types est présent sous diverses modalités en relation avec la texture du matériau d'origine (argileux, limoneux), la profondeur (leptique, pachique), l'hydromorphie (rédoxyque), la charge en éléments grossiers (pierreux, caillouteux), ou encore en transition entre deux types d'évolution (Néoluvisol par exemple). Dans les bas de pente se rencontrent des Colluviosols très souvent profonds. Les fonds de dépressions sont fréquemment occupés par des Fluvisols et même des Redoxysols lorsqu'ils sont soumis à l'hydromorphie. Les signes d'hydromorphie observés sur les profils sont parfois la trace « fossile » de phases anciennes d'asphyxie du sol, l'interprétation de ces situations vis-à-vis du comportement de la vigne actuelle requiert donc une certaine attention.

Les roches cristallines de la zone beaujolaise sont à l'origine de sols à réaction acide, souvent sableux, pauvres et filtrants. Des Alocriisols sont ici présents ainsi que des Brunisols.

Dans la zone de contact entre les bas de versants et la plaine de la Saône, on rencontre assez fréquemment des zones planes portant des sols argilo-limoneux, souvent profonds, parfois marqués également par l'hydromorphie. Dans cette zone la vigne côtoie les cultures.

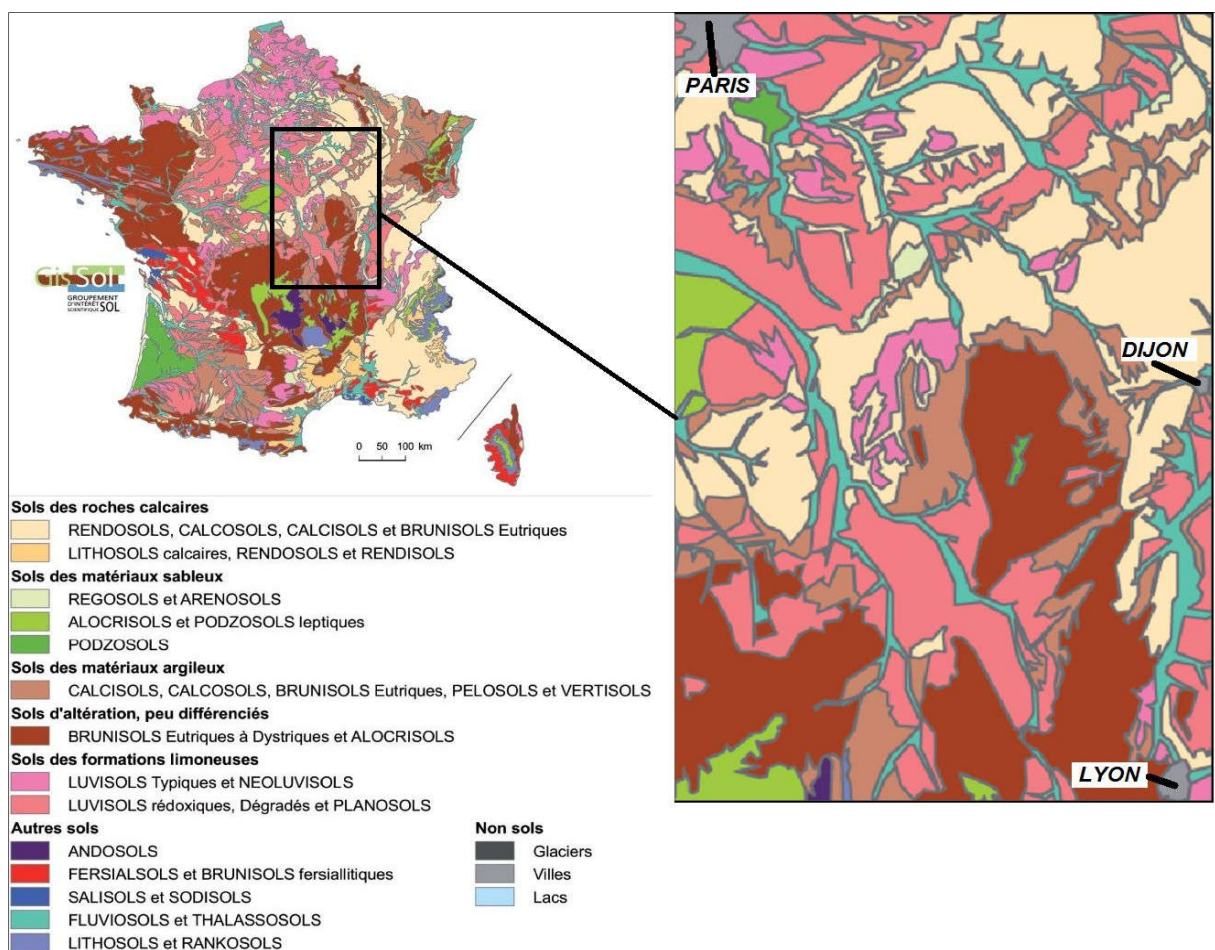


Figure 16 : Carte des sols dominants en France et pour la Bourgogne viticole - (GIS Sol)

Un grand nombre de vignes sont installées sur des sols caillouteux, principalement de versants, et il est admis que ceci favorise la production de vins de qualité. Ces éléments grossiers proviennent du fractionnement de la roche du substrat (éboulis), ou de matériaux transportés par colluvionnement et érosion ou encore du résidu siliceux provenant de la dissolution du calcaire : rognons de silex, chailles. La présence d'éléments grossiers influence directement, en la réduisant, la richesse en eau et éléments nutritifs du sol, puisque seule la fraction fine (éléments de taille <2mm) participe aux réserves hydriques et minérales du sol.

Sur les versants, les sols présentent une parenté liée à la disposition le long d'une même pente et constituent des catena (chaînes) telles qu'on en trouve à Chablis ou dans la Côte de Nuits (Figures 17, 18).

La profondeur du sol conditionne à la fois le développement des racines de la vigne, donc le volume de sol exploré, ainsi que la quantité de réserves en eau et nourriture. Certains sols sont très profonds, plus de 2 m, d'autres très superficiels, 30 à 40 cm correspondant à la profondeur de défoncement souvent réduite en outre par l'érosion. Les premiers sont trop fertiles et les seconds insuffisamment pour l'obtention d'une vendange de qualité, c'est donc les sols de profondeur moyenne qui sont les plus qualitatifs.

Dans certaines situations il n'est pas rare de trouver dans un même profil de sol plusieurs niveaux superposés avec des éléments grossiers d'origines diverses, alternant avec des matériaux plus fins, prouvant ainsi la formation du sol en plusieurs cycles successifs.

Les sols lourds sont formés à partir de formations argileuses qui ont plusieurs origines :

- résidus de la dissolution du calcaire (argile de décarbonatation), en général de couleur, plutôt rouge, traduisant la présence d'oxydes de fer ;
- altération des marnes fréquentes dans les formations géologiques de la zone, de couleurs jaunes à gris-bleus suivant le matériau originel ;
- dépôt argileux du lias.

Ces sols sont peu perméables sauf en situation de pente où un drainage latéral naturel permet l'évacuation des eaux infiltrées.

L'altération des grès ou de certains calcaires donne des sols à texture plutôt sableuse. Ils drainent bien mais la fertilité est généralement faible.

Les sols limoneux se rencontrent souvent dans les positions basses et quand le vignoble s'étend dans la plaine. Ils sont sensibles au tassement, mais aussi à l'érosion hydrique, par contre ils ont de bonnes réserves en eau.

La majorité des sols sont issus de roches calcaires plus ou moins dures et friables. Ces sols sont calcaires ou calciques, donc à pH basique à neutre. Mais pour les plus anciens qui sont décalcifiés voire décarbonatés, le pH est alors acide. En bordure du Massif Central les roches d'origine métamorphiques, ou d'âge très ancien, donnent des sols acides.

Liés à la situation géologique, les plus forts taux de calcaire dans les zones viticoles s'observent dans les sols de l'Yonne (>50%), ils sont plus faibles en Côte d'Or et en Saône et Loire (5 à 25%), alors que dans le Rhône les sols ne sont pas ou rarement calcaires (Figure 19).

Dans le Mâconnais viticole, le type de sol dépend à la fois de la nature de la roche-mère et de la pente du terrain, comme l'indique le tableau figure 20 extrait du rapport général sur l'AOC Mâcon (INAO 2004).

3. Des sols anthropisés

Tous les sols viticoles montrent des traces d'anthropisation plus ou moins anciennes et fortes suivant les lieux. Ainsi la mise en culture de terrains de coteaux, aux sols naturels parfois squelettiques, a imposé des interventions touchant à la structure du sol et dans certains cas à la topographie afin de rendre les parcelles cultivables (diminution de la pente par la constitution des murs de soutènement, apports de terre, défonçages, épierrements, amendements organiques,...).

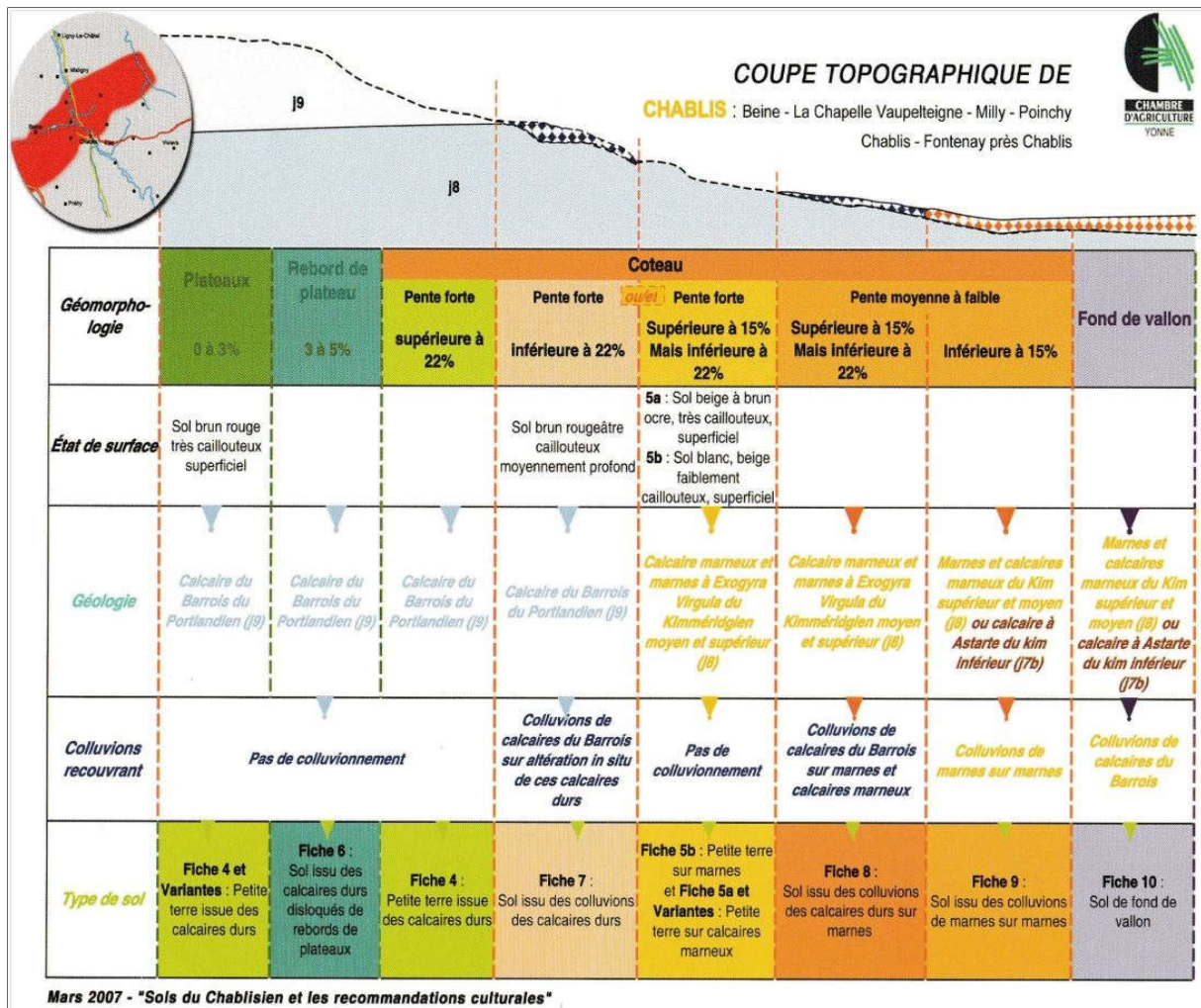


Figure 17 - Catena de sols de versants (sources Chambre d'Agriculture de l'Yonne et INAO)

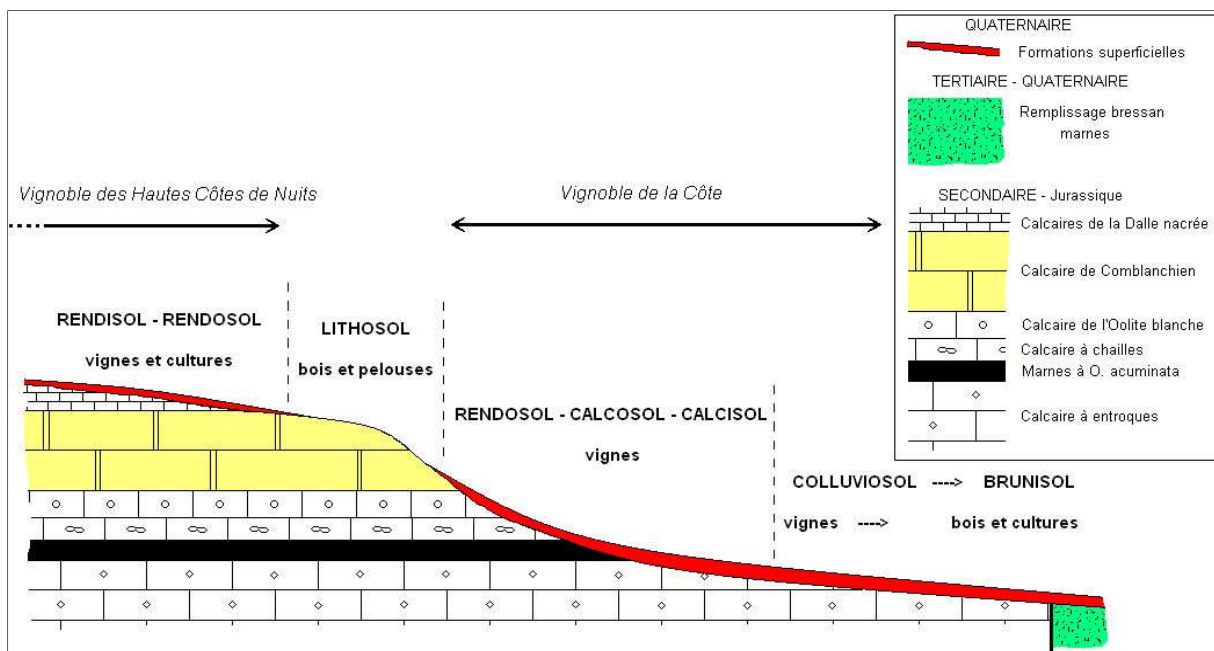


Figure 18 – Catena des sols de la Côte de Nuits (INAO)

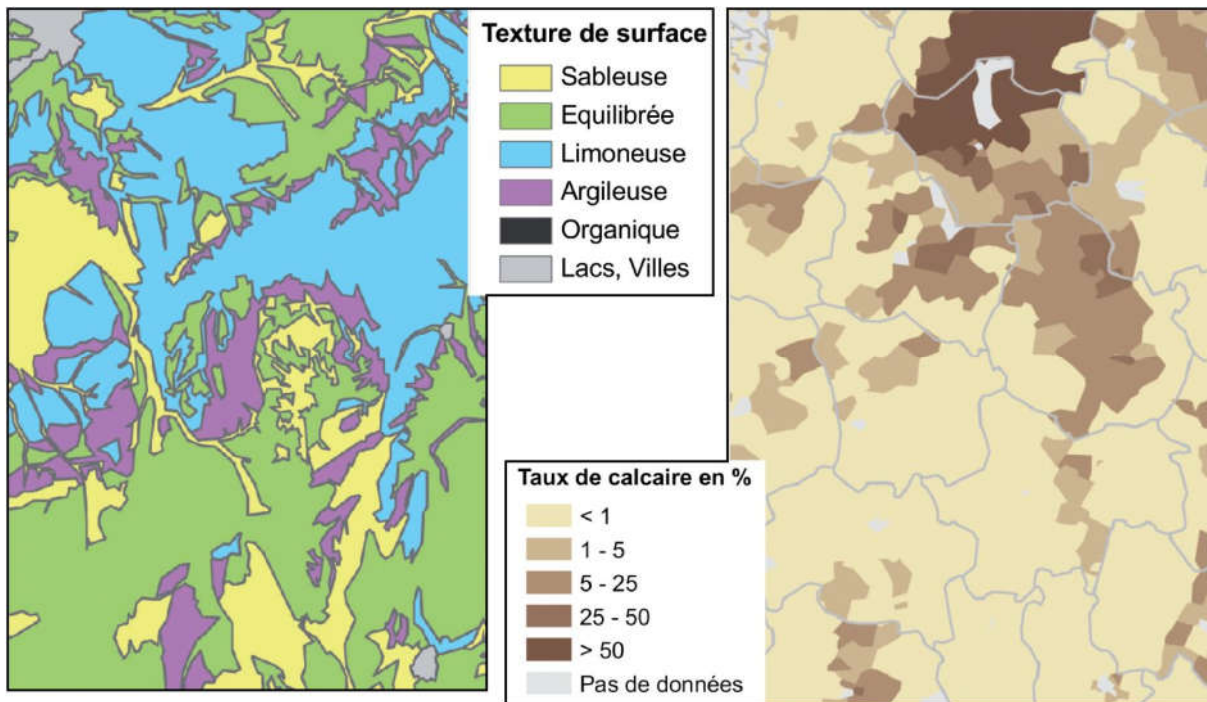


Figure 19 - Texture de surface des sols de la Bourgogne viticole - Teneur en calcaire total par canton (médiane) des sols agricoles (source GIS-Sol, 2011).

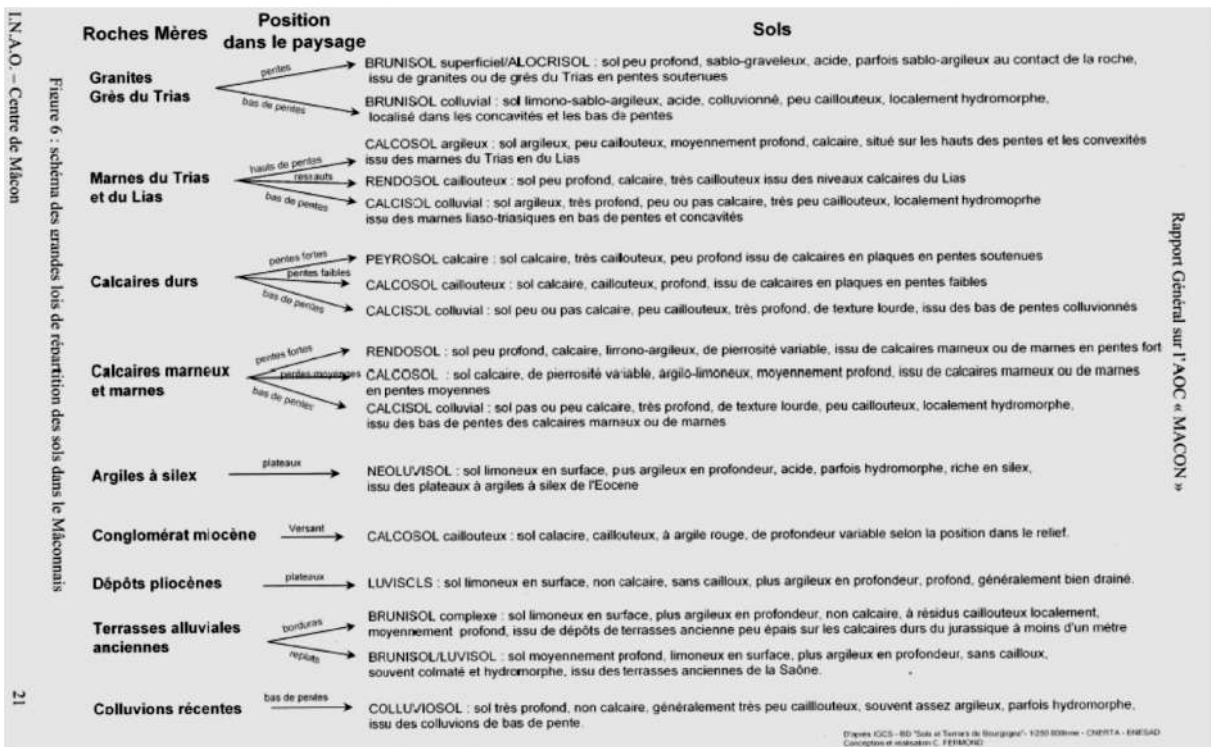


Figure 20 - Schéma des grandes lois de répartition des sols dans le Mâconnais.(INAO, 2004)

Les « murgers » encore présents dans certains endroits témoignent de ce travail ancien autour de l'épierrage des vignes. Des interventions régulières en cours de culture ont en outre modifié la morphologie et la chimie du sol (roulage, entretien du sol, fumures, travaux phytosanitaires...). Depuis la fin du XIXe siècle, le passage d'une viticulture manuelle à la mécanisation a imposé de nouvelles formes parcellaires. L'utilisation de moyens de travail de forte puissance a conduit à réaliser des travaux de restructuration considérables des fonds avec défoncement des zones indurées, modification du relief, construction ou démolition de murets... Si l'épierrage n'a pas aujourd'hui totalement disparu, il est cependant largement remplacé par le broyage, contribuant à la modification de la granulométrie des sols et sur le long terme à l'augmentation du taux de calcaire actif.

Dans certaines zones, l'érosion hydrique liée à la culture a fortement marqué les sols. En effet, sous forme de ravinements ou de ruissellements diffus, celle-ci a de tous temps appauvri les terres de haut de versant au profit des piémonts. Brenot (2007) a tenté de quantifier les déperditions dans le vignoble de Côte d'Or et a avancé le chiffre d' 1 millimètre par an. Ces transferts de matériaux ont été traditionnellement compensés par des remontages de terre, au sein des parcelles (accumulations en bas des rangs), mais aussi à l'échelle du versant (apports de terre de plaine avant plantation, ou en comblement de ravines).

Le vignoble est par ailleurs riche en infrastructures visant à limiter ou canaliser le ruissellement et la perte de terre, comme des murets, fossés et rigoles, chemins en devers, fosses de sédimentation... Si les ouvrages anciens visaient avant tout à faciliter l'infiltration de l'eau sur place tout en gardant la terre, il faut constater que la tendance actuelle en matière d'aménagement est à la canalisation et l'accélération de l'évacuation des eaux de pluies. Ces dispositifs mis en place depuis les années 1960 ont probablement aggravé les déperditions de terre à l'échelle des versants. Heureusement, la généralisation récente de l'enherbement des contours de vigne, ainsi que les nouvelles techniques d'entretien des vignes remplaçant le désherbage total (enherbement naturel maîtrisé, travail du sol) ont fortement diminué l'impact du ruissellement.

4. Références bibliographiques

- Arnoux C., 1728. Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin et de l'éprouver. Londres, chez Samuel Jallason (fac-similé, Luzarches, Jeanne Lafitte, 1978)
- Bizot J.Y., 1995. Caractérisation du terroir et son effet sur les vins blancs issus de cépage Chardonnay en Bourgogne. Application aux vignobles de Puligny-Montrachet, Meursault et Aloxe-Corton (Cote-d'Or). Rapp. BRGM R 38504. 57 p.
- Blaquière C, Meriaux S., Rat P., 1969. Relations entre les appellations d'origine du vignoble blanc de la Côte de Beaune et certains caractères édaphiques. *C.R. Acad. Agric. Fr.*, 1065-1074
- Brenot J., 2007. Quantification de la dynamique sédimentaire en contexte anthropisé : l'érosion des versants viticoles de Côte-d'Or. Thèse Univ. Bourgogne
- Brillante L., 2014. Variabilité spatio-temporelle du régime hydrique de la vigne en situation de coteau. Étude d'un terroir de Bourgogne (Corton) par méthodes géophysiques et modélisation prédictive. Thèse Univ. Bourgogne
- Chevigny E., 2014. Cartographie de la diversité des sols viticoles de versant par imagerie à haute résolution : contribution à la connaissance des terroirs. Thèse doc Univ. Bourgogne, 386 p.
- Combaud A., 2008. Terroirs viticoles de Côte d'Or. Caractérisation physique et historique par un système d'information géographique. Thèse doc Univ. Bourgogne
- Bel B. 1955. Les sols de Nuits-Saint-Georges. *Annales Agronomiques*, III, 385-421.
- Chretien J., 1995. Carte pédologique de France à 1/100 000, Beaune. SESCPF, INRA, Orléans.
- Chretien J. 2000. Référentiel pédologique de Bourgogne à 1/250 000. Régions naturelles, pédopaysages et sols de la Côte-d'Or. INRA Notice + carte..
- Duchenes V., Morvan G. 2007. Concilions la qualité du raisin et qualité d el'eau. Sols du Chablisien et recommandations culturelles. Chambre d'Agriculture de l'Yonne. Fiches.
- Gadille R. 1967. Le vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité. Thèse de doctorat 688p. Les Belles Lettres édit. Paris.
- Gis Sol. 2011. L'état des sols de France. Groupement d'intérêt scientifique sur les sols, 188p. extraits cartes <http://www.gissol.fr/donnees/cartes>
- Laroche B. 2005. Référentiel pédologique de Bourgogne à 1/250 000. Régions naturelles, pédopaysages et sols de la Saône-et-Loire. INRA Notice + carte..
- Sigales. 2009. Les terroirs de l'aire d'appellation Pouilly-Fuissé, rapport, annexes et cartes

Sigales. 2008. Les terroirs de l'aire d'appellation Mercurey. rapport, annexes et cartes
Sigales. 2008. L'étude des terroirs viticoles, les appellations Pouilly-Loché / Pouilly-Vinzelles, rapport, annexes et cartes
Sigales. 2007. Les terroirs viticoles de l'aire d'appellation Saint Véran, rapport, annexes et cartes
Sigales. (en cours). Les sols des Beaujolais et Beaujolais-Villages, rapport, annexes et cartes

V. Les usages viti-vinicoles de la Bourgogne

A. Les cépages bourguignons

Les cépages cultivés en Bourgogne dans le cadre des AOC sont d'un nombre limité. Les cahiers des charges des AOC régionales « Coteaux bourguignons » et « Crémant de Bourgogne » identifient aujourd'hui 11 cépages distincts, mais 4 seulement ont une réelle importance en surface (99.8 % des surfaces plantées en AOC) (Tableau 2).

1. Affinités taxonomiques

Du point de vue taxonomique, presque tous les cépages bourguignons appartiennent au même « écogéogroupe » (Levadoux et Bisson), les « noirs » (Tableau 3). Cet important groupe autochtone du Nord-est de la France regroupe les divers pinots ainsi que les gamays et enfin le melon et le chardonnay. Ce dernier est néanmoins issu d'un croisement entre gamay et gouais blanc, comme l'a montré l'analyse génétique. Le melon a migré vers l'Ouest où il est le cépage principal de l'AOC Muscadet. Cette famille de cépages est particulièrement adaptée au climat du nord de la France, à la limite septentrionale de la culture de la vigne.

L'aligoté appartient à la famille des « gouais », peut-être elle aussi originaire du Nord-est de la France. Il en est un important représentant avec la muscadelle du Sud-ouest.

Le sacy se classe dans la famille des « folles », dont la Folle blanche, présente en Aquitaine et en Charente, est le principal représentant aujourd'hui.

Le César, présent dans l'Yonne uniquement, est d'origine plus énigmatique. Il n'est clairement apparenté à aucune famille locale mais serait, selon des analyses génétiques, issu d'un croisement entre pinot noir et argant (cépage d'origine espagnole).

Il faut noter qu'avant 2011, le tressot (écogéogroupe des Tressots, petite famille de cépages originaire du nord de l'Yonne et de l'Aube) faisait partie de l'encépagement des AOC régionales de Bourgogne. Pratiquement disparu, il a été supprimé des CDC.

2. Description des cépages bourguignons (d'après GALET)

Aligoté

C'est un cépage vigoureux, précoce (première époque), rustique. Il s'adapte bien aux coteaux pierreux mais profite aussi des situations de plaine ou il peut donner de forts rendements. Il est sensible aux maladies cryptogamiques sauf l'oïdium qui l'atteint peu. Il produit des vins légers, plutôt acides, aux parfums discrets. Cependant, à petit rendement et en coteaux, il peut donner des vins plus charpentés et vieillissant bien. En Bourgogne, si le type léger a trouvé sa place dans la gastronomie locale (escargots, charcuteries) et dans la recette du « Kir », le type de garde, peu connu, a pourtant une vraie tradition (Bouzeron, Chitry...). Historiquement, l'aligoté en coteau trouvait sa place là où les conditions climatiques pouvaient apparaître trop sévères pour le chardonnay. C'est ainsi qu'avant les années 1940, le versant exposé à l'ouest de la butte de Corton était planté en grande partie en aligoté, qu'il a fallu remplacer par le chardonnay lors de la reconnaissance sur ce site des grands crus Charlemagne et Corton-Charlemagne. C'est cette même raison qui explique probablement l'existence de l'AOC Bouzeron, seule AOC communale en aligoté, dans une petite vallée ouverte vers le nord-est, en Saône-et-Loire, ainsi que la persistance au cours du temps de quelques hectares d'aligoté au sommet du vignoble de Morey-Saint-Denis, dans le climat « Montluisants ».

L'aligoté est peu planté dans le Rhône mais c'est la Saône-et-Loire voisine qui en a les plus importantes surfaces (près de 50 % de la surface totale).

Chardonnay

Le chardonnay est assez vigoureux, précoce. Il est ainsi assez sensible au gel de printemps. Selon la taille, il peut être très productif mais à petit rendement il donne des vins de haute qualité. Il est assez peu sensible au mildiou mais craint l'oïdium et la pourriture grise. Les fleurs sont sensibles à la coulure liée aux pluies et aux températures basses, provoquant alors du millerandage. Les vins de chardonnay se distinguent par leur finesse et leur puissance aromatique. Ils supportent en général plusieurs années de garde et, pour certains crus comme le Chablis, gagnent à ces années de vieillissement.

Le chardonnay est relativement tolérant d'un point de vue climatique et pédologique. On peut ainsi le trouver bien au sud de sa région d'origine, en climat quasi-méditerranéen. Cependant, il réagit fortement aux conditions climatiques : les vins du nord de la région (Chablis) sont marqués par leur septentrionalité, avec un équilibre basé sur l'acidité, tandis que ceux du sud (Pouilly-Fuissé) sont plus chaleureux, avec un gras et une structure alcoolique prépondérants. Les substrats de prédilection du chardonnay semblent être, en Bourgogne, des coteaux au sous-sol marneux mais bien drainés (Chablis, Corton, Montagny) mais il s'accommode de toutes les situations à l'exception des terrains acides sur socle où il produit des vins plats, et supporte mieux que le pinot noir les sols décarbonatés. C'est pour cette raison qu'il est nettement moins présent en Beaujolais que dans les autres départements de la Bourgogne viticole.

	Côte d'Or	Rhône	Saône-et-Loire	Yonne	Total général
ALIGOTE B	641,76	5,51	908,90	359,79	1 915,96
CHARDONNAY B	2 309,68	1 005,08	7 398,74	6 251,10	16 964,59
GAMAY N	139,93	15 571,02	1 640,82	34,66	17 386,42
GAMAY BOUZE N	0,11	7,79	2,23	-	10,13
GAMAY CHAUDENAY N	0,06	3,95	-	-	4,01
MELON B	1,84	-	0,36	2,92	5,12
PINOT BLANC B	30,49	0,30	1,00	1,25	33,04
PINOT GRIS G	13,12	2,93	0,64	14,03	30,73
PINOT NOIR N	6 456,55	170,29	3 134,31	919,18	10 680,34
CESAR N	-	-	-	9,87	9,87
SACY B	-	-	-	3,70	3,70
Total	9 593,55	16 766,87	13 087,00	7 596,49	47 043,91

Tableau 2 - Cépages donnant droit à une AOC de Bourgogne. Année 2015. Répartition des surfaces plantées par département.

Noiriens	Gouais	Folles	?
Gamays	Aligoté	Sacy	César
Pinots			
Chardonnay			
Melon			

Tableau 3 - Classement des cépages de Bourgogne dans les écogéogroupes selon LEVADOUX et BISSON.

Gamay

Le gamay, ou « gamay noir à jus blanc », est un cépage précoce (1^è époque) sensible aux gels de printemps. Sa maturité précoce l'avantage en situation climatique fraîche. Moyennement vigoureux, il nécessite une taille courte, au risque de s'épuiser. Les vins de gamay sont naturellement peu riches en alcool, avec une acidité bien marquée et un bouquet vif et fruité. Dans certaines situations (crus du Beaujolais), le gamay donne des vins puissants pouvant se garder plusieurs années.

Le gamay est présent dans toute la Bourgogne, dont le climat lui convient bien, mais le Beaujolais est sa région de prédilection. Il semble que le climat un peu plus chaud y soit un avantage. Le gamay est planté sur tous types de substrats, mais c'est nettement sur les sols acides du Beaujolais qu'il donne de grands vins. Sur substrats calcaires, il donne des vins intéressants dans le sud du Beaujolais, vins fruités à boire plutôt jeunes, et aussi les vins primeurs qui ont un moment fait le succès de la région. Plus au nord, en Bourgogne calcaire, le gamay donne des vins plus ordinaires, manquant de finesse aromatique. Peut-être est-ce la nature du substrat qui en est responsable, mais aussi probablement le caractère plus septentrional du climat. En Bourgogne du nord, il est traditionnellement associé à la production de vins ordinaires, sur des sols fertiles et avec de forts rendements. Cette spécialisation locale lui a valu une mauvaise réputation qu'on fait remonter à Philippe le Hardi... qui n'en demandait pas tant ! Aujourd'hui, le gamay régresse dans tous les vignobles de Bourgogne à l'exception du Beaujolais où il reste le cépage presque exclusif, bien qu'il ait subi une forte régression au cours des années 2000 (le Beaujolais est passé de près de 26000 hectares à seulement 16000 aujourd'hui).

Pinot noir

C'est un cépage précoce (première époque), ce qui le rend sensible aux gelées de printemps. Il est cependant très résistant aux gels d'hiver. Peu fertile, il est cultivé soit en taille guyot soit en cordon, avec un maximum de 8 yeux par cep. Il est assez peu résistant aux maladies cryptogamiques et sensible au court-noué. Sa richesse en sucre au terme de la maturation n'est pas très élevée, donnant naturellement des vins aux alentours de 12° d'alcool. Les vins sont assez peu colorés mais au bouquet puissant, persistants en bouche, aptes à une garde de plusieurs années.

Le pinot noir est particulièrement bien adapté au climat frais de la Bourgogne où il exprime au mieux sa richesse aromatique et sa finesse. En conditions plus chaudes, il donne des vins plus alcooleux du fait de la concentration mais moins aromatiques. Il réagit aussi fortement aux conditions fraîches et donne ses meilleurs résultats dans les situations de bonne exposition et altitude modérée. En situation fraîche, il donne des vins plus légers, aux tannins parfois verts et demandant du temps pour s'assouplir. Il est présent dans le Mâconnais ou le Beaujolais, en surfaces faibles, mais semble y préserver une partie de sa finesse, dans un contexte climatique plus méridional. Ses qualités, très sensibles au rendement, se dégradent rapidement en cas de forte production. Il est de même peu tolérant en matière de sols. Il donne de mauvais résultats sur les sols acides sur socle du Beaujolais et, à l'opposé, il semble qu'il soit peu à sa place sur les sols très calcaires, sur substrat de marne, ou en sol lourd sur substrat argileux. Les crus les plus réputés, en Côte de Nuits, sont d'altitude comprise entre 250 et 330 mètres, sur des sols d'argiles rouges riches en fer bien structurées, modérément caillouteux, sur substrat calcaire. La terre fine montre une forte proportion d'argile, peu ou pas de calcaire actif, des pH proches de la neutralité ou légèrement basiques. Dès que les conditions climatiques et édaphiques s'éloignent trop de cet optimum, le pinot noir est remplacé par d'autres cépages plus ubiquistes, comme le chardonnay, ou mieux adaptés aux conditions locales, comme le gamay.

Gamay de Bouze et gamay de Chaudenay

Ces deux gamay teinturiers, nés au début du XIX^è siècle en Bourgogne, sont en voie de disparition.

Melon

Ce vieux cépage bourguignon a trouvé depuis le moyen-âge son pays d'adoption vers Nantes sous le nom de muscadet. Il est encore présent symboliquement en Bourgogne, surtout vers Vézelay. Il donne des vins plutôt légers, peu acides.

Pinot blanc

C'est un variant du pinot noir dont il est très proche morphologiquement. Il a été longtemps confondu en Bourgogne avec le chardonnay et n'est individualisé que depuis la fin du XIX^è siècle. Peu présent

en Bourgogne, il est bien implanté en Alsace, au Luxembourg et en Allemagne. En Bourgogne, il donne des vins moins aromatiques que le chardonnay, ce qui explique, avec son moindre rendement, son manque de succès.

