

BOURGOGNES

ÉDITÉE PAR LE BUREAU
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE BOURGOGNE

INTERNATIONAL

LA LETTRE EXCLUSIVE AUX DISTRIBUTEURS DE VIN

N°33

Décembre 2012

ÉDITO

➤ Les Hospices de Beaune : un moment d'exception

La vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune s'est conclue sur une forte hausse du prix moyen par pièce (fût de 228 l) : +57 % par rapport à 2011.

Le chiffre d'affaires, 5,2 millions d'euros, s'est situé tout proche du record historique. Exceptionnel ? Oui, mais pas tant que cela. Les Hospices de Beaune ont régulièrement été le théâtre de spectaculaires poussées de fièvres : +46 % en 1997, +53 % en 1994 et même +80 % en 1985... pour n'évoquer que ces 30 dernières années.

Le record absolu ? 1969, avec +128 %.

La vente des vins des Hospices de Beaune est avant tout un événement caritatif. Si elle n'est pas entièrement déconnectée des marchés, la vente des vins des Hospices de Beaune n'en est pas le reflet exact. Ce résultat spectaculaire ne présage évidemment pas d'une hausse massive et générale des vins de Bourgogne : les professionnels bourguignons veulent préserver leurs marchés en maîtrisant les hausses de prix et en évitant les spéculations extérieures.

Les causes de cette hausse sont bien identifiées.

Tout d'abord, le petit volume : seulement 512 pièces à vendre. Il faut remonter à 1987 pour un si petit nombre.

La qualité générale du millésime 2012 a également provoqué un surcroît d'attrait : les faibles rendements et le travail de tous ont permis de tirer le meilleur parti des conditions difficiles de l'année.

Même si les achats restent le fait, dans leur grande majorité, des négociants-éleveurs bourguignons, l'ouverture à une clientèle particulière et diversifiée, voulue par le conseil d'administration des Hospices de Beaune, a aussi porté ses fruits. Cette réforme, lancée en 2005, monte en puissance. La clientèle est séduite à l'idée d'avoir accès à ce domaine historique et médiatique. Elle confirme l'esprit de cette vente : professionnel et populaire.

Enfin, sur le plan macro-économique, la bonne santé et la belle réputation des vins de Bourgogne, surtout à l'export, a participé indéniablement à ce climat de confiance. 2012 va certainement se conclure à des niveaux proches des chiffres d'affaires (records) enregistrés juste avant la crise de 2007-2008.

Pour autant les incertitudes qui planent sur les perspectives de l'économie mondiale de l'année 2013 incitent à la prudence. C'est pourquoi l'ensemble des professionnels bourguignons garde la tête froide et souhaite maîtriser les hausses.



LES VINS DE BOURGOGNE SUR LEURS MARCHÉS

➤ **Le chiffre... 270 000 euros**

La Pièce des Présidents (environ 466 bouteilles de Corton, cuvée « Charlotte Dumay ») a été adjugée 270 000 euros à un homme d'affaires ukrainien, Igor Iankovskyi, acheteur de longue date aux Hospices, via la maison Albert Bichot.

Le profit de cette enchère ira à deux associations caritatives : la Fondation Carla Bruni-Sarkozy, pour l'accès à l'éducation des publics vulnérables, et la Fondation IDEE, qui combat l'épilepsie, parrainée par Guy Roux.

➤ **Les vins de Bourgogne en phase avec la demande américaine**

La montée en gamme de la demande américaine se confirme. Les vins de Bourgogne en sont parmi les premiers bénéficiaires.

Août 2011 à août 2012 : les ventes de vins vendus à plus de 9 dollars ont bondi à 33,2 millions de caisses (+11,5 %) aux Etats-Unis, alors que les vins vendus moins de 9 dollars (6,8 euros) se sont maintenus autour de 118 millions de caisses (-0,4 % par rapport à la précédente période).

Le cabinet d'études Nielsen précise que la demande a plus spécifiquement augmenté pour les vins vendus entre 9 et 12 dollars (+13 %) et à plus de 20 dollars (+13 %). Source : Shanken News Daily, 2012.

Ces bons chiffres expliquent, en partie, la progression plus forte en valeur (+15 %), qu'en volume (+5 %) des exportations de vins de Bourgogne vers ce marché sur les 7 premiers mois 2012.

➤ **Retour aux plus hauts sommets pour les vins de Bourgogne**

Les vins de Bourgogne atteignent, sur les 8 premiers mois de 2012, de nouveaux records à l'export.

Ils sont portés, malgré une économie mondiale morose, par les efforts constants des professionnels bourguignons. La régularité qualitative des millésimes successifs, les nouvelles tendances de consommation (boire moins mais mieux) et l'essor du pouvoir d'achat des amateurs des pays riches et asiatiques expliquent cette tendance forte.

En France, les circuits de distribution modernes résistent bien, avec, là aussi, un record de ventes et une belle valorisation. La Bourgogne maintient ses positions dans la restauration en étoffant son offre et en profitant des ventes aux verres.

L'oenotourisme et la vente directe attirent de nombreux amateurs. L'évolution du circuit des cavistes laisse entrevoir de belles perspectives.

Ces chiffres ne traduisent toutefois pas les disparités qui subsistent dans le vignoble.