Pinot gris

Autre cousin proche du pinot noir, le pinot gris, appelé localement « beurot », a comme son variant blanc migré vers l'Alsace et l'Allemagne. En Bourgogne, on le trouve anecdotiquement, surtout en Côte d'Or et dans l'Yonne. Il a un intérêt précis : à la vendange, il atteint une richesse en sucre supérieure à celle du pinot noir (parfois jusqu'à l'équivalent d'un degré d'alcool) et renforce ainsi les cuvées où il est en mélange. Pur, il donne en Bourgogne, contrairement à l'Alsace, des vins un peu dépourvus d'intérêt, manquant d'arômes, peu acides et sans subtilités.

César

Ce curieux cépage ne se trouve que sur les communes de Saint-Bris et Irancy, dans le vignoble de l'Yonne, où il est parfois nommé « Romain ». La tradition veut qu'il ait été apporté par les légions romaines... Vu sa mauvaise adaptation au climat local, on peut raisonnablement penser qu'il est implanté depuis une période beaucoup plus récente (XVIII^e siècle ?). C'est un cépage vigoureux, productif, moyennement précoce (2^e époque) mais sensible au gel. Il résiste mal aux maladies cryptogamiques et est assez sensible à la coulure, ce qui fait que sa production est très irrégulière d'une année à l'autre.

Il donne un vin dur, coloré, âpre dans sa jeunesse, mais apte à une longue conservation au cours de laquelle ses qualités gustatives s'améliorent grandement. Il est toujours utilisé en assemblage dans les cuvées de pinot noir auxquelles il apporte couleur et structure.

Sacy

Exclusif de l'Yonne où il représentait encore 400 ha en 1960, le sacy est aujourd'hui presque disparu. Les moins de 4 hectares restants ne peuvent être utilisés que pour la production de Crémant de Bourgogne. Il serait encore présent dans l'Allier sous le nom de « Tressallier ».

C'est un cépage fertile, vigoureux, précoce et sensible aux maladies. Dans l'Yonne, il donnait des vins plutôt insipides, acides, peu alcooliques. Sa principale qualité reconnue localement est sa capacité à la prise de mousse.

B. Les AOC de Bourgogne

1. Principes d'organisation des AOC bourguignonnes

Dans les régions où co-existent plusieurs appellations de dimensions territoriales différentes, la doctrine de l'INAO a conduit au cours du temps à construire un système hiérarchique régissant les relations entre ces appellations.

Aujourd'hui, le système qui prévaut est dit « pyramidal », fondé sur la notion de repli et de compatibilité des conditions de production. Selon ce modèle, les AOC s'emboîtent les unes dans les autres et un vin d'une AOC supérieure doit pouvoir être revendiqué ou replié dans les AOC inférieures. Cette possibilité repose sur deux aspects :

- Un emboîtement territorial des aires de production (aires géographiques et aires délimitées parcellaires) ; le territoire correspondant à l'AOC supérieure doit être plus restreint que le territoire de l'AOC inférieure et inclus dans celui-ci,
- Une hiérarchisation des conditions de production concernant la vigne, la vendange et éventuellement la vinification et l'élevage des vins. Sur tous ces points, les conditions de production de l'AOC supérieure doivent être plus restrictives que celles de l'AOC inférieure.

Dans la réalité, il n'est pas nécessaire que tous les points soient plus restrictifs, certains peuvent être simplement équivalents, mais jamais plus larges. Sur l'ensemble, un nombre significatif de conditions de production importantes doivent être restrictifs. Cette règle porte couramment sur l'aire délimitée parcellaire, les conditions de vendange (richesse en sucre à la vendange, rendement...), éventuellement l'encépagement ou la durée d'élevage des vins.

La Bourgogne viticole s'organise en une centaine d'AOC, liées les unes aux autres par des relations hiérarchiques qui se concrétisent par les possibilités de repli des vins. Ce morcellement est le reflet de plusieurs réalités distinctes, d'ordre historique mais aussi socio-économique et géographique.

Tout d'abord, la dispersion géographique des vignobles qui composent aujourd'hui la Bourgogne viticole s'exprime par des vocations viticoles différenciées, parfois anciennes, comme la réputation du Chablisien pour ses vins blancs, ou plus récente comme la spécialisation du Châtillonnais dans la production de Crémant de Bourgogne. Chaque vignoble a ainsi sa propre histoire, sa propre identité, qui perdurent malgré l'unification opérée depuis le XIXe siècle. Plusieurs régions ont pour cette raison développé un système hiérarchique organisant leurs appellations locales, en superposition du système bourguignon : Chablis, Mâcon, Beaujolais (Figure 21). Les différents systèmes cohabitant au sein de la Bourgogne viticole sont détaillés plus loin.

Au sein d'un même vignoble, mais c'est là à l'origine un phénomène plus spécifiquement cote d'orien, l'usage d'identifier les crus par leur lieu d'origine, que ce soit un village ou un lieu-dit, est déjà perceptible au moyen-âge. Cette conception territorialisée de la qualité, poussée à un niveau extrême, s'est généralisée au cours du XXe siècle et imprimée dans les textes définissant les AOC. Ainsi, au sein de la Bourgogne, de nombreuses AOC de niveau communal ont été définies. Au sein de celles-ci, la possibilité d'utiliser le nom du lieu-dit a été généralisée soit comme simple indication de provenance de la cuvée, soit avec la mention « 1^{er} cru ». Enfin, l'AOC Bourgogne peut elle-même être accompagnée d'une dénomination complémentaire plus locale. Ainsi, au sein de la centaine d'AOC qui structurent le vignoble bourguignon, plusieurs centaines de dénominations géographiques plus restrictives (Dénominations Géographiques Complémentaires, DGC) peuvent être utilisées.

Il faut citer la particularité de l'AOC Saint-Bris, dans l'Yonne, appellation produite exclusivement à partir du sauvignon. Cette AOC n'a aucun lien avec le système des appellations bourguignonnes, bien qu'elle partage un même territoire. Le sauvignon, quoique présent de manière traditionnelle sur plusieurs dizaines d'hectares dans l'Auxerrois, n'a jamais été envisagé comme un cépage bourguignon. La cause en est peut-être son caractère aromatique prononcé et bien différent des cépages locaux, ainsi que son allure exotique (famille des messiles).

2. Les AOC régionales

Les AOC régionales de Bourgogne sont au nombre de 6, définies chacune par un cahier des charges, 4 en vins tranquilles, 2 pour des vins effervescents. Seules 2 s'inscrivent dans le système hiérarchique précédemment décrit, les 4 autres correspondent à des produits particuliers, apparentés par leur encépagement, distincts par leurs processus de production.

a) AOC de vins tranquilles s'inscrivant dans la hiérarchie

Ces deux AOC s'inscrivent dans le dispositif hiérarchique général exposé plus haut, dont elles constituent les niveaux de base.

• AOC Coteaux bourguignons

Anciennement « Bourgogne ordinaire » ou « Bourgogne grand ordinaire », à la base du système hiérarchique bourguignon, elle est le socle commun à toutes les AOC de la Bourgogne viticole. On peut y produire indifféremment des vins rouges, rosés ou blancs.

Tous les cépages traditionnels de Bourgogne, à l'exception du sacy, récemment exclu du cahier des charges et en voie de disparition, peuvent être utilisés, seuls ou en mélange, dans cette AOC (Tableau 5A). Les cépages bourguignons rentrant dans cette catégorie sont donc au nombre de 10 si l'on compte les 2 sélections locales du gamay (de Bouze et de Chaudenay), malgré tout très peu fréquentes dans le vignoble. Pour simplifier, sont inclus le pinot noir et le chardonnay, cépages nobles emblématiques de la région, le gamay, répandu dans toute la Bourgogne mais surtout distingué dans le Beaujolais, l'aligoté, et enfin, de manière anecdotique, les pinots blanc et gris, le melon et le César (dans l'Yonne seulement).

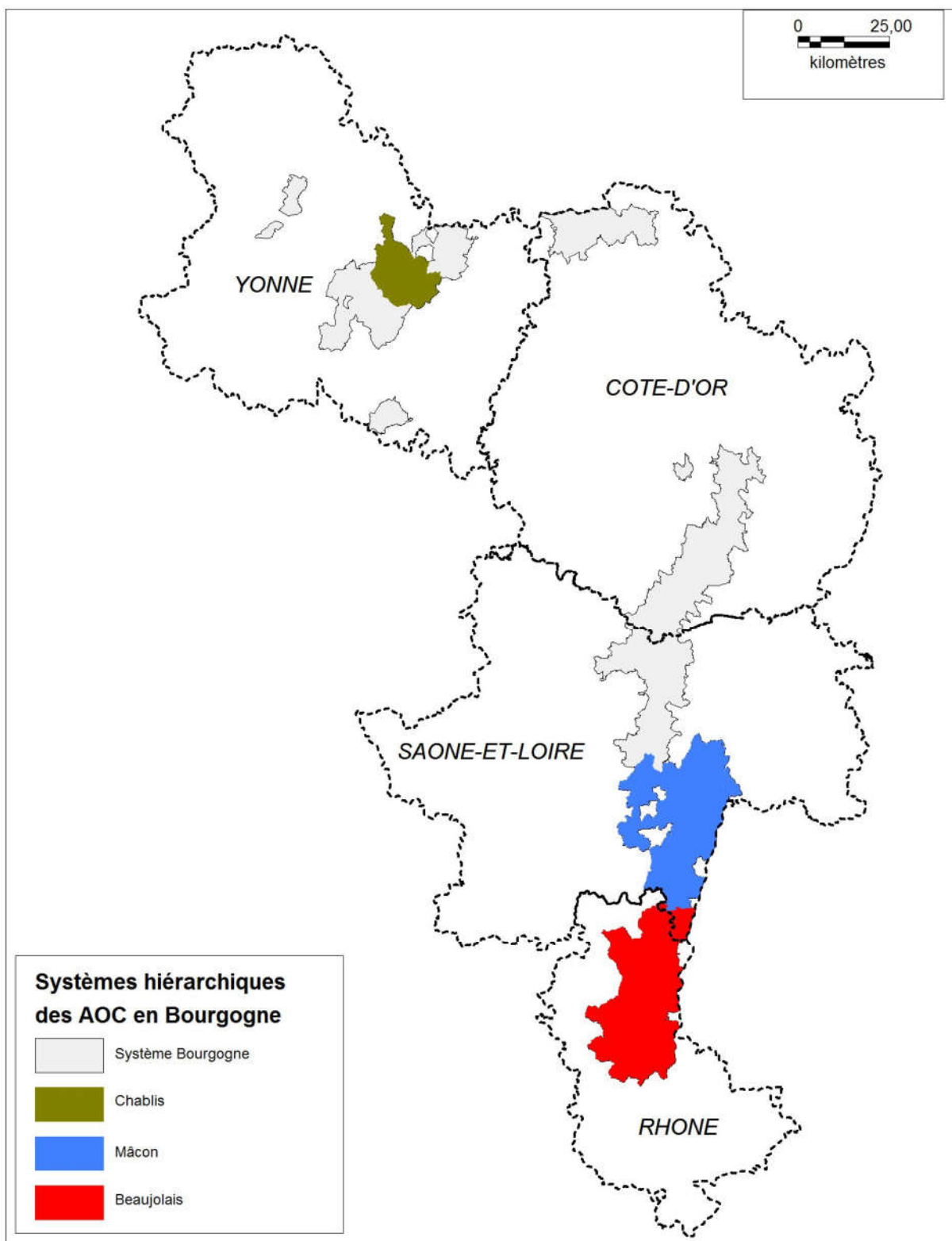


Figure 21 - Localisation et étendue territoriale des différents systèmes hiérarchiques organisant les AOC de Bourgogne.

Etant à la base de la hiérarchie, l'AOC Coteaux bourguignons bénéficie des conditions de production les plus larges, tant au niveau de la conduite de la vigne que du rendement et du niveau de maturité à la récolte. La délimitation parcellaire inclut bien sûr toutes les délimitations parcellaires des niveaux hiérarchiques supérieurs, traditionnellement implantés sur les coteaux, mais en outre les terrains immédiatement environnants, piémonts aux sols plus lourds ou rebords de plateau plus frais. Ces dernières situations correspondent historiquement à la catégorie des « vins ordinaires », voués à une consommation rapide et souvent locale. Techniquement, ces vins devaient être d'un titre alcoométrique pas trop élevé, d'une bonne acidité, profil qu'il est aisé d'atteindre avec des rendements suffisamment élevés, ce qui suppose des sols fertiles, tout en étant bien drainés.

Ce type de vins, appelés « grands ordinaires » quand ils contenaient une part de cépages fins, a fait la réputation de certains vignobles bourguignons qui comptaient des villes importantes dans leurs débouchés (Paris pour l'Yonne et le Mâconnais, Lyon pour le sud du Beaujolais, Beaune et Dijon pour la Côte et le vignoble dijonnais).

• AOC Bourgogne

Second niveau d'appellation régionale, cette AOC s'applique à des vins rouges, rosés ou blancs et correspond historiquement aux vins de « qualité supérieure », sous entendu élaborés à partir de cépages fins. Dans la tradition bourguignonne, il s'agit des différentes déclinaisons du pinot (noir, gris, blanc) et du chardonnay, jadis confondu dans cette famille (Tableau 5A). Le point commun de ces cépages est leur potentiel qualitatif élevé à petit rendement.

Les vignes d'AOC Bourgogne sont implantées en général en coteau, dans les expositions les plus favorables à une maturité poussée. Cependant, il existe des différences importantes en matière de délimitation parcellaire entre les différents vignobles, selon le type de vin dominant qui y est produit.

Comme les AOC du niveau des Coteaux bourguignons, l'AOC Bourgogne est commune à toute la Bourgogne viticole. Cependant, à ce niveau s'expriment déjà les particularités locales et de nombreux vignobles se sont identifiés par une dénomination géographique complémentaire (DGC), nom qui se surajoute à celui de l'AOC. Les DGC de l'AOC Bourgogne sont de dimensions variées, correspondant à un vignoble (Hautes Côtes de Beaune, Côtes d'Auxerre...), une commune (Tonnerre, Vézelay...), ou un lieudit (Montrecul, Côte Saint-Jacques...). Elles peuvent en outre s'appliquer à une ou plusieurs couleurs de vins. Les DGC de l'AOC Bourgogne sont détaillées dans le tableau 4 et la figure 22.

Dpt	Dimension de la DGC		
	vignoble	commune	lieudit
Yonne	Tonnerre (6 communes) <i>B</i> Côtes d'Auxerre (5 communes) <i>BRr</i> Coulanges-la-Vineuse (7 communes) <i>BRr</i> Vézelay (4 communes) <i>B</i> *	Epineuil <i>Rr</i> Chitry <i>BRr</i>	Côte Saint-Jacques (commune de Joigny) <i>BRr</i>
Côte d'Or	Hautes Côtes de Nuits (19 communes) <i>BRr</i> Hautes Côtes de Beaune (29 communes dont 7 en Saône-et-Loire) <i>BRr</i> Côte d'Or (40 communes dont 4 en Saône-et-Loire) <i>BRr</i> **		La Chapelle Notre-Dame (Ladoix-Serrigny) <i>BRr</i> Le Chapitre (Chenove) <i>BRr</i> Montrecul (Dijon) <i>BRr</i>
Saône-et-Loire	Côtes du Couchois (communes) <i>R</i> Côte chalonaise (communes) <i>BRr</i>		
Rhône			

* « Vézelay » a été reconnue en AOC communale en 2016. ** « Côte d'Or » a été reconnue en DGC en 2016

Tableau 4 – Les dénominations géographiques complémentaires de l'AOC Bourgogne - couleurs de vins : B : blanc ; R : rouge ; r : rosé.

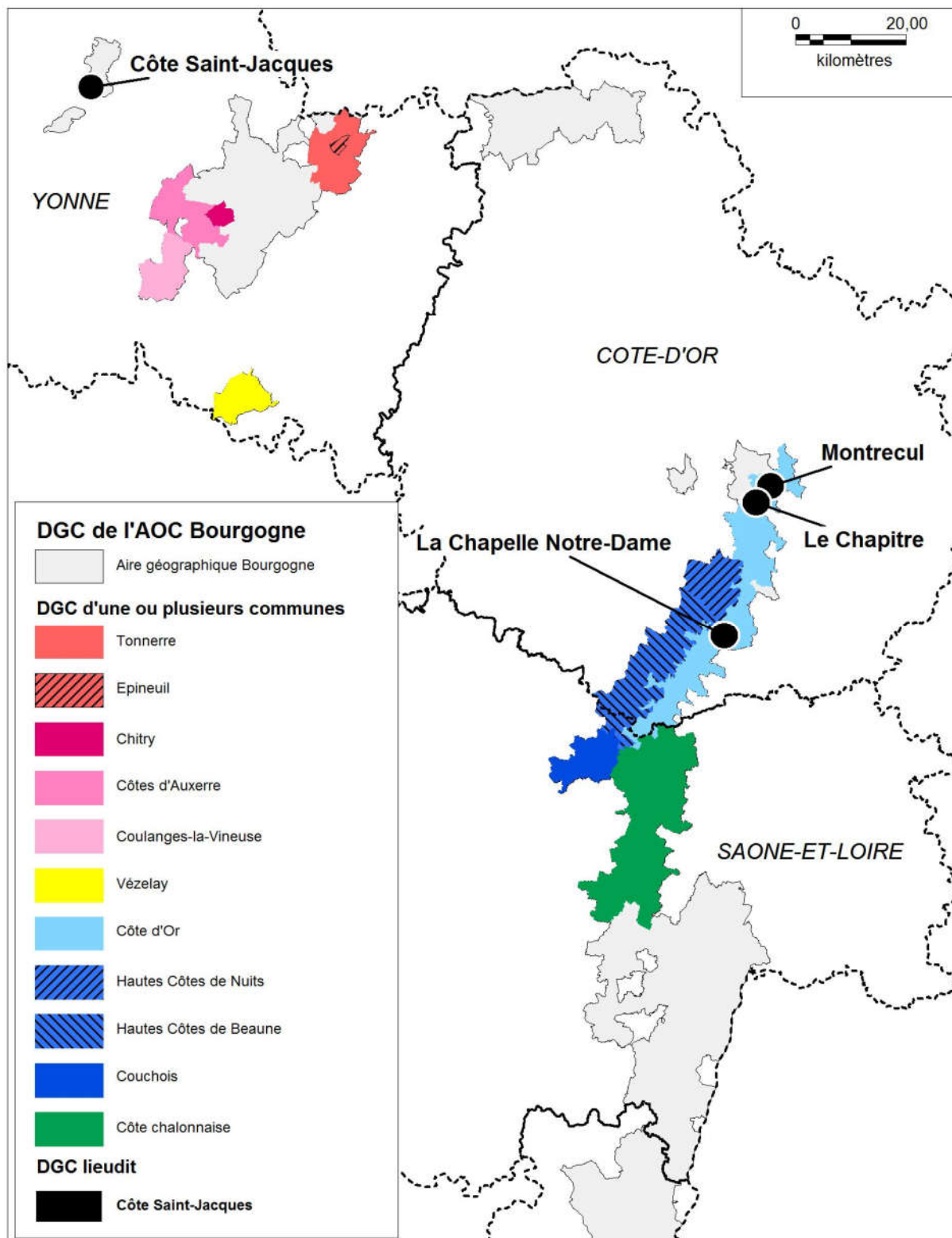


Figure 22 - Les dénominations géographiques complémentaires de l'AOC Bourgogne. Localisation et étendue territoriale

b) AOC de vins tranquilles désignant des produits spécifiques

Ces deux AOC désignent des produits originaux par leur encépagement. Ils sont néanmoins apparentés aux vins de Bourgogne puisqu'ils peuvent se replier dans l'AOC basale, « Coteaux bourguignons ».

• AOC Bourgogne aligoté

La seule appellation régionale de Bourgogne strictement mono-cépage est élaborée à partir de l'aligoté (Tableau 5A). Sa délimitation parcellaire est celle de l'AOC Coteaux bourguignons.

Historiquement, les vins d'aligoté faisaient partie de la catégorie des vins ordinaires mais leur statut est quelque peu ambigu car il donne selon la situation des parcelles des produits de classes très différentes. Aujourd'hui, il existe une AOC communale produite avec le même cépage, Bouzeron, qui peut donc se replier en AOC Bourgogne aligoté.

• AOC Bourgogne Passe-tout-grains

Cette AOC désigne des vins rouges et rosés caractérisés par un assemblage de gamay et de pinot noir, où la proportion de ce dernier est d'au moins 1/3 (Tableau 5A). L'assemblage de cépages se fait à la cuverie. Selon la terminologie ancienne, c'est un vin de « grand ordinaire » puisqu'il contient une part notable de cépage fin.

Sa délimitation parcellaire est celle de l'AOC Coteaux bourguignons.

Cépages de la Bourgogne viticole	Bourgogne			Coteaux bourguignons			Bourgogne Aligoté	Bourgogne Passe-tous-grains
	blanc	rouge	rosé	blanc	rouge	rosé	blanc	rouge
Chardonnay B	Principal	Accessoire < 15% pc	Accessoire < 15% pc	Principal	Accessoire < 10% expl < 15% pc	Accessoire < 10% expl < 15% pc		Accessoire < 15% pc
Pinot blanc B	Principal	Accessoire < 15% pc	Accessoire < 15% pc	Principal	Accessoire < 10% expl < 15% pc	Accessoire < 10% expl < 15% pc		Accessoire < 15% pc
Aligoté B				Principal	Accessoire < 10% expl	Accessoire < 10% expl	Principal	
Melon B				Principal	Accessoire < 10% expl	Accessoire < 10% expl		
Sacy B								
Pinot gris G	Accessoire < 30% expl	Accessoire < 15% pc < 30% ass	Principal	Principal	Accessoire < 10% expl < 15% pc	Principal		Accessoire < 15% pc
Pinot noir N		Principal	Principal		Principal	Principal		Principal >30% expl >30% ass
Gamay N		Accessoire AOC communales du Beaujolais < 30% expl < 30% ass si >85% ass « Bourgogne gamay »			Principal	Principal		Principal >15% expl >15% ass
César N		Accessoire pour l'Yonne < 10% expl < 50% ass	Accessoire pour l'Yonne < 10% expl < 50% ass		Principal pour l'Yonne	Principal pour l'Yonne		
Gamay de Bouze N					Accessoire < 10% expl			
Gamay de Chaudenay N					Accessoire < 10% expl			

expl : proportion des cépages accessoires, pris ensemble, sur l'ensemble des parcelles de l'exploitation destinées à la production de l'AOC.

pc : proportion des cépages accessoires, pris ensemble, autorisés en mélange de plants dans les vignes

ass : proportion des cépages, pris ensemble, dans l'assemblage final.

Tableau 5A – Récapitulation des cépages et assemblages prévus aux cahiers des charges des AOC de Bourgogne

c) AOC de vins effervescents

Ces deux AOC constituent des produits à part qui ne s'organisent pas eux-mêmes en une hiérarchie propre.

• AOC Crémant de Bourgogne

Cette AOC a été reconnue en 1975 (décret du 17 octobre 1975) pour désigner des vins blancs ou rosés effervescents obtenus par seconde fermentation en bouteille (appelée alors « méthode champenoise »). L'objectif était de proposer un vin effervescent dont la qualité supérieure émanerait de règles de vinification et d'élevage contraignantes.

Tous les cépages donnant droit à l'AOC coteaux bourguignons, plus le sacy, peuvent être utilisés, avec cependant des règles d'assemblage favorisant une bonne expression aromatique : plus d'1/3 de pinots ou chardonnay, moins de 20 % de gamay dans l'assemblage final (Tableau 5B).

Par ailleurs, la délimitation parcellaire est celle de l'AOC Coteaux bourguignons.

• AOC Bourgogne mousseux

Cette AOC désignait originellement tous les vins rouges, rosés, blancs, élaborés par seconde fermentation en bouteille dans le vignoble de Bourgogne (décret du 16 mars 1943). Elle a été restreinte aux seuls vins rouges après 1975 lors de la reconnaissance de l'AOC Crémant de Bourgogne pour les vins blancs et rosés. La méthode de vinification imposée ne s'accompagne pas de règles de production spécifiques.

L'AOC Bourgogne mousseux peut être élaborée à partir de tous les cépages autorisés dans l'AOC Coteaux bourguignons, avec cependant quelques restrictions concernant la proportion de cépages blancs (Tableau 5B).

La délimitation parcellaire est celle de l'AOC Coteaux bourguignons.

Cépages de la Bourgogne viticole	Crémant de Bourgogne *	Bourgogne mousseux	Petit Chablis, Chablis	Mâcon, Mâcon-Villages, Mâcon + DGC	Mâcon	Mâcon + DGC	Beaujolais, Beaujolais-Villages, Beaujolais + DGC	
	blanc ou rosé	rouge	blanc	blanc	rouge et rosé	rouge et rosé	blanc	rouge et rosé
Chardonnay B	obligatoire > 30% ass	Accessoire < 10% expl < 15% pc < 50% ass	Principal	Principal			Principal	Accessoire <15% pc
Pinot blanc B	obligatoire > 30% ass	Accessoire < 10% expl < 15% pc < 50% ass						
Aligoté B	facultatif	Accessoire < 10% expl < 50% ass						Accessoire <15% pc
Melon B	facultatif	Accessoire < 10% expl < 50% ass						Accessoire <15% pc
Sacy B	facultatif							
Pinot gris G	obligatoire > 30% ass	Accessoire < 10% expl < 15% pc < 50% ass						Accessoire <15% pc
Pinot noir N	obligatoire > 30% ass	Principal			Principal			Accessoire <15% pc
Gamay N	facultatif < 20% ass	Principal			Principal	Principal		Principal
César N		Principal pour l'Yonne						
Gamay de Bouze N		Accessoire < 10% expl < 50% ass						Accessoire < 10% expl < 10% ass
Gamay de Chaudenay N		Accessoire < 10% expl < 50% ass						Accessoire < 10% expl < 10% ass

* Crémant de Bourgogne - "obligatoire" : s'applique au groupe de cépages et non à chacun ; la cuvée doit contenir au moins 30% de l'un ou plusieurs de ces cépages

Tableau 5B – Récapitulation des cépages et assemblages prévus aux cahiers des charges des AOC de Bourgogne

d) Conclusion : des AOC régionales apparentées

Les AOC régionales englobent ainsi un ensemble de produits distincts dont les relations hiérarchiques sont limitées au minimum. Pour les vins tranquilles, l'unique appellation de repli est l'AOC Coteaux bourguignons. Les vins effervescents ont une existence indépendante.

Cependant, mis à part le très anecdotique sacy propre au Crémant de Bourgogne, toutes les AOC régionales déclinent la même liste de cépages : les AOC de niveau supérieur (Bourgogne, Bourgogne aligoté, Bourgogne passe-tout-grains) ont des encépagements plus restrictifs que l'AOC coteaux bourguignons. De même, les cépages utilisés pour les vins effervescents sont les mêmes que pour l'AOC Coteaux bourguignons, toujours mis à part le sacy, supprimé du cahier des charges de l'AOC Coteaux bourguignons seulement en 2011.

Les systèmes d'appellations locales (Chablisien, Mâconnais, Beaujolais), tout en gardant une certaine indépendance par rapport au système « Bourgogne », montrent toutefois leur appartenance à la Bourgogne viticole par leur encépagement commun (tableau 5B).

3. Les systèmes hiérarchiques

a) Le modèle : la Côte

C'est le dispositif hiérarchique le plus complet, qui comprend 4 niveaux d'AOC et 6 niveaux hiérarchiques en intégrant les dénominations géographiques complémentaires (DGC) (Fig. 23).

Les AOC sont définies individuellement par un cahier des charges, tandis que les DGC sont des noms de lieu prévus dans certains cahiers des charges, donc au sein d'une AOC donnée, avec en général des conditions de production plus restrictives que celles de l'AOC.

- **L'AOC Coteaux bourguignons.** En termes de délimitation parcellaire, l'AOC Coteaux bourguignons inclut toutes les autres AOC de Bourgogne. Traditionnellement, l'aire délimitée parcellaire de l'AOC Coteaux bourguignons permet aussi la production des AOC suivantes :
 - Bourgogne Aligoté, avec le seul cépage aligoté,
 - Bourgogne Passe-tout-grains, assemblage à la cuve de pinot noir pour un tiers au moins et de gamay,
 - Bourgogne mousseux, vin effervescent rouge,
 - Crémant de Bourgogne, vin effervescent blanc ou rosé.
- **L'AOC Bourgogne.** Son aire délimitée parcellaire est plus restrictive que celle de l'AOC Coteaux bourguignons.
- **Les DGC de l'AOC Bourgogne.** Pour le vignoble de la Côte, il s'agit de la DGC « Côte d'Or », qui concerne toutes les communes de la Côte et dont la délimitation parcellaire est plus restrictive que celle de l'AOC Bourgogne.

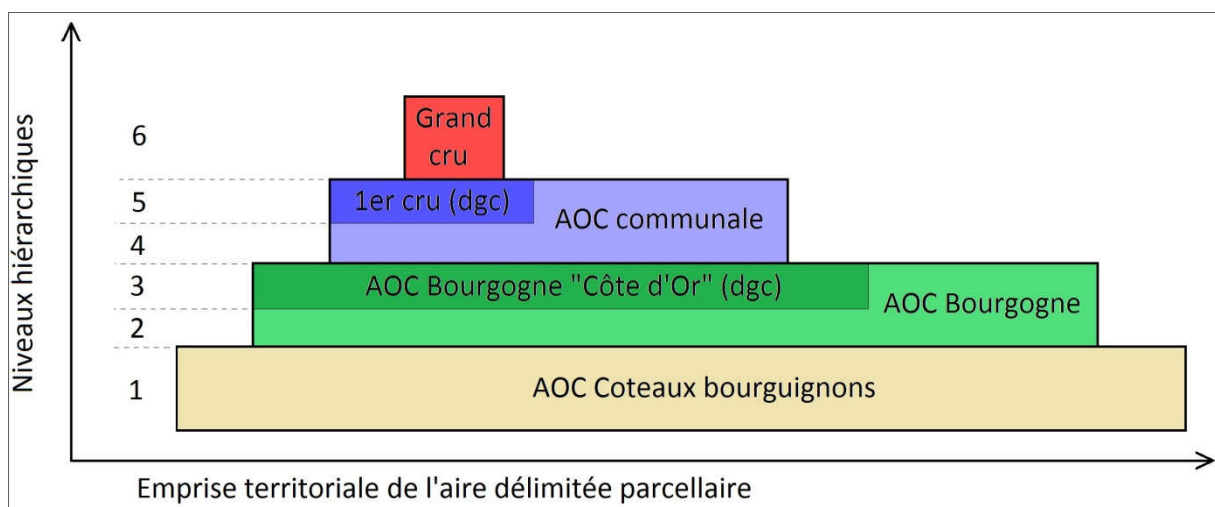


Figure 23 - Représentation de la hiérarchie des AOC et dénominations géographiques complémentaires (DGC) au sein d'une commune viticole de la « Côte d'Or »

- **Les AOC communales.** Définies à l'échelle d'une commune dont elles empruntent le nom, et souvent limitées géographiquement par les limites administratives (mais pas systématiquement ; il existe de nombreuses exceptions), elles ont en principe le même encépagement que l'AOC Bourgogne. Les AOC communales concernent selon les cas des vins blancs ou rouges, uniquement blancs, uniquement rouges, ou exceptionnellement blancs, rouges, rosés (Marsannay). Toutes les AOC communales de la Côte peuvent se replier dans la DGC « Côte d'Or ».

AOC ou DGC	Degré mini vendange (% Vol)	Rendement maxi (hl/ha)	Densité des vignes (pieds/ha)
Chambertin Grand cru	11.5	42	9000
1 ^{er} cru	11	48	9000
Gevrey-Chambertin	10.5	50	9000
Bourgogne Côte d'Or	10.5	58	9000
Bourgogne	10.2	60	5000
Coteaux bourguignons	10	64	5000

Tableau 6 : Hiérarchisation de quelques conditions de production des AOC de la commune de Gevrey-Chambertin (conditions s'appliquant aux vins rouges).

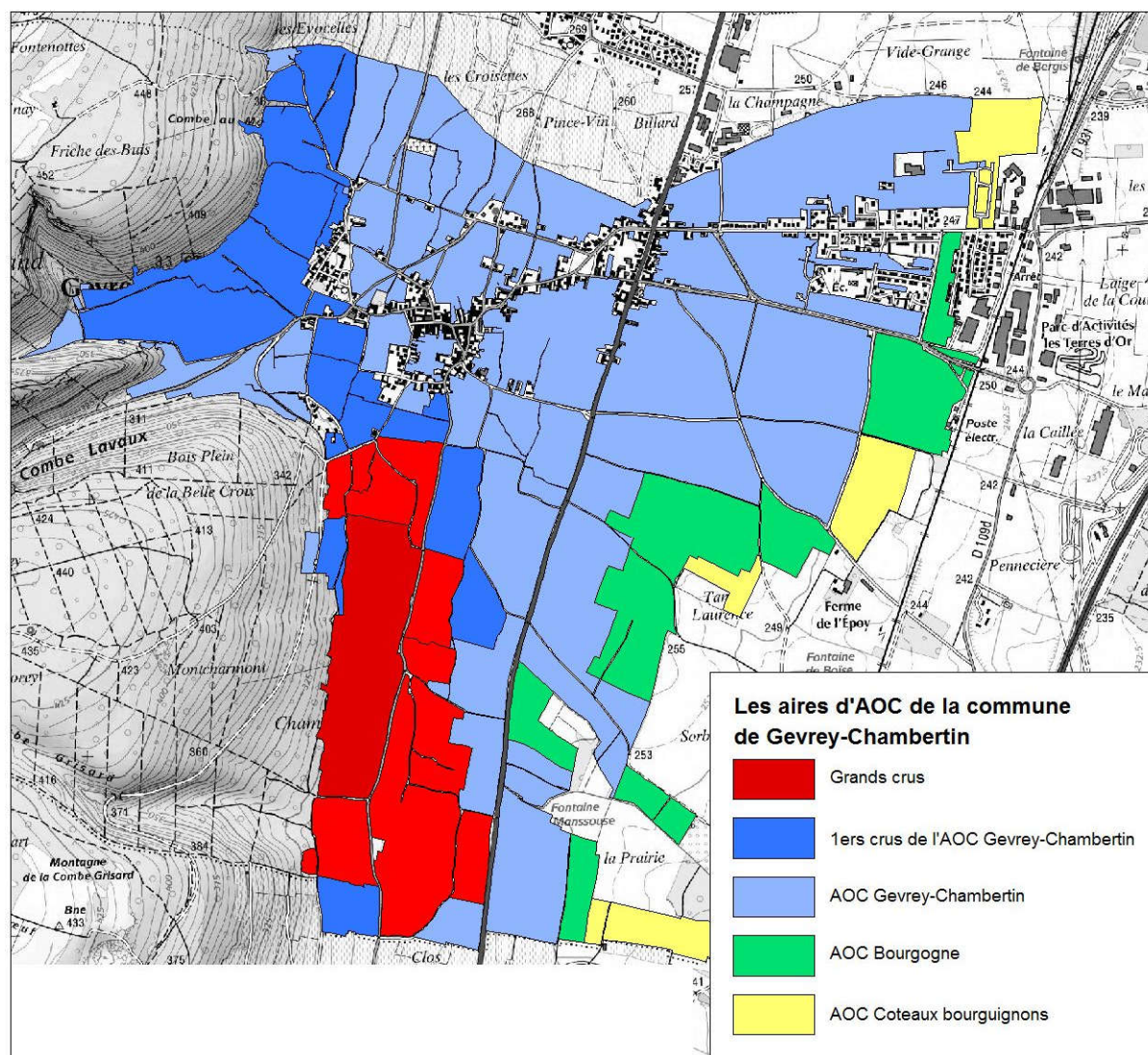


Fig.24 - Carte des AOC de Gevrey-Chambertin (la DGC « Côte d'Or » n'a pas été représentée).

- **Les 1ers crus, DGC des AOC communales.** Pour la plupart des AOC communales de la « Côte d'Or », le cahier des charges prévoit la possibilité d'utiliser la mention « premier cru », associée ou non au nom d'un climat spécifiquement délimité (climat : nom d'usage équivalent le plus souvent, mais pas toujours, à un lieudit cadastral). Les noms de « climat » pouvant être associés à la mention « premier cru » sont listés dans le cahier des charges. Ces DGC peuvent s'appliquer à une ou les deux couleurs de vins de l'AOC communale.
- **Les AOC de niveau « grand cru ».** Elles sont définies à l'échelle d'un lieudit cadastral, ou selon la tradition bourguignonne, d'un « climat ». L'encépagement est le même que celui de l'appellation Bourgogne, mais les grands crus sont souvent limités à une seule couleur de vin. Il existe des DGC au sein de la seule AOC Corton, sans conditions de production particulières hors de l'origine cadastrale.

La hiérarchie implicite découlant de l'emboîtement des aires délimitées parcellaires est confortée par une hiérarchie des règles de production, plus contraignantes vers le haut de l'échelle. Ainsi, une appellation du haut de la pyramide, étant territorialement incluse dans les niveaux inférieurs et ayant des règles de production plus restrictives, peut se replier dans chacun des niveaux inférieurs. Les vins de l'AOC Chambertin (grand cru) peuvent ainsi se replier en 1^{er} cru, mais aussi en AOC Gevrey-Chambertin. Cette appellation peut elle-même se replier en AOC Bourgogne Côte d'Or, en AOC Bourgogne puis enfin en AOC Coteaux bourguignons.

Il s'agit d'une hiérarchie pyramidale au sens strict, puisque ce principe de double gradient territorial et de règles de production n'admet pas d'exceptions (Tableau 6, Figures 23, 24).

Ce dispositif hiérarchique est commun à la Bourgogne viticole, même s'il est en général incomplet, les niveaux supérieurs manquant le plus souvent.

Par ailleurs, toutes les régions de la Bourgogne viticole n'ont pas fait l'objet de délimitations parcellaires des AOC régionales. Cette anomalie fait que le système n'est en réalité pas applicable à tous les vignobles de Bourgogne. Elle devrait être rétablie dans les meilleurs délais et le système s'appliquera alors parfaitement.

b) *Le Chablisien*

Le vignoble chablisien, historiquement consacré à la production de vins blancs à base de chardonnay, est organisé selon un système hiérarchique à 3 AOC et 4 niveaux (Figure 25) :

- L'AOC Petit Chablis,
- L'AOC Chablis,
- Les 1^{ers} crus, DGC de l'AOC Chablis
- L'AOC Chablis Grand cru + DGC

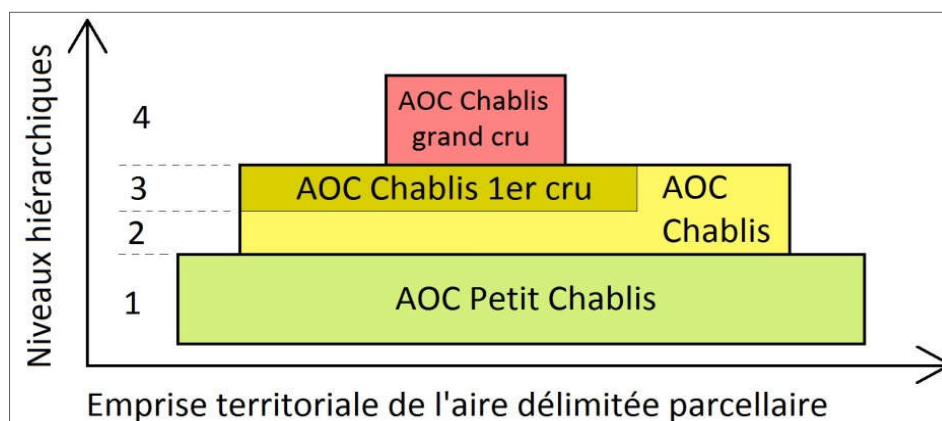


Fig.25 : Représentation de la hiérarchie des AOC et dénominations géographiques complémentaires (DGC) dans le vignoble chablisien

Les DGC de l'AOC Chablis grand cru ne représentent pas un niveau supplémentaire car elles englobent l'ensemble du territoire classé et n'ont pas de conditions de production restrictives.

A ce détail près, le dispositif correspond donc à une hiérarchie pyramidale stricte mais du fait de l'absence de délimitations parcellaires des AOC régionales de Bourgogne dans le vignoble chablisien, il est impossible de préciser les relations entre les deux systèmes.

c) Le Mâconnais

Le Mâconnais est une région au territoire hétérogène et aux vocations viticoles diverses. L'aire géographique actuelle a été définie au cours du XX^e siècle sur des bases administratives : c'est l'arrondissement de Mâcon qui constitue l'enveloppe des vins de Mâcon. On y trouve des secteurs historiquement principalement consacrés à la production de vins blancs, centre et sud, des secteurs spécialisés dans la production de vins rouges à partir du gamay, ouest, sud, et la région de Tournus qui produisait plutôt des Bourgogne rouges à partir du pinot noir.

La hiérarchie actuelle combine ces trois facettes distinctes du Mâconnais. Lors de la délimitation parcellaire des années 1990, les experts ont proposé des aires délimitées parcellaires combinant le système mâconnais et le système bourguignon (Fig. 4).

Pour les vins blancs, il existe ainsi 4 niveaux hiérarchiques :

- L'AOC Mâcon
- L'AOC Mâcon suivie de la mention « Villages »
- L'AOC Mâcon suivie d'une DGC (nom d'une commune ; pour une commune donnée, les aires délimitées Mâcon-Villages et Mâcon-DGC sont confondues).
- Les AOC communales

Il faut noter que pour 4 des 5 AOC communales, une démarche de reconnaissance de premiers crus est en cours. Il y aura donc prochainement 5 niveaux hiérarchiques.

Pour les vins rouges, Deux niveaux seulement sont différenciés :

- L'AOC Mâcon
- L'AOC Mâcon suivie d'une DGC (nom d'une commune ; pour une commune donnée, les aires délimitées Mâcon et Mâcon-DGC sont confondues)

Territorialement, l'aire Mâcon-rouge est plus large que l'aire Mâcon. De ce fait, certains secteurs peuvent produire uniquement du Mâcon rouge. Il s'agit en général de territoires au substrat granitique.

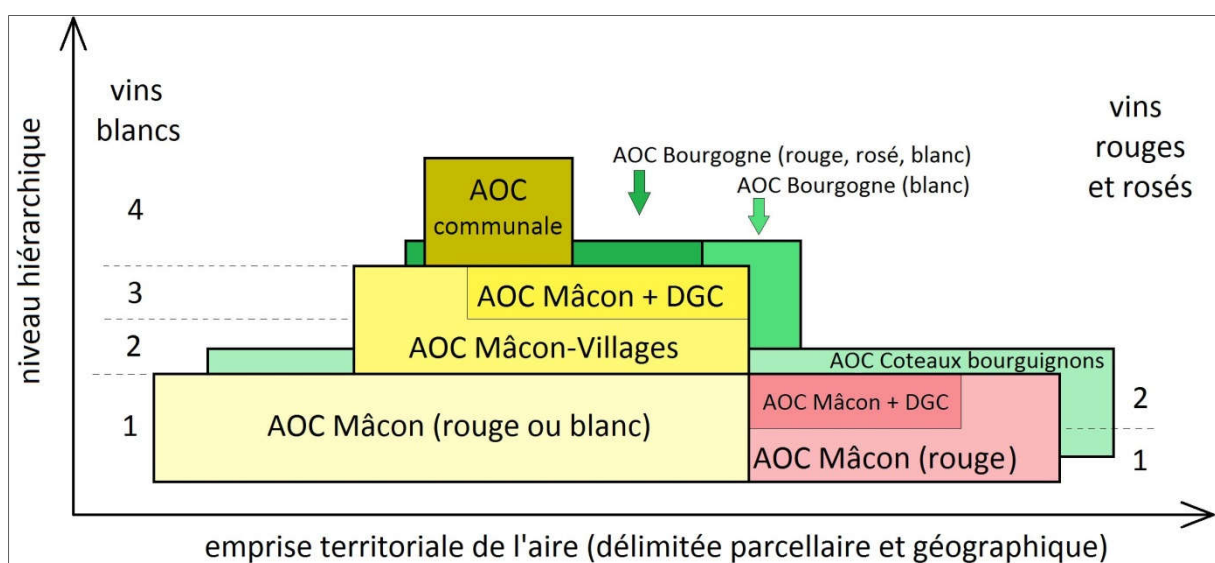


Fig.26 - Représentation de la hiérarchie des AOC et dénominations géographiques complémentaires en Mâconnais

La hiérarchie d'ensemble peut être précisée par la corrélation avec les AOC régionales de Bourgogne.

- La délimitation parcellaire de l'AOC Coteaux bourguignons est confondue avec celle de l'AOC Mâcon (aire Mâcon + aire Mâcon rouge). Un vin issu de cette aire pourra donc être indifféremment revendiqué en Mâcon ou en Coteaux bourguignons.
- L'aire d'AOC Bourgogne est confondue avec l'aire délimitée de l'AOC Mâcon-Villages. Un vin blanc pourra ainsi être revendiqué en AOC Macon-Villages (ou Mâcon + DGC le cas échéant) ou Bourgogne ; un vin rouge de pinot noir sera du Bourgogne et pourra se replier en Mâcon rouge ou Coteaux bourguignons.

Cependant, certains secteurs de l'aire délimitée Mâcon-Villages sont impropres à la production de Bourgogne rouge (sols limoneux profonds et décarbonatés). La délimitation en a tenu compte et l'aire délimitée pour l'AOC Bourgogne rouge, limitée aux sols calcaires, est sur certaines communes plus réduite que l'aire délimitée Bourgogne blanc.

d) Le Beaujolais

La hiérarchie locale est orientée vers la production principale du Beaujolais, les vins rouges à base de gamay. 3 niveaux sont présents (Fig.27) :

- L'AOC Beaujolais
- L'AOC Beaujolais suivie de la mention « Villages » ou d'une DGC (nom d'une commune ; pour une commune donnée, les aires délimitées Beaujolais-Villages et Beaujolais-DGC sont confondues)
- Les AOC communales

La production de Beaujolais blanc, marginale, s'inscrit dans cette hiérarchie. Il n'existe pas de vins blancs en AOC communale.

Les AOC régionales de Bourgogne n'ont jamais été délimitées au niveau parcellaire dans le Beaujolais. De ce fait, on ne peut établir de correspondance territoriale entre les deux systèmes. Néanmoins, le cahier des charges de l'AOC Bourgogne prévoit la possibilité de revendiquer sous le nom « Bourgogne Gamay » les vins issus des aires délimitées des 10 AOC communales du Beaujolais. On peut dans ce cas particulier poser une équivalence entre ces appellations.

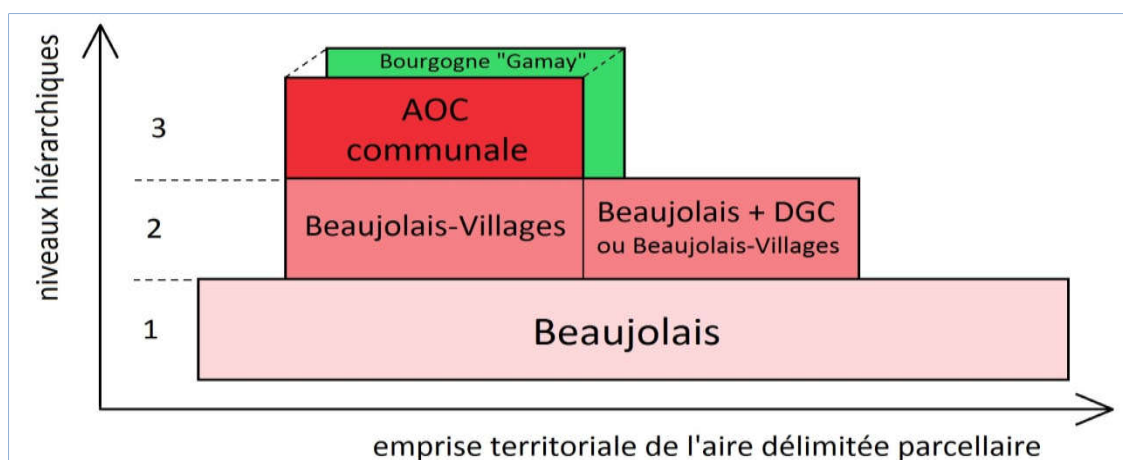


Fig.27 - Représentation de la hiérarchie des AOC et dénominations géographiques complémentaires (DGC) en Beaujolais

4. Les replis et changements d'appellation.

Le passage d'une appellation à l'autre est possible, après récolte si l'ensemble des conditions de production de l'AOC de destination sont respectés (Dossier présenté en Commission permanente du Comité national des vins et eaux de vie..., 2016-CP303). La délimitation n'est donc qu'une des conditions de production qui conditionnent les replis. Si ce principe est toujours respecté au sein d'un système hiérarchique, par contre, le problème est nettement plus complexe entre des AOC appartenant à deux systèmes distincts. Ainsi, l'AOC Chablis ne peut se replier en AOC Bourgogne car le degré minimal ne le permet pas (AOC Chablis : 10° Vol ; AOC Bourgogne (vins blancs) : 10,5 °Vol). Cependant, un premier cru de Chablis pourrait se replier puisque cette condition est respectée (degré minimal 10,5 ° Vol).

5. Conclusion : des identités distinctes soutenues par les noms locaux

La coexistence partiellement harmonisée entre 4 systèmes hiérarchiques distincts au sein de la Bourgogne viticole est le reflet de la diversité des traditions viticoles. En effet, ces systèmes se sont implicitement mis en place dès le début de la normalisation des appellations après 1919, par les jugements qui ont consacré les divers noms de crus. Chablis, Mâcon, le Beaujolais, tout en s'affirmant dès le début du XXe siècle comme composantes de la Bourgogne viticole, préservent leur particularités par la protection de leurs dénominations locales et ne se fondent jamais dans la production régionale. Chacun de ces vignobles se réclame de la Bourgogne tout en cultivant son originalité.

C. Les vinifications bourguignonnes

À l'image de ses cépages et de son territoire, la Bourgogne viticole est marquée non pas par un type de vinification caractéristique et emblématique mais par de multiples pratiques et itinéraires de vinification plus ou moins aisés à inscrire géographiquement¹³.

Pour les vins blancs tout d'abord, il est difficile d'établir un ou plusieurs types de vinifications spécifiques à la Bourgogne ou à l'un de ses vignobles. En termes de pratiques, l'un des éléments les plus significatifs est sans doute la différence historique observée entre les vins de Saône-et-Loire et de l'Yonne d'une part, et ceux de la Côte d'Or d'autre part.

Nous notons ainsi traditionnellement pour les premiers un recours quasi-inexistant à l'élevage en fûts et des vinifications en cuves, assez courtes. Ce type d'itinéraire est au moins en partie à mettre en lien avec les débouchés commerciaux de ces vignobles et à des niveaux de valorisation assez bas pour leurs vins. Il s'agit donc de vinifications peu coûteuses, permettant une mise en marché rapide des vins. La rareté historique du recours aux fûts est à relativiser depuis une vingtaine d'années, particulièrement dans le Chablisien, où leur utilisation s'est largement développée.

À l'inverse de ces deux départements, la Côte d'Or se démarque traditionnellement par un usage beaucoup plus répandu et large du fût et par des élevages sur lies, plus longs. Ce type de vinification correspond à des produits destinés davantage à la garde, caractérisés par une plus grande complexité aromatique et à des coûts de production et des niveaux de valorisation plus élevés. Au sein du département, un village se démarque, Puligny-Montrachet, caractérisé traditionnellement par un très faible recours aux fûts, du fait de l'absence de caves creusées dans les domaines, en raison d'une nappe phréatique très proche du sol.

La comparaison des espaces Beaujolais et Mâconnais ne fait pas ressortir de véritables tendances différenciant les deux vignobles pour les vins blancs.

Au-delà de ces éléments, les principales caractéristiques relevées en matière de vinification des vins blancs à l'échelle de la Bourgogne viticole, notamment du Chardonnay, ne permettent pas réellement

¹³ L'analyse proposée sur les vinifications bourguignonnes a été établie à partir d'un entretien de deux professeurs en œnologie de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon, Michèle Guilloux-Bénatier et Hervé Alexandre, réalisé le 9 février 2017 dans les locaux de l'IUVV.

de mettre en évidence de traits ou de profils types propres à certains vignobles à l'intérieur de son périmètre ou entre la région et d'autres régions viticoles nationales ou internationales. Ainsi, des aspects tels que le contrôle des températures lors des fermentations (18 à 20°C), la clarification des moûts, l'usage limité du dioxyde de soufre, s'ils sont largement observés et se sont développés de manière privilégiée en Bourgogne, sont aujourd'hui diffusés à une grande échelle au sein des différents vignobles de Chardonnay. De la même façon, des tendances telles que le développement du recours aux levures indigènes ou la fermentation alcoolique à basse température, actuellement attestés, relèvent davantage de phénomènes de différenciations individuelles, de stratégies de domaines, tant en Bourgogne que dans d'autres vignobles, et non de tendances structurelles collectives propres à la région ou à l'un ou plusieurs de ses vignobles.

Pour les vins rouges, un constat général similaire sur la diversité des itinéraires de vinification ressort là encore. Ainsi, au-delà de certains marqueurs observés traditionnellement en Bourgogne, parfois initiés prioritairement dans la région et aujourd'hui retrouvés bien au-delà de ses frontières (ainsi en est-il de la chaptalisation, de la macération pré-fermentaire à froid, de la préférence pour le pigeage sur le remontage), le bilan est avant tout celui d'une grande diversité dans les pratiques, s'inscrivant de nouveau dans une logique de distinction individuelle (par exemple éraflage vs grappes entières). De ce point de vue, il est important de souligner que la diversité évoquée transcende largement la hiérarchie des AOC et que les itinéraires distincts se retrouvent aux différents niveaux de celle-ci. Aussi, dans une même AOC communale, par exemple, nombre d'itinéraires coexistent, parfois très différents.

Un réel point de différenciation interne au sein de la Bourgogne viticole existe tout de même et renvoie à la fois à une distinction territoriale et surtout de cépages. Il concerne assez logiquement les situations différentes associées d'une part au Pinot noir et d'autre part au Gamay noir à jus blanc. Par extension, ce phénomène distingue assez nettement la zone Beaujolaise du reste de la Bourgogne viticole. Le constat établi précédemment sur la diversité des pratiques et itinéraires de vinification porte ainsi essentiellement sur les vins et zones de Pinot noir. Pour l'espace Beaujolais et le Gamay, un double phénomène de distinction doit être mis en avant. Il concerne tout d'abord le mode de vinification spécifique, propre à l'espace et au cépage, observé traditionnellement, à savoir la macération semi-carbonique. Vinification identitaire du vignoble, celle-ci connaît un très net recul sur la dernière décennie, avec un développement massif de la thermovinification (estimé désormais à 50 à 60% des producteurs). Nous observons donc, pour ce vignoble, une distinction historique par rapport au reste de la Bourgogne viticole, doublée ces dernières années d'une transformation fondamentale du mode de vinification. Ce processus ne débouche pas sur un rapprochement des pratiques rencontrées dans les autres entités territoriales de la région mais à l'affirmation d'une nouvelle voie, toujours très distincte du reste du vignoble.

VI. La production des AOC régionales

Le décret du 11 décembre 1989, en définissant précisément la liste des communes des aires géographiques des AOC régionales de Bourgogne, fixe le nouveau visage de la Bourgogne viticole. Les cépages fins se localisent désormais presque exclusivement dans les communes AOC, les vignobles résiduels, souvent d'hybrides, se raréfient et perdent des surfaces.

A. Répartition géographique de l'encépagement

1. Les sources

Il est impossible d'avoir des données spatialisées exhaustives et fiables avant 1961. Jullien en 1816 donne des surfaces en production par département ou petite région, mais les cépages cités portent des noms locaux, parfois fantaisistes, et difficiles à relier à la nomenclature actuelle. Les auteurs postérieurs (Lavalle, Morelot, Danguy, Vermorel, Guyot,...) soit se limitent à une partie du territoire bourguignon, soit ne cherchent pas à fournir des données précises. Il est donc apparu inutile de tenter une reconstitution spatialisée des vignobles antérieurs à la seconde moitié du XX^e siècle.

L'inventaire de l'IVCC donne un panorama exhaustif des vignes présentes en 1961. C'est le premier inventaire réellement fiable, fait à une époque où la viticulture productrice de vins de table était encore bien présente sur l'ensemble du territoire. L'enregistrement des surfaces, globales et pour les 4 principaux cépages de Bourgogne, par commune sur l'ensemble des 4 départements de la Bourgogne viticole donne un panorama précis et comparable avec les données postérieures.

Il n'a pas été possible de reconstituer les données d'encépagement entre 1961 et 2000, qui n'existent probablement plus qu'en archive départementale.

A partir de l'année 2000, les extractions annuelles de l'encépagement du CVI sont disponibles. Les années 2000, 2010, 2015 ont été exploitées.

Le choix des 4 années 1961, 2000, 2010, 2015 permet ainsi de mettre en évidence les tendances de l'évolution de la Bourgogne viticole, à long terme mais aussi lors des dernières années, où des bouleversements importants se produisent.

2. Evolutions des surfaces en vigne

La synthèse par département montre des évolutions modérées des surfaces, toutes vignes confondues, avec cependant des disparités (Figure 28). Le département de l'Yonne voit son vignoble croître constamment depuis 1961 (+ 55 %) tandis que le Rhône, après un maximum atteint en 2000 a subi une forte diminution en l'espace de 15 ans (5000 hectares, soit -22 %). Côte d'Or et Saône-et-Loire varient beaucoup plus faiblement (environ 5 % de variation de surface, en plus pour la Côte d'Or, en moins pour la Saône-et-Loire entre 1960 et 2000).

Une analyse plus fine par commune montre des évolutions plus importantes à l'échelle locale. Le paysage général a beaucoup évolué entre 1961 et 2015 (Figure 29). La seconde moitié du XX^e siècle voit la disparition progressive de la production de vins de consommation courante, en grande partie familiale, répartie très largement sur tout le territoire. La vigne disparaît quasiment des plateaux du seuil de Bourgogne, de la Puisaye, du Morvan, régresse fortement dans la Plaine de Bresse et la vallée de la Saône, pour se concentrer dans les régions d'AOC. La plaine de Beaune en particulier, à la limite entre Côte d'Or et Saône-et-Loire, a perdu d'importantes surfaces. La vigne régresse aussi dans le sud du département du Rhône, hors de la Bourgogne viticole (Coteaux du Lyonnais).

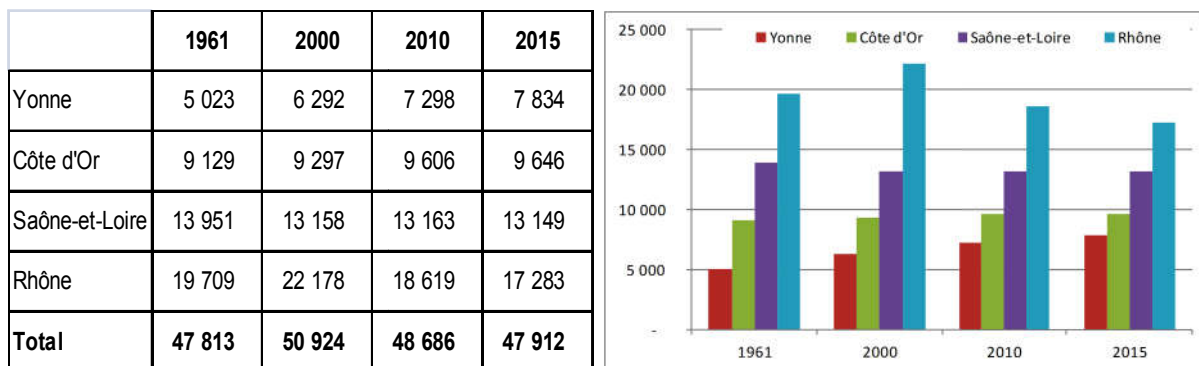


Figure 28 - Evolution des superficies plantées en vigne par département (surfaces en hectares).

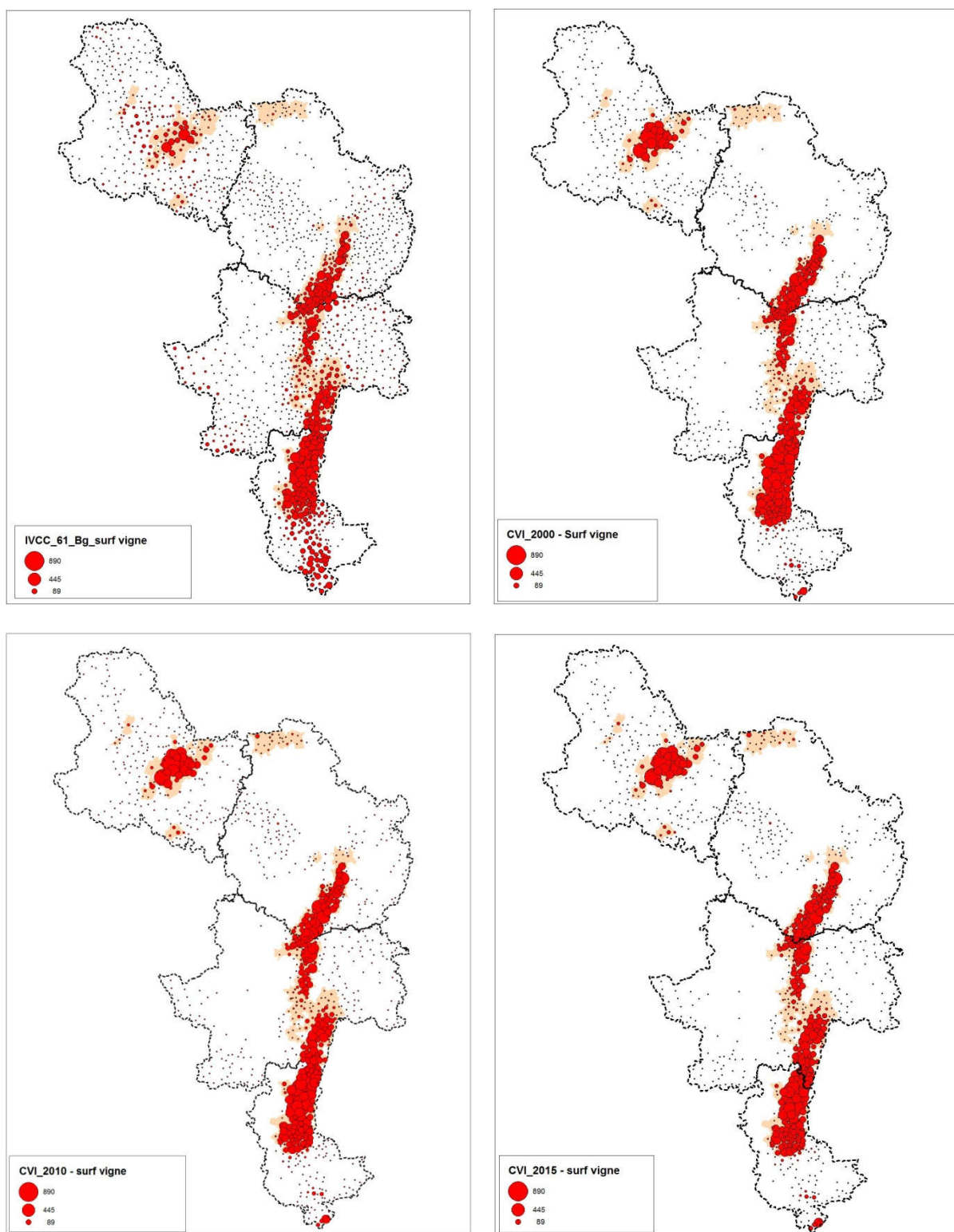


Figure 29 - Cartographie des superficies plantées par commune sur le territoire de la Bourgogne viticole. Années 1961, 2000, 2010, 2015.

Le vignoble d'AOC croît en surface, sauf dans le Châtillonnais et dans l'ouest et le nord du Mâconnais où il se restreint. Dans l'Yonne, le vignoble chablisien se développe très fortement tandis que ses voisins de Saint-Bris et Tonnerre croissent aussi, mais plus discrètement. En Côte d'or, la Côte et les Hautes Côtes de Nuits voient un fort développement. C'est aussi le cas en Saône-et-Loire pour la Côte chalonnaise et le nord du Mâconnais. Enfin, dans le Rhône, le sud du Beaujolais se densifie.

A partir des années 2000, les évolutions apparaissent moins nettement en cartographie globale. Le vignoble est relocalisé sur les zones AOC et désormais, les variations sont internes à chaque vignoble. La cartographie ne permet pas d'analyser ce niveau, qui sera développé par ailleurs, dans le chapitre sur la description des vignobles de Bourgogne.

On peut cependant noter qu'en plus des zones AOC qui semblent globalement stables, la région de l'Auxois, dont une partie bénéficie de l'IGP « Coteaux de l'Auxois », maintient une production qui sans être importante en volume, témoigne d'une persistance des usages viticoles.

En presque 60 ans, le paysage viticole bourguignon a considérablement changé, avec les mutations des usages sociaux et économiques. La production de vins ordinaires orientée vers une consommation domestique ou une consommation locale, presque générale sur le territoire, a disparu et le vignoble s'est concentré sur les régions à production économiquement reconnue. Ces secteurs, classés en AOC, n'ont en revanche subi que peu de mutations, limitées en général à une régression relative ou, plus souvent, un développement progressif. Le paysage de 1961 est le dernier témoin d'une viticulture populaire où la vigne était partie intégrante du tissu rural, au temps d'une agriculture vivrière. Ce vignoble a disparu avec l'évolution de la consommation d'une part, du modèle agricole d'autre part. Au cours de décennies suivantes s'installe un modèle de viticulture de production, axée sur des produits de haute qualité, que seules certaines régions favorisées peuvent produire.

3. Evolution des surfaces des 4 cépages principaux

a) Chardonnay

La carte de 1961 (Figure 30) montre que le chardonnay est concentré sur 3 zones restreintes : Chablis, le sud de la Côte de Beaune (Meursault et Puligny-Montrachet principalement) et enfin le sud du Mâconnais. Il est présent dans les autres régions, mais de manière très dispersée, avec des surfaces un peu plus importantes dans la Côte chalonnaise (Montagny, Rully).

Les évolutions récentes ne montrent pas de bouleversements notables. Les surfaces augmentent dans les régions traditionnelles et Montagny, au sud de la Côte chalonnaise, se développe nettement. Chablis cependant montre une forte augmentation, masquant partiellement le développement des communes de l'Auxerrois voisines. Il faut aussi noter la forte augmentation des surfaces de chardonnay dans le Beaujolais entre 2000 et 2010, qui se poursuit en 2015. Le Châtillonnais, presque dépourvu de chardonnay en 1961, progresse doucement mais constamment. Le petit vignoble de Vézelay suit une évolution identique.

D'une manière générale, les régions où le chardonnay est notablement présent sont des vignobles historiquement spécialisés en vins blancs qui confortent de nos jours cette vocation.

b) Pinot noir

En 1961, le pinot noir est le cépage de prédilection de 3 régions contiguës : la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, le nord de la Côte chalonnaise (Figure 31). On peut percevoir aussi un petit pôle dans le département de l'Yonne, Irancy qui a déjà une certaine réputation.

Dans les périodes plus récentes, les surfaces augmentent fortement sur les vignobles historiques. De nouveaux pôles apparaissent entre 1961 et 2000 et se développent modérément par la suite : près d'Irancy, le vignoble des Côtes d'Auxerre, et la commune d'Epineuil dans le Tonnerrois. On peut y ajouter la renaissance du minuscule vignoble de Joigny, au nord de l'Yonne. D'autres régions se plantent plus progressivement : le Châtillonnais, le sud de la Côte chalonnaise et le cœur du Mâconnais (il s'agit principalement d'un secteur connu sous le nom de « Vallée des caves », grande dépression allongée où le vignoble est associé à la présence de plusieurs caves-coopératives). Plus récemment se développe un îlot dans le sud du Beaujolais.

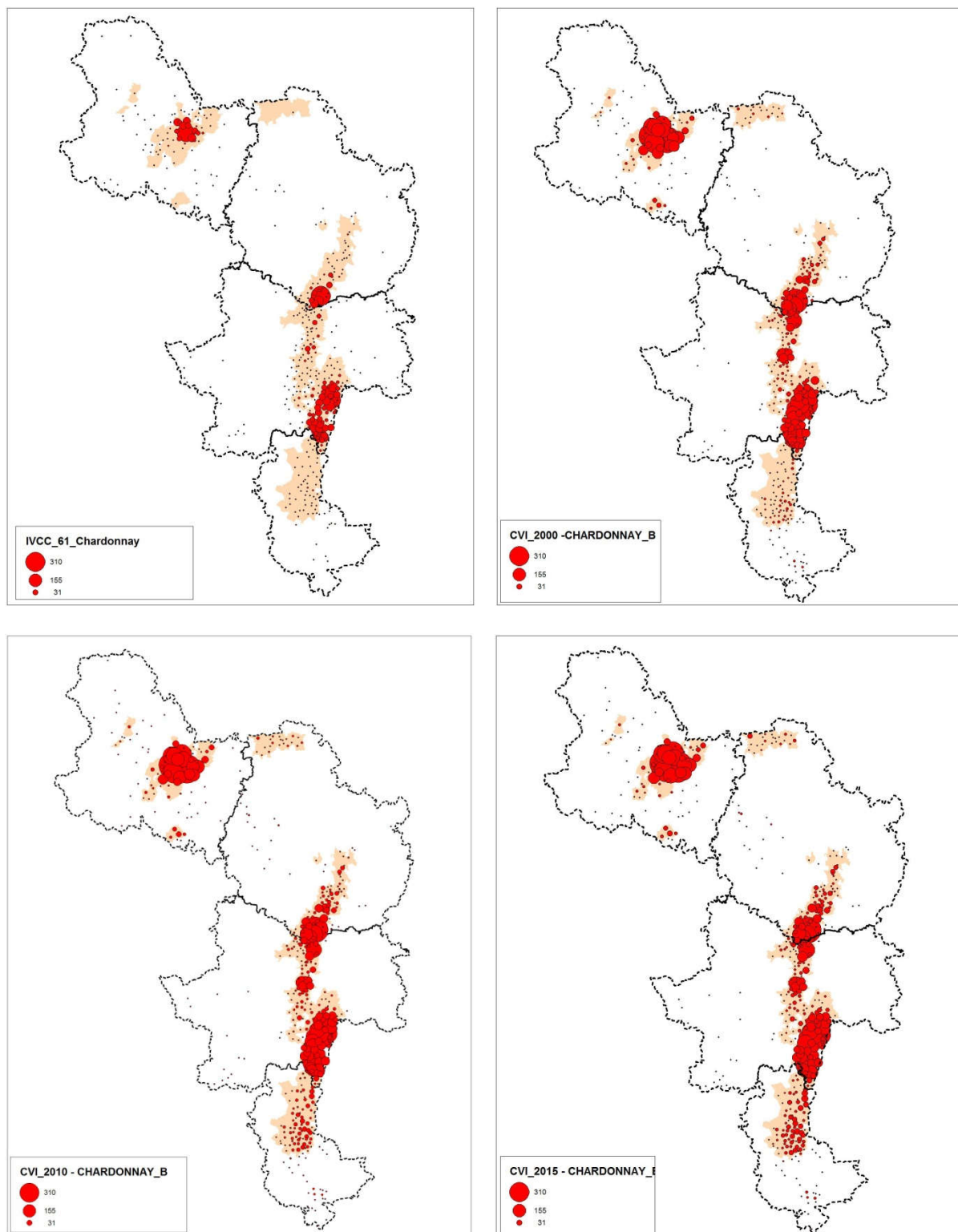


Figure 30 - Cartographie des superficies de chardonnay par commune sur le territoire de la Bourgogne viticole. Années 1961, 2000, 2010, 2015.

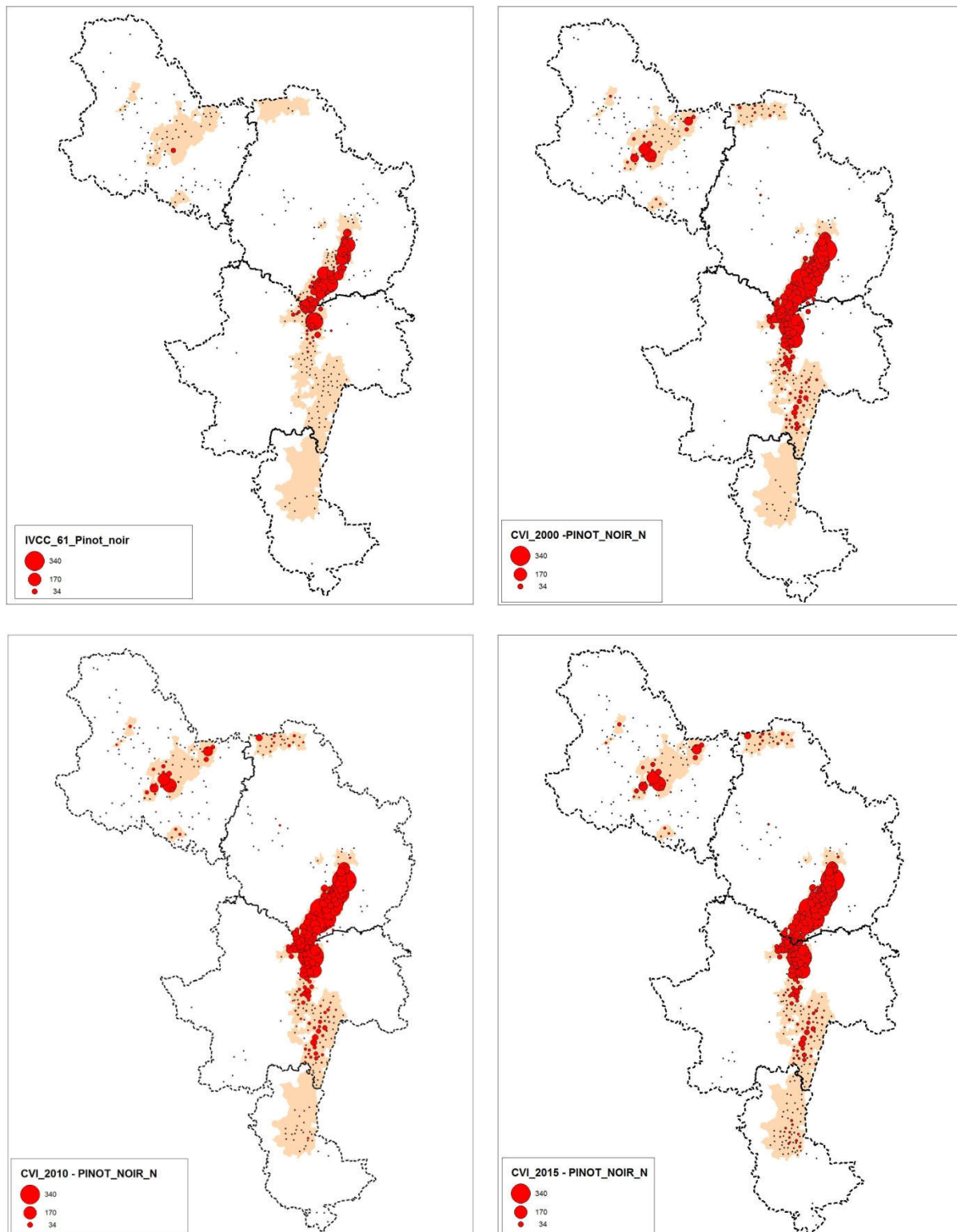


Figure 31 - Cartographie des superficies de pinot noir par commune sur le territoire de la Bourgogne viticole. Années 1961, 2000, 2010, 2015.