La faible récolte 2012 risque de faire apparaître des tensions. Les professionnels bourguignons se font une priorité de préserver leurs marchés en maîtrisant les hausses de prix et en évitant les spéculations extérieures dans les mois à venir.

➤ **France : « boire moins, mais boire mieux »**

Avec leur positionnement moyen à haut de gamme, les vins de Bourgogne bénéficient de l'évolution structurelle vers une consommation plus qualitative en France.

La Bourgogne enregistre une hausse de 2 % des ventes dans l'hexagone (107 millions de bouteilles), essentiellement grâce à la grande distribution.

Avec un pouvoir d'achat en baisse de 0,6 %, les consommateurs, raisonnables, ne sacrifient pas leurs dépenses : ils les contrôlent. Le vin profite de cette tendance qui accompagne un autre mouvement, le « slow drinking ».

En 2012, les achats de vins d'AOC évoluent donc positivement. Les acteurs du marché se recentrent sur une population consommatrice de vin, certes moins nombreuse, mais à fort potentiel.

➤ **Export : l'Asie dynamise la croissance**

Sur les 8 premiers mois 2012, le chiffre d'affaires des vins de Bourgogne à l'export est en forte hausse : +15 % (soit 457 millions d'euros).

Fidèles à leurs clients historiques mais néanmoins attentifs au développement des nouveaux marchés, les vins de Bourgogne souhaitent préserver la diversité de leurs débouchés en Europe, aux Amériques et en Asie.

Après avoir été touchés par la crise économique, les vins de Bourgogne ont su bénéficier de la reprise, notamment sur les nouveaux marchés de consommation.

Cette tendance est confirmée par les excellents résultats de la campagne complète août 2011/ juillet 2012. Celle-ci a clôturé à +15 % (719 millions d'euros de chiffre d'affaires), un niveau record.

Estimé par le biais de différentes sources d'information, il est raisonnable de considérer que l'on est proche d'un volume de 95 à 96 millions de bouteilles de vins de Bourgogne exportées entre août 2011 et fin juillet 2012.

La Bourgogne a la particularité d'avoir pu préserver, voire conforter, ses 3 principaux marchés traditionnels : les États-Unis, le Royaume-Uni et le Japon.

Elle ajoute à la diversité de ses débouchés historiques, les marchés asiatiques et émergents.

Chine et Hong-Kong représentent aujourd'hui une part non négligeable des exportations de la Bourgogne (6 % du chiffre d'affaires des 8 premiers mois 2012, contre moins de 1 % sur la même période en 2007).

➤ **Marché régional : de belles couleurs**

Les achats du négoce auprès de la viticulture sont dynamiques. Ils ont encore progressé et dépassé de 1 % le niveau de la campagne précédente.

Avec un équivalent de 203,7 millions de bouteilles mises sur le marché et une progression de 1,5 % par rapport à la campagne précédente, les sorties de propriétés 2011/2012 (vrac et bouteilles) affichent de belles couleurs.

Conséquence, les stocks de vin restant, fin juillet 2012, à la viticulture sont stables mais bas (1,35 million d'hl), après la baisse de 9 % sur la campagne 2010/2011. Équivalent à moins de 11 mois d'une récolte moyenne, c'est un chiffre faible, d'autant que le volume de récolte du millésime 2012 est restreint.

Les professionnels bourguignons souhaitent limiter les effets de cette petite récolte sur une demande toujours croissante. Si une augmentation des prix est inévitable, elle sera maîtrisée, afin de ne pas se détourner des consommateurs des marchés historiques ou naissants. L'enjeu est de taille dans un univers de plus en plus concurrentiel.

➤ **Tableau de bord**

Sorties de propriété

+0,4 % en volume

(cumul 12 mois de campagne : août 2011 - juillet 2012 / août 2010 - juillet 2011)

Grande distribution France

+3,6 % en volume

+5,3 % en valeur

(cumul 12 mois à août 2012 / août 2011)

Export

+5 % en volume

+15 % en valeur

(cumul 7 premiers mois janvier-juillet 2012 / 2011)



LES VINS DE BOURGOGNE ET VOUS

➤ **Gérer sa cave personnelle en ligne, grâce aux vins de Bourgogne**

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) lance « Gérez votre cave en ligne », un outil simple et pratique pour classer, déguster, partager vos vins. Conçu pour les Bourgognes, il est valable pour tous les vins. A découvrir d'urgence !

Disposer du contenu de sa cave à portée de mains et n'importe où ! Le rêve de tout amoureux du vin... Avec une connexion Internet, une tablette, un ordinateur, vous pourrez dorénavant tenir à jour le stock de votre cave à vin.

Lié au site des vins de Bourgogne, cet outil offre également un lien exclusif avec les fiches présentant les 100 appellations de Bourgogne et celles des 3 000 producteurs référencés.

Gourmands, vous découvrirez les propositions d'accords entre vos vins de Bourgogne et des plats du monde entier.

Vous pourrez archiver ou partager sur les réseaux sociaux les photos de chaque bouteille, occasion de dégustation...

Toutes les personnes inscrites à la cave personnelle en ligne d'ici le 31 août 2013 pourront gagner un week-end pour 2 personnes en partenariat avec l'Ecole des vins de Bourgogne (Beaune), d'une valeur de 950 euros (tirage au sort).

➤ La photothèque des vins de Bourgogne se met à l'anglais

La photothèque du BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne), outil intuitif, est riche de près de 8 000 visuels et cartes. Elle est désormais disponible en anglais !