A l'origine plutôt spécifique de la Côte, le pinot noir s'est donc diffusé au cours du temps sur l'ensemble des régions composant la Bourgogne viticole, sans pour autant s'imposer partout.

c) Gamay

Le gamay a longtemps été le cépage emblématique des vins ordinaires de Bourgogne, présent dans toutes les régions viticoles, tant en AOC qu'en vin de consommation courante. La carte de 1961 en témoigne (Figure 32). Seules les régions notoirement inaptées à la viticulture en sont dépourvues : Puisaye, plateaux du seuil de Bourgogne, Morvan, plain de Bresse. Son statut de cépage fin se limite au Beaujolais, où il représente d'importantes surfaces.

Bien présent au sud du Beaujolais en 1961, il régresse fortement alors que le Beaujolais voit ses surfaces s'accroître jusqu'en 2000. La crise du beaujolais, qui atteint son paroxysme à la fin des années 2000, se manifeste par une diminution des surfaces en vignoble, surtout dans le sud.

Partout ailleurs, le gamay régresse régulièrement, jusqu'à presque disparaître de certains secteurs traditionnels (Yonne, Auxois, ouest de la Saône-et-Loire). Il régresse très fortement dans la Côte et les Hautes Côtes.

Le gamay a au cours du temps changé de statut, de cépage de base des vins ordinaires, il est devenu un cépage mineur à l'exception notable du Beaujolais où il a conforté, malgré les aléas récents, sa position de cépage principal pour la production d'AOC.

d) Aligoté

L'aligoté n'a jamais représenté de superficies importantes, mais il occupait historiquement une position intermédiaire entre cépages fins et cépages ordinaires. Productif en piémont sur sol fertile, il donne des vins fins en coteau.

Sa répartition géographique rappelle celle du pinot noir (Figure 33) : principalement présent sur la Côte et dans les hautes Côtes, la Côte chalonnaise, bien implanté par ailleurs dans l'Auxerrois (Saint-Bris et dans une moindre mesure Chitry et certaines communes du Chablisien). Il est présent de manière éparpillée dans l'ensemble du Mâconnais. Il est par contre quasiment absent du Beaujolais et du Chatillonnais.

Après 1961, les superficies diminuent en général, à l'exception du noyau de Saint-Bris où il se développe assez fortement. Le sud de la Côte chalonnaise et le Mâconnais restent des secteurs non négligeables. Pour ces dernières régions, il semble qu'il ait trouvé une niche sur les sols acides, régressant ailleurs sous la pression du chardonnay. Par ailleurs, il est à un débouché important avec le Crémant de Bourgogne (Saint-Bris, Saône-et-Loire).

L'aligoté garde aujourd'hui encore sa position inconfortable de cépage « semi-fin », reconnu en AOC communale à Bouzeron, donnant des vins reconnus dans l'Auxerrois, mais restant un cépage à forte production, destiné au « Kir », dans la Côte, ou voué à l'assemblage dans le Crémant de Bourgogne.

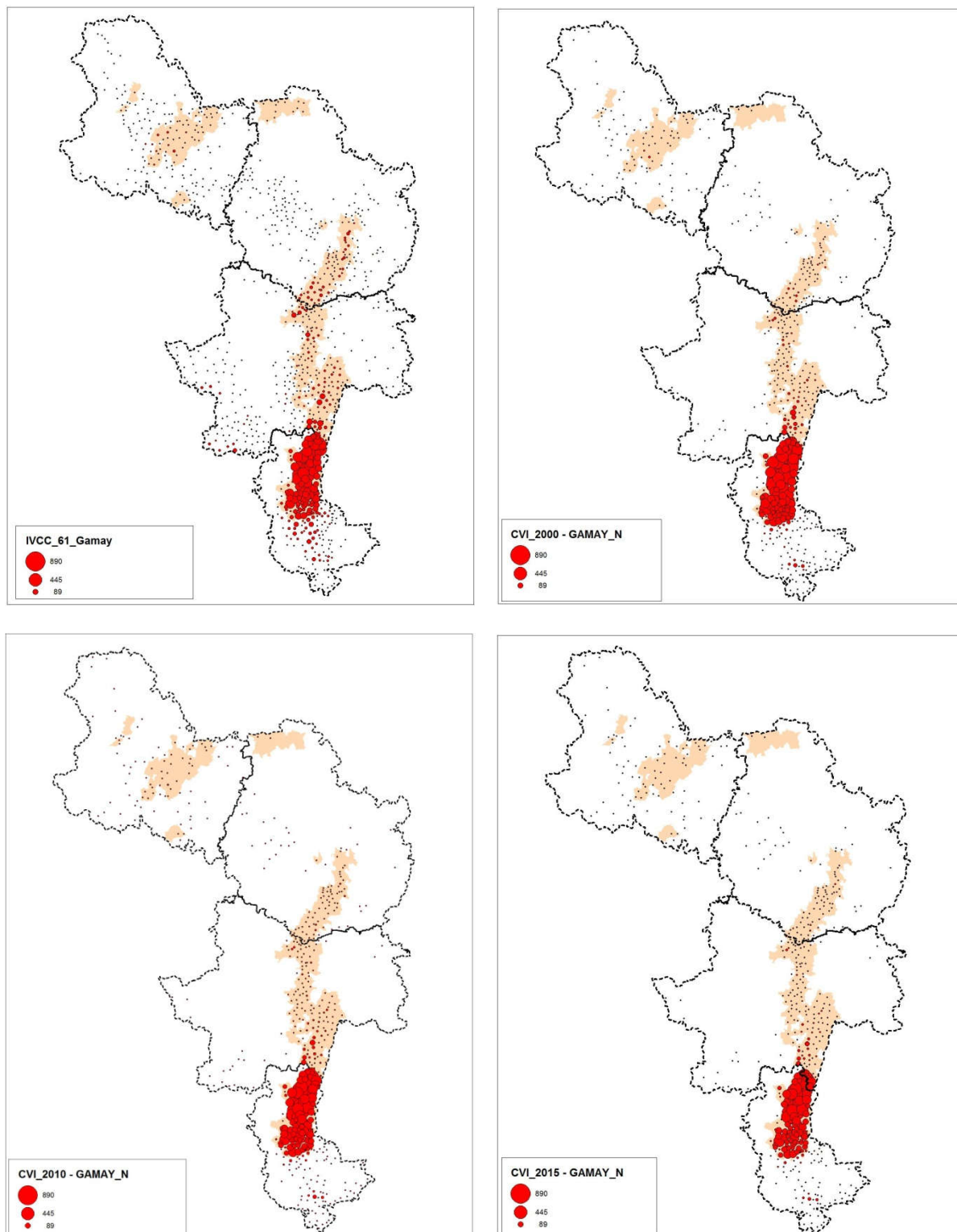


Figure 32 - Cartographie des superficies de gamay par commune sur le territoire de la Bourgogne viticole. Années 1961, 2000, 2010, 2015.

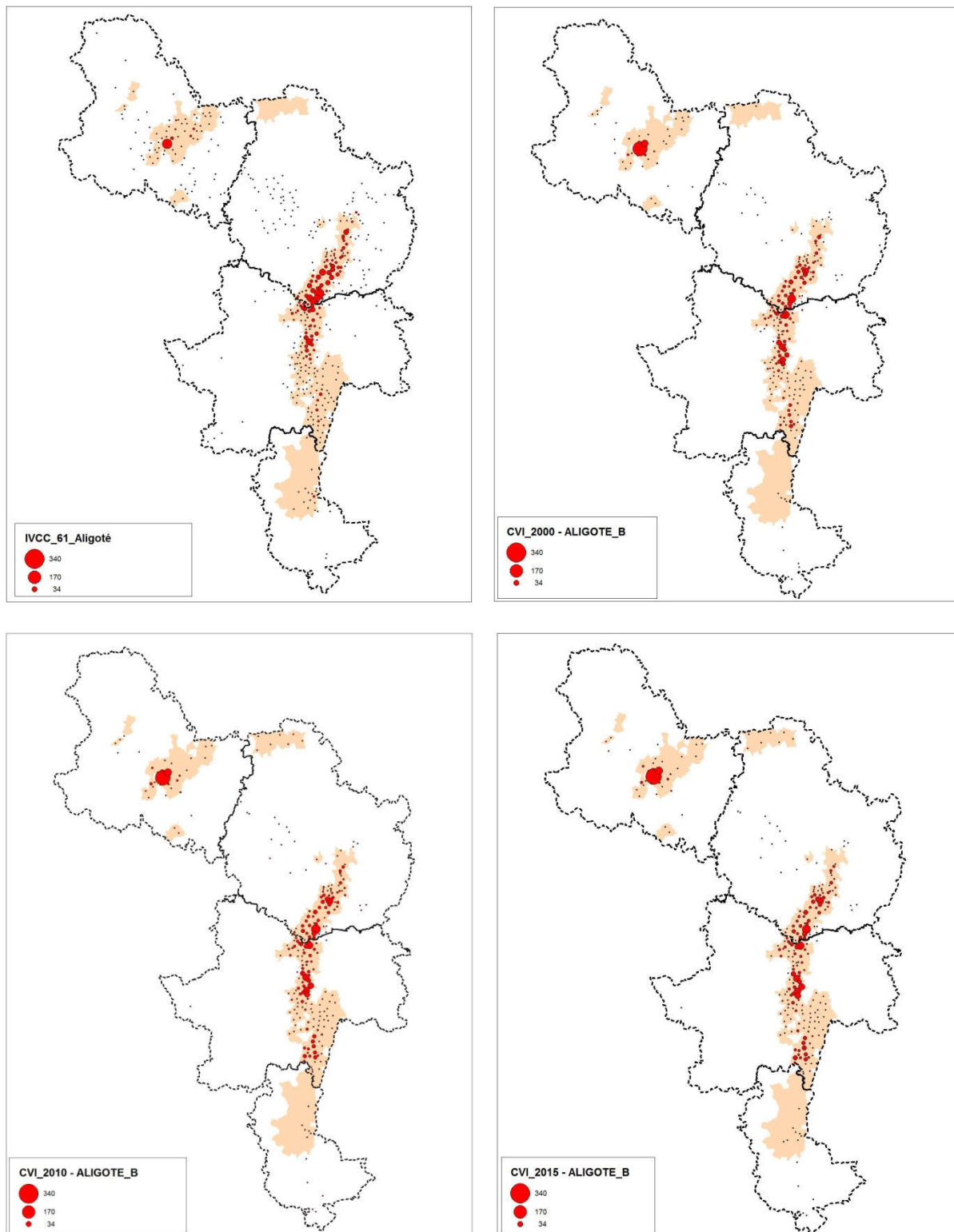


Figure 33 - Cartographie des superficies d'aligoté par commune sur le territoire de la Bourgogne viticole. Années 1961, 2000, 2010, 2015.

B. Surfaces, production et commercialisation des AOC régionales

1. Remarques préliminaires

La multiplicité des AOC de la Bourgogne viticole et des dénominations géographiques complémentaires, combinée à la nécessité de croiser différentes sources de données nous a conduit à opérer un regroupement des AOC dans cette partie. Nous analyserons donc les surfaces, la production et la commercialisation des AOC bourguignonnes au travers de la classification présentée dans le tableau 7.

Nous tenons à préciser que cette classification additionnelle a pour unique but de simplifier le croisement des sources et la présentation des résultats. C'est pour cela que nous mobilisons un découpage administratif, le département, qui n'est pas le plus déterminant en termes d'appellations ou de géographie physique. Notons par ailleurs que les appellations régionales "AOC Bourgogne" (B1) et "AOC Coteaux Bourguignons" (B2) renvoient à plusieurs départements et pourront être ventilées entre départements seulement pour certaines sources. Le codage que nous présentons essaie par ailleurs de prendre en compte au maximum les hiérarchies locales et les possibilités de replis, il ne peut néanmoins pas être utilisé pour des comparaisons des niveaux hiérarchiques entre départements. Le chapitre V B-3 du rapport présente plus extensivement les hiérarchies locales, un tableau récapitulatif exhaustif de la correspondance entre les différentes classifications est présenté en Annexe (C1).

Une autre difficulté importante est survenue dans notre travail sur la partie commercialisation des vins de Bourgogne. Nous n'avons rencontré dans nos recherches aucune source statistique à privilégier pour pouvoir caractériser les prix moyens, les stocks ou les circuits de commercialisation des appellations régionales. Il nous semble important de mentionner ici la nécessité de mettre en oeuvre un effort de collecte et d'harmonisation des données de commercialisation afin de rendre possible des analyses plus fines sur les AOC de la Bourgogne viticole, en particulier régionales.

Département	Niveau hiérarchique	Code
Côte d'Or (21)	Grands crus + Premiers crus	C1
	AOC communales sauf 1er crus	C2
	Bourgogne DGC	C3
Rhône (69)	AOC communales	R1
	Beaujolais DGC	R2
	Beaujolais	R3
Saône-et-Loire (71)	Premiers crus	S1
	AOC communales sauf 1er crus	S2
	Mâcon DGC + Bg DGC	S3
	Mâcon	S4
Yonne (89)	Chablis Grand cru + Premiers crus	Y1
	AOC communales sauf 1er crus	Y2
	Bourgogne DGC	Y3
	Petit Chablis	Y4
21 ; 69 ; 71 ; 89	Bourgogne	B1
	Coteaux Bourguignons	B2

Tableau 7 - Classification utilisée pour traiter les données économiques.

2. Sources mobilisées

a) Casier Viticole Informatisé, périodes : 2000, 2005, 2010 et 2015 pour les 4 départements.

Le casier viticole informatisé (CVI) contient en principe l'ensemble des parcelles et sous-parcelles plantées en vignes. Elle mentionne pour chacune sa taille, son AOC, son cépage dominant. Les informations entrent dans le CVI au moment de la plantation, nous les avons mobilisés dans leur intégralité pour les 4 départements, soient environ 230 000 parcelles chaque année. La fiabilité de cette source dépend de la fiabilité des AOC déclarées à la plantation, qui ne sont pas forcément celles revendiquées annuellement. Nous considérons plutôt l'AOC déclarée au CVI comme représentant le niveau maximum revendicable. Une parcelle déclarée au CVI en AOC communale peut ainsi être revendiquée certaines années en AOC Bourgogne, voire Coteaux bourguignons, ou même Crémant de Bourgogne. L'AOC Crémant de Bourgogne, en particulier, n'apparaît pratiquement jamais au CVI et les surfaces qui lui sont usuellement affectées apparaissent sous les AOC Bourgogne ou Coteaux bourguignons.

Les variables sur les AOC et les cépages sont bien renseignées dans la base que nous utilisons, nous perdons moins de 1% des surfaces en effectuant le tri sur les valeurs manquantes. Nous ne retenons par ailleurs que les AOC dans les 4 départements de la Bourgogne viticole. Nous négligeons les vins AOC hors Bourgogne, en indication géographique protégée ou sans indication géographique.

b) Déclarations de Récolte, périodes : 2005, 2010 et 2015 pour la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et l'Yonne. 2010 et 2015 pour le Rhône.

Les déclarations de récolte (REC) sont des synthèses annuelles diffusées par le Service viticulture des Douanes. Elles sont en principe exhaustives et constituent les sources officielles pour les surfaces récoltées et les volumes produits chaque année. Nous n'avons eu accès à ce jour qu'aux données par département, avec les récoltants localisés au département de leur siège d'exploitation. Ce niveau de définition ne permet donc pas de représenter la localisation communale de la production mais la classification du tableau 7 permet une comparaison avec le CVI. Bien qu'officielle, ces données sont basées sur des déclarations et ne correspondent pas à des volumes commercialisés. Par rapport au CVI, les AOC reportées ne correspondent pas au niveau maximum revendicable mais au niveau revendiqué au moment de la récolte. Les surfaces reportées apparaissent donc complémentaires à celles du CVI. Par le mécanisme de repli, elles ne correspondent pas pour autant aux volumes effectivement commercialisés.

c) Déclarations de Repli, périodes : 2015 et 2016 pour les replis en AOC Bourgogne et AOC Coteaux bourguignons.

L'ODG Bourgogne a lancé en 2015 un regroupement des informations relatives aux replis en AOC Bourgogne et AOC Coteaux Bourguignons. Ces données de déclarations de repli et de transferts d'appellation sont transmises par les opérateurs, elles nous ont été communiquées par l'ODG pour notre travail. Ces données sont malheureusement partielles dans l'attente d'un outil qui permette un enregistrement systématique de ces opérations qui ont lieu entre la déclaration de récolte et la commercialisation. La fiabilité de ces données ne nous apparaît pas contestable, mais nous ne pouvons pas les considérer comme exhaustives. La prise en compte de ces données conduira donc à une sous-estimation d'ampleur malheureusement inconnue des volumes effectivement repliés.

d) Autres sources

Comme nous l'avons écrit ci-dessus, les données sur la commercialisation nous ont été les plus difficiles à obtenir. Nous n'avons pas identifié de source principale à privilégier. Nous avons donc favorisé la complémentarité de trois sources :

Les relevés annuels des stocks et des récoltes¹⁴ et les données des campagnes vitivinicoles¹⁵ produites par le service des douanes. Ce sont des données certifiées qui nous servent à vérifier la cohérence des sources à l'échelle des départements et nous permettent de disposer de variables complémentaires telles que les stocks, les sorties de chais et les volumes soumis au droit de circulation. Ces données sont disponibles annuellement depuis 2009.

Le recensement général agricole¹⁶ (RGA) est une enquête menée sur l'ensemble des exploitations agricoles françaises par le ministère en charge de l'agriculture. L'ensemble des exploitations viticoles (au delà d'une certaine dimension économique par ailleurs assez faible) participent au recensement agricole. Des recensements agricoles ont eu lieu en 1970, 1979, 1988, 2000 et 2010, nous utiliserons surtout la dernière vague pour obtenir des informations sur les effectifs des exploitations, leur surface, le produit brut standard à l'hectare et les circuits de commercialisation.

Les dernières sources de données utilisées nous ont été transmises par Philippe Longepierre du Bureau Interprofessionnel des Vins Bourgogne (BIVB). Nous avons disposé de séries temporelles sur les volumes enregistrés lors des transactions de vins en vrac ainsi que sur les volumes vendus en grande distribution. La première source concerne les AOC régionales (sans distinction entre Bourgogne régional et Coteaux bourguignons) avec toutefois une ventilation entre les quatre départements. Par contre, les données sur la grande distribution ne distinguent pas les départements d'origine des AOC régionales qui sont également agrégées.

3. Dynamique des surfaces et comparaison des sources

Avant de dresser le panorama des AOC bourguignonnes, il nous a semblé important de croiser les différentes sources disponibles afin d'évaluer leur cohérence. La figure 34 superpose l'évolution des surfaces viticoles départementales selon les 4 sources principales que nous utilisons. Notons ici que la Figure porte sur l'ensemble des vignes, et n'est pas limitée aux AOC bourguignonnes. En première lecture, les surfaces reportées dans chacune des bases de données sont cohérentes malgré des tendances temporelles bien contrastées entre les départements. Ce résultat est encourageant et nous permettra dans la section suivante de sélectionner les AOC bourguignonnes en supposant que la ventilation des surfaces par AOC est toute aussi consistante entre les sources. Par contre, nous observons que ces surfaces reportées par les RGA en 1970 apparaissent systématiquement inférieures à celles du casier viticole de 1961 (Figure 28). Les deux sources semblent donc présenter des tendances différentes sur une longue période.

Sur cette figure 34, nous observons que le département de l'Yonne a connu la plus importante hausse des surfaces en vignes depuis les années 1970, mais les surfaces initiales étaient tellement faibles qu'il reste en 2015 le département ayant les surfaces en vignes les plus faibles. La Saône-et-Loire a également connu une hausse des surfaces en vigne sur la période, mais cette hausse a surtout eu lieu dans les années 1980 et 1990. La croissance s'est fortement ralentie en 2000, le RGA fait même apparaître une diminution des surfaces des exploitations enquêtées entre 2000 et 2010. On peut peut-être y voir l'effet de la crise beaujolaise qui touche une douzaine de communes du sud du département. Le département de la Côte d'Or présente des surfaces viticoles en croissance, mais de manière bien moins marquée que pour les deux départements précédents. Les potentialités d'extensions géographique de ce vignoble semblent plus limitées. Le département du Rhône a connu une dynamique fortement non monotone de ses surfaces viticoles, avec une très forte amplitude sachant que c'est le département qui comporte le plus de surfaces viticoles. Suite à une forte croissance observée sur les trois dernières décennies du XXème siècle, les années 2000 et 2010 ont vu ses surfaces viticoles chuter brutalement, au point de retrouver le niveau des années 1970 en 2015. Cette tendance est cohérente entre les sources.

14 <https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/statistiques-viti-vinicoles-relevés-annuels-des-stocks-et-des-recoltes/>

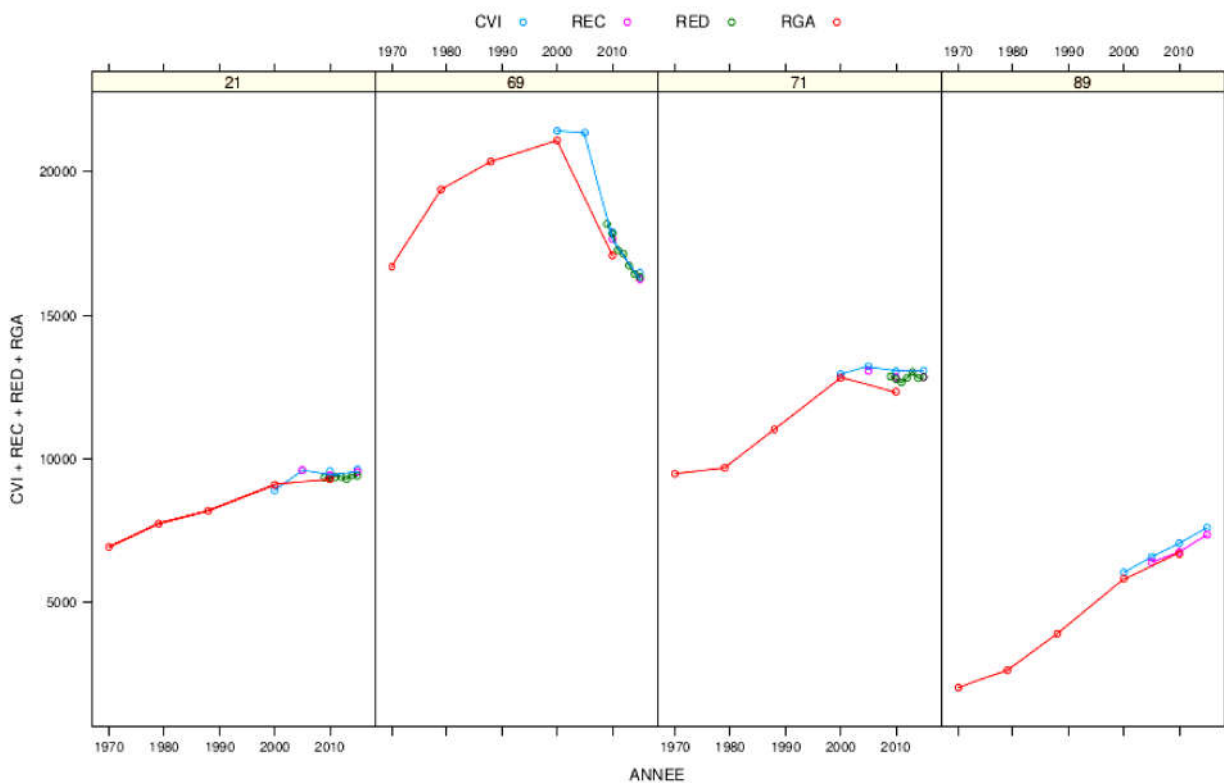
15 <http://www.douane.gouv.fr/datadouane/c854-2015-2016-campagne-viti-vinicole>

16 <http://agreste.agriculture.gouv.fr/recensement-agricole-2010/>

4. Surfaces en production

Par le biais de la classification présentée en tableau 7, nous pouvons calculer dans le tableau 8 les surfaces, volumes, rendements et replis selon un système harmonisé des hiérarchies locales. Les données sources utilisées permettent en outre de ventiler les appellations régionales selon les quatre départements. Cette ventilation est opérée au siège de l'exploitation, ce qui peut être biaisé lorsqu'une exploitation récolte des vignes dans un autre département. Notons également que les rendements sont calculés par nos soins suite au regroupement des AOC à partir des données REC, il faut les interpréter avec précaution car les AOC que nous regroupons peuvent être fortement hétérogènes en termes de rendements. En complément du tableau 8, les tableaux C2, C3 et C4 en Annexe présentent des informations identiques avec une distinction des vins rouges et blancs, ainsi qu'une mise en perspective temporelle.

Sur les surfaces, le CVI reporte des surfaces départementales toujours supérieures au REC, en lien avec le fait que les appellations reportées par le CVI sont théoriquement le maximum potentiel. Les différences sont faibles, elles sont principalement dues à des vins directement déclarés sans indication géographique (vin de table) ou des jeunes vignes qui ne sont pas encore en production. Pour l'AOC Bourgogne, les surfaces CVI sont supérieures à celles des déclarations de récolte sauf pour le département du Rhône. Les différences sont relativement importantes, respectivement 320 ha (22%) et 200 ha (33%) pour la Saône-et-Loire et pour l'Yonne. Les surfaces CVI pour les appellations régionales Bourgogne et Coteaux Bourguignons dans le département du Rhône sont très faibles, respectivement 33 ha et 18 ha. Des surfaces dans ces appellations régionales apparaissent au moment de la récolte, ce qui est une première forme de repli représentant environ 250 ha pour le Bourgogne et 850 ha pour les Coteaux bourguignons.



Sources:

RGA: Recensement Général Agricole, 1970, 1988, 2000, 2010

CVI: Casier Viticole Informatisé 2000, 2005, 2010, 2015

REC: Déclarations de Récolte individuelles 2005, 2010, 2015

RED: Déclarations de Récolte départementales annuelles de 2009 à 2015

Figure 34 - Évolution des surfaces viticoles selon les différentes sources de données.

Ce type de repli (entre le CVI et la REC) n'est pas propre au département du Rhône car nous observons des surfaces REC supérieures aux surfaces CVI pour les Coteaux bourguignons sur l'ensemble des départements de la région. Ces surfaces additionnelles sont d'environ 800 ha pour la Saône-et-Loire, 300 ha pour la Côte d'Or et 230 ha pour l'Yonne.

La ventilation par couleur de vin en Annexe (C2, C3) permet de présenter des éléments complémentaires sur les surfaces. Il apparaît que les surfaces qui apparaissent en Coteaux bourguignons pour l'ensemble des départements concernent principalement les cépages blancs. À part dans le Rhône (où cela concerne de faibles surfaces), les surfaces déclarées comme produisant du vin rouge sont systématiquement plus faibles que les équivalentes dans le CVI. Ce résultat est cohérent avec le fait que ces surfaces sont utilisées pour du Crémant de Bourgogne principalement issu de cépages blancs (bien que les cépages rouges puissent être également utilisés pour produire du crémant).

Niveau	SURFACES (CVI en ha)	SURFACES (REC en ha)	VOLUMES (×100hl)	RDMTS (hl/ha)	REPLIS (×100hl)
Côte d'Or	9748.9	9678.4	3962.5	40.9	0.0
Grands crus + Premiers crus	2395.7	2391.2	838.3	35.1	-49.3
AOC communales sauf 1er crus	3445.0	3368.8	1338.5	39.7	-66.7
Bourgogne DGC	1658.7	1499.4	606.1	40.4	-27.4
Bourgogne	1306.5	1176.4	472.8	40.2	143.2
Coteaux Bourguignons	943.1	1242.5	706.9	56.9	0.2
Rhône	17531.5	16599.8	6894.7	41.5	0.0
AOC communales	6082.7	6011.5	2457.6	40.9	-129.1
Beaujolais DGC	4513.1	4223.9	1509.2	35.7	-41.2
Beaujolais	6884.4	5222.7	2202.9	42.2	-140.3
Bourgogne	33.1	278.6	163.7	58.8	123.0
Coteaux Bourguignons	18.2	863.1	561.2	65.0	187.6
Saône-et-Loire	11660.9	11407.2	6584.0	57.7	0.0
Premiers crus	689.4	698.5	306.4	43.9	-8.2
AOC communales sauf 1er crus	3118.5	3199.2	1736.8	54.3	-32.6
Mâcon DGC et Bourgogne DGC	4693.8	4078.8	2615.7	64.1	-390.3
Mâcon	641.9	474.2	218.2	46.0	-1.5
Bourgogne	1452.0	1130.5	540.8	47.8	426.6
Coteaux Bourguignons	1065.2	1826.0	1166.0	63.9	6.1
Yonne	7545.3	7331.9	4481.5	61.1	0.0
Chablis Grand cru + Premiers crus	895.9	887.2	489.7	55.2	0.0
AOC communales sauf 1er crus	3791.5	3736.1	2396.3	64.1	-3.6
Bourgogne DGC	649.5	524.6	261.6	49.9	-45.7
Petit Chablis	1086.9	1030.5	682.7	66.3	0.0
Bourgogne	660.9	461.7	228.8	49.5	48.8
Coteaux Bourguignons	460.7	691.8	422.4	61.1	0.5

Sources: CVI: Casier Viticole Informatisé ; REC: Déclarations de Récolte individuelles ; Replis: ODG Bourgogne.

Notes: Les valeurs pour les appellations régionales sont localisées à la commune du producteur. Les replis considérés dans le tableau ne sont qu'à destination des appellations régionales (Bourgogne et Coteaux bourguignon) et somment à zéro en colonne pour chaque département (par définition).

Tableau 8 - Surfaces, volumes, rendements et replis dans les AOC bourguignonnes en 2015.

5. Volumes produits, rendements

En termes de volumes issus des déclarations de récolte pour les AOC bourguignonnes (Tableau 8), le département du Rhône est le premier producteur (690 mille hl) suivi de près par la Saône-et-Loire (660 mille hl). Viennent ensuite l'Yonne (450 mille hl) et la Côte d'Or (400 mille hl). Les rendements sont calculés à l'échelle agrégée sur la base des déclarations de récolte. La Saône-et-Loire et l'Yonne présentent les rendements départementaux les plus importants, de l'ordre de 60 hl/ha alors que la Côte d'Or et le Rhône ont des rendements de l'ordre de 40 hl/ha. À l'intérieur des départements, les rendements sont classiquement décroissants avec le niveau hiérarchique mis à part pour les Beaujolais DGC et le Mâcon où ils apparaissent sensiblement plus faibles que leurs niveaux hiérarchiques supérieurs. Les rendements en Bourgogne et Coteaux bourguignons ne suivent pas les tendances départementales puisqu'ils sont respectivement de 60 et de 65 dans le Rhône, ce qui en fait les rendements les plus importants de la Bourgogne viticole. Notons toutefois que ces rendements des AOC régionales dans le Rhône sont calculés sur des volumes et surfaces sensiblement plus faibles, et sont donc plus soumis à un biais.

Les tableaux C2, C3 et C4 en Annexe présentent des éléments complémentaires. Les vins rouges présentent des rendements plus faibles que les vins blancs pour l'ensemble des AOC. Nous observons en particulier que les faibles rendements calculés pour Beaujolais DGC sont relatifs aux vins rouges alors que les forts rendements des Bourgogne et Coteaux bourguignons dans le Rhône sont sur les vins blancs. Le C4 en Annexe montre par ailleurs que la présence de Bourgogne et de Coteaux bourguignons dans les déclarations de récolte du Rhône est un phénomène en croissance entre 2010 et 2015, respectivement de l'ordre de 40 mille et 210 mille hl. Nous n'avons pas eu accès aux déclarations de récolte en 2005 pour le département du Rhône, ce qui nous empêche de remonter plus loin dans le temps.

6. Replis en appellations régionales

Pour la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et l'Yonne, les replis en 2015 s'opèrent très majoritairement à destination de l'AOC Bourgogne, pour un volume total d'environ 60 mille hl. Le plus gros contributeur est la Saône-et-Loire, avec des replis qui sont originellement déclarés Mâcons DGC et Bourgogne DGC (voir tableau C1 en Annexe pour les AOC incluses dans cette classification). Il y a par ailleurs une forte diversité des AOC de provenance. Par exemple, en Côte d'Or, 5 mille hl de Bourgogne proviennent de vins déclarés en Grands crus ou Premiers crus à la récolte (ce sont très majoritairement des vins blancs, voir tableau C3). Pour le département du Rhône, les replis en 2015 ont lieu à la fois en Bourgogne (12,3 mille hl) et en Coteaux Bourguignons (18,76 mille hl). Les contraintes réglementaires font que les replis en Bourgogne proviennent exclusivement des AOC communales alors que les replis en Coteaux bourguignons proviennent des autres AOC du département, le Beaujolais régional en particulier. En ordre de grandeur, retenons que la Saône-et-Loire représente plus de 55% des replis vers l'AOC Bourgogne, le deuxième contributeur étant la Côte d'Or (20%). Les replis en Coteaux bourguignons sont quasi-exclusivement opérés sur des vins du Rhône.

Pour évaluer les effets des changements d'AOC entre le CVI et les déclarations de récolte sur les volumes produits, nous proposons de multiplier la différence de surfaces par le rendement observé sur les AOC régionales. Ainsi, les 245 ha d'AOC Bourgogne qui apparaissent dans le Rhône au moment de la récolte représentent environ $245 \times 58,8 = 14,4$ mille hl soient à peu près autant que ce qui est reporté dans les données de l'ODG. Le total effectif des replis serait alors de $12\ 300 + 14\ 406 = 26,7$ mille hl. Pour les Coteaux bourguignons, les replis opérés au moment de la déclaration de récolte sont bien supérieurs. Les 845 ha déclarés dans le Rhône en Coteaux bourguignons mais reportés dans une autre AOC dans le CVI représentent environ $845 \times 65 = 55$ mille hl soit près de trois fois les volumes repliés après la déclaration de récolte et déclarées à l'ODG. Notons que ces calculs sont une approximation qui repose sur les rendements départementaux, elle constitue cependant un ordre de grandeur qui ne devrait pas être trop éloigné de la réalité. Les tableaux en Annexe (C2, C3) montrent que la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et l'Yonne replient principalement en blanc, alors que le Rhône repli en rouge et dans une moindre mesure en blanc.

Les éléments précédents sur les replis 2015 sont mis en perspectives avec ceux de l'année 2016 (selon les couleurs) dans le tableau:9. Nous observons des volumes repliés vers les appellations régionales en

2016 globalement inférieurs à ceux de 2015. Une forte part des replis apparaît donc comme conjoncturelle. Les replis des AOC communales du Rhône vers le Bourgogne régional sont divisés par deux, de même que les replis des Beaujolais DGC vers les Coteaux bourguignons. Les replis de Mâcon DGC et Bourgogne DGC de Saône-et-Loire en Bourgogne régional restent forts (31,5 mille hl) et les replis de l'Yonne restent faibles. Ici encore, la limitation des données nous a conduits à privilégier l'année 2015, des résultats plus robustes pourraient être obtenus sur plus longue période.

7. Commercialisation

Une première approche sur le contexte économique du secteur vini-viticole régional peut s'aborder par les recensements généraux agricoles du ministère de l'agriculture (SSP - Agreste) dont les résultats sont librement consultables à l'échelle départementale et communale. Travailler à la première échelle permet d'avoir des indicateurs spécifiques à la viticulture alors que les données du recensement à l'échelle communale ne permettent pas (sur les données librement accessibles) de distinguer les exploitations viticoles des autres (sauf sur les surfaces). Notons que l'échelle départementale peut être biaisée pour le Rhône car il y a des productions viticoles dans ce département qui n'appartiennent pas à la Bourgogne viticole (Côtes du Rhône, Coteaux du Lyonnais, etc.). Les ordres de grandeur en termes de surfaces et de volumes indique tout de même que ce biais ne devrait pas être trop marqué (voir Figure 34).

Le tableau 10 présente le nombre d'exploitation, les volumes produits et le produit brut standard en 2000 et 2010 en termes de commercialisation totale, de commercialisation en grande distribution, magasin spécialisée, grossiste et vente directe. Le Rhône compte encore le plus d'exploitations en 2010 mais le département a subi une forte diminution entre 2000 et 2010: 1 000 exploitations, soient 40% des exploitations. Le nombre d'exploitation est stable dans la Côte d'Or et la Saône-et-Loire, il est en forte croissance relative dans l'Yonne (+ 340 exploitations, presque une multiplication par 2). Les volumes reportés dans le RGA divergent sensiblement des déclarations de récoltes, mais la hiérarchie départementale est maintenue.

DEP	Origine	Couleur	Volume 2015	Destination			
				Bourgogne régional 2015	2016	Coteaux bourguignons 2015	2016
21	Grands cru + Premiers crus	Blanc	285.2	48.6			
21	AOC communales sauf 1er crus	Blanc	441.6	63.0	1.3		
21	AOC communales sauf 1er crus	Rouge	890.2	3.7	48.3		
21	Bourgogne DGC	Blanc	119.0	5.9	6.5		
21	Bourgogne DGC	Rouge	486.8	21.4	18.6		1.2
69	AOC communales	Rouge	2457.6	123.0	62.7	6.1	1.6
69	Beaujolais DGC	Blanc	31.3				3.0
69	Beaujolais DGC	Rouge	1477.9			41.0	23.9
69	Beaujolais	Blanc	90.8			7.5	7.1
69	Beaujolais	Rouge	2112.1			129.2	103.2
71	Premiers crus	Blanc	156.5	7.3			
71	AOC communales sauf 1er crus	Blanc	1452.0	27.3	10.1	2.3	12.8
71	AOC communales sauf 1er crus	Rouge	284.8	3.0	1.6		
71	Mâcon DGC et Bourgogne DGC	Blanc	2471.1	336.2	315.3	2.9	4.3
71	Mâcon DGC et Bourgogne DGC	Rouge	144.6	51.2	73.0		
89	AOC communales sauf 1er crus	Rouge	60.7	2.8			
89	Bourgogne DGC	Blanc	123.6	16.4	13.9		
89	Bourgogne DGC	Rouge	128.4	29.0	17.2		

Source: ODG Bourgogne.

Notes: Les replis inférieurs à 100hl ne sont pas considérés, tout comme ceux entre appellations régionales.

Tableau 9 - Replis vers les AOC régionales en 2015 et 2016, en centaine d'hl.

Le détail du RGA nous permet de faire apparaître la faible présence des exploitations viticoles de la région en grande distribution (au maximum 3% des volumes). La forte présence des grossistes pour les vins du Rhône, de Saône-et-Loire et de l'Yonne, alors que la vente directe représente plus de 50% des volumes en Côte d'Or. Ces différences de commercialisation se retrouvent directement dans la distribution de la marge brute standard entre les départements. La marge brut standard représente la rentabilité des exploitations, et doit être divisée par le nombre d'exploitations (ou de surfaces) pour représenter des valeurs individuelles. Il apparaît en 2010 que la Côte d'Or et la Saône-et-Loire représentent presque les 2 tiers de la marge totale, l'Yonne comptant pour 25% et le Rhône un peu plus de 10%. Entre 2005 et 2010, il apparaît clairement une hausse de la marge brute dans l'Yonne et une baisse dans le Rhône, qui doivent être mises en perspectives avec la diminution (ou la hausse) du nombre d'exploitation et les surfaces que nous avons décrites par ailleurs.

Un dernier élément présenté dans le tableau 11 concerne les transactions de vin en vrac enregistrées au BIVB. Entre 2006 et 2015, nous observons une diminution sensible des volumes pour les départements de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire, une stabilité pour le département de l'Yonne et une hausse pour le département Rhône. Cette hausse est faible en volume (environ + 18 mille hl) mais très forte en relatif (multiplication par 10). Il apparaît dans les campagnes 2010 et 2011 une forte hausse, avec en particulier les vins rouges en 2011. Les volumes issus de cette hausse se sont maintenus jusqu'en 2015.

		Commercialisation		Grande distribution		Magasin spécialisé		Grossiste		Vente directe	
		2000	2010	2000	2010	2000	2010	2000	2010	2000	2010
Nombre d'exploitations	21 - Côte-d'Or	1182	1088	90	63	360	166	885	622	1543	893
		22,48%	24,62%	7,61%	5,79%	30,46%	15,26%	74,87%	57,17%	130,54%	82,08%
	71 - Saône-et-Loire	1195	1110	66	63	283	155	1080	904	1106	688
		22,72%	25,11%	5,52%	5,68%	23,68%	13,96%	90,38%	81,44%	92,55%	61,98%
	89 - Yonne	379	719	41	21	142	82	294	622	431	286
	7,21%	16,27%	10,82%	2,92%	37,47%	11,40%	77,57%	86,51%	113,72%	39,78%	
69 - Rhône	2503	1503	55	73	373	314	2328	1135	1776	1202	
	47,59%	34,00%	2,20%	4,86%	14,90%	20,89%	93,01%	75,52%	70,95%	79,97%	
VOLUME total de vin (milliers d'hl)	21 - Côte-d'Or	353,7	319,5	8,7	5,1	17,8	12,2	150,5	113,0	176,7	183,3
		19,68%	20,43%	2,45%	1,61%	5,02%	3,81%	42,55%	35,36%	49,97%	57,36%
	71 - Saône-et-Loire	388,7	435,6	6,7	12,9	11,6	13,9	265,8	280,6	104,6	123,4
		21,62%	27,85%	1,72%	2,97%	2,98%	3,20%	68,39%	64,42%	26,92%	28,32%
	89 - Yonne	219,6	364,2	5,5	4,2	12,9	9,7	118,4	264,3	82,8	84,2
	12,22%	23,28%	2,52%	1,14%	5,87%	2,65%	53,89%	72,59%	37,72%	23,11%	
69 - Rhône	835,6	444,7	7,2	6,8	24,1	20,3	626,1	285,5	178,1	131,4	
	46,48%	28,43%	0,86%	1,53%	2,89%	4,56%	74,94%	64,21%	21,32%	29,55%	
Produit brut standard (millions d'euros)	21 - Côte-d'Or	291,9	304,1	42,2	27,3	133,8	58,0	226,0	171,3	445,1	263,0
		32,45%	30,05%	14,46%	8,96%	45,84%	19,09%	77,44%	56,32%	152,50%	86,48%
	71 - Saône-et-Loire	287,0	334,1	32,9	29,6	102,9	65,4	264,5	279,5	346,3	230,2
		31,91%	33,01%	11,45%	8,87%	35,84%	19,58%	92,18%	83,64%	120,67%	68,91%
	89 - Yonne	166,7	257,3	28,0	18,5	78,3	52,5	142,6	223,0	208,5	135,9
	18,53%	25,42%	16,79%	7,19%	46,99%	20,40%	85,57%	86,67%	125,08%	52,82%	
69 - Rhône	154,0	116,7	5,3	8,7	30,1	29,9	144,7	94,4	129,8	96,9	
	17,12%	11,53%	3,41%	7,45%	19,56%	25,66%	93,98%	80,88%	84,27%	83,04%	

Notes : Les magasins spécialisés comprennent les hôtels et restaurants
Les grossistes comprennent les groupements de producteurs et le négoce
La vente directe est sur-estimée en 2000 à cause d'une nomenclature pas assez fine
Lecture : Les pourcentages sont en colonnes pour la commercialisation (% du total de la région), en ligne pour le reste (% de la commercialisation).
Les pourcentages somment à plus de 100 pour le nombre d'exploitation car une même exploitation peut avoir plusieurs débouchés
Source : Service de la Statistique et de la Prévision, Ministère en charge de l'agriculture.

Tableau 10 - Commercialisation et circuits de distribution des vins selon les recensements agricoles 2000 et 2010.

Transactions vrac (milliers d'hl)	Campagne									
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
21 COTE-D'OR	124,69	118,25	102,14	101,70	89,12	85,32	54,76	69,60	75,33	66,84
AOC BOURGOGNE BLANC	50,98	52,53	47,85	45,01	37,87	39,62	23,61	26,27	35,03	32,48
AOC BOURGOGNE ROUGE	73,70	65,72	54,29	56,69	51,26	45,71	31,15	43,33	40,30	34,36
69 RHÔNE	2,07	3,52	1,82	3,75	10,61	20,43	10,77	16,94	20,85	19,12
AOC BOURGOGNE BLANC	1,90	2,57	1,07	2,57	4,80	7,55	6,79	6,67	11,06	10,37
AOC BOURGOGNE ROUGE	0,17	0,94	0,75	1,18	5,82	12,89	3,98	10,26	9,79	8,75
71 SAONE-ET-LOIRE	144,18	117,41	92,91	106,96	112,64	109,04	85,67	86,03	92,15	83,02
AOC BOURGOGNE BLANC	65,61	51,09	37,72	39,79	47,68	44,26	38,14	27,40	36,61	36,74
AOC BOURGOGNE ROUGE	78,57	66,32	55,19	67,18	64,97	64,77	47,53	58,64	55,53	46,29
89 YONNE	39,21	32,69	35,05	35,48	41,70	43,08	38,81	22,75	41,41	37,40
AOC BOURGOGNE BLANC	28,87	26,74	28,04	27,72	30,73	33,27	30,48	16,34	32,87	29,71
AOC BOURGOGNE ROUGE	10,34	5,95	7,01	7,75	10,97	9,81	8,33	6,41	8,54	7,69
Total 4 départements	310,15	271,87	231,91	247,89	254,08	257,87	190,00	195,32	229,73	206,38

Source : BIVB

Tableau 11 - Volumes des transactions de l'AOC Bourgogne en vrac.

VII. Description des vignobles

Une caractéristique évidente de la Bourgogne viticole est son morcellement géographique. Elle apparaît cartographiquement comme un assemblage d'îlots disjoints, dispersés de part et d'autre du « seuil de Bourgogne ». Cet ensellement, dont l'altitude atteint 600 mètres, fait le lien entre le massif morvandiau au sud-ouest et les Vosges au nord-est. En Bourgogne, il sépare le Bassin de Paris, drainé par la Seine et ses affluents, et la plaine bressane, dont l'exutoire est constitué de la Saône et ses affluents, rejoignant le Rhône à Lyon.

La situation septentrionale de la Bourgogne quant aux affinités écologiques de la vigne se marque par la localisation des vignobles en bordure des reliefs d'altitude modérée qui parsèment la région. Ces situations combinent un avantage climatique (ensoleillement, exposition, moindre risque de gel, moins de brouillard) et des conditions édaphiques favorables (sols superficiels, caillouteux, drainage vertical et latéral). En outre, le gradient climatique latitudinal s'exprime dans les types de vin et les vocations dominantes de chaque vignoble. L'encépagement relativement réduit de la Bourgogne viticole d'aujourd'hui, tout en étant un point commun à toute la région, montre néanmoins, par les proportions dominantes, des particularités locales.

Enfin, des facteurs de diversité sont liés à l'histoire économique, les différents bassins de production étant structurés selon les débouchés dominants, dépendant eux-mêmes des voies de communication traditionnelles. La viticulture, au moins depuis la reconstitution post-phyllloxérique, est techniquement orientée selon la demande commerciale, dans l'encépagement et le type de vins produit mais aussi dans les modes de conduite dominants. Malgré la modernité des techniques viticoles en vigueur aujourd'hui, développées au début du XX^e siècle (mécanisation imposant l'organisation en rangs plutôt qu'en foule, généralisation du palissage, greffage, systèmes de taille adaptés, traitements phytosanitaires réguliers, ...), on constate que chaque région a privilégié un ou quelques modes de conduite spécifiques. Il n'est donc pas pertinent de faire la description globale d'une Bourgogne viticole supposée homogène. La description de chaque vignoble, avec ses particularités environnementales, techniques, historiques, est donc incontournable. Dans la description qui suit, la Bourgogne est parcourue du nord vers le sud. Les dénominations proposées pour chaque région décrite sont en général les noms courants, mais des sub-divisions géographiques ont pu être introduites afin d'affiner les descriptions quand les ensembles conventionnels sont hétérogènes. Les entités ainsi définies sont détaillées en figure 35.

A. Les vignobles du Bassin de Paris

Dans ce chapitre sont regroupés les divers vignobles installés sur les fronts des cuestas du Bassin de Paris, dans le département de l'Yonne principalement (ancienne « Basse Bourgogne »), et le nord de la Côte d'or (Châtillonnais, aux confins de la Champagne).

1. Le Jovinien

Ce petit secteur, composé de 3 communes, est le plus septentrional de la Bourgogne viticole. Le substrat est original puisqu'il s'agit du talus de la Craie, d'âge turonien (Crétacé). La craie est partiellement masquée par des colluvionnements d'argile et sables à silex issus de la couverture tertiaire des plateaux sus-jacents (Pays d'Othe, Gâtinais).

C'est le seul vignoble bourguignon sur craie et tant par le climat que par le substrat, il présente des similitudes avec le vignoble champenois dont les vignes les plus occidentales sont situées à quelques dizaines de kilomètres, à l'autre extrémité du Pays d'Othe.

La ville de Joigny était au moyen âge au cœur d'un vignoble important, comme le montre encore aujourd'hui l'architecture de la vieille ville médiévale. C'était en outre une place de commerce de vins du fait de sa situation sur la rive droite de l'Yonne, navigable, qui met la ville à 150 km de Paris.

Le vignoble qui avait quasiment disparu dans les années 1960 s'est reconstitué dans les années 1980 à

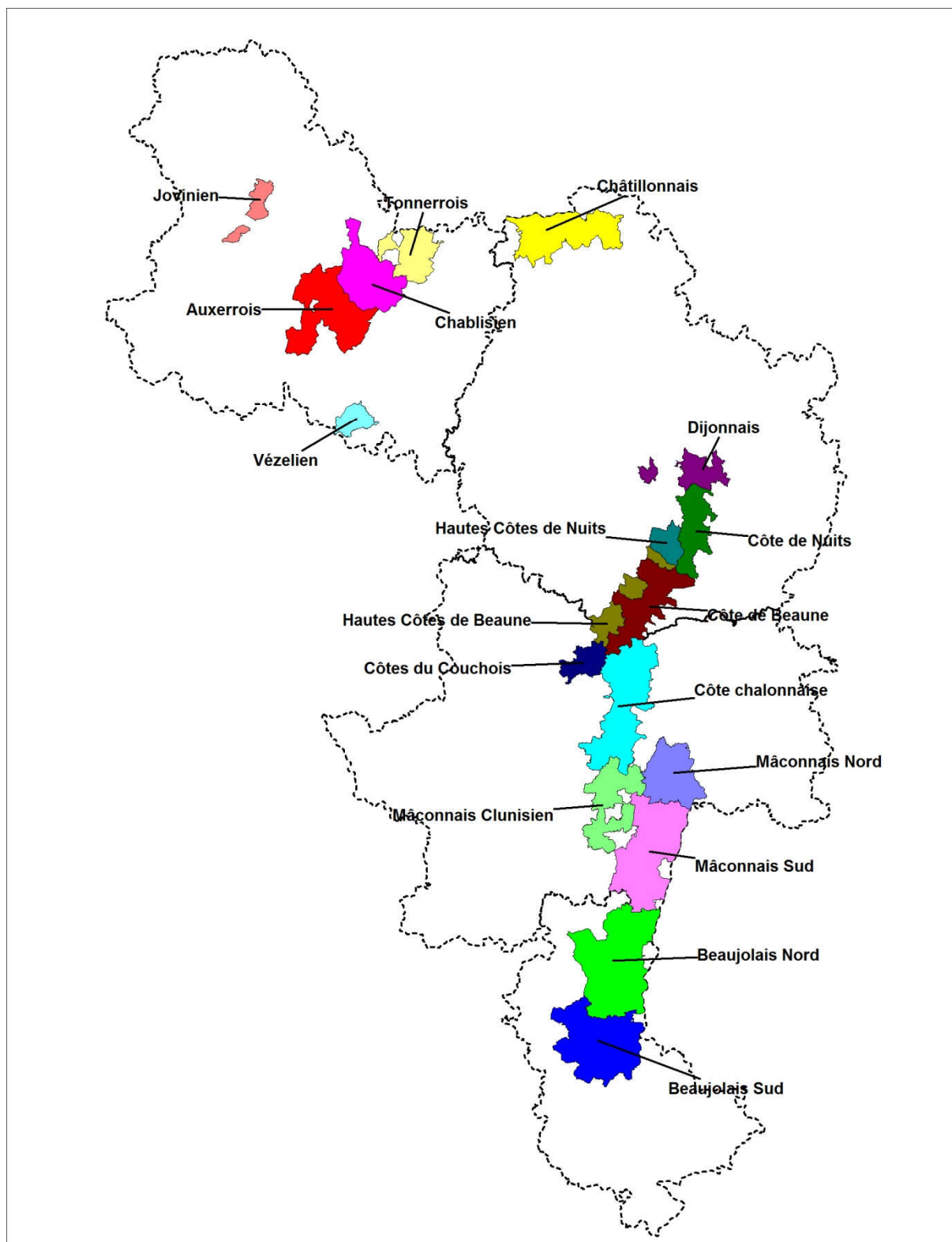


Figure 35 - La Bourgogne viticole - Nomenclature des vignobles décrits.

partir du noyau historique, la Côte Saint-Jacques, sur la commune de Joigny. On compte aujourd'hui près de 60 hectares, dont 35 sur Joigny (Figure 35). La Côte Saint-Jacques, qui est une dénomination géographique complémentaire prévue dans le cahier des charges de l'AOC Bourgogne, s'étend sur 11 hectares et est presque entièrement plantée en pinot noir et pinot gris.

Jadis, Joigny était réputé pour son « vin gris de la Côte Saint-Jacques », où le pinot gris était prépondérant. Cette production existe toujours aujourd'hui avec une proportion plus grande de pinot noir.

La figure 36 montre le développement récent de ce vignoble à partir des cépages de l'AOC Bourgogne au détriment des vins ordinaires produits antérieurement, surtout pour la consommation familiale.

2. Le Tonnerrois

Le vignoble du Tonnerrois, s'étendant sur 11 communes, est implanté sur les deux rives de la vallée de l'Armançon (affluent de l'Yonne), dans sa traversée de la cuesta portlandienne (Jurassique supérieur), prolongeant vers le sud-est la Côte des Bars, support du vignoble des Champagnes de l'Aube. Au XIX^e siècle, le Tonnerrois était d'ailleurs souvent considéré comme champenois. Son substrat est en outre le même que celui des vignobles voisins de Chablis et de l'Auxerrois.

Les vins de Tonnerre étaient de haute réputation au XIX^e siècle, comme en atteste Jullien qui en 1816 place certains de ses crus en 1^{ère} classe, tant en blanc qu'en rouge. Comme pour le Jovinien, le vignoble a pratiquement disparu après le phylloxera pour ne renaître qu'au cours des années 1970 (Figure 36). La commune d'Epineuil en fut le point de départ.

Aujourd'hui, le Tonnerrois compte un peu plus de 300 hectares de vigne, à parts égales entre vins blancs et rouges. Les Bourgognes rouges et rosés originaires d'Epineuil ont droit à la DGC « Epineuil » tandis que les vins blancs des 6 communes les plus viticoles peuvent être revendiqués avec la DGC « Tonnerre ».

3. Le Chablisien

Le vignoble de Chablis, s'étendant sur 17 communes, occupe les coteaux et vallons latéraux de la vallée du Serein, affluent de l'Yonne dont le cours est parallèle à celui de l'Armançon, dans sa traversée de la cuesta portlandienne. Les vignes occupent les coteaux marneux du Kimméridgien supérieur mais aussi parfois les bordures des plateaux « portlandiens » (Calcaires du Barrois) quand les sols y sont suffisamment maigres et drainants.

Le paysage chablisien est caractéristique. La vigne occupe les coteaux au substrat marneux et est dominée par la bande boisée de la corniche du Calcaire du Barrois. C'est l'implantation typique des AOC Chablis, Chablis 1^{er} cru et Chablis Grand Cru. Sur les plateaux, des vignes alternent avec des grandes cultures. Elles produisent surtout des Petits Chablis.

Le vignoble chablisien est attesté depuis le haut moyen-âge et semble avoir toujours été voué à la production de vins blancs de qualité. Comme les régions voisines, il a subi le phylloxera mais n'a pas pour autant disparu. Au début du XX^e siècle, il restait dans la région plusieurs centaines d'hectares de « Beaunois » (nom local du chardonnay) qui produisaient les vins de Chablis. C'est au début des années 1960 que le Chablis a pris un nouveau développement avec des plantations régulières de chardonnay et le développement de marchés à l'export (Allemagne et Grande Bretagne en particulier). En Chablisien, le système de taille traditionnel est la taille « chablis », taille plus longue que le guyot dominant dans les autres régions et bien adaptée aux caractéristiques du chardonnay.

Aujourd'hui, le Chablisien reste presque exclusivement planté de chardonnay et produit des vins blancs revendiqués en plusieurs AOC hiérarchiquement organisées : Chablis grand cru, Chablis 1^{er} cru, Chablis, Petit Chablis. En 2015, les vignes qui produisent ces appellations occupent 5700 hectares (Figure 36).

Une proportion notable de la production chablisienne est vinifiée et commercialisée par la cave coopérative « La Chablisienne ». Cette structure historique, fondée en 1923 a accompagné le développement du vignoble. Son rôle se réduit aujourd'hui du fait du fort développement de la vente en direct.

4. L'Auxerrois

Situé de part et d'autre des rives de la vallée de l'Yonne, le vignoble auxerrois occupe 19 communes. Les versants viticoles sont aussi constitués par la cuesta portlandienne et les paysages y sont similaires à ceux du Chablisien. La vigne est cependant moins omniprésente, en particulier sur les versants moins bien exposés où s'était développée au XIX^e siècle une importante production de cerises, mêlée à la polyculture.

L'Yonne navigable a permis dès le moyen-âge un développement exceptionnel de la viticulture dans ce secteur situé à environ 180 km de Paris. Le voyageur Fra Salimbene décrivait en 1247 lors de sa traversée de la région « un océan de vignes, à perte de vue... ».

La production viticole est relativement diversifiée et plusieurs DGC de l'AOC Bourgogne identifient les provenances villageoises. La DGC « Coulanges-la-Vineuse » concerne les vins provenant de 7 communes de la rive gauche de l'Yonne. En rive droite, 5 communes peuvent revendiquer la DGC « Côtes d'Auxerre », tandis que la commune de Chitry a droit à sa propre DGC. Il faut y rajouter une appellation communale « Irancy » sur ce village et des portions de 2 communes voisines. Enfin, il faut citer pour mémoire l'existence de l'AOC « Saint-Bris » sur la commune du même nom et des parties de 4 communes voisines, pour des vins issus du cépage sauvignon (160 hectares). Cette AOC, avec son cépage particulier, n'entre pas dans la famille des Bourgognes. La région est aussi réputée pour son Bourgogne Aligoté, principalement produit sur les communes de Saint-Bris et Chitry (environ 300 hectares sont complantés en aligoté).

Enfin, il faut noter la production historique de Crémant de Bourgogne, grâce à l'existence de la cave coopérative de Saint-Bris (Bailly-Lapierre), qui fut une des structures pionnières de cette appellation née en 1975. 170 hectares de vigne y étaient consacrés en 2015. L'Auxerrois se singularise en outre par l'existence de deux cépages endémiques, le sacy, cépage blanc en voie de disparition (moins de 4 hectares) et le César, dont les surfaces se maintiennent à un petit niveau (10 hectares).

Le paysage auxerrois ressemble à celui du Chablisien, mais avec une implantation de cépages en rapport avec les productions. Les versants sud et est, en pinot noir et chardonnay, sont consacrés à la production des Bourgogne avec DGC. Sur les versants nord et les plateaux frais, on trouve, en plus du pinot et du chardonnay, de l'aligoté, en vue de la production du Crémant de Bourgogne et du Bourgogne Aligoté. Dans les mêmes situations, on trouve les vignes de sauvignon qui donne l'AOC Saint-Bris.

L'Auxerrois a toujours gardé sa vocation viticole mais au milieu du XX^e siècle, la production de Bourgogne y était faible. L'aligoté était alors la production principale en AOC, à côté de vins ordinaires à base de gamay. C'est seulement depuis les années 1980 que les Bourgogne rouges et blancs, ainsi que la production de Crémant de Bourgogne ont permis à la vigne de reconquérir les coteaux. Si l'aligoté s'est plutôt bien développé, le gamay a pratiquement disparu du paysage auxerrois (Figure 36).

5. Le Vézélien

Ce petit vignoble est situé aux confins du Morvan, sur les versants de la Cure, affluent de l'Yonne, où il s'étend sur 4 communes. En rive droite de la rivière, les substrats sont des marnes et argiles d'âge liasique (Jurassique inférieur) et s'apparentent à ceux du vignoble de la Terre Plaine entre Avallon et Semur-en-Auxois, aujourd'hui totalement disparu. En rive gauche de la Cure, les versants sont formés de marnes plus carbonatées du Bathonien (Jurassique moyen). Le vignoble est récent, développé surtout depuis les années 1980, grâce en particulier à la petite cave coopérative de Saint-Père-sous-Vézelay. La basilique de Vézelay et son affluence touristique ont une part importante dans le succès économique de ce petit vignoble. Le climat est relativement frais et les vignes se cantonnent aux coteaux les mieux abrités. En 2015, un peu plus d'une centaine d'hectares de vigne est en production, composé de chardonnay pour les 3/4 et de pinot noir pour le reste (Figure 36). Il faut cependant y noter l'existence d'une petite production d'AOC Coteaux bourguignons à partir du cépage melon (3 hectares).

Le Vézélien bénéficiait d'une DGC « Vézelay » pour ses vins blancs. Elle est devenue depuis 2017 une AOC communale.

6. Le Châtillonnais

Le vignoble du Châtillonnais, comprenant 23 communes, est situé à l'extrême Nord du département de la Côte d'Or, au contact du vignoble champenois des Riceys. Les vignes sont implantées sur les versants de la cuesta châtilonnaise, le long des vallées de la Laignes, de la Seine et de l'Ource. Les versants, formés de terrains marneux d'âge oxfordien (Jurassique supérieur), sont en général raides, les sols superficiels et caillouteux. Le climat local est frais, les fonds de vallée gélifs, ce caractère étant aggravé par le grand développement de la forêt. Les versants étant beaucoup moins amples que dans le vignoble champenois voisin, les sites favorables à la vigne sont peu nombreux et disséminés. Dans les années 1980, il ne restait que 2 hectares de vigne produisant de l'AOC Bourgogne, sur la commune de Massingy. Aujourd'hui, on compte 250 hectares, dont la plus grande proportion est consacrée à la production de Crémant de Bourgogne, à partir des cépages chardonnay et pinot noir (Figure 36). Ce choix est logique du fait de la septentrionalité du vignoble. La production de vins tranquilles reste marginale.

B. Les vignobles bordant le fossé bressan

1. Le Dijonnais

Le vignoble dijonnais forme l'extrémité nord du vignoble de « la Côte ». Les coteaux, situés au nord et à l'ouest de l'agglomération entre 250 et 400 mètres d'altitude, sont fortement urbanisés. C'est donc aujourd'hui un vignoble à caractère péri-urbain, formé d'ilots séparés aux confins de la ville et parfois enclavés. Le vignoble de Dijon était au moyen-âge aussi prestigieux que celui des communes situées plus au sud. A partir du XVIII^e siècle, avec le développement urbain, le vignoble de qualité périclita, d'une part, mais surtout le vignoble gamay producteur de vins ordinaires se relocalise sur un périmètre plus large où il remplace parfois le pinot. C'est le cas de Chenove et Marsannay qui au XIX^e siècle sont de grands producteurs de vins courants pour la ville. Il faudra attendre la seconde moitié du XX^e siècle pour voir ces villages revenir à la production de vins de qualité (Figure 36). Deux lieudits sont reconnus aujourd'hui en DGC : Montreuil sur Dijon et Le Chapitre sur Chenove.

2. La Côte de Nuits

La Côte de Nuits se compose usuellement de 16 communes, entre Marsannay-la-Côte au nord et Corgoloin au sud. Le vignoble forme une étroite bande rectiligne de 25 kilomètres environ, exposée vers l'est, entre plaine de Saône et plateaux des Hautes Côtes. L'abrupt dominé par des bois maigres et des chaumes, est recoupé par quelques vallons secs, encaissés et boisés, les combes. Les villages sont souvent situés aux débouchés de ces combes. Le versant est formé d'un substrat de calcaire dur du Jurassique moyen, aux sols souvent maigres. Le développement de la vigne sur le versant est largement tributaire de la présence et de l'épaisseur des formations superficielles qui masquent le substrat de calcaire dur. Les vignes sont ainsi surtout développées sur le piémont, dans la zone concave d'accumulation des colluvions, et sur les cônes de déjection issus des combes.

La viticulture en Côte de Nuits est attestée depuis la période romaine par la découverte récente à Gevrey-Chambertin des traces d'une vigne du 1^{er} siècle après JC. Depuis cette époque, la Côte de Nuits a été plantée de vigne de manière ininterrompue, ses productions atteignant dès le moyen-âge une réputation qui les fait connaître dans le monde entier.

La Côte de Nuits compte 9 AOC communales et 24 grands crus. 4 AOC communales sont exclusivement rouges et 5 peuvent aussi être revendiquées en blanc. Cependant, les cuvées blanches restent très marginales (moins de 5 % des volumes produits). 23 grands crus sont exclusivement rouges, seul le Musigny peut être blanc ou rouge. En réalité, une seule parcelle de chardonnay y est récoltée. Les grands crus forment une bande quasi continue au bas du versant sur près de 10 kilomètres de Gevrey-Chambertin à Vosne-Romanée.

La Côte de Nuits est riche en vestiges monumentaux de cette histoire viticole : Pressoir des Ducs à Chenove, Château de Gevrey, ancien chaix des abbés de Cluny, Château du Clos Vougeot et Château de Gilly, anciennes cuveries cisterciennes, Cellier de l'abbaye de Saint-Vivant à Vosne-Romanée... Il

faut noter aussi la grande importance des carrières de la Côte, où ont été extraites au cours du temps les pierres ayant servi à la construction des villages et murs. Dès le moyen-âge, extraction de pierre « mureuse » et vigne ont été étroitement associées. Aujourd'hui, l'exploitation de pierre de Bourgogne se limite au bassin carrier de Comblanchien, au sud de la Côte.

Le vignoble est presque entièrement complanté de pinot noir (Figure 36). Le chardonnay est présent de manière anecdotique sur certains climats historiques (Clos blanc de Vougeot, Musigny, Montluisants à Morey-Saint-Denis) et ne s'étend pas, sauf à Marsannay, AOC récente en plein développement tant en blanc qu'en rouge. Pour cette dernière, il faut rappeler qu'on y produit traditionnellement un vin rosé à partir du pinot noir.

Les vins rouges de la Côte de Nuits sont souvent considérés comme des vins de longue garde, austères dans leur jeunesse, avec comme modèle le Chambertin. La réalité est plus complexe et la diversité de situations climatiques, topographiques, pédologiques s'exprime par une gamme de vins large allant du type classique à des vins plus légers, fruités, agréables à boire jeunes. Le pinot noir arrive à exprimer en quelques kilomètres toute sa palette aromatique et sa variété.

3. La Côte de Beaune

La Côte de Beaune fait suite à la Côte de Nuits vers le sud-sud-ouest. Elle se déroule sur environ 25 kilomètres, de Ladoix-Serrigny à Sampigny-lès-Maranges. 22 communes composent cet ensemble. La Côte de Beaune, bien que dans la continuité exacte de la Côte de Nuits du point de vue tectonique, se présente différemment. De Ladoix à Meursault, les couches sédimentaires affleurant au front de la Côte sont plus récentes (Jurassique supérieur) et formées de calcaires plus tendres et de marnes. Plus au sud, les formations du Jurassique moyen affleurent de nouveau, mais avec des faciès différents de ceux de la Côte de Nuits. Les calcaires massifs laissent la place à une alternance de calcaires gélifs et de marnes. Le paysage est ainsi très différent, moins rectiligne, plus ouvert sur l'arrière-pays par de larges vallées aux versants plantés de vigne.

La Côte de Beaune n'a ainsi pas l'aspect austère de la Côte de Nuits mais au contraire montre des coteaux viticoles d'une certaine ampleur, des paysages diversifiés, où la vigne occupe indifféremment toutes situations, depuis le piémont jusqu'au sommet des versants. Les alternances de calcaire dur et de marne tendre structurent les versants en bandes de vigne et ressauts boisés. On assimile traditionnellement à la Côte de Beaune les vignobles des AOC communales situées en retrait, dans les vallées s'enfonçant dans le plateau. Des AOC comme Saint-Aubin, Auxey-Duresses, sont géographiquement situées dans les Hautes Côtes mais s'assimilent par leur vocation viticole, la hiérarchie des crus, les courants commerciaux, à la Côte.

19 appellations communales et 8 grands crus composent la Côte de Beaune, en comptant les AOC communales situées en retrait de la Côte au sens morphologique. 4 AOC communales sont exclusivement rouges (si l'on compte l'AOC Côte de Beaune-Villages), AOC regroupant les vins rouges de certaines AOC communales. Les autres sont indifféremment blanches ou rouges, même si certaines, comme Meursault ou Puligny-Montrachet ne sont pratiquement pas revendiquées en rouge. 7 grands crus sont uniquement blancs. L'AOC Corton peut être revendiquée dans les deux couleurs mais est majoritairement produite en rouge (95 % des volumes).

Comme en Côte de Nuits, on trouve en Côte de Beaune de nombreux monuments témoins d'un passé viticole prestigieux, à commencer par la ville de Beaune elle-même, capitale historique du vignoble, le château de Cîteaux à Meursault, établissement jumeau du Clos-Vougeot, l'abbaye de Morgeot... L'architecture des villages montre aussi l'ancienneté d'une viticulture riche. Les carrières, anciennes ou récentes, sont ici aussi omni-présentes. Corton, Beaune, Meursault, furent jusqu'au XIX^e siècle autant pourvoyeurs de pierre de construction que de vin.

La topographie de la Côte de Beaune offre aux vignes des expositions variées, des situations contrastées, qui se marquent par une distribution complexe des deux cépages principaux, chardonnay et pinot noir. Mais les aspects environnementaux ne sont pas seuls pour orienter le choix du cépage. La tradition, les aspects commerciaux y contribuent aussi, et certaines situations sont difficilement explicables. Ainsi, pourquoi Meursault est-elle une appellation presque exclusivement blanche, alors que Volnay, immédiatement au nord et sur les mêmes substrats, est uniquement rouge ? Pourquoi le nord du finage de Chassagne-Montrachet est-il planté de chardonnay tandis que le sud est très majoritairement en pinot noir ? Il n'y a pas de réponse simple.