Accessible depuis l'espace pro sur le site www.vins-bourgogne.fr, la photothèque vous permet de choisir facilement les visuels dont vous avez besoin. Ayant fait votre « panier », vous pouvez ensuite passer commande et recevoir les dossiers de photos dans la définition de votre choix.

Francophones et anglophones peuvent naviguer sans difficultés parmi les thèmes/sous-thèmes (oenotourisme, vignobles, accords mets et vins, gestes techniques...), qui structurent cette base de 7 864 photos.

Pour plus de facilité, les photos sont disposées en planches contacts, avec possibilité de zoomer et de glisser les images dans un panier.

➤ Une représentante déléguée pour les vins de Bourgogne en Chine

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) a, depuis le mois de novembre, une représentante déléguée en Chine. Lucie Bourgeois a été recrutée dans le cadre d'un poste de Volontaire International en Entreprise (VIE).

Sa mission en Chine est, entre autre, d'identifier précisément les organismes intervenant dans la formation des prescripteurs et des leaders d'opinion. Il s'agit ainsi de mieux structurer l'approche formation du BIVB et de nourrir d'informations « terrain » les études de l'Interprofession. Elle sera également amenée à rencontrer les acteurs du marché pour les aider dans leurs démarches de promotion des vins de Bourgogne.

Lucie Bourgeois, ce sont les yeux et les oreilles du BIVB sur ce marché encore très en mouvement.

➤ Du terroir aux Climats : pour aller plus loin

Les Climats sont l'expression ultime d'un terroir que le monde entier envie à la Bourgogne. Façonné et exploré depuis 2000 ans, ce terroir produit des vins d'une diversité exceptionnelle. Pour en découvrir les nombreux secrets, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) propose une nouvelle brochure en ligne « Du Terroir aux Climats : pour aller plus loin ».

Jacques, grand amateur de vins de Bourgogne, en connaît toutes les subtilités. Il aime partager la diversité des plaisirs que lui offrent les terroirs bourguignons et explique à Romain, jeune néophyte, les fondements de l'élégance et de la complexité de ses vins favoris. Voici la trame originale de la nouvelle brochure mise en ligne par le BIVB sur son site www.vins-bourgogne.fr

Histoire, géologie, Climats, etc., vous saurez tout sur les vins de Bourgogne en suivant les échanges de ces deux personnages. Ce document est largement illustré, pour vous aider à plonger au cœur d'un vignoble qui se vit et s'apprécie au fil des dégustations et des rencontres.

Cette nouvelle brochure, uniquement disponible sur Internet est l'approfondissement du document « Du Terroir aux Climats », édité depuis 2010. Rédigé avec le concours des meilleurs experts scientifiques sur le sujet, mais rendu accessible à tous sous la forme d'un dialogue, elle est également disponible en anglais.

➤ Le réseau mondial des Formateurs Officiels des vins de Bourgogne s'étoffe

Le programme d'accréditation mené par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), en partenariat avec l'Ecole des Vins de Bourgogne, a, cette année encore, fait le plein.

14 formateurs officiels, issus de 8 pays, sont venus enrichir le réseau mondial, offrant aux vins de Bourgogne de véritables ambassadeurs pédagogues.

Depuis 2008, le BIVB a lancé un vaste programme visant à sélectionner, former et accréditer des « Formateurs Officiels des vins de Bourgogne ».

Pour cette session le BIVB a minutieusement sélectionné 16 candidats, originaires de France, Belgique, Espagne, Canada, Chine, Hong Kong, Japon, USA, Finlande et pour la première fois, du Brésil.

Les lauréats, accrédités pour une durée de 3 ans, seront amenés à partager avec leurs futurs élèves les valeurs fortes du vignoble bourguignon. Ils ont participé à une formation de 5 jours visant à améliorer leur connaissance des vins de Bourgogne.

➤ Pour Noël, les AOC de Bourgogne à votre cou

Il y a une Boutique à laquelle vous n'avez pas encore pensé pour vos achats de Noël... et si vous regardiez du côté des vins de Bourgogne ?

Plusieurs objets peuvent vous donner des idées de cadeau de dernière minute ! Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne les a créés en pensant aux passionnés comme aux débutants...

En Bourgogne, l'élégance se boit, elle se porte aussi. La cravate « Bourgognes » a été « restylisée » modernisée : nouvelle coupe, motif affiné. En rouge ou en gris, elle reprend les 100 AOC de Bourgogne. 100 % soie, elle est fabriquée en France. A porter ou à offrir pour les fêtes de fin d'année. Elle est disponible dans un bel étui sur la boutique en ligne du BIVB.

Pour les dames, un élégant bracelet en cuir et soie de Lyon apportera une note de couleur (rouge-orangé) aux plus belles tenues.

Plus une seconde à perdre, rendez-vous sur la boutique du site www.vins-bourgogne.fr

➤ « En route vers les Bourgognes » : tout le plaisir de l'oenotourisme

Avides d'escapades gustatives, culturelles et festives ? Vous souhaitez déguster et acheter votre vin directement chez le producteur ? Découvrez sans attendre l'édition 2013 de « En Route vers les Bourgognes ».