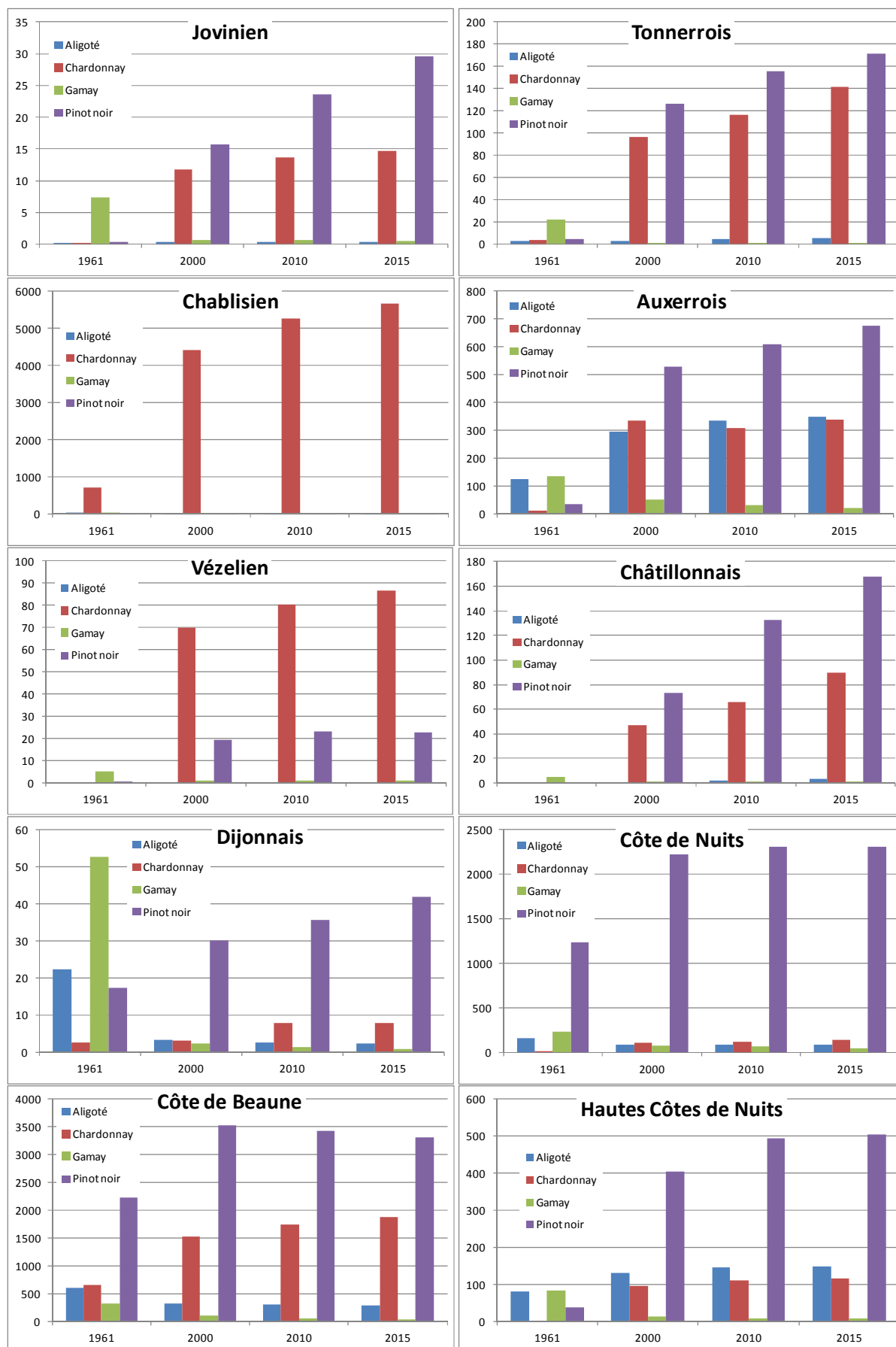


Figure 36 - Evolution récente des quatre cépages principaux des AOC régionales de Bourgogne (surfaces en hectares)

La tendance actuelle est le développement de la production de vins de chardonnay, au détriment des vignes de pinot noir (Figure 36). Ce phénomène se limite cependant à quelques communes où les deux possibilités existent au sein de l'AOC communale.

1. Les Hautes Côtes de Nuits et de Beaune

Les vignobles des Hautes Côtes s'étendent sur 45 communes. La région est un ensemble de plateaux fortement disséqués par des vallées qui s'étendent à l'ouest de la Côte. La Côte en est simplement le rebord oriental. Les points hauts atteignent 500 mètres, mais les terres cultivables sont aux alentours des 400 mètres. A l'ouest, la région est relayée par un plateau massif dont l'altitude dépasse 500 mètres, atteignant par endroits plus de 600 mètres, « la Montagne ». Les Hautes Côtes forment une bande d'environ 10 kilomètres d'est en ouest et s'allongent sur près de 40 kilomètres du nord au sud. En Côte de nuits et dans l'est de la Côte de Beaune, les formations affleurant au flanc des vallées sont des marnes et calcaires du Jurassique supérieur, tandis qu'à l'ouest de la Côte de Beaune affleurent des argiles et marnes du Jurassique inférieur (Lias). Celles-ci, peu résistantes à l'érosion, sont sur-creusées en un long sillon étroit encaissé entre « la Montagne » à l'ouest et les plateaux boisés à l'est.

Les vignes s'implantent principalement sur les versants les mieux exposés des vallées mais aussi, surtout en Côte de Nuits, sur des plateaux d'altitude avoisinant 400 mètres.

Le climat des Hautes Côtes est plus frais et plus arrosé que ce lui de La Côte. Il en résulte un retard de végétation d'en moyenne une semaine, allant parfois jusqu'à 10 jours. Ces dernières années, la différence était moins nette et les vendanges s'étagaient largement suivant les situations micro-climatiques et le gradient d'altitude.

La région était jadis déjà viticole, mais consacrée à la production de vins ordinaires, principalement à partir du gamay, et la vigne se partageait le territoire avec pâturages et cultures. Aujourd'hui, la culture s'est réduite à quelques sites de plateau et l'élevage a disparu. La vigne s'est développée à partir des années 1960 en se réorientant vers la production de vins de qualité, et la région bénéficie de deux DGC : Hautes Côtes de Beaune et Hautes Côtes de Nuits. La production actuelle est principalement du rouge de pinot noir. Le chardonnay est limité à environ 25 % de la production (Figures 36, 37). La région est restée productrice d'aligoté (300 hectares). Dans les années 1960, le développement du vignoble a été facilité par la création de la Cave coopérative des Hautes Côtes, implantée à Beaune, et aujourd'hui, bien que la coopération reste toujours importante en volume, la vente directe se développe nettement.

Les vins des Hautes Côtes sont traditionnellement d'un caractère plus septentrional que ceux de la Côte, tannins moins ronds pour les rouges, structure acide affirmée pour les blancs, qui nécessitent un soin particulier en cuverie. Ces caractères étaient surtout prononcés avant les années 2000, du fait de la fréquence des millésimes frais. Aujourd'hui, c'est beaucoup moins vrai. L'amélioration des méthodes de culture et de vinification, la fréquence des millésimes précoces, gomme ce caractère « montagnard » des vins des Hautes Côtes.

2. Le Couchois

Le Couchois, qui regroupe 7 communes en rive gauche de la Dheune, affluent de la Saône drainant le bassin houiller de Montceau-les-Mines, fait la suite au sud du vignoble des Hautes Côtes de Beaune. Les substrats qui affleurent dans les versants sont encore plus anciens et datent principalement du Lias inférieur et du Trias. Au fond des vallées affleurent des granites du socle paléozoïque. Les sols des hauts de versant, sur Lias, sont argileux et modérément décarbonatés. Par contre, en bas de versant, les sols sur Trias ou socle sont argilo-sableux, souvent acides.

Autrefois consacré à la production de vins ordinaires à base de gamay destinés à l'approvisionnement des bassins industriels de Montceau-les-Mines et le Creusot, la région s'est reconvertie dans la production de Bourgogne, rouge principalement, depuis le milieu des années 1980 (Figure 37). La région bénéficie d'une DGC « Côtes du Couchois » pour les Bourgogne rouges.

3. La Côte chalonaise

La Côte chalonaise est un ensemble de 45 communes en Saône-et-Loire. Cette région prolonge vers le sud, en rive droite de la Dheune, la Côte et les Hautes Côtes de Beaune. La structure géologique est différente de celle de la Côte et assez complexe. La partie nord, de Chagny à Saint-Désert, les couches sédimentaires sont basculées et plongent vers l'est. Le rebord du plateau ne forme pas vraiment une côte, comme plus au nord, mais des pentes douces, boisées, sur calcaire dur. Le vignoble n'occupe qu'anecdotiquement la façade et s'étend plutôt sur les divers reliefs générés par les vallées. Les vignes occupent préférentiellement les niveaux marneux alors que les bancs de calcaires durs restent en général incultes. Les sols sont calcaires, caillouteux. De Rosey à Saint-Boil, les couches sédimentaires plongent au contraire vers l'ouest, générant alors un relief frontal beaucoup plus vigoureux, dominé par une corniche calcaire. Les versants font affleurer les marnes du Lias et en contrebas les argiles et grès du Trias voire, en bordure de plaine, le granite du socle. Les sols sont souvent acides, argileux, assez froids. Sur les plateaux, des épandages parfois épais d'argiles à silex génèrent des sols acides, en place ou remaniés dans les versants.

Les deux parties de la Côte chalonaise ont des comportements viticoles assez différents. Le nord a des similitudes avec la Côte de Beaune, partagé entre vins rouges et blancs d'AOC communales (Rully, Mercurey, Givry) et Bourgogne. A Bouzeron existe la seule appellation communale dont l'encépagement est de l'aligoté. Il faut noter aussi que Rully fut et est encore, mais maintenant dans une moindre mesure, un des pôles principaux de la production de Crémant de Bourgogne. La partie sud aux sols plus frais est le site de l'AOC communale Montagny, appellation uniquement blanche.

Les Bourgogne de l'ensemble de la région bénéficient d'une DGC « Côte chalonaise ». La région est aussi une productrice régulière de Bourgogne aligoté. Bien que certains sites du sud de la région lui soient plutôt favorables, le gamay, comme dans les autres régions bourguignonnes, tend à se restreindre fortement (Figure 37).

4. Le Mâconnais

Le Mâconnais est une grande région composée de 95 communes de Saône-et-Loire. Elle est hétérogène et peut être décrite en 3 parties :

Le Mâconnais clunisien. Cet ensemble centré sur la ville de Cluny et constitué de la vallée de la Grosne et des reliefs environnants prolonge vers le sud les reliefs de la Côte chalonaise tout en faisant la transition avec le Charollais. La viticulture s'y partage le territoire avec l'élevage allaitant et les cultures. Le relief est composé de petits chaînons disjoints, formant des îlots séparés par les vallées au fond plat de la Grosne et ses émissaires, où affleurent des formations sédimentaires, calcaires et marnes, du Jurassique mais aussi des argiles du Trias et des granites paléozoïques.

La vigne occupe préférentiellement les coteaux calcaires, avec des plantations de pinot noir, de chardonnay et d'aligoté. Il existe aussi un vignoble de vins rouges de gamay implanté plutôt sur les granites. Comme plus au nord, le gamay tend à se restreindre (Figure 37).

A l'est de la Grosne, les monts du Mâconnais à proprement parler sont formés de chaînons allongés du nord au sud de la région où les couches sédimentaires montrent un plongement régulier vers l'est avec une pente d'environ 25 %. Le relief dissymétrique qui en résulte est caractéristique. La forme des roches de Solutré et Vergisson au sud en sont un exemple typique. Dans chaque chaînon se succèdent d'ouest en est le socle granitique, puis des argiles et grès du trias, les argiles et marnes du Lias et enfin les marnes et calcaires du Jurassique moyen et supérieur. L'érosion a surcreusé les formations tendres, argiles et marnes du Trias et du Lias, marnes du Jurassique supérieur, dessinant longitudinalement dans chaque chaînon des sillons. La « vallée des caves » en est un des plus caractéristiques. Les dépressions séparant les chaînons ont fréquemment été comblées au Cénozoïque par les produits de l'érosion des reliefs. Les formations qui en résultent sont localement des conglomérats calcaires et le plus souvent des argiles plus ou moins riches en silex et chailles. Enfin, par altération, certaines formations marneuses ont donné des épandages d'argiles limoneuses parfois épaisses, comme à l'est de Viré où le substrat calcaire se trouve à une profondeur de plusieurs mètres.

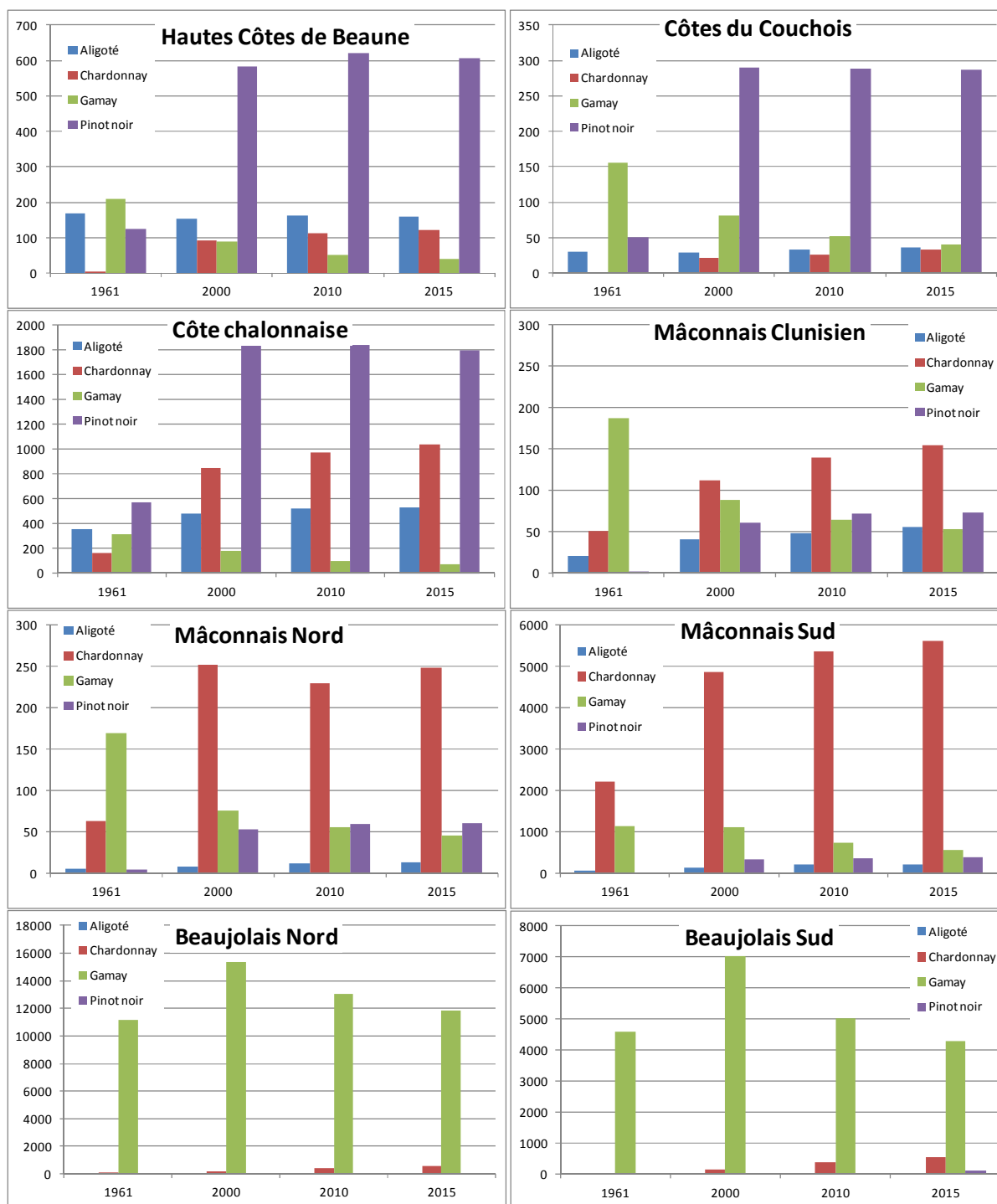


Figure 37 - Evolution récente des quatre cépages principaux des AOC régionales de Bourgogne (surfaces en hectares)

Les reliefs des chaînons sont recoupés par plusieurs vallées s'écoulant de l'ouest vers l'est. Il en résulte une grande diversité de situations, tant du point de vue des expositions que des sols. Sols calcaires très caillouteux sur les substrats du Jurassique moyen, sols limoneux partiellement ou totalement décarbonatés sur les glaciés de marnes du jurassique supérieur, sols acides sur les argiles à silex ou les granites, ...

Le Mâconnais nord se rapproche, du point de vue viticole, des vignobles de la Côte chalonaise : proportion importante de vins rouges, principalement à base de gamay, système de taille identique avec de fortes densités de plantation. La production de Mâcon rouge, vin frais et fruité à boire assez jeune, a permis le maintien de surfaces en gamay. Cependant, ce produit typique est en perte de vitesse et la région se consacre de plus en plus au Mâcon blanc. Il existe une production de Bourgogne rouge qui se maintient dans le temps (Figure 37).

Le Mâconnais sud se distingue fortement du reste de la région par sa forte spécialisation en vin blanc. Le chardonnay domine sur l'ensemble des coteaux. Quelques îlots rares produisent du Bourgogne rouge. Quant au gamay, il est ici aussi en forte régression, bien que certains secteurs sur socle lui soient particulièrement favorables. Le Mâconnais sud se caractérise aussi par un mode conduite de la vigne spécifique, la taille en arcure, simple ou double. Comme la taille chablis dans l'Yonne, ce système de taille longue assure une bonne production avec le chardonnay (Figure 37).

Le Mâconnais a en sus des AOC régionales de Bourgogne, son propre système hiérarchique à 3 niveaux : Mâcon (vins blancs, rosés ou rouges), Mâcon-Villages (vins blancs), AOC communales (vins blancs). Pour l'AOC Mâcon en rouge et pour l'AOC Mâcon-Villages en blanc, il existe des DGC reprenant les noms de certaines communes.

5. Le Beaujolais

Cette grande région est composée de 91 communes. Prolongeant le Mâconnais vers le sud, le Beaujolais montre un visage bien différent. En effet, les formations sédimentaires à dominante calcaire disparaissent en l'espace de quelques kilomètres pour laisser place au socle paléozoïque, composé principalement de granites et de schistes intercalés de formations volcaniques, plus ou moins métamorphisés, restes du massif hercynien. C'est au moins valable pour le nord, puisque le calcaire réapparaît dans la moitié sud du Beaujolais. Dans la réalité, le Beaujolais est nettement composé de deux régions bien différenciées. Le relief du Beaujolais se présente comme une suite de croupes allongées appuyées à l'arrière-pays, les Monts du Beaujolais, où les altitudes atteignent 1000 mètres et descendant vers la plaine de la Saône. Les coteaux, au moins sur le socle, ont des formes convexes et l'ensemble est parcouru par un dense réseau de ruisseaux.

Le Beaujolais nord se caractérise donc par son substrat original en Bourgogne. Les formations siliceuses du Paléozoïque sont à l'origine de sols acides. Sur les granites, les sols sont légers, sableux, souvent superficiels, en particulier sur les plus forts reliefs. Ce type de sol d'arène granitique est localement nommé « gore ». Sur les schistes et tufs volcaniques, les sols sont plus argileux, lourds, mal drainés en terrain plat. L'usage local les nomme « morgons ». Ces deux types de sol sont très présents dans le vignoble du pied des Monts du Beaujolais, où les altitudes sont les plus fortes. A l'est, le piémont est structuré en un glacis ondulé couvert de colluvions, matériaux paléozoïques remaniés et ré étalés par le ruissellement. Les sols y sont toujours acides, mais issus d'un mélange de sables et d'argiles, plus profonds, bien drainés si les pentes sont suffisantes. En de rares endroits, cette couverture récente laisse apparaître des bandes de substrat calcaire qui semblent être des prolongements vers le sud des chaînons mâconnais. Le sud du Beaujolais voit réapparaître des couches sédimentaires du Trias et du Jurassique qui masquent, au pied des Monts du Beaujolais, le substrat hercynien. Le paysage est structuré par les côtes calcaires où, comme plus au nord, le vignoble occupe préférentiellement les versants marneux. Le chaînon de Villefranche qui forme la bordure orientale du Beaujolais a un air de Mâconnais.

Le Beaujolais se distingue du reste de la Bourgogne par l'omniprésence du gamay, qui représente 98 % des surfaces en vigne. Il existe dans la région une petite production de vins blancs, vendus sous le nom de Beaujolais ou parfois Bourgogne. Il faut aussi noter que le crémant de Bourgogne s'est développé depuis quelques années pour faire aujourd'hui du Rhône le premier département producteur.

A partir des années 2000, le Beaujolais a subi une grave crise économique et d'image qui s'est soldée par l'arrachage de plusieurs milliers d'hectares. Aujourd'hui, le Beaujolais sinistré essaie de se reconstituer. Une des voies explorées est la production d'AOC régionales de Bourgogne (Figure 37).

Le Beaujolais nord est la région des Beaujolais-Villages et des 10 AOC communales. Historiquement, il se rattache, pour des raisons de proximité, à Mâcon qui en était le lieu principal de commercialisation. Les deux types de substrat principaux se retrouvent, en proportions variables, sur toutes les AOC. Les sols de « morgon » donnent en général des vins fermes, aptes à une garde de plusieurs années, surtout s'ils ont subi un élevage sous bois, et perdent avec le temps les arômes variétaux du gamay, les rapprochant alors de certains vins de pinot noir produits plus au nord. Sur arène granitique, les vins sont plus fruités, moins aptes à la garde. Sur les colluvions, les vins sont moins caractérisés et peuvent s'apparenter aux deux autres types selon les itinéraires techniques.

Les vins issus des AOC communales peuvent être revendiqués sous l'AOC Bourgogne, devant alors porter la mention « gamay ».

Le Beaujolais sud, au substrat calcaire, est aussi connu sous le nom de « Pays des pierres dorées ». Le calcaire jaune doré de l'Aalénien (Jurassique inférieur) utilisé pour la construction en est à l'origine. Tournée vers Lyon, cette région a traditionnellement fourni des vins de comptoir, légers, fruités, qui se sont fait connaître internationalement à partir des années 1960 avec les Beaujolais primeurs. Aujourd'hui, la tendance, avec le déclin des vins de primeurs, est à produire des vins plus structurés, aptes à une garde plus longue.

C. Les vignobles voisins de la Bourgogne

Vignoble morcelé, la Bourgogne est en outre encadrée plus ou moins étroitement par d'autres régions viticoles (Fig. 38). Les frontières entre ces régions sont parfois, mais pas toujours, des limites naturelles.

Au nord des départements de l'Yonne et de la Côte d'Or, le vignoble de Champagne s'étend sur des reliefs qui font la continuité de ceux de Bourgogne. C'est principalement le cas des vignobles de l'Aube qui s'étendent sur les versants de la Côte des Bars, prolongement vers le nord-est de la côte portlandienne, support des vignobles de l'Auxerrois, Chablis et le Tonnerrois, au contraire du Châtillonnais immédiatement voisin qui occupe les versants de la Côte châtillonnaise (Oxfordien). A l'instar de la Champagne voisine, le Châtillonnais est aujourd'hui presque exclusivement consacré à la production de vin effervescent (AOC Crémant de Bourgogne). L'encépagement des Champagnes de l'Aube, principalement constitué de pinot noir et de chardonnay, est similaire à celui du vignoble châtillonnais. Il existe donc de grandes similitudes entre les deux vignobles, qui se distinguent principalement par leur contexte géologique et sont séparés de fait par la limite départementale.

Au sud, le vignoble beaujolais est en contact avec celui de l'AOC Coteaux du Lyonnais. Sur socle paléozoïque, principalement planté de gamay, ce dernier est ainsi apparenté au Beaujolais. La limite originelle était une limite d'arrondissement mais aujourd'hui 5 communes de l'arrondissement de Lyon ont été rajoutées à l'aire Beaujolais. La limite actuelle ne repose donc sur aucun élément explicite.

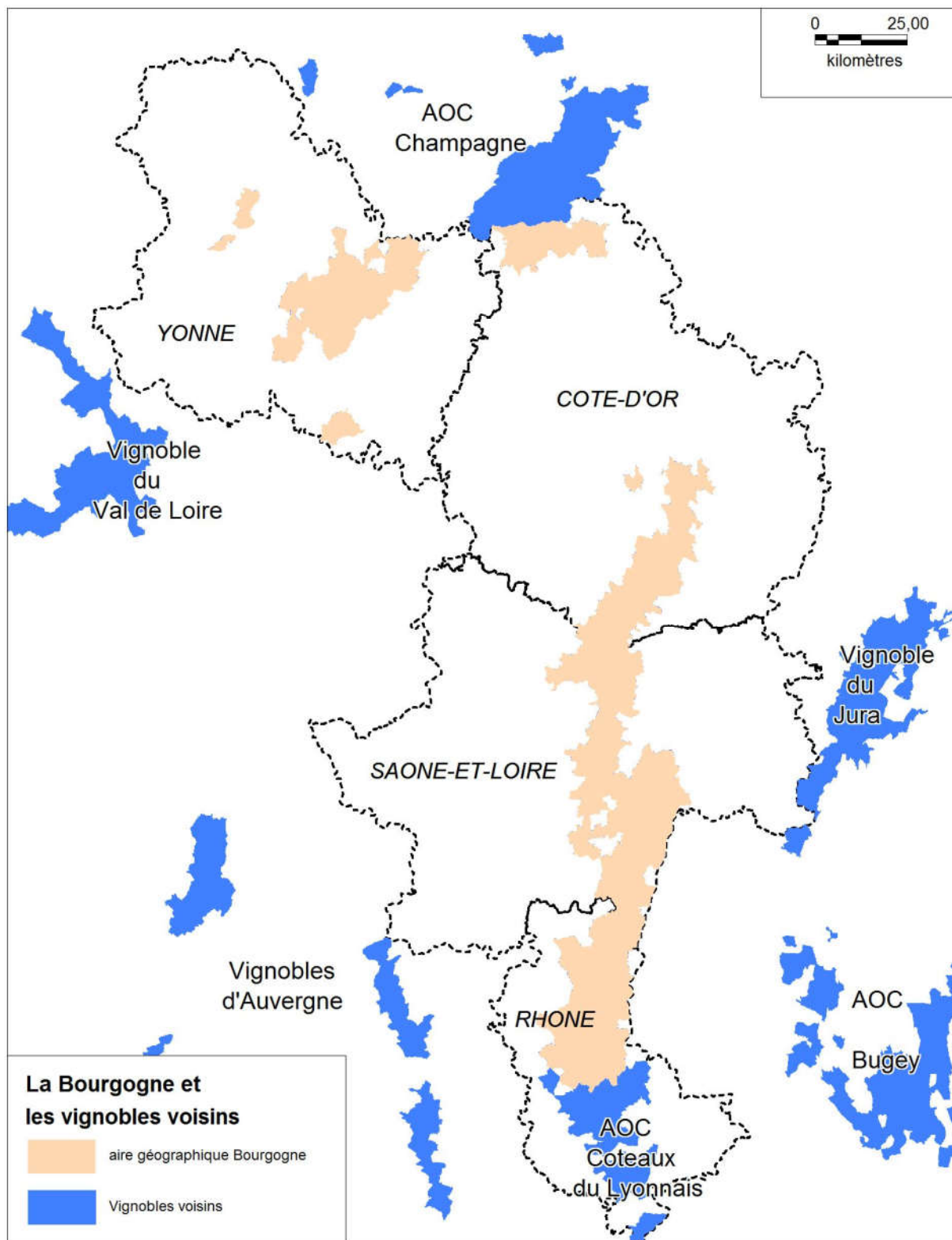


Figure 38 – Environnement viticole de la Bourgogne

VIII. Historique des délimitations des AOC régionales

A. Définition des aires géographiques

1. Le jugement de 1930

La première définition réglementée de la Bourgogne viticole et ses appellations régionales paraît avec le jugement du 29 avril 1930 du Tribunal départemental de la Côte d'Or

- Il fixe les limites de la Bourgogne viticole, limitée à l'Yonne, la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le Rhône
- Il distingue les vins fins, issus des seuls cépages pinot et chardonnay, ayant droit à l'appellation « Bourgogne », et les vins issus de plants non fins ayant droit aux appellations « Bourgogne ordinaire », ou « grand ordinaire » ou « passe tout grains ».
- Il pose que les vins issus des plants fins et non fins à l'exception des hybrides ont droit à l'appellation « Bourgogne mousseux ».
- Pour l'appellation « Bourgogne », une exception est admise au profit des vins issus du gamay noir à jus blanc récoltés dans l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône et dans les parties du département de Saône-et-Loire où ce cépage est implanté dans une aire de production consacrée par les usages.

2. La reconnaissance des AOC régionales de Bourgogne

L'appellation Bourgogne est reconnue en AOC par le décret du 31 juillet 1937. L'article 1^{er} définissant l'aire géographique reprend les termes du jugement de 1930 (*Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Bourgogne » les vins blancs et rouges qui, répondant aux conditions ci-après énumérées ; ont été récoltés à l'intérieur du territoire de la Bourgogne viticole exclusivement constituée par les départements de la Côte d'Or, de l'Yonne, de la Saône-et-Loire et par l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le département du Rhône...*). Quant à l'encépagement, le décret confirme la particularité de la région beaujolaise en admettant, en plus des pinots et chardonnay, le gamay (article 2). L'article 3 prévoit qu'une commission d'experts doit être désignée par le Comité directeur du Comité national des appellations d'origine avec les missions suivantes :

- 1° déterminer, à l'intérieur du territoire constituant la Bourgogne viticole, quelles sont les communes, parties de communes ou parcelles aptes à produire du vin à appellation contrôlée "Bourgogne", en raison des usages locaux, loyaux et constants ;
- 2° délimiter les communes, parties de communes ou parcelles qui, situées sur alluvions modernes, doivent être éliminées de l'aire de production de ces mêmes vins ;
- 3° Rechercher quelles sont, à l'intérieur du département de la Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche dans le Rhône, les régions, communes ou parties de communes et parcelles qui en raison de la nature de leur sol et des usages locaux, loyaux et constants, peuvent produire du vin ayant droit à l'appellation contrôlée « Bourgogne » en provenant du cépage gamay noir à jus blanc ;

Le rapport de la commission devait être transmis au CN avant le 15 septembre 1938. Dans les faits, cette commission n'a pratiquement pas pu fonctionner, au-delà d'une première réunion datée du 21 janvier 1938 à Mâcon, en raison notamment du déclenchement de la guerre et d'une vive opposition dans les départements du Rhône et de Saône-et-Loire au sujet de cette délimitation. Aucune proposition ne fut ainsi faite avant-guerre.

En même temps que le décret Bourgogne paraissent les décrets des AOC « Bourgogne Passe-tout-grains », « Bourgogne aligoté », « Bourgogne ordinaire ou Bourgogne grand ordinaire » (31 juillet 1937). L'article 1^{er} est le même pour les 3 AOC : « *Seuls ont droit à l'appellation... les vins qui...ont été récoltés à l'intérieur du territoire de la Bourgogne viticole exclusivement constituée par les départements de la Côte d'Or, de l'Yonne, de la Saône-et-Loire et par l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le département du Rhône, à l'exception des communes, parties de communes ou parcelles situées sur alluvions modernes telles qu'elles seront définies par la commission de délimitation de la Bourgogne viticole nommée par le Comité directeur du Comité*

national des appellations d'origine et prévue à l'article 3 du décret relatif à l'appellation contrôlée « Bourgogne ». C'est donc la même commission qui a la charge de délimiter les 4 AOC.

Officialisant la décision prise lors du Comité National du 18 décembre 1941¹⁷, le décret n° 593 du 24 février 1942 modifie le dernier alinéa de l'article 2 du décret du 31 juillet 1937 par un nouveau texte : « *Sur les territoires du département de Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône, dans le département du Rhône, pourront avoir droit à l'appellation contrôlée « Bourgogne », sans aucune adjonction, les vins issus du Gamay noir à jus blanc, provenant de parcelles ayant droit à une appellation contrôlée communale ou locale dont le degré alcoolique, fixé par un décret de contrôlée antérieur au 1er janvier 1942 est égal ou supérieur à 10 degrés* »¹⁸. Le quatrième alinéa de l'article 3 du décret de 1937, qui prévoyait le report sur le plan cadastral des communes intéressées des limites des aires de production ainsi que la remise d'un rapport par la commission d'expertise avant le 15 septembre 1938 au CNAO, est lui abrogé.

Le décret du 6 mai 1946 abroge à son tour le texte de 1942 et modifie l'article 2 du décret du 31 juillet 1937 de la manière suivante : « *Néanmoins, les vins rouges provenant des territoires du département de Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le département du Rhône pourront également avoir droit à l'appellation contrôlée « Bourgogne » sans aucune adjonction s'ils répondent aux conditions d'encépagement et d'aire de production requises pour les vins à appellations contrôlées communales ou locales : Brouilly, Côtes de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent et Saint-Amour, sous réserve des autres conditions ci-après précisées* »¹⁹. Ce décret officialise ainsi les décisions prises lors d'une réunion tenue à Mâcon en février 1942²⁰ puis présentées et adoptées lors de la séance du Comité National du 22 février 1946²¹. Par cette nouvelle rédaction, le CNAO restreint alors le droit à l'AOC Bourgogne pour les vins issus de gamay aux seuls crus du Beaujolais situés dans l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône et en Saône-et-Loire.

Les opérations de délimitation prévues par les décrets initiaux n'ont pas été réellement entreprises avant 1975. Entretemps, le CN se limita à nommer des commissions d'experts pour procéder à des délimitations parcellaires des communes viticoles. Il faudra attendre la fin des années 1990 pour voir achevée la délimitation parcellaire des AOC de Bourgogne, sauf pour les communes du Chablisien et du Beaujolais qui resteront sans délimitations autres que celles des AOC locales. C'est seulement en 1975 que la question de la délimitation des aires géographiques des AOC régionales de Bourgogne est remise en chantier.

3. La délimitation des aires géographiques

► Le 18 septembre 1975, le CN de l'INAO nomme une commission d'enquête dont la mission est la définition de l'aire géographique des AOC régionales de Bourgogne. Elle est composée de MM. Blanck, Geoffroy, Jaboulet. Pour l'aider dans ses travaux, la commission d'enquête fait appel à des experts des commissions de délimitation parcellaire qui œuvrent depuis plusieurs années dans les différentes régions de la Bourgogne viticole. Elle a ainsi fait participer à ses réflexions les présidents des commissions « Côte, d'Or », « Yonne », « Saône-et-Loire », MM. Bellet, Margarit, Leneuf. La Commission d'enquête achève son rapport en mars 1977. Il est présenté devant le Comité régional de Bourgogne le 28 avril 1977. Les débats conduisent à la rédaction d'un rapport complémentaire.

¹⁷ Registre n° 1 des délibérations du Comité National du CNAO, p. 340, « Délimitation de la Bourgogne » et RONEO 904 de l'INAO, « Appellation Bourgogne sans adjonction pour les vins provenant du gamay noir à jus blanc », p. 16-17, « F – Comptes-rendus des réunions de l'Institut National des appellations d'origine des 18/12/41 et 19/3/47 ».

¹⁸ *Journal Officiel* du 28 février 1942, Décret n° 593 du 24 février 1942, p. 858.

¹⁹ *Journal Officiel* du 7 mai 1946, Décret du 6 mai 1946, p. 3858.

²⁰ Lettres d'Henri Pestel, Directeur de l'INAO, à M. Guicherd, Inspecteur Général de l'Agriculture, 14 décembre 1949 et de M. Guicherd au Directeur de l'INAO, 29 décembre 1949. Dossier « Bourgogne-Beaujolais », Archives de l'INAO.

²¹ Registre n° 2 des délibérations du Comité National du CNAO, p. 49.

Dans sa séance du 26 mai 1982, le CN approuve le rapport et demande l'étude particulière de quelques cas (R 5484).

➤ Le rapport final de la Commission d'enquête est approuvé en CN de juin 1983 (R 5637). Le CN propose la mise à l'enquête du projet d'aire géographique des AOC régionales de Bourgogne.

L'enquête s'est déroulée du 16 novembre 1983 au 16 janvier 1984.

➤ La Commission d'enquête (elle est alors composée de MM. Blanck, Touchais, Pierrefeu) examine les réclamations (47 communes ayant fait l'objet de réclamations) et le CN approuve son rapport en séance de novembre 1986 (R 6155). Au terme de ces travaux, le CN entérine une liste de 386 communes qui constituera l'aire géographique commune des 6 AOC régionales de Bourgogne. C'est donc une réduction notable par rapport aux 2000 communes prévues par la formulation antérieure. Il faut noter qu'une extension à 5 communes du département du Rhône (canton de l'Arbresle) a été faite afin de faire coïncider les aires géographiques des AOC de Bourgogne avec celle de l'AOC Beaujolais.

➤ Le décret établissant la liste des communes de l'aire géographique de l'AOC Bourgogne paraît le 11 décembre 1989. L'aire géographique compte finalement 385 communes : 55 dans l'Yonne, 92 en Côte d'Or, 154 en Saône-et-Loire, 85 dans le Rhône.

a) Les critères de délimitation

Contrairement aux missions exposées par les décrets initiaux, la Commission en charge des délimitations va poser dès l'introduction de son travail le choix d'une seule aire géographique pour toutes les AOC régionales. Celle-ci sera restrictive et raisonnée selon les principes avancés pour l'AOC Bourgogne : aspects géologiques et usages.

Les rapports de la Commission ne contiennent pas d'exposé général des critères mis en œuvre pour classer ou exclure les communes examinées. Mais chaque choix est précisément argumenté. On peut donc en extraire une suite de principes, qui touchent à la fois à des considérations naturalistes et aux usages. Le rapport de mai 1982 expose cependant la méthode de travail de la Commission :

- Dans un premier temps, la Commission a recueilli des données sur la production globale d'AOC dans la région et son évolution au cours des années précédentes, en tenant compte des possibilités de repli ou de « substitutions d'appellations » (crus du Beaujolais, Mâcon, Chablis...).
- Elle a fait l'inventaire des communes dans lesquelles était déclarée une AOC régionale.
- Partant de l'analyse des facteurs naturels influant sur la qualité de la production (sol, topographie, exposition, climat), elle a examiné les zones où étaient autrefois produits des vins de qualité et où subsistent quelques ilots ; les zones où des vignobles de vin de table se reconvertissent en production d'AOC.
- Enfin, elle a pris en considération l'aspect juridique de la question en tenant compte des jugements antérieurs aux AOC.

Dans le rapport complémentaire présenté au CN en juin 1983, la Commission propose de fixer des critères de classement rigoureux afin d'éviter l'extension de proche en proche à tous les anciens vignobles, fort nombreux et étendus. Elle fait la remarque que vu la diversité des caractéristiques naturelles des anciens territoires viticoles, les critères techniques apparaissent insuffisants, sauf dans des cas très particuliers, et doivent surtout intervenir au niveau de la délimitation parcellaire. Les propositions de la Commission peuvent ainsi être résumées :

1. Condition de recevabilité des demandes :
 - les seules communes ou groupes de communes doivent former un ensemble homogène (*critère de continuité*),
 - devront être apportées des preuves formelles de revendication ou d'utilisation de l'appellation « Bourgogne » (ou « Bourgogne ordinaire ») depuis 1919, ou depuis 1937 (*critère d'antériorité*).
2. Pour les communes répondant à ces conditions, une enquête technique déterminera si une partie des territoires est susceptible de produire des vins de qualité (*critère agronomique*).