Nouveau cette année : la carte du vignoble, détachable, a été ajoutée pour accompagner les visiteurs dans leurs déplacements au cœur du vignoble de Bourgogne. Cette innovation illustre le souci permanent du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), en matière d'oenotourisme : apporter les informations pratiques nécessaires à la réussite d'un voyage en Bourgogne.

Ce document (bilingue français-anglais) répertorie les 336 domaines adhérents à la charte d'accueil de Vignes en Caves (une vingtaine de plus qu'en 2012), présente l'agenda des événements dans le vignoble, les routes des vins, etc.

Disponible auprès du BIVB et dans les offices de tourisme.



➤ Formation : les harmonies mets et vins de Bourgogne à l'honneur

Depuis de nombreuses années, l'Interprofession des vins de Bourgogne (BIVB) développe des formations gratuites auprès des prescripteurs, pour proposer aux restaurateurs, sommeliers et cavistes, exerçant en France, d'approfondir leurs connaissances sur les Bourgognes.

Ces prescripteurs sont invités par l'Interprofession à passer deux jours à l'Ecole des Vins de Bourgogne. En 2013, le BIVB innove avec la création d'une demi-journée dédiée aux accords mets et vins. Des exercices pratiques ont été conçus, avec des variations autour du foie gras, du saumon mariné ou du bœuf.

Une démonstration éloquent de la multiplicité des facettes des vins de Bourgogne lorsqu'ils sont associés judicieusement à la gastronomie.

Trois sessions sont déjà programmées pour 2013 (avril, septembre et/ou octobre) à l'Ecole des Vins de Bourgogne (Beaune). Ces stages sont également l'occasion pour tout comprendre de l'histoire, des sols et sous-sols, de la climatologie, des savoir-faire qui ont abouti à ce modèle de viticulture de terroir unique au monde.

Ces formations réservées aux professionnels sont totalement prises en charge par le BIVB.



CONNAÎTRE ET APPRÉCIER LES VINS DE BOURGOGNE

➤ **Guide Hachette : près d'une centaine de « Coups de cœur » !**

La Bourgogne a obtenu 95 « Coups de cœur » dans l'édition 2013 du guide Hachette. Soit 7 de plus que dans la précédente édition.

1 670 vins de Bourgogne sont cités dans ce guide de référence. Une bonne nouvelle pour les amateurs de vins et les professionnels qui guettent à chaque rentrée la nouvelle sélection effectuée lors de dégustations à l'aveugle.

En Bourgogne, les sélections sont organisées par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), sous le contrôle d'Hachette. Environ 1 200 maisons, caves et domaines ont proposé quelques 4 500 échantillons à la dégustation.

➤ **Le vignoble de l'Auxerrois candidat au label « Vignobles & Découvertes » !**

Yonne Tourisme a soumis au Conseil Supérieur de l'œnotourisme et à Atout France, le dossier de candidature du vignoble de l'Auxerrois pour l'obtention du label « Vignobles & Découvertes ».

Mobilisé depuis avril dernier, Yonne Tourisme, accompagné par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), Bourgogne Tourisme, les vigneron et les prestataires touristiques auxerrois, présente un dossier de candidature solide, fort de 58 prestataires, événements et activités. Il réunit en particulier 21 caves, 11 hébergements et 4 restaurants. « Nous espérons une réponse favorable courant décembre afin de valoriser cet avantage concurrentiel auprès de nos clientèles nationales et internationales dès le début de l'année 2013, à l'occasion des différents salons où Yonne Tourisme sera présent » déclare Jean-Baptiste Lemoyne, Président de Yonne Tourisme.

Le label national « Vignobles & Découverte » est destiné à promouvoir les territoires touristiques proposant des services et activités sur les thèmes du vin et de la vigne. 4 territoires de Bourgogne ont déjà été labellisés.

➤ **Concours des vins du Grand Auxerrois : 56 médailles**

Le concours des vins du Grand Auxerrois s'est tenu le 10 novembre dernier à Saint-Bris (Yonne). La qualité des vins a été appréciée par les dégustateurs.

Un total de 56 médailles a été décerné sur les 190 échantillons présentés, en provenance de 64 producteurs.

Ce concours portait sur le millésime 2010 en appellation Irancy, Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge, Bourgogne Coulanges-la-Vineuse rouge et sur le millésime 2011 pour les autres appellations Régionales et l'appellation Village Saint-Bris. Sans oublier les Crémant de Bourgogne, présentés sans distinction de millésime.

Le jury de 50 dégustateurs se composait d'amateurs confirmés, de journalistes, de sommeliers, d'œnologues, de courtiers. Ils ont décerné 8 médailles d'or.

Liste complète sur demande auprès de export@bivb.com

➤ **Millésime 2012, rare et précieux en Bourgogne**

Du jamais vu ! Voilà ce que les professionnels bourguignons disent de la météo de l'année. Face aux caprices du temps, ils ont redoublé d'efforts pour obtenir le meilleur de leurs vignes. Les premières dégustations rassurent. Du nord au sud de la Bourgogne, la filière est unanime : la qualité des vins en cours d'élaboration est excellente, inespérée au vu des conditions climatiques.

Seule ombre au tableau, les quantités récoltées sont en baisse par rapport à la moyenne, autour de 20 % selon les estimations (chiffres définitifs disponibles début 2013).

Hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au printemps, mai estival, juin rafraîchi et pluvieux, été instable, canicule, grêle, orages... un programme météo chargé, qui n'a pas épargné les vignes. Le froid et l'humidité du printemps ont engendré coulure (non transformation de certaines fleurs en fruit), millerandage (fécondation incomplète de la fleur qui donne de petites baies) et une forte pression du mildiou et de l'oïdium. Les brèves mais fortes chaleurs de l'été ont provoqué échaudage et grillure des baies.

Ces phénomènes, survenus avant la période de maturation, ont entraîné une baisse significative de récolte, sans impacter la qualité des raisins. Au contraire, des grappes aérées aux petites baies garantissent concentration et intensité.

Ayant dû composer avec les éléments et se battre au jour le jour, les hommes, comme le matériel, ressortent usés, mais vainqueurs, de cette campagne. A l'heure des vendanges, sous le soleil, c'est une matière première saine, exempte de maladie et de pourriture, qui a rejoint les cuveries.

Rare, le millésime 2012 des vins de Bourgogne n'en sera que plus précieux !

Les vins blancs

Ces vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche.

Les blancs du nord de la Bourgogne traduisent la typicité de leurs terroirs : minéralité, silex, notes crayeuses.

Ce millésime classique, s'illustre par sa finesse et sa belle concentration.

Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années.

Les vins rouges

Les vins sont d'une couleur rouge très profonde, dense, presque noire pour certains. Ils exhalent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche.

2012 s'annonce comme une valeur sûre. Ces vins reflètent la diversité de chaque région viticole et constituent l'épilogue heureux d'une année hors du commun.

Les Crémant de Bourgogne

La diminution des rendements concerne également les Crémant de Bourgogne, en particulier pour le Gamay. L'Aligoté s'est montré plus généreux. Le déficit de production pourrait atteindre 30 % en volume.

Les raisins récoltés ont atteint une maturité parfaite, alliant richesse en sucres optimale et belle acidité. Les vins de base de Chardonnay et de Pinot Noir sont fruités et présentent un très bel équilibre.

Ces informations présentent des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant unique, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.

Une Saint-Vincent effervescente

Le Châtillonnais, haut-lieu des Crémant de Bourgogne, organisera la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne 2013. Elle se déroulera les 26 et 27 janvier.

Pendant deux jours, la fête va battre son plein dans le centre-ville, décoré pour l'occasion par des centaines de bénévoles.

Le défilé des vigneron, sous la houlette de la Société des Échansons du Châtillonnais et de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, débutera le samedi dès 7 h 30.

La messe solennelle de Saint-Vincent et les intronisations placeront la fête sous le signe de la tradition bon enfant qui caractérise l'évènement.

À 11 heures, les caveaux de dégustation ouvriront leurs portes, jusqu'à 17 heures (horaires identiques le dimanche) !

Le samedi soir, le banquet des vigneron accueillera plus de mille convives ! Tous les plats seront accompagnés des Crémant de Bourgogne les plus fins, choisis dans un accord parfait (sur réservation à l'Office de Tourisme - Tél. 03 80 91 13 19). Animations et spectacles ponctueront la soirée.

Tout le week-end, spectacles, expositions et animations rythmeront la fête.

D'autres Saint-Vincent vont égayer le mois de janvier 2013. Parmi les principales :

- Saint-Vincent du Grand Auxerrois à Saint-Bris le Vineux, les 19 et 20 janvier
- Saint-Vincent du Chablisien à Préhy, les 2 et 3 février

Vos occasions Bourgogne

Parce que chaque vin de Bourgogne possède ses saveurs, sa texture, son esprit de terroir, il privilégie des harmonies uniques. Voici quelques suggestions d'alliances complices.

Quels accords avec des viandes rouges rôties ou des volailles en sauce rouge ?

Si cela est possible, choisissez des vins rouges de quelques années. Ils seront alors assez puissants, charpentés et longs en bouche pour un accord mets et vins parfait. Orientez-vous vers les Hautes-Côtes de Beaune et Hautes-Côtes de Nuits. Ou encore, vers des appellations comme Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges ou Pommard.

Et pour l'instant apéritif ?

Tous les vins blancs de Bourgogne jeunes, secs ou pétillants (Crémant de Bourgogne) réveillent les papilles par leur fraîcheur et leur fruité.

Pour les francophones, visitez le site Internet des accords mets et vins de Bourgogne : www.vins-bourgogne.fr / Rubrique « Marions-les » ([Cliquez ici](#))

Zoom sur une appellation ☐: Crémant de Bourgogne

C'est la version remuante des vins de Bourgogne. Les Crémant des Bourgogne sont, comme les plus grands vins effervescents, issus d'une seconde fermentation en bouteille. Le gaz carbonique alors emprisonné leur donne ce caractère pétillant tout en conservant les caractéristiques de leurs terroirs.

Les raisins utilisés proviennent de vignobles très variés des différents secteurs de la Bourgogne : des soubassements crayeux des environs de Joigny au nord, aux granits de la Bourgogne du sud, en passant par les calcaires des côtes...

Jeune, tout concourt à souligner la fraîcheur et la vivacité du Crémant de Bourgogne. Avec le temps, il acquiert la sagesse d'un grand vin ! Demi-sec ou sec, sa vivacité se transforme alors en douceur.

Les Crémant de Bourgogne blancs s'habillent habituellement d'une couleur or blanc. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux, accompagnent fraîcheur et élégance en bouche.

Le Crémant de Bourgogne blanc de blancs se parfume de fleurs blanches, d'agrumes ou de pomme verte. Avec le temps, les arômes évoluent sur des notes de fruits à noyau (abricot, pêche) ou de pain grillé.

Le Crémant de Bourgogne blanc de noirs exhale des arômes de petits fruits, cerise, cassis ou framboise. C'est un vin puissant en

bouche, long et persistant. Le temps apporte charme et chaleur aux arômes de fruits secs parfois miellés, d'épices et de muscade. Le Crémant de Bourgogne rosé, élaboré à partir du Pinot Noir, avec ou sans Gamay, se pare d'une robe d'or rosé. C'est un vin délicat aux subtils arômes de fruits rouges.

Si les Crémant de Bourgogne sont parfaits à l'apéritif, ils accompagnent très bien les repas.

Le Crémant de Bourgogne blancs s'accordent sur des entrées, comme un confit de volaille aux poires et fruits secs. Les blancs de blancs accompagnent des noix de Saint-Jacques ou des poissons de rivière, tandis que les blancs de noirs font un beau mariage avec une queue de bœuf braisée et des escargots en coque de pomme de terre.

Le Crémant de Bourgogne rosé est un vin de dessert judicieux, aux arômes puissants de fleurs, qui s'allie parfaitement aux glaces et apporte la fraîcheur sur une fin de repas. Ses arômes fruités trouvent l'association parfaite sur un sorbet aux fruits rouges par exemple.

L'appellation Crémant de Bourgogne est une appellation Régionale produite sur 4 départements : Yonne (54 communes), Côte d'Or (91 communes), Saône et Loire (154 communes) et Rhône (85 communes).

Les vins peuvent être issus des cépages Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Gamay (20 % maximum), Aligoté, Melon et Sacy.

En 2011 près de 18 millions de bouteilles ont été produites, sur une surface d'environ 2 009 hectares.

Environ 80 % de l'appellation est commercialisée par l'intermédiaire du négoce bourguignon.

Prochain rendez-vous :

26 et 27 janvier 2013

Saint-Vincent tournante de Bourgogne

A Châtillon-s/Seine, les Crémant de Bourgogne seront à l'honneur.



QUOI DE NEUF EN BOURGOGNE ?

➤ Le domaine du Comte Liger-Belair s'agrandit

Le domaine du Comte Liger-Belair (Vosne-Romanée) a racheté le Climat « Clos des Grandes Vignes », Premier Cru en monopole de Nuits-Saint-Georges.

Cette vigne représente une superficie de 2,2 ha, dont 1,2 de Pinot Noir en vieilles vignes, 0,35 de Chardonnay et 0,65 à replanter.

Cette dernière parcelle sera replantée l'an prochain en Pinot Noir.

La première récolte sous l'étiquette du Domaine du Comte Liger-Belair vient de se terminer. « La vigne est déjà en bio certifiée et en biodynamie. Elle le restera ».

Le domaine du Comte Liger-Belair compte aujourd'hui 10,5 hectares de vignes, dont le prestigieux Grand Cru La Romanée, plus petite AOC de France.

➤ Trois hectares pour Corton-André

La Maison Corton-André a acquis 3 hectares de vignes en Côte de Beaune (Meursault, Volnay, Pommard, Auxey-Duresses, etc.), auprès de Michel Pont, propriétaire du Château de Savigny.

Corton-André, déjà propriétaire de 4 hectares de vignes situées autour de la colline de Corton, souhaite « s'inscrire dans le paysage des propriétaires-négociants bourguignons ».

Elle est présente sous deux signatures : Pierre André, pour le circuit traditionnel, et Reine Pédauque, pour le circuit de la grande distribution.

➤ Nouveau directeur au domaine des Poncétys

Sylvain Paturaux a pris la tête du domaine des Poncétys, l'exploitation de l'établissement public d'enseignement de Mâcon Davayé.

Il occupait précédemment le même poste au lycée viticole Bel Air, à Saint-Jean d'Ardières, dans le Beaujolais.

Le domaine viticole des Poncétys exploite 15,8 hectares de vigne répartis sur les appellations Saint-Véran (12,7 ha), Pouilly-Fuissé et Mâcon-Davayé.

Sylvain Paturaux succède à Florent Rouve, ce dernier ayant rejoint début septembre la DRAAF de Dijon (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).

➤ Alice Rion, lauréate du Trophée de l'Installation

Alice Rion (domaine Armelle et Bernard Rion à Vosne-Romanée) a reçu le Trophée de l'Installation en Viticulture des mains du Ministre de l'Agriculture.

Cette deuxième édition du Trophée a recueilli 228 dossiers de candidature de viticulteurs installés sur leurs exploitations depuis moins de 5 ans.

Les critères d'innovation économique et technique, le respect de l'environnement et la viabilité de l'entreprise étaient jugés.

Cet événement est organisé par Jeunes Agriculteurs (syndicat professionnel agricole) et les magazines édités par le groupe ATC : www.trophees-installation.com

➤ Joseph Burrier s'agrandit

Le Domaine Joseph Burrier (Fuissé) vient d'acquérir près d'un hectare de Chiroubles sur le lieu-dit « Saint-Roch ». « Avec cette acquisition, la famille confirme sa volonté d'investir à long terme dans les grands terroirs du Beaujolais », explique Frédéric-Marc Burrier.