3. En aucun cas le classement ne devra être accordé à des coteaux sans antériorité viticole (consigne à l'intention des commissions de délimitation parcellaire).

Dans son travail d'examen, la Commission considère dans son argumentaire que :

- l'usage d'une dénomination pouvant être repliée en AOC Bourgogne ou Bourgogne ordinaire vaut usage de revendication pour ces dernières (c'est le cas par exemple avec l'AOC Chablis pouvant se replier en Bourgogne ordinaire, et Chablis Grand cru et 1ers crus en Bourgogne),
- l'antériorité reconnue sur une commune peut être un argument pour intégrer les communes voisines s'il existe une réelle continuité (Dannemoine, Molosmes incluses car jouxtant Epineuil, seule commune réellement productrice d'AOC Bourgogne),
- l'existence d'un projet ou d'une délimitation parcellaire achevée sur une commune suffit à entraîner son intégration (il faut rappeler que les commissions de délimitation parcellaire travaillaient déjà depuis plusieurs années et concentraient leur activité sur les vignobles existants).

b) Le projet de délimitation

Les travaux de délimitation ont été effectués en examinant les communes par groupes homogènes et disjoints, en appliquant les orientations proposées par ailleurs. Malgré ces critères précis, on peut voir dans le traitement appliqué aux communes examinées des disparités parfois importantes :

- 23 communes du Châtillonnais sont classées bien que la Commission ait constaté la présence d'une production d'AOC sur une seule commune (1 exploitation) et un projet de plantation sur une seconde. Elle invoque l'antériorité viticole et les potentialités du milieu, sans en donner d'éléments concrets.
- Dans les mêmes conditions (antériorité viticole forte), la Commission classe dans l'Auxois la seule commune où existent des vignes revendiquées en AOC (1 exploitation), constituant ainsi un îlot isolé formé d'une seule commune, alors que de nombreuses communes voisines partagent la même histoire et les mêmes potentialités viticoles. Notons cependant que cette commune a finalement été exclue avant la parution du décret car l'exploitation a disparu.
- Les communes de la Plaine de Beaune sont exclues malgré une forte antériorité viticole, la présence d'un vignoble d'AOC important, la continuité avec le vignoble de la Côte, sur le seul argument d'une nature de sols différente (sols acides et lessivés).
- Le Beaujolais est entièrement inclus dans l'aire Bourgogne alors que les revendications y sont anecdotiques (moins de 200 hl par an) sur la seule observation d'un repli possible des vins de gamay en Bourgogne ordinaire ou en Bourgogne dans les appellations communales (sans vérification de la réalité de ces pratiques de repli) et sans évoquer le fait que sur une grande partie du Beaujolais, les sols sont acides.
- Le Mâconnais est entièrement inclus dans l'aire géographique. Curieusement, la Commission d'enquête est muette sur ce secteur, ainsi que sur la Côte chalonaise. Il est simplement noté qu'en Saône-et-Loire, un certain nombre de communes sont traditionnellement productrices de vins à AOC régionales et la liste présentée en annexe. Les vins y sont très majoritairement revendiqués sous les AOC Mâcon ou Mâcon-Villages. C'est donc sur l'argument du repli, comme en Beaujolais, que repose cette inclusion.

c) Conclusion

Le travail considérable effectué dans les années 1980 constitue, avec cependant certaines réserves, une base solide pour l'aire géographique des AOC régionales de Bourgogne. Bien qu'on ne puisse en tirer de règles claires en matière de critères d'inclusion des communes du fait des disparités de traitement selon les régions, on peut néanmoins retenir certaines orientations fortes :

- la Commission a fait le choix de proposer une aire géographique unique pour l'ensemble des AOC régionales,

- les communes à retenir doivent se prévaloir d'une antériorité et des usages doivent pouvoir être constatés, sur la commune ou à proximité,
- la nature des sols, au-delà de la simple présence d'alluvions modernes, est un aspect à prendre en compte en ce qu'il influe sur le potentiel qualitatif.

Malgré ses imperfections, l'aire retenue en 1989 a généré au cours des 25 années passées des usages aujourd'hui bien établis. Le vignoble s'est développé dans l'aire géographique au détriment des régions périphériques. L'exclusion de la plaine de Beaune s'est soldée par l'arrachage de la plus grande partie du vignoble, les vignes restantes bénéficiant de l'IGP « Sainte-Marie-la-Blanche » ; le Châtillonnais a progressivement développé un vignoble qui est avant tout consacré à la production de Crémant de Bourgogne ; Le Beaujolais a récemment réorienté une partie de son potentiel vers la production d'AOC régionales de Bourgogne. Seul le Chablisien est resté spécialisé sur sa production emblématique. A contrario, un petit vignoble s'est développé dans la région de l'Auxois, bénéficiant de l'IGP « Coteaux de l'Auxois ».

En 2011, lors du passage des décrets aux cahiers des charges, la liste complète a été intégrée dans chaque cahier des charges. De ce fait, le lien entre les aires géographiques des AOC régionales n'est plus fixé par les textes, mais uniquement dans le cadre de la doctrine INAO sur la hiérarchisation des AOC qui implique, en particulier, que l'AOC de niveau inférieur englobe totalement l'AOC de niveau supérieur. Jusqu'à aujourd'hui, les aires géographiques sont identiques pour les 6 AOC régionales. Il faut cependant noter que pour des raisons d'ordre réglementaire, l'aire géographique de l'AOC Crémant de Bourgogne a été étendue, pour la partie « élaboration », à 5 communes supplémentaires où existaient des installations viticoles. Cette extension n'a pas modifié l'aire géographique quant à la zone de production de raisin, qui reste identique à celles des autres AOC régionales

B. Les délimitations parcellaires.

On a vu que les délimitations parcellaires des AOC régionales de Bourgogne ont débuté bien avant la délimitation des aires géographiques afin d'éviter des plantations anarchiques dans les communes viticoles. En effet, en l'absence de délimitation parcellaire pour une commune figurant au décret, l'usage était de considérer que l'intégralité du territoire communal était plantable. Il fallait donc encadrer la localisation des vignes d'AOC par une délimitation parcellaire.

Des commissions de délimitation ont été nommées en fonction des besoins dès les années 1950, puis se sont systématisées au cours des années 1960. Il existait ainsi une commission d'experts par département, qui ont exploré les communes productrices d'AOC. Le travail s'est achevé au début des années 2000. Au terme de ces opérations, toutes les communes de l'aire géographique Bourgogne ont été dotées d'une délimitation parcellaire, mais pas obligatoirement d'une délimitation des AOC régionales de Bourgogne (Tableau 12, Fig. 39).

- Dans l'Yonne, sur les 17 communes du Chablisien seules sont délimitées les AOC du Chablisien. Pour les 38 autres communes il existe une délimitation parcellaire des AOC régionales de Bourgogne.
- En Côte d'Or, le travail a été complet et les 95 communes sont délimitées. Une commune de la Côte (Boncour-le-Bois) n'a pas de parcelles délimitées en AOC Bourgogne.
- En Saône-et-Loire, les communes des Hautes Côtes, du Couchois, de la Côte chalonaise et du Mâconnais bénéficient aujourd'hui d'une délimitation des AOC régionales puisque les experts ont proposé une équivalence systématique entre les AOC du Mâconnais et les AOC de Bourgogne. Il faut noter aussi que sur 11 communes du Mâconnais seule l'AOC Coteaux bourguignons a une aire parcellaire délimitée, les experts n'ayant retenu aucune parcelle en AOC Macon-Villages / Bourgogne.
- Dans le Beaujolais, seules les AOC du Beaujolais ont été délimitées. Sur les communes à cheval sur la limite Mâcon-Beaujolais (6 communes en Saône-et-Loire), seule la partie mâconnaise a vu le passage des experts délimitant les AOC régionales de Bourgogne.

Au terme de ces travaux, il reste donc 107 communes totalement dépourvues de délimitation parcellaire des AOC régionales de Bourgogne, auxquelles il faut rajouter 6 communes partiellement délimitées.

IX. Essai de définition géographique de la Bourgogne viticole

La définition géographique de la Bourgogne viticole comme entité cohérente, structurante et intelligible constitue un exercice complexe, qui ne peut relever d'une grille de lecture mono-focale. En effet, il apparaît impossible de comprendre ses fondements lorsque l'on étudie individuellement et de manière isolée différentes perspectives telles que la géographie physique, les pratiques culturelles et agronomiques, les styles et les types de productions ou bien le découpage administratif. Ainsi, aucune de ces grilles d'interprétation ne permet d'identifier de principes généraux expliquant les contours de l'entité. Au contraire même, ce sont les notions de diversité, d'hétérogénéité et de multiplicité qui tendent à être mises en avant par ce biais.

Département	Vignoble	Aires géographiques Bourgogne /Coteaux Bg selon les CDC	Délimitations parcellaires	
			Bourgogne	Coteaux bourguignons
Yonne	Jovinien	3	3	3
	Tonnerrois	11	11	11
	Chablisien	17	0	0
	Auxerrois	20	20	20
	Vézélien	4	4	4
	Total Yonne	55	38	38
Côte d'Or	Châtillonnais	23	23	23
	Dijonnais	8	8	8
	Côte de Nuits	16	15	16
	Côte de Beaune	22	22	22
	Hautes Côtes 21	26	26	26
	Total Côte d'Or	95	94	95
Saône-et-Loire	Hautes Côtes 71	4	4	4
	Côtes du Couchois	6	6	6
	Côte chalonnaise	45	45	45
	Mâconnais	85	74	85
	Communes limitrophes Mâcon / Beaujolais 71	6	6 pour partie	6 pour partie
	Beaujolais 71	5	0	0
	Total Saône-et-Loire	151	129	140
Rhône	Beaujolais 69	85	0	0
Total		386	374	386
Communes entièrement délimitées			262	273
Communes restant à délimiter			113	113

Tableau 12 - Bilan des communes ayant fait l'objet de délimitation parcellaire des AOC régionales de Bourgogne.

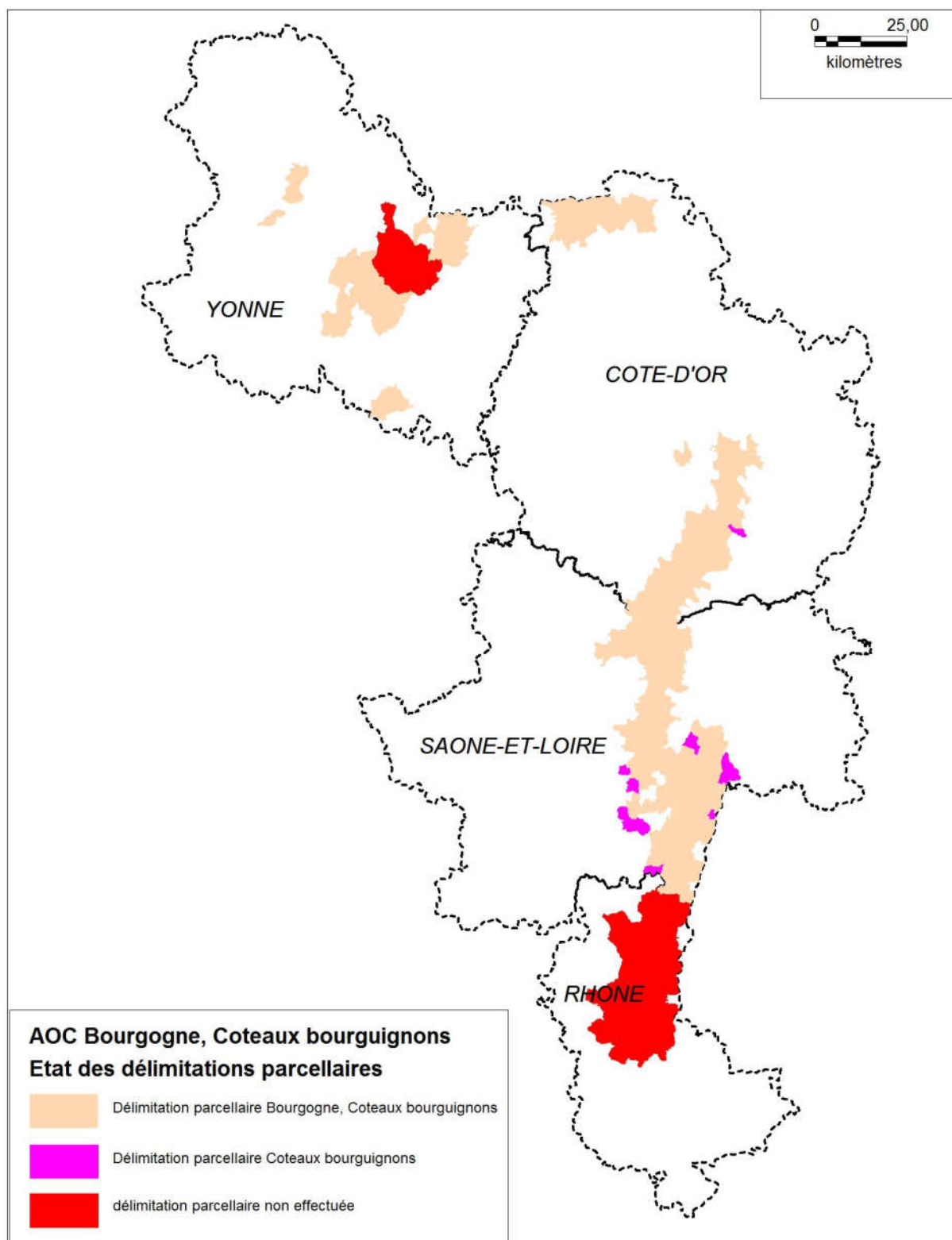


Figure 39 - Situation des aires géographiques des AOC Bourgogne et Coteaux bourguignons au regard des délimitations parcelaires.

À l'inverse, une analyse plurifactorielle, intégrant pleinement l'épaisseur historique de la construction de l'espace désigné aujourd'hui sous la notion de Bourgogne viticole permet de mettre au jour les logiques présidant au dessin des contours actuels de cette dernière. Dans ce cadre, apparaissent comme prépondérants les facteurs liés à la structuration et aux dynamiques collectives syndicales et professionnelles, les usages commerciaux et d'approvisionnement, les étapes de délimitation des territoires viticoles (spécifiquement celle judiciaire), dont la période prédéterminante s'inscrit au XXe siècle. Par conséquent, la définition de la Bourgogne viticole s'impose avant tout et essentiellement comme historique et contemporaine (premier XXe siècle).

A. Une définition récente

Dès la seconde moitié du 19^{ème} siècle (post-phylloxera) existe dans les faits une Bourgogne économique, d'approvisionnement. Pour autant, cela ne constitue pas une entité strictement et précisément définie.

Il faut rappeler qu'au cours de l'histoire, les lieux de commercialisation contribuaient à asseoir l'identité des vignobles. Ainsi, les « vins de Basse-Bourgogne », correspondant aux actuels vins de l'Yonne, étaient tournés vers le marché parisien directement accessible par les voies navigables, tandis que plus au sud, les « vins de Beaune » ont profité successivement de l'aura des Ducs de Bourgogne puis des marchés établis par les négociants (souvent de draps et textiles) de la vallée du Rhône qui fréquentaient les foires de Champagne, ouvrant sur les marchés d'Europe du nord. Enfin, les « vins de Mâcon » rassemblaient indifféremment les provenances voisines, Monts du Mâconnais ou Beaujolais, et visaient des marchés septentrionaux plutôt que lyonnais. Le vin a été traditionnellement transporté par charroi au travers des reliefs du Charollais pour être embarqué sur les ports de la Loire. Seul le sud du Beaujolais était tourné vers la métropole lyonnaise.

C'est seulement au cours du XIX^{ème} siècle que la montée en puissance du négoce de Côte d'Or a contribué à créer un marché des vins de Bourgogne rassemblant toutes les composantes régionales que l'on y connaît aujourd'hui. A partir des premières années du XX^{ème} siècle, les structurations syndicales, puis plus récemment interprofessionnelles, se sont coulées dans ce même périmètre.

B. Une entité sociale plutôt que physique

La Bourgogne viticole, d'un point de vue physique, n'a pas d'unité. Elle est traversée par des barrières physiques qui ont eu au cours de l'histoire un rôle fort vis-à-vis des possibilités de transport : seuil de Bourgogne, axe Charollais-Morvan. Il faut d'ailleurs noter que ces obstacles naturels n'ont jamais été des barrières infranchissables. Elles constituaient en réalité des filtres ne laissant passer que les vins de plus forte valeur commerciale. Par ailleurs, le réseau hydrographique divergeant, écartelé entre les bassins de la Loire à l'ouest, de la Seine au nord et du Rhône au sud ne contribuait pas à la construction d'une identité commerciale unique.

Pourtant, au sein de ce territoire hétérogène, les usages de commercialisation du XIX^{ème} siècle ont progressivement dégagé une communauté propre pour le négoce des vins, principalement structuré d'un point de vue territorial selon un axe Lyon-Paris. Il est notable que le bassin de la Loire a à cette époque été exclu dans ce réseau de transport. Le développement des nouveaux systèmes de communication a probablement un rôle important dans ce contexte : le canal de Bourgogne, le chemin de fer Paris-Lyon-Marseille réduisent de manière drastique les coûts d'accès au nord de la France et à l'Europe du nord.

De ce fait, la Bourgogne viticole apparaît comme une construction de signification sociale plutôt qu'environnementale. L'on peut même considérer que son émergence s'est faite contre les réalités du territoire physique.

C. Un vignoble diversifié mais apparenté

Géographiquement, la Bourgogne viticole se présente comme un agrégat de vignobles de tailles variées, de quelques communes à plusieurs dizaines de communes, qui peuvent se décrire

indépendamment les uns des autres tellement ils sont différents, tant du point de vue historique qu'environnemental ou encore du point de vue de leurs vocations viticoles : vignobles spécialisés en vins blancs, en vins rouges, plus récemment en vins effervescents, vignobles stables au cours du temps ou au contraire ayant subi les bouleversement de la fin du XIXe siècle et aujourd'hui en phase de renaissance, vignobles de vins ordinaires ou vignobles de prestige, importance différente de la coopération, etc.

La contrainte environnementale contribue elle aussi à cette diversité. Le nord de la région baigne dans un climat océanique relativement frais qu'on ne retrouve au sud que de manière atténuée et perturbé par des influences continentales ou méridionales. Les vins sont nettement marqués par ce gradient, tant les blancs que les rouges. Un Chablis se distingue ainsi nettement d'un Pouilly-Fuissé et un Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge est construit très différemment d'un Bourgogne rouge du Mâconnais ou un Pommard. De même la diversité des substrats oriente la vocation dominante de chaque vignoble : sols argileux sur calcaire dur en Côte de Nuits, marnes à Chablis ou Montagny, sols acides sur granite ou schiste dans le Beaujolais et une partie du Mâconnais...

Une caractéristique physique commune à l'ensemble des vignobles de Bourgogne est sa situation en coteaux, mais ce fait n'est pas spécifique et commun avec les vignobles voisins, Jura, Champagne, Sancerre, vignobles du Massif central.

L'élément commun principal est probablement l'encépagement : s'il n'est pas totalement spécifique à la région, il est tout de même un marqueur fort. Les cépages principaux, pinot noir, chardonnay, gamay, sont diffusés dans les régions voisines, mais ils n'y sont pas aussi dominants et en général mêlés à d'autres cépages de valeur identitaires absents de Bourgogne : pinot meunier en Champagne, savagnin blanc ou trousseau en Jura, sauvignon vers la Loire... Toutefois, la géographie des cépages en Bourgogne est très loin d'être homogène. Au sein de ce petit ensemble de cépages communs, chaque région a sélectionné un ou quelques cépages qui peuvent être presque exclusifs, comme le gamay en Beaujolais ou le chardonnay en Chablisien.

D. L'AOC Bourgogne : la référence qualitative

Malgré cette diversité, lors de la mise en place des appellations d'origine, puis des AOC, l'appellation Bourgogne a été implicitement considérée comme la dénomination désignant les vins dits « fins ». Elle caractérise les vins produits dans les régions viticoles traditionnelles de Bourgogne à partir des seuls cépages de la famille des pinots, intégrant d'ailleurs, pour la circonstance, le chardonnay. Cet encépagement est commun à toutes les AOC de niveau supérieur, qui ne se différencient ainsi de l'AOC Bourgogne que par une origine géographique plus restreinte (AOC communales et grands crus).

Malgré la diversité de situations, de spécialisation de chaque vignoble composant la Bourgogne viticole, l'AOC a été raisonnée, du point de vue de la délimitation, de manière indifférenciée, commune par essence aux 3 couleurs. Les particularités de chaque petite région ont été dans certains cas valorisées par des dénominations locales enregistrées comme des AOC à part (Chablis, Beaujolais, Mâcon), soit, le plus souvent, par l'adjonction de dénominations géographiques complémentaires permettant de valoriser plus spécifiquement des produits au sein de l'AOC Bourgogne.

Vins blancs, rosés ou rouges obtenus à partir de ces cépages dits « nobles » ont indifféremment droit à l'AOC Bourgogne qui apparaît comme le modèle emblématique, identifiant les vins de qualité supérieure, commun à toute la Bourgogne viticole.

E. L'AOC Coteaux bourguignons : le territoire traditionnel du vignoble bourguignon

L'AOC Coteaux bourguignons, anciennement appelée Bourgogne ordinaire ou Bourgogne grand ordinaire, répond à une toute autre logique. Associée aux autres appellations régionales (Bourgogne aligoté, Bourgogne passe-tout-grains, Bourgogne mousseux, plus récemment Crémant de Bourgogne), elle définit un ensemble de produits apparentés par une origine commune, la Bourgogne viticole et un

encépagement plus large que l'appellation Bourgogne en intégrant des cépages de statut plus commun, circonscrivant ainsi la vocation viticole de la région.

C'est la concrétisation d'une tradition viticole ancienne, qui englobe tous les produits issus des vignobles traditionnels, mais sans restriction ni sur la qualité ni sur l'origine. Seuls entrent en compte l'origine géographique bourguignonne et la présence d'un encépagement traditionnel. Cette approche est présente dès le jugement de 1930, puisqu'alors seuls les cépages hybrides sont totalement exclus du droit à l'appellation d'origine. La hiérarchie implicite entre « vins ordinaires » issus de cépages bourguignons et les « vins fins », issus de cépages de la « famille des pinots » est déjà présente.

L'AOC Coteaux bourguignons apparaît de fait comme le dénominateur commun de la Bourgogne viticole. L'appartenance d'une région à son aire géographique témoigne de la continuité d'une tradition viticole.

X. Proposition de principes de délimitation des aires géographiques des AOC Bourgogne et Coteaux bourguignons

A. Aire géographique de l'AOC Coteaux Bourguignons

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons les communes ou parties de communes appartenant à des régions répondant aux conditions suivantes :

1. Régions incluses dans la Bourgogne viticole traditionnelle (définie par le décret initial de 1937),
2. dont la vocation viticole est attestée par le passé,
3. où il existe aujourd'hui un vignoble à vocation commerciale,
4. dont l'encépagement actuel est principalement composé des cépages suivants : pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté,
5. où le relief et le climat sont favorables à la vigne (pluviométrie modérée, topographie vallonnée et altitudes modérées),
6. où la nature des sols et des substrats sont favorables à une viticulture de qualité.

B. Aire géographique de l'AOC Bourgogne

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Bourgogne les communes ou parties de communes :

1. appartenant à la Bourgogne viticole contemporaine, définie par l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons,
2. produisant de manière régulière des vins qui, par leur mode d'obtention et leurs cépages, peuvent être revendiqués en AOC Bourgogne (directement ou par repli),
3. où le substrat calcaire est présent à profondeur modérée ; ce principe ne s'applique pas aux communes où sont produites des AOC communales du Beaujolais, pouvant traditionnellement être déclarés en AOC Bourgogne.

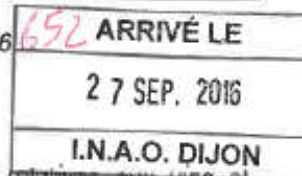
XI. Annexes

A. Lettre de mission des consultants

1.

I N A O le Directeur	Lettre de mission de la commission de consultants AOC Bourgogne, Coteaux bourguignons Révision des aires géographiques AOC Crémant de Bourgogne Révision de l'aire délimitée parcellaire	C.Crescent Version du : 10/08/2016 Page 1/2
------------------------------------	---	--

Annule et remplace la lettre de mission du 22 avril 2016



Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origines relatives aux vins et boissons alcoolisées, et des eaux de vie : séance du 12 avril 2016

Modifications :

Instance	Date	Motif
Commission permanente	06/09/2016	Extension de la mission des consultants : révision de l'aire délimitée parcellaire de l'AOC Crémant de Bourgogne

Consultants concernés :

Eric ROUVELLAC, professeur de géographie, HDR, Université de Limoges

Gérard TROUCHE, pédologue retraité, Agrosup Dijon

Jean-Sauveur AY, économiste, chargé de recherche, INRA Dijon

Olivier JACQUET, historien, ingénieur de recherche, Chaire UNESCO Culture et traditions du vin

Florian HUMBERT, historien, ingénieur de recherche, Université de Bourgogne

Mission des consultants :

Apporter une expertise technique sur les terroirs viticoles des AOC Bourgogne, Coteaux bourguignons et Crémant de Bourgogne, au sein du territoire constituant l'aire géographique de ces appellations comme définie dans le décret Bourgogne du 31 juillet 1937 modifié.

Les consultants s'attacheront à étudier de façon complète, les facteurs physiques (géographie, climat, géomorphologie, pédologie...) et les facteurs humains (historique viticole, évolution du vignoble et des aires délimitées, pratiques culturelles et œnologiques, relations socio-économiques entre les populations, types de vins produits, usages des dénominations des climats, modes de commercialisation...) afin de décrire précisément le lien au terroir de ces AOC.

Finalité de la mission principale et résultats à obtenir :

Les consultants devront fournir à la Commission d'enquête :

- Un rapport général proposant les principes généraux de délimitation de l'aire géographique de l'AOC Bourgogne,
- Un rapport fondateur proposant les principes généraux de délimitation de l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons,
- Un rapport fondateur proposant les principes généraux de délimitation de l'aire parcellaire de l'AOC Crémant de Bourgogne.

INAO le Directeur	Lettre de mission de la commission de consultants AOC Bourgogne, Coteaux bourguignons Révision des aires géographiques AOC Crémant de Bourgogne Révision de l'aire délimitée parcellaire	C.Crescent Version du : 10/08/2016 Page 2/2
-----------------------------	---	--

Echéancier souhaitable :

Présentation d'un rapport exposant le lien au terroir et les principes généraux de la délimitation des aires géographiques des AOC Bourgogne et Coteaux bourguignons et de l'aire parcellaire de l'AOC Crémant de Bourgogne, à la Commission d'enquête au mois de février 2017.

A qui rendre compte :

A la Commission d'Enquête nommée lors de la séance du comité national du 2 septembre 2015.

Correspondants pour cette mission :

Le responsable de l'avancement du projet : Christèle MERCIER (c.mercier@inao.gouv.fr)
Site INAO de Mâcon – 752 Av. de Lattre de Tassigny 71040 MACON CÉDEX 9
Tél. : 03 85 21 96 50

Le secrétaire de la commission de consultants :
Eric VINCENT (e.vincent@inao.gouv.fr)

Le secrétaire de la commission d'enquête :
Christophe CRESCENT
(c.crescent@inao.gouv.fr)

Site INAO de Quetigny
Parc du Golf
16 rue du Golf
Bt Bogey
21800 QUETIGNY
Tél. : 03 80 78 71 90

Fait à Montreuil sous Bois, le 23 SEP. 2016

Le Directeur de l'INAO,



Jean-Luc DAIRIEN

B. Récapitulation des caractéristiques des communes de la Bourgogne viticole

Délim pc Bg, Cx Bg : Délimitations parcellaires sur la commune

- **Oui** : délimitation définitive
- **0** : pas de surface délimitée
- **Non renseigné** : délimitation non effectuée

DGC : dénomination géographique complémentaire

AOC repliable : AOC de niveau communal

Hierarchie locale : système se surimposant au système « Bourgogne »

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
21010	21	ALOXE-CORTON	oui	oui	Côte d'Or	Aloxe-Corton	
21013	21	ANCEY	oui	oui			
21017	21	ARCENANT	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21037	21	AUXEY-DURESSSES	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Auxey-Duresses	
21050	21	BAUBIGNY	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21054	21	BEAUNE	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Beaune, Côte de Beaune	
21058	21	BELAN-SUR-OURCE	oui	oui			
21070	21	BEVY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21077	21	BISSEY-LA-COTE	oui	oui			
21086	21	BLIGNY-LES-BEAUNE	oui	oui	Côte d'Or		
21088	21	BONCOURT-LE-BOIS	oui	0			
21093	21	BOUIX	oui	oui			
21099	21	BOUZE-LES-BEAUNE	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21109	21	BRION-SUR-OURCE	oui	oui			
21110	21	BROCHON	oui	oui	Côte d'Or	Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits-Villages	
21133	21	CHAMBOLLE-MUSIGNY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits, Côte d'Or	Chambolle-Muisigny	
21149	21	CHARREY-SUR-SEINE	oui	oui			
21150	21	CHASSAGNE-MONTRACHET	oui	oui	Côte d'Or	Chassagne-Montrachet	
21161	21	CHAUMONT-LE-BOIS	oui	oui			
21162	21	CHAUX	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21166	21	CHENOVE	oui	oui	Côte d'Or, Le Chapitre	Marsannay	
21169	21	CHEVANNES	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pe Cx Bg	Délim pe Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
21173	21	CHOREY-LES- BEAUNE	oui	oui	Côte d'Or	Chorey-lès- Beaune	
21182	21	COLLONGES-LES- BEVY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21186	21	COMBLANCHIEN	oui	oui	Côte d'Or	Côte de Nuits- Villages	
21192	21	CORCELLES-LES- MONTS	oui	oui			
21194	21	CORGOLOIN	oui	oui	Côte d'Or	Côte de Nuits- Villages	
21195	21	CORMOT-LE- GRAND	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21196	21	CORPEAU	oui	oui	Côte d'Or		
21200	21	COUCHEY	oui	oui	Côte d'Or	Marsannay	
21219	21	CURTIL-VERGY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21223	21	DAIX	oui	oui			
21231	21	DIJON	oui	oui	Côte d'Or, Montreuil		
21241	21	ECHEVRONNE	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21254	21	L'ETANG-VERGY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21265	21	FIXIN	oui	oui	Côte d'Or	Fixin, Côte de Nuits-Villages	
21267	21	FLAGEY- ECHEZEAUX	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits, Côte d'Or	Vosne-Romanée	
21289	21	FUSSEY	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21295	21	GEVREY- CHAMBERTIN	oui	oui	Côte d'Or	Gevrey- Chambertin	
21297	21	GILLY-LES- CITEAUX	oui	oui	Côte d'Or		
21302	21	GOMMEVILLE	oui	oui			
21309	21	GRISELLES	oui	oui			
21343	21	LARREY	oui	oui			
21368	21	MAGNY-LES- VILLERS	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits, Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune		
21373	21	MALAIN	oui	oui			
21378	21	MARCENAY	oui	oui			
21384	21	MAREY-LES- FUSSEY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21390	21	MARSANNAY-LA- COTE	oui	oui	Côte d'Or	Marsannay	
21393	21	MASSINGY	oui	oui			

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
21397	21	MAVILLY- MANDELOT	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21401	21	MELOISEY	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21407	21	MESSANGES	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21409	21	MEUILLEY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21412	21	MEURSAULT	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Meursault, Volnay, Blagny	
21419	21	MOLESME	oui	oui			
21428	21	MONTHELIE	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Monthélie	
21435	21	MONTLIOT-ET- COURCELLES	oui	oui			
21442	21	MOREY-SAINT- DENIS	oui	oui	Côte d'Or	Morey-Saint- Denis	
21444	21	MOSSON	oui	oui			
21450	21	NANTOUX	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21460	21	NOIRON-SUR-SEINE	oui	oui			
21461	21	NOLAY	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21464	21	NUITS-SAINT- GEORGES	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits, Côte d'Or	Nuits-Saint- Georges	
21465	21	OBTREE	oui	oui			
21480	21	PERNAND- VERGELESSES	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Pernand- Vergelesses, Aloxe-Corton	
21485	21	PLOMBIERES-LES- DIJON	oui	oui			
21488	21	POINCON-LES- LARREY	oui	oui			
21492	21	POMMARD	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Pommard	
21499	21	POTHIERES	oui	oui			
21506	21	PREMEAUX- PRISSEY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits, Côte d'Or	Nuits-Saint- Georges, Côte de Nuits-Villages	
21512	21	PULIGNY- MONTRACHET	oui	oui	Côte d'Or	Puligny- Montrachet, Blagny	
21523	21	REULLE-VERGY	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21527	21	LA ROCHEPOT	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
21541	21	SAINT-AUBIN	oui	oui	Côte d'Or	Saint-Aubin	
21569	21	SAINT-ROMAIN	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Saint-Romain	
21582	21	SANTENAY	oui	oui	Côte d'Or	Santenay	
21590	21	SAVIGNY-LES- BEAUNE	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Savigny-lès- Beaune	
21597	21	SEGROIS	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21606	21	LADOIX-SERRIGNY	oui	oui	Côte d'Or, La Chapelle Notre- Dame	Ladoix, Aloxe- Corton	
21617	21	TALANT	oui	oui			
21628	21	THOIRES	oui	oui			
21653	21	VANNAIRE	oui	oui			
21658	21	VAUCHIGNON	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
21688	21	VILLARS-FONTAINE	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21693	21	VILLEDIEU	oui	oui			
21698	21	VILLERS-LA-FAYE	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits		
21700	21	VILLERS-PATRAS	oui	oui			
21711	21	VIX	oui	oui			
21712	21	VOLNAY	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune	Volnay	
21714	21	VOSNE-ROMANEE	oui	oui	Hautes Côtes de Nuits, Côte d'Or	Vosne-Romanée	
21716	21	VOUGEOT	oui	oui	Côte d'Or	Vougeot	
69004	69	ALIX					Beaujolais
69009	69	ANSE					Beaujolais
69010	69	L'ARBRESLE					Beaujolais
69012	69	LES ARDILLATS					Beaujolais
69013	69	ARNAS					Beaujolais
69017	69	BAGNOLS					Beaujolais
69018	69	BEAUJEU					Beaujolais
69019	69	BELLEVILLE					Beaujolais
69020	69	BELMONT- D'AZERGUES					Beaujolais
69023	69	BLACE					Beaujolais
69024	69	LE BOIS-D'OINGT					Beaujolais
69026	69	LE BREUIL					Beaujolais
69032	69	BULLY					Beaujolais
69036	69	CERCIE				Brouilly, Côte de Brouilly	Beaujolais

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
69037	69	CHAMBOST-ALLIERES					Beaujolais
69039	69	CHAMELET					Beaujolais
69045	69	CHARENTAY				Brouilly	Beaujolais
69047	69	CHARNAY					Beaujolais
69050	69	CHATILLON					Beaujolais
69052	69	CHAZAY-D'AZERGUES					Beaujolais
69053	69	CHENAS				Chénas, Moulin-à-Vent	Beaujolais
69056	69	CHESSY					Beaujolais
69058	69	CHIROUBLES				Chiroubles	Beaujolais
69061	69	COGNY					Beaujolais
69065	69	CORCELLES-EN-BEAUJOLAIS					Beaujolais
69073	69	DAREIZE					Beaujolais
69074	69	DENICE					Beaujolais
69082	69	EMERINGES				Juliéas	Beaujolais
69084	69	FLEURIE				Fleurie	Beaujolais
69090	69	FRONTENAS					Beaujolais
69092	69	GLEIZE					Beaujolais
69101	69	JARNIOUX					Beaujolais
69103	69	JULIENAS				Juliéas	Beaujolais
69104	69	JULLIE				Juliéas	Beaujolais
69105	69	LACENAS					Beaujolais
69106	69	LACHASSAGNE					Beaujolais
69108	69	LANCIE					Beaujolais
69109	69	LANTIGNIE				Régnié	Beaujolais
69111	69	LEGNY					Beaujolais
69113	69	LETRA					Beaujolais
69114	69	LIERGUES					Beaujolais
69115	69	LIMAS					Beaujolais
69121	69	LOZANNE					Beaujolais
69122	69	LUCENAY					Beaujolais
69124	69	MARCHAMPT					Beaujolais
69126	69	MARCY					Beaujolais
69134	69	MOIRE					Beaujolais
69137	69	MONTMELAS-SAINT-SORLIN					Beaujolais
69140	69	MORANCE					Beaujolais
69144	69	NUELLES					Beaujolais
69145	69	ODENAS				Brouilly, Côte de Brouilly	Beaujolais
69146	69	OINGT					Beaujolais
69147	69	LES OLMES					Beaujolais

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hiérarchie locale
69151	69	LE PERREON					Beaujolais
69156	69	POMMIERS					Beaujolais
69159	69	POUILLY-LE-MONIAL					Beaujolais
69162	69	QUINCIE-EN-BEAUJOLAIS				Brouilly, Côte de Brouilly	Beaujolais
69165	69	REGNIE-DURETTE				Régnié	Beaujolais
69167	69	RIVOLET					Beaujolais
69172	69	SALLES-ARBUISSONNAS-EN-BEAUJOLAIS					Beaujolais
69173	69	SARCEY					Beaujolais
69188	69	SAINT-CLEMENT-SUR-VALSONNE					Beaujolais
69192	69	SAINT-CYR-LE-CHATOUX					Beaujolais
69196	69	SAINT-DIDIER-SUR-BEAUJEU					Beaujolais
69197	69	SAINT-ETIENNE-DES-OULLIERES					Beaujolais
69198	69	SAINT-ETIENNE-LA-VARENNE				Brouilly	Beaujolais
69206	69	SAINT-GEORGES-DE-RENEINS					Beaujolais
69208	69	SAINT-GERMAIN-SUR-L'ARBRESLE					Beaujolais
69211	69	SAINT-JEAN-D'ARDIERES					Beaujolais
69212	69	SAINT-JEAN-DES-VIGNES					Beaujolais
69215	69	SAINT-JULIEN					Beaujolais
69217	69	SAINT-JUST-D'AVRAY					Beaujolais
69218	69	SAINT-LAGER				Brouilly, Côte de Brouilly	Beaujolais
69222	69	SAINT-LAURENT-D'OINGT					Beaujolais
69223	69	SAINT-LOUP					Beaujolais
69230	69	SAINTE-PAULE					Beaujolais
69234	69	SAINT-ROMAIN-DE-POPEY					Beaujolais
69239	69	SAINT-VERAND					Beaujolais
69245	69	TERNAND					Beaujolais
69246	69	THEIZE					Beaujolais
69257	69	VAUX-EN-BEAUJOLAIS					Beaujolais
69258	69	VAUXRENARD					Beaujolais
69261	69	VERNAY					Beaujolais
69265	69	VILLE-SUR-JARNIOUX					Beaujolais
69267	69	VILLIE-MORGON				Morgon	Beaujolais
71005	71	ALUZE	oui	oui	Côte chalonnaise		

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
71007	71	AMEUGNY	oui	oui			Mâcon
71016	71	AZE	oui	oui			Mâcon
71019	71	BARIZEY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71031	71	BERZE-LE-CHATEL	oui	oui			Mâcon
71032	71	BERZE-LA-VILLE	oui	oui			Mâcon
71034	71	BISSEY-SOUS- CRUCHAUD	oui	oui	Côte chalonnaise		
71035	71	BISSY-LA- MACONNAISE	oui	oui			Mâcon
71036	71	BISSY-SOUS- UXELLES	oui	oui			Mâcon
71037	71	BISSY-SUR-FLEY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71039	71	BLANOT	oui	oui			Mâcon
71042	71	BONNAY	oui	oui			Mâcon
71051	71	BOUZERON	oui	oui	Côte chalonnaise	Bouzeron *	
71052	71	BOYER	oui	oui			Mâcon
71057	71	BRAY	oui	oui			Mâcon
71058	71	BRESSE-SUR- GROSNE	oui	oui			Mâcon
71066	71	BURGY	oui	oui			Mâcon
71067	71	BURNAND	oui	oui			Mâcon
71069	71	BUSSIÈRES	oui	oui			Mâcon
71070	71	BUXY	oui	oui	Côte chalonnaise	Montagny	
71072	71	CERSOT	oui	oui	Côte chalonnaise		
71073	71	CHAGNY	oui	oui	Côte chalonnaise	Rully	
71074	71	CHAINTRE	oui	oui		Pouilly-Fuissé	Mâcon, Beaujolais
71078	71	CHAMILLY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71080	71	CHAMPAGNY-SOUS- UXELLES	oui	oui			Mâcon
71084	71	CHANES	oui	oui		Saint-Véran	Mâcon, Beaujolais
71085	71	CHANGE	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
71087	71	CHAPAIZE	oui	oui			Mâcon
71090	71	LA CHAPELLE-DE- GUINCHAY				Chénas	Beaujolais
71094	71	LA CHAPELLE- SOUS-BRANCION	oui	oui			Mâcon
71099	71	CHARBONNIÈRES	oui	oui			Mâcon
71100	71	CHARDONNAY	oui	oui			Mâcon
71105	71	CHARNAY-LES- MACON	oui	oui			Mâcon
71107	71	CHARRECEY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71108	71	CHASSELAS	oui	oui		Saint-Véran	Mâcon, Beaujolais
71109	71	CHASSEY-LE-CAMP	oui	oui	Côte chalonnaise		
71112	71	CHATEAU	oui	0			Mâcon

* Repliable uniquement en AOC Coteaux bourguignons

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
71122	71	CHEILLY-LES-MARANGES	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune		
71124	71	CHENOVES	oui	oui	Côte chalonnaise		
71126	71	CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	oui	oui			Mâcon
71130	71	CHISSEY-LES-MACON	oui	oui			Mâcon
71135	71	CLESSE	oui	oui		Viré-Clessé	Mâcon
71146	71	CORTAMBERT	oui	oui			Mâcon
71147	71	CORTEVAIX	oui	oui			Mâcon
71149	71	COUCHES	oui	oui	Côtes du Couchois		
71150	71	CRECHES-SUR-SAONE	oui	oui			Mâcon, Beaujolais
71151	71	CREOT	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
71156	71	CRUZILLE	oui	oui			Mâcon
71159	71	CULLES-LES-ROCHES	oui	oui	Côte chalonnaise		
71164	71	CURTIL-SOUS-BURNAND	oui	oui			Mâcon
71169	71	DAVAYE	oui	oui		Saint-Véran	Mâcon
71171	71	DENNEVY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71174	71	DEZIZE-LES-MARANGES	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune		
71180	71	DONZY-LE-NATIONAL	oui	0			Mâcon
71182	71	DRACY-LE-FORT	oui	oui	Côte chalonnaise	Givry	
71183	71	DRACY-LES-COUCHES	oui	oui	Côtes du Couchois		
71188	71	EPERTULLY	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
71193	71	ETRIGNY	oui	oui			Mâcon
71195	71	FARGES-LES-MACON	oui	oui			Mâcon
71201	71	FLEY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71202	71	FONTAINES	oui	oui	Côte chalonnaise		
71210	71	FUISSE	oui	oui		Pouilly-Fuissé	Mâcon
71214	71	GENOUILLY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71216	71	GERMAGNY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71221	71	GIVRY	oui	oui	Côte chalonnaise	Givry	
71226	71	GREVILLY	oui	oui			Mâcon
71235	71	HURIGNY	oui	oui			Mâcon
71236	71	IGE	oui	oui			Mâcon
71240	71	JALOGNY	oui	0			Mâcon
71241	71	JAMBLES	oui	oui	Côte chalonnaise	Givry	
71245	71	JUGY	oui	oui			Mâcon

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
71247	71	JULLY-LES-BUXY	oui	oui	Côte chalonnaise	Montagny	
71248	71	LACROST	oui	0			Mâcon
71249	71	LAIVES	oui	oui			Mâcon
71250	71	LAIZE	oui	oui		Viré-Clessé	Mâcon
71258	71	LEYNES	oui	oui		Saint-Véran	Mâcon, Beaujolais
71264	71	LOURNAND	oui	oui			Mâcon
71267	71	LUGNY	oui	oui			Mâcon
71270	71	MACON	oui	oui			Mâcon
71272	71	MALAY	oui	oui			Mâcon
71274	71	MANCEY	oui	oui			Mâcon
71284	71	MARTAILLY-LES- BRANCION	oui	oui			Mâcon
71288	71	MASSY	oui	oui			Mâcon
71292	71	MELLECEY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71294	71	MERCUREY	oui	oui	Côte chalonnaise	Mercurey	
71299	71	MILLY-LAMARTINE	oui	oui			Mâcon
71302	71	MONTAGNY-LES- BUXY	oui	oui	Côte chalonnaise	Montagny	
71305	71	MONTBELLET	oui	oui		Viré-Clessé	Mâcon
71308	71	MONTCEAUX- RAGNY	oui	oui			Mâcon
71324	71	MOROGES	oui	oui	Côte chalonnaise		
71328	71	NANTON	oui	0			Mâcon
71338	71	OZENAY	oui	oui			Mâcon
71343	71	PARIS-L'HOPITAL	oui	oui	Hautes Côtes de Beaune		
71345	71	PERONNE	oui	oui			Mâcon
71350	71	PIERRECLOS	oui	oui			Mâcon
71359	71	PRETY	oui	0			Mâcon
71360	71	PRISSE	oui	oui		Saint-Véran	Mâcon
71362	71	PRUZILLY				Juliéna	Beaujolais
71369	71	REMIGNY	oui	oui	Côte chalonnaise, Côte d'Or		
71371	71	LA ROCHE-VINEUSE	oui	oui			Mâcon
71372	71	ROMANECHÉ- THORINS				Moulin-à-Vent	Beaujolais
71374	71	ROSEY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71377	71	ROYER	oui	oui			Mâcon
71378	71	RULLY	oui	oui	Côte chalonnaise	Rully	
71383	71	SAINT-ALBAIN	oui	oui			Mâcon
71385	71	SAINT-AMOUR- BELLEVUE				Saint-Amour	Beaujolais
71392	71	SAINT-BOIL	oui	oui	Côte chalonnaise		
71400	71	SAINT-CLEMENT- SUR-GUYE	oui	oui	Côte chalonnaise		

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
71403	71	SAINT-DENIS-DE-VAUX	oui	oui	Côte chalonnaise		
71404	71	SAINT-DESERT	oui	oui	Côte chalonnaise		
71416	71	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	oui	oui			Mâcon
71417	71	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	oui	oui			Mâcon
71425	71	SAINT-GILLES	oui	oui	Côte chalonnaise		
71430	71	SAINT-JEAN-DE-VAUX	oui	oui	Côte chalonnaise		
71431	71	SAINT-JEAN-DE-TREZY	oui	oui	Côtes du Couchois		
71442	71	SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	oui	oui	Côte chalonnaise		
71447	71	SAINT-MARD-DE-VAUX	oui	oui	Côte chalonnaise		
71448	71	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	oui	oui			Mâcon
71455	71	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	oui	oui	Côte chalonnaise		
71459	71	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	oui	oui	Côte chalonnaise		
71460	71	SAINT-MAURICE-DE-SATONNAY	oui	oui			Mâcon
71461	71	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	oui	oui	Côte chalonnaise		
71464	71	SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	oui	oui	Côtes du Couchois		
71468	71	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	oui	oui	Côtes du Couchois		
71480	71	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	oui	oui	Côtes du Couchois		
71481	71	SAINT-SYMPHORIEN-D'ANCELLES					Beaujolais
71485	71	SAINT-VALLERIN	oui	oui	Côte chalonnaise	Montagny	
71487	71	SAINT-VERAND	oui	oui		Saint-Véran	Mâcon, Beaujolais
71492	71	SAINT-YTHAIRE	oui	oui			Mâcon
71494	71	LA SALLE	oui	oui			Mâcon
71495	71	SALORNAY-SUR-GUYE	oui	0			Mâcon
71496	71	SAMPIGNY-LES-MARANGES	oui	oui	Côte d'Or, Hautes Côtes de Beaune		
71498	71	SANTILLY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71501	71	SASSANGY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71503	71	SAULES	oui	oui	Côte chalonnaise		
71507	71	SAVIGNY-SUR-GROSNE	oui	oui			Mâcon
71512	71	SENNECEY-LE-GRAND	oui	oui			Mâcon
71513	71	SENOZAN	oui	oui			Mâcon
71515	71	SERCY	oui	oui	Côte chalonnaise		
71518	71	SERRIERES	oui	0			Mâcon

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
71521	71	SIGY-LE-CHATEL	oui	0			Mâcon
71525	71	SOLOGNY	oui	oui			Mâcon
71526	71	SOLUTRE-POUILLY	oui	oui		Saint-Véran, Pouilly-Fuissé	Mâcon
71543	71	TOURNUS	oui	oui			Mâcon
71550	71	UCHIZY	oui	oui			Mâcon
71563	71	VAUX-EN-PRE	oui	oui	Côte chalonnaise		
71567	71	VERGISSON	oui	oui		Pouilly-Fuissé	Mâcon
71572	71	VERS	oui	oui			Mâcon
71574	71	VERZE	oui	oui			Mâcon
71576	71	LE VILLARS	oui	0			Mâcon
71582	71	LA VINEUSE	oui	oui			Mâcon
71583	71	VINZELLES	oui	oui			Mâcon
71584	71	VIRE	oui	oui		Viré-Clessé	Mâcon
71591	71	FLEURVILLE	oui	0			Mâcon
89001	89	ACCOLAY	oui	oui			
89021	89	ASQUINS	oui	oui	Vézelay		
89023	89	AUGY	oui	oui	Côtes d'Auxerre		
89024	89	AUXERRE	oui	oui	Côtes d'Auxerre		
89034	89	BEINE					
89038	89	BERNOUIL	oui	oui			
89039	89	BERU					
89045	89	BLEIGNY-LE- CARREAU	oui	oui			
89068	89	CHABLIS					
89078	89	CHAMPVALLON	oui	oui			
89081	89	LA CHAPELLE- VAUPELTEIGNE					
89084	89	CHARENTENAY	oui	oui	Coulanges-la- Vineuse		
89095	89	CHEMILLY-SUR- SEREIN					
89098	89	CHENEY	oui	oui			
89104	89	CHICHEE					
89108	89	CHITRY	oui	oui	Chitry		
89112	89	COLLAN					
89118	89	COULANGES-LA- VINEUSE	oui	oui	Coulanges-la- Vineuse		
89123	89	COURGIS					
89130	89	CRAVANT	oui	oui		Irancy	
89137	89	DANNEMOINE	oui	oui	Tonnerre		
89149	89	DYE	oui	oui			
89153	89	EPINEUIL	oui	oui	Tonnerre, Epineuil		

INSEE	DPT	COMMUNE	Délim pc Cx Bg	Délim pc Bg	DGC	AOC repliables	Hierarchie locale
89155	89	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	oui	oui	Coulanges-la-Vineuse		
89168	89	FLEYS					
89175	89	FONTENAY-PRES-CHABLIS					
89202	89	IRANCY	oui	oui		Irancy	
89206	89	JOIGNY	oui	oui	Côte Saint-Jacques		
89211	89	JUNAY	oui	oui	Tonnerre		
89212	89	JUSSY	oui	oui	Coulanges-la-Vineuse		
89226	89	LIGNORELLES					
89227	89	LIGNY-LE-CHATEL					
89242	89	MALIGNY					
89256	89	MIGE	oui	oui	Coulanges-la-Vineuse		
89262	89	MOLOSMES	oui	oui	Tonnerre		
89270	89	MOUFFY	oui	oui	Coulanges-la-Vineuse		
89303	89	POILLY-SUR-SEREIN					
89315	89	PREHY					
89319	89	QUENNE	oui	oui	Côtes d'Auxerre		
89337	89	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	oui	oui	Côtes d'Auxerre		
89341	89	SAINT-CYR-LES-COLONS	oui	oui			
89364	89	SAINT-PERE	oui	oui	Vézelay		
89393	89	SERRIGNY					
89409	89	THAROISEAU	oui	oui	Vézelay		
89418	89	TONNERRE	oui	oui	Tonnerre		
89423	89	TRONCHOY	oui	oui			
89426	89	VAL-DE-MERCY	oui	oui	Coulanges-la-Vineuse		
89438	89	VENOY	oui	oui			
89441	89	VERMENTON	oui	oui			
89446	89	VEZELAY	oui	oui	Vézelay		
89447	89	VEZINNES	oui	oui	Tonnerre		
89477	89	VILLY					
89479	89	VINCELOTES	oui	oui	Côtes d'Auxerre	Irancy	
89482	89	VIVIERS					
89484	89	VOLGRE	oui	oui			

C. Annexes du chapitre « la production des AOC régionales »

DEF	CODE	COL	AOC
21	C1	B	aloxe corton premier cru blanc ; chevalier montrachet ; f xin premier cru blanc ; monthelie premier cru blanc ; morey saint denis premier cru blanc ; chassagne montrachet premier cru blanc ; santenay premier cru blanc ; auxey duresses premier cru blanc ; batard montrachet ; beaune premier cru blanc ; bienvenues batard montrachet ; charlemagne ; corton blanc ; corton charlemagne ; criots batard montrachet ; ladoix premier cru blanc ; meursault premier cru blanc ; montrachet ; musigny blanc ; nuits saint georges premier cru blanc ; permand vergelesses premier cru blanc ; puligny montrachet premier cru blanc ; saint aubin premier cru blanc ; savigny les beaune premier cru blanc ; vougeot premier cru blanc
21	C2	B	aloxe corton blanc ; f xin blanc ; monthelie blanc ; morey saint denis blanc ; chassagne montrachet blanc ; santenay blanc ; auxey duresses blanc ; beaune blanc ; chorey les beaune blanc ; cote de beaune blanc ; cote de nuits villages blanc ; ladoix blanc ; marsannay blanc ; meursault blanc ; nuits saint georges blanc ; permand vergelesses blanc ; puligny montrachet blanc ; saint aubin blanc ; saint romain blanc ; savigny les beaune blanc ; vougeot blanc
21	C3	B	bourgogne hautes cotes de beaune blanc ; bourgogne hautes cotes de nuits blanc
69	R2	B	beaujolais villages blanc ; beaujolais villages blanc
69	R3	B	beaujolais blanc ; beaujolais superieur blanc
71	S1	B	maranges premier cru blanc ; givry premier cru blanc ; mercurey premier cru blanc ; montagny premier cru ; rully premier cru blanc
71	S2	B	maranges blanc ; bouzeron ; givry blanc ; vire clesse ; mercurey blanc ; montagny ; pouilly fuise ; pouilly vinzelles ; pouilly loche ; rully blanc ; saint veran
71	S3	B	bourgogne cote chalonaise blanc ; macon villages blanc
71	S4	B	macon blanc
89	Y1	B	chablis grand cru ; chablis grand cru blanchot ; chablis grand cru bougros ; chablis grand cru grenouilles ; chablis grand cru les clos ; chablis grand cru preuses ; chablis grand cru valmur ; chablis grand cru vaudesir ; chablis premier cru
89	Y2	B	chablis
89	Y3	B	bourgogne cotes d'auxerre blanc ; bourgogne chitry blanc ; bourgogne cote saint jacques blanc ; bourgogne coulanges la vineuse blanc ; bourgogne epineuil blanc ; bourgogne tonnerre
89	Y4	B	petit chablis
99	Z1	B	bourgogne blanc
99	Z2	B	coteaux bourguignons ; bourgogne aligote ; vdb cremant bourg bl ; cremant de bourgogne blanc 5500 pieds minimum
21	C1	R	aloxe corton premier cru rouge ; clos de vougeot ou clos vougeot ; echezeaux ; f xin premier cru rouge ; gevrety chambertin premier cru ; latricieres chambertin ; mazis chambertin ; mazoyeres chambertin ; monthelie premier cru rouge ; morey saint denis premier cru rouge ; romane Conti ; romane saint vivant ; chassagne montrachet premier cru rouge ; rucheottes chambertin ; santenay premier cru rouge ; auxey duresses premier cru rouge ; bonnes mares ; beaune premier cru rouge ; blagny premier cru ; chambertin ; chambertin clos de beze ; chambolle musigny premier cru ; chapelle chambertin ; charmes chambertin ; clos de la roche ; clos de tart ; clos des lambrays ; clos saint denis ; corton rouge ; grands echezeaux ; griotte chambertin ; la grande rue ; la romane ; la tache ; ladoix premier cru rouge ; meursault premier cru rouge ; musigny rouge ; nuits saint georges premier cru rouge ; permand vergelesses premier cru rouge ; pomard premier cru ; puligny montrachet premier cru rouge ; richebourg ; saint aubin premier cru rouge ; savigny les beaune premier cru rouge ; volnay premier cru ; vosne romane premier cru ; vougeot premier cru rouge

C1 - récapitulation de la correspondance entre les différentes classifications des AOC de Bourgogne

DEP	CODE	COL	AOC
21	C2	R	cote de beaune villages ; aloxe corton rouge ; f xin rouge ; gevrety chambertin ; monthelic rouge ou monthelic cote de beaune ; morey saint denis rouge ; chassagne Montrachet rouge ; santenay rouge ou santenay cote de beaune ; auxey duresses rouge ou auxey duresses cote de beaune ; beaune rouge ; blagny ou blagny cote de beaune ; chambolle musigny ; chorey les beaune rouge ou chorey les beaune cote de beaune ; cote de beaune rouge ; cote de nuits villages rouge ; ladoix rouge ou ladoix cote de beaune ; marsannay rouge ; meursault rouge ou meursault rouge cote de beaune ; nuits saint georges rouge ; permand vergelesses rouge ou permand vergelesses cote de beaune ; pommand ; puligny Montrachet rouge ou puligny Montrachet cote de beaune ; saint aubin rouge ou saint aubin cote de beaune ; saint romain rouge ou saint romain cote de beaune ; savigny les beaune rouge ou savigny les beaune cote de beaune ; volnay ; vosne romanee ; vougeot rouge
21	C3	R	bourgogne hautes cotes de beaune rouge ; bourgogne hautes cotes de nuits rouge
69	R1	R	brouilly ou brouilly cru du beaujolais ; cote de brouilly ou cote de brouilly cru du beaujolais ; chenas ou chenas cru du beaujolais ; chiroubles ou chiroubles cru du beaujolais ; f eurie ou f eurie cru du beaujolais ; julienas ou julienas cru du beaujolais ; morgon ou morgon cru du beaujolais ; moulin à vent ou moulin à vent cru du beaujolais ; regnie ou regnie cru du beaujolais ; saint amour ou saint amour cru du beaujolais
69	R2	R	beaujolais villages rouge ; beaujolais villages rouge
69	R3	R	beaujolais rouge ; beaujolais superieur
71	S1	R	maranges premier cru rouge ; givry premier cru rouge ; mercurey premier cru rouge ; rully premier cru rouge ; rully premier cru rouge
71	S2	R	maranges rouge ou maranges cote de beaune ; givry rouge ; givry rouge ; mercurey rouge ; rully rouge
71	S3	R	bourgogne cote chalonnaise rouge ; bourgogne cotes du couchois
71	S4	R	macon rouge
89	Y2	R	irancy
89	Y3	R	bourgogne cotes d'auxerre rouge ; bourgogne irancy rouge ; bourgogne chitry rouge ; bourgogne cote saint jacques rouge ; bourgogne coulanges-la vineuse rouge ; bourgogne epineuil rouge
99	Z1	R	bourgogne rouge
99	Z2	R	coteaux bourguignons ; bourgogne passe tout grains rouge
21	C2	S	marsannay rose
21	C3	S	bourgogne claret hautes cotes de nuits
89	Y3	S	bourgogne claret cotes d'auxerre ; bourgogne claret cote saint jacques ; bourgogne claret epineuil
99	Z1	S	bourgogne claret ou rose
99	Z2	S	coteaux bourguignons ; cremant de bourgogne rose 5500 pieds minimum

Source: Commission de consultants Bourgogne.

C1 suite - récapitulation de la correspondance entre les différentes classifications des AOC de Bourgogne

Niveau	SURFACES (CVI en ha)	SURFACES (REC en ha)	VOLUMES (×100hl)	RDMTS (hl/ha)	REPLIS (×100hl)
Côte d'Or	6720.2	6362.6	2272.0	35.7	0.0
Grands cru + Premiers crus	1763.2	1746.2	553.1	31.7	-0.7
AOC communales sauf 1er crus	2503.3	2458.1	890.2	36.2	-3.7
Bourgogne DGC	1323.4	1236.3	486.8	39.4	-21.5
Bourgogne	868.6	768.7	280.7	36.5	25.7
Coteaux Bourguignons	261.6	153.2	61.3	40.0	0.1
Rhône	16426.1	15499.7	6175.8	39.8	0.0
AOC communales	6082.7	6011.5	2457.6	40.9	-129.1
Beaujolais DGC	4297.6	4162.8	1477.9	35.5	-41.0
Beaujolais	6034.4	5052.1	2112.1	41.8	-129.2
Bourgogne	5.0	28.9	11.4	39.5	123.0
Coteaux Bourguignons	6.4	244.4	116.8	47.8	176.3
Saône-et-Loire	3557.3	2930.5	1230.9	42.0	0.0
Premiers crus	365.0	380.2	149.9	39.4	-0.9
AOC communales sauf 1er crus	760.8	702.4	284.8	40.6	-3.0
Mâcon DGC et Bourgogne DGC	403.9	359.8	144.6	40.2	-51.1
Mâcon	528.8	398.7	165.3	41.5	-0.3
Bourgogne	1294.2	908.0	407.7	44.9	55.1
Coteaux Bourguignons	204.5	181.4	78.5	43.3	0.3
Yonne	917.3	590.5	253.7	43.0	0.0
Chablis Grand cru + Premiers crus	0.0	0.0	0.0	0.0	-3.3
AOC communales sauf 1er crus	145.9	166.7	60.7	36.4	-29.0
Bourgogne DGC	374.4	276.1	128.4	46.5	0.0
Petit Chablis	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Bourgogne	326.0	132.3	58.2	44.0	31.8
Coteaux Bourguignons	71.0	15.4	6.3	41.2	0.5

Sources: CVI: Casier Viticole Informatisé ; REC: Déclarations de Récolte individuelles ; Replis: ODG Bourgogne.

Notes: Les valeurs pour les appellations régionales sont localisées à la commune du producteur. Les replis considérés ne sont qu'à destination des appellations régionales et somment à zéro pour chaque département.

C2 – Surfaces, volumes, rendements et replis dans les AOC bourguignonnes en 2015 – Vins rouges et rosés.

Niveau	SURFACES (CVI en ha)	SURFACES (REC en ha)	VOLUMES (×100hl)	RDMTS (hl/ha)	REPLIS (×100hl)
Côte d'Or	2985.7	3284.6	1678.7	51.1	0.0
Grands cru + Premiers crus	632.4	644.9	285.2	44.2	-48.6
AOC communales sauf 1er crus	900.5	893.2	441.6	49.4	-63.0
Bourgogne DGC	335.0	262.2	119.0	45.4	-5.9
Bourgogne	437.8	401.8	189.7	47.2	117.5
Coteaux Bourguignons	680.0	1082.5	643.3	59.4	0.1
Rhône	1105.4	1097.1	717.5	65.4	0.0
AOC communales	0.0	0.0	0.0	0.0	-0.2
Beaujolais DGC	215.4	61.0	31.3	51.3	-7.5
Beaujolais	849.9	170.6	90.8	53.2	0.0
Bourgogne	28.1	249.8	152.4	61.0	0.0
Coteaux Bourguignons	11.9	615.7	443.0	72.0	7.7
Saône-et-Loire	8103.2	8456.9	5343.2	63.2	0.0
Premiers crus	324.3	318.3	156.5	49.2	-29.6
AOC communales sauf 1er crus	2357.7	2496.8	1452.0	58.2	-339.2
Mâcon DGC et Bourgogne DGC	4289.9	3719.0	2471.1	66.4	-1.0
Mâcon	113.0	75.5	52.8	69.9	0.0
Bourgogne	157.9	209.5	125.8	60.0	371.5
Coteaux Bourguignons	860.3	1637.8	1085.0	66.2	5.6
Yonne	6614.3	6660.4	4206.7	63.2	0.0
Chablis Grand cru + Premiers crus	895.9	887.2	489.7	55.2	-0.2
AOC communales sauf 1er crus	3645.7	3569.4	2335.6	65.4	-16.4
Bourgogne DGC	269.1	230.7	123.6	53.6	0.0
Petit Chablis	1086.9	1030.5	682.7	66.3	0.0
Bourgogne	328.8	298.3	160.1	53.7	16.6
Côteaux Bourguignons	388.1	644.4	414.9	64.4	9.0

Sources: CVI: Casier Viticole Informatisé ; REC: Déclarations de Récolte individuelles ; Replis: ODG Bourgogne.

Notes: Les valeurs pour les appellations régionales sont localisées à la commune du producteur. Les replis considérés ne sont qu'à destination des appellations régionales et somment à zéro pour chaque département.

C3 - Surfaces, volumes, rendements et replis dans les AOC bourguignonnes en 2015 – vins blancs.

Niveau	CVI.05	REC.05	VOL.05	RDT.05	CVI.10	REC.10	VOL.10	RDT.10
Côte d'Or	9670.0	9648.6	4768.9	49.4	9680.8	9536.7	3900.8	40.9
Grands cru + Premiers crus	2370.5	2350.9	1005.2	42.8	2400.4	2362.4	855.6	36.2
AOC communales sauf 1er crus	3395.3	3275.3	1535.1	46.9	3412.1	3312.8	1259.3	38.0
Bourgogne DGC	1531.9	1420.5	650.8	45.8	1605.5	1504.0	653.0	43.4
Bourgogne	1271.5	1209.6	687.8	56.9	1263.4	1087.0	462.1	42.5
Coteaux Bourguignons	1100.7	1392.4	890.0	63.9	999.4	1270.4	670.8	52.8
Rhône	22867.9	.	.	.	19133.6	18243.9	8752.4	48.0
AOC communales	6436.6	.	.	.	6248.6	6283.7	2966.9	47.2
Beaujolais DGC	6439.8	.	.	.	5251.9	4984.8	2182.6	43.8
Beaujolais	9983.7	.	.	.	7615.5	6503.5	3298.9	50.7
Bourgogne	2.7	.	.	.	11.6	121.9	69.3	56.9
Coteaux Bourguignons	5.1	.	.	.	6.0	350.0	234.8	67.1
Saône-et-Loire	11416.5	10959.1	6987.6	63.8	11483.2	11067.7	6269.1	56.6
Premiers crus	637.3	662.0	335.4	50.7	668.5	665.1	284.7	42.8
AOC communales sauf 1er crus	2823.9	3026.0	1723.5	57.0	2935.6	3100.6	1567.9	50.6
Mâcon DGC et Bourgogne DGC	4345.2	3479.8	2412.3	69.3	4541.9	3732.0	2372.8	63.6
Mâcon	874.2	614.5	374.6	60.9	758.0	521.0	290.9	55.8
Bourgogne	1637.0	1102.6	666.2	60.4	1490.6	1129.1	578.3	51.2
Coteaux Bourguignons	1098.8	2074.1	1475.6	71.1	1088.6	1919.9	1174.5	61.2
Yonne	6523.6	6314.7	4079.9	64.6	7004.1	6666.7	3758.8	56.4
Chablis Grand cru + Premiers crus	886.2	878.9	525.8	59.8	893.8	882.3	471.4	53.4
AOC communales sauf 1er crus	3290.0	3302.3	2175.4	65.9	3556.9	3472.6	1961.2	56.5
Bourgogne DGC	384.3	465.0	266.9	57.4	499.3	548.8	278.3	50.7
Petit Chablis	762.0	713.8	475.2	66.6	937.4	843.3	476.8	56.5
Bourgogne	772.0	354.2	207.9	58.7	675.5	285.3	154.0	54.0
Coteaux Bourguignons	429.1	600.5	428.6	71.4	441.2	634.4	417.2	65.8

Sources: CVI: Casier Viticole Informatisé ; REC: Déclarations de Récolte individuelles.

Notes: Les valeurs pour les appellations régionales sont localisées à la commune du producteur. Les données de déclaration de récolte ne sont pas disponibles en 2005 pour le département du Rhône.

C4 - Surfaces, volumes et rendements dans les AOC bourguignonnes en 2005 et 2010.

Date de nomination initiale :

Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses : séance du 15 juin 2017.

Localisation : Départements de la Côte d'Or, du Rhône, de la Saône et Loire et de l'Yonne

Nombre de communes : 385

1. CONSULTANTS CONCERNES

Monsieur Eric ROUVELLAC, professeur de géographie, HDR, Université de Limoges

Monsieur Gérard TROUCHE, pédologue retraité, Agrosup Dijon

Monsieur Jean-Sauveur AY, économiste, chargé de recherche, INRA Dijon

Monsieur Olivier JACQUET, historien, ingénieur de recherche, Chaire UNESCO Culture et traditions du vin

Monsieur Florian HUMBERT, historien, ingénieur de recherche, Université de Bourgogne

2. DESCRIPTION DE LA MISSION

En application des principes généraux de délimitation des aires géographiques des AOC « Bourgogne » et « Coteaux bourguignons », validés par le Comité National de juin 2017 selon la formulation suivante :

Aire géographique de l'AOC « Coteaux Bourguignons »

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons les communes ou parties de communes appartenant à des régions répondant aux conditions suivantes :

- 1. Régions incluses dans la Bourgogne viticole traditionnelle (définie par le décret initial de 1937),*
- 2. dont la vocation viticole est attestée par le passé,*
- 3. où il existe aujourd'hui un vignoble à vocation commerciale,*
- 4. dont l'encépagement actuel est principalement composé des cépages suivants : pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté,*
- 5. où le relief et le climat sont favorables à la vigne (pluviométrie modérée, topographie vallonnée et altitudes modérées),*
- 6. où la nature des sols et des substrats sont favorables à une viticulture de qualité.*

Aire géographique de l'AOC Bourgogne

Seules peuvent appartenir à l'aire géographique de l'AOC Bourgogne les communes ou parties de communes :

- 1. appartenant à la Bourgogne viticole contemporaine, définie par l'aire géographique de l'AOC Coteaux bourguignons,*
- 2. produisant de manière régulière des vins qui, par leur mode d'obtention et leurs cépages, peuvent être revendiqués en AOC Bourgogne (directement ou par repli),*
- 3. où le substrat calcaire est présent à profondeur modérée ; ce principe ne s'applique pas aux communes où sont produites des AOC communales du Beaujolais, pouvant traditionnellement être déclarés en AOC Bourgogne.*

Les experts devront :

1. Définir les critères techniques spécifiques permettant de décrire précisément les aires géographiques des AOC « Bourgogne » et « Coteaux Bourguignon »
2. Proposer à la Commission d'Enquête un projet de délimitation de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne »

3. FINALITE DE LA MISSION

Les experts devront fournir à la Commission d'enquête un rapport proposant :

- les critères de délimitation des aires géographiques des AOC « Bourgogne » et « Coteaux bourguignons »,
- un projet de délimitation révisée de l'aire géographique de l'AOC « Bourgogne »,

4. ECHEANCIER SOUHAITABLE

Présentation à la Commission d'enquête pour **fin décembre 2017** d'un rapport proposant les critères de délimitation des aires géographiques des AOC « Bourgogne » et « Coteaux bourguignons » et un projet de délimitation de l'aire géographique de l'AOC Bourgogne.

5. A QUI RENDRE COMPTE ? :

A la Commission d'Enquête présidée par Michel BRONZO et nommée lors de la séance du comité national du 22 février 2017.

6. CORRESPONDANTS NATURELS POUR CETTE MISSION

Le Secrétaire de la Commission de Consultants : Eric
Vincent. (e.vincent@inao.gouv.fr)

Le Secrétaire de la Commission d'Enquête :
Benoît Ruch (b.ruch@inao.gouv.fr)

INAO
Parc du Golf
Bât. Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO,

SYNDICAT DES BOURGOGNES

132-134 ROUTE DE DIJON
21200 BEAUNE

TEL. 03 80 22 69 52 - FAX 03.80.22.97.12
EMAIL syndicat-bourgognes@orange.fr

Monsieur Michel BRONZO
Président Commission d'Enquête
Bourgogne
INAO
16 rue du golf
21800 QUETIGNY

Le 8 juin 2017

Monsieur le Président,

Réuni le 6 juin dernier, le Conseil d'Administration du Syndicat des Bourgognes a étudié les principes de délimitations proposés par la commission d'enquête et présentés par Benoit RUCH de l'INAO.

Le Conseil a très majoritairement émis un avis défavorable aux principes de délimitation proposés pour l'appellation Bourgogne et pour l'appellation Coteaux Bourguignons.

Le Conseil a estimé que les principes proposés étaient beaucoup trop souples ou larges permettant une extension potentielle importante de l'aire géographique et surtout une dilution de l'identité Bourgogne.

Il a regretté la faible prise en compte de l'histoire de la Bourgogne avec des travaux qui s'appuient essentiellement sur des éléments actuels. Les usages locaux loyaux et constants de l'appellation Bourgogne sont peu ou pas pris en compte alors qu'ils sont essentiels dans la définition et la construction de l'appellation. Outre les éléments historiques et les usages, le Conseil ne retrouve pas clairement les territoires et les hommes qui ont construit la notoriété de l'appellation Bourgogne.

Au final, le Conseil estime que les principes proposés ouvrent grandement les possibilités d'élargissement de l'aire géographique et font courir un risque économique démesuré aux appellations et à leurs producteurs.

En conséquence, le Conseil d'Administration par vote à bulletin secret a rejeté les principes de délimitation proposés.

Par ce vote, le Syndicat exprime une forte volonté de discussion avec l'Institut, et demande que la Commission d'Enquête vienne en Bourgogne pour débattre du sujet dans le but de modifier et préciser ces principes.

Dans l'attente de cette rencontre,

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Le Président,
Gérard MAITRE