Ce vignoble ancien, à haut potentiel qualitatif, est constitué de 2 parcelles voisines.

Il vient compléter les propriétés viticoles de la famille Burrier, contrôlées par la Maison Joseph Burrier : le Château de Beauregard (37 ha essentiellement sur Pouilly-Fuissé et Saint-Véran), le Domaine Georges Burrier (Pouilly-Fuissé) et le Domaine Joseph Burrier dans le Beaujolais.

➤ Le Château de Chamirey développe son œnotourisme

La cuverie historique du Château de Chamirey (Mercurey), propriété de la famille Devillard, a ouvert ses portes aux visiteurs. « L'idée est de faire découvrir et mieux comprendre la Côte Chalonnaise, dont la richesse et la diversité des paysages, des terroirs et des vins est encore méconnue », communique la famille Devillard.

Les amateurs peuvent déguster gratuitement et acquérir les vins des quatre domaines exploités par la famille : Château de Chamirey, Domaine des Perdrix (Nuits-Saint-Georges), Domaine de la Ferté (Givry) et Domaine de la Garenne à Mâcon, en plus des vins du Domaine du Cellier aux Moines (Givry) propriété de la famille Pascal.

Une deuxième étape de ce grand projet d'œnotourisme suivra, au printemps 2013, avec l'ouverture d'une table d'hôtes, mettant à l'honneur les cuvées des Domaines Devillard, et une bibliothèque pédagogique du vin.

➤ Trophées jeunes Talents 2012

Le Groupe des jeunes professionnels de la vigne (GJPV) a rendu public le palmarès 2012 de ses trophées « Jeunes Talents ».

Ce Trophée couronne un jeune producteur dans chacun des vignobles qui composent la Bourgogne après la dégustation à l'aveugle de trois cuvées du millésime 2010 par producteur.

C'était la 22ème édition de cet événement, parrainé par Allen Meadows, critique vin américain, et Armelle Deutsch, actrice française amatrice de vin.

Les lauréats :

Côte Chalonnaise : Domaine CHARTON, Vincent CHARTON - 29 Grande Rue - 71640 Mercurey

Mâconnais : Domaine Eric FOREST - 56 rue du Martelet - 71960 Vergisson

Côte de Beaune : Domaine JESSIAUME, Jean-Baptiste JESSIAUME - 10 rue de la Gare - 21590 Santenay

Côte de Nuits : Domaine du Vieux Collège, Eric GUYARD - 4 rue du Vieux Collège - 21160 Marsannay-la-Côte

Chablisien : Domaine GAUTHERON, Cyril Gautheron - 18 rue des Prégirots - 89800 Fleys

➤ Un atlas des Climats

Cet ouvrage est indispensable pour tout connaître des subtilités des terroirs bourguignons : [l'Atlas des Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne](#) vient de paraître.

Doté d'une cartographie détaillée de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, il met en lumière près de 1 500 Climats. Ils sont racontés par les cartes, mais aussi par leurs noms. Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, professeur agrégée de lettres classiques, livre un éclairage étymologique de ces fameux Climats et lieux-dits.

Un témoignage unique de la culture du terroir en Bourgogne. Sylvain Pitiot, ingénieur topographe reconverti dans la vigne (régisseur du Clos de Tart), a notamment assuré la cartographie.

Editions du Meurger - Editions de Monza - 69 €

➤ De Chambolle en Musigny

Un ouvrage est paru sur Chambolle-Musigny, village reconnu par les amateurs comme un grand nom de la Bourgogne viticole. Ses Climats aux noms très évocateurs tels que Musigny, Amoureuses, Charmes, Bonnes Mares, donnent des vins fins et élégants très recherchés...

Ce livre détaille, sur 200 pages illustrées, le caractère de chaque terroir du village, l'histoire familiale des viticulteurs, leurs pratiques culturelles et leur travail en cave, etc. Il est signé André Lanaud, professeur en économie, formé au vin à l'Institut universitaire de la vigne de Dijon (université de Bourgogne). Michel Faget a assuré l'illustration. Peintre, il expose fréquemment en France et à l'étranger.

Editions Clos de Bourgogne



LA BOURGOGNE VUE PAR...

➤ Revue de presse

La RVF : « Les plus grands vins rouges de Bourgogne »

Dans le numéro de décembre/janvier, un beau dossier consacré à « La Bourgogne, un vignoble de légende ouvre ses caves ». 50 domaines mythiques sont présentés.

En fin de magazine, 2 pages consacrées à l'AOC Maranges. Réalisé par Véronique Raisin, suite à une dégustation et à des visites de domaines, ce papier salue les atouts de « l'oublié de la Côte de Beaune ».

Decanter (décembre) : Brilliant Burgundy

Les résultats de la dégustation Vosne-Romanée 2010, de Stephen Brook et de son équipe, s'étalent sur 6 pages dans le « Buying guide » en fin de magazine. Le jury de dégustation est enchanté et ne s'attendait pas à d'aussi beaux résultats, après l'excellentissime 2009. Dans le même numéro, interview de Laurent Ponsot, qui a aidé à mettre fin aux actions d'un faussaire d'envergure internationale aux USA.

➤ L'odyssée Bourgogne : conseils pour un séjour oenotouristique dans le Châtillonnais

Terre chargée d'histoire, le Châtillonnais est remarquable par l'amplitude de ses paysages et la richesse de son patrimoine archéologique.

Le vignoble s'inscrit naturellement dans la profondeur de ce terroir et dans une tradition multiséculaire. Il produit aujourd'hui plus de 20 % du Crémant de Bourgogne.

Partez à sa découverte et promenez-vous dans ses vallons retirés. Sillonnez des coteaux ensoleillés et arrêtez-vous dans ses villages de pierres sèches. Empruntez la route du Crémant, itinéraire balisé parcourant les 120 km du vignoble, où vous serez accueillis dans les caveaux et découvrirez le patrimoine et les paysages préservés du Châtillonnais.

Faites un détour par l'Oenocentre Ampélopsis à Massingy, grand prix de l'oenotourisme 2011, pour vivre une formidable aventure dans le monde de la vigne et du vin (<http://museeampelopsis.pagesperso-orange.fr/pages/accueilpag.html>) ou par le musée du Vigneron, situé dans une ancienne cuverie du 17^{ème} siècle. Ce musée abrite une importante collection de vieux outils utilisés naguère par les vigneron et les tonneliers, ainsi qu'une exposition d'archives relatant traditions villageoises, ravages du phylloxéra et renaissance du vignoble (<http://www.visionbourgogne.com/attractions/musees-art-artisans/semur-en-auxois-saulieu-chatillon/musee-du-vigneron-chaumont-le-bois/>).

N'oubliez pas de rendre visite au fameux cratère de Vix, à Chatillon-sur-Seine : le plus grand tastevin de l'Antiquité !

Les 26 et 27 janvier prochain pétillera, pour la première fois à Chatillon-Sur-Seine, la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne. Les Crémant de Bourgogne seront heureux de vous recevoir au cœur de la vieille ville, accompagnés par les communes viticoles du Châtillonnais.

Venez découvrir cette appellation originale et la Bourgogne de la bulle. Les décorations préparées par de nombreux bénévoles égayeront ces deux jours festifs, ponctués par de nombreuses animations et du traditionnel défilé des confréries vineuses de Bourgogne.
Plus d'informations sur www.st-vincent-tournante.fr

Côté hébergement : invitez-vous chez les vigneron adhérents à la charte d'accueil de qualité De Vignes en Caves, par exemple :

Domaine Gheeraert Claude – Domaine des vignes du jour
1 rue Haute
21400 MOSSON
Tél : 03 80 93 71 67
E-mail : claude.gheeraert@nordnet.fr
www.cremant-gheeraert.fr

Plus d'informations sur notre rubrique oenotourisme : www.vins-bourgogne-tourisme.fr (www.burgundy-wines-tourism.fr)

Retrouvez la carte de l'appellation sur le site www.vins-bourgogne.fr

Interview : Catherine Vlimant - Formatrice Officielle des vins de Bourgogne en France

Pourriez-vous présenter votre activité (organisation, fonctionnement, missions...) ?

Une carrière en entreprise consacrée à la dégustation et à la maîtrise de la qualité m'a amenée à vouloir faire partager ma connaissance du vin, en professionnelle des techniques vitivinicoles et en passionnée du goût. Avec la création de « Verre & Vin », je réponds personnellement aux besoins de formation auprès des écoles (Ecoles hôtelières, Ecole de Sommellerie, IPC Vins), mais aussi des professionnels de la filière, tant sur le plan de la dégustation, que sur celui de la connaissance des grands vignobles.

Quelle image avez-vous des vins de Bourgogne ?

L'image d'une grande variété de terroirs et d'appellations, permettant de trouver son plaisir dans la dégustation de produits très divers, dont il est passionnant d'exprimer les caractères, si différents par rapport à un même cépage.

Quelle part représente la Bourgogne dans votre activité ?

Avant mon accréditation, la partie « Bourgogne » de mon activité représentait une vingtaine d'heures de présentation en écoles hôtelières et clubs œnophiles. Avec l'accréditation cette part devrait augmenter sensiblement.

Vous avez été invitée en Bourgogne pour suivre un séminaire d'accréditation sur les vins de Bourgogne. Pourquoi avoir accepté l'invitation ?

Ayant obtenu mon diplôme d'œnologue à Dijon et débuté ma carrière à Beaune, j'ai toujours gardé des liens étroits avec la Bourgogne. Par la suite, j'ai été amenée à prendre en charge la présentation du vignoble bourguignon et de ses vins dans les écoles où j'interviens. Puis, des demandes de clubs œnophiles connaissant mon parcours professionnel se sont présentées. Obtenir l'accréditation « Vins de Bourgogne » était donc pour moi la suite logique de mon parcours professionnel et une reconnaissance me permettant de relier mon activité de formateur à ma connaissance du vignoble bourguignon.

Qu'avez-vous appris, découvert ou encore approfondi pendant ce stage ?

Bien qu'ayant vécu et travaillé en Bourgogne, j'ai probablement approfondi ma connaissance des terroirs, par une meilleure approche géologique. J'ai aussi découvert des appellations que je connaissais peu (Irancy, Maranges...).

Comment percevez-vous les vins de Bourgogne, depuis la formation ?

Une « mosaïque », dont j'ai envie de découvrir toutes les facettes et toutes les nuances... une centaine d'appellations, il faut que je m'y mette tout de suite et que j'agrandisse ma cave !!!

Que vous apporte le fait d'être accrédité « formateur officiel des vins de Bourgogne » ? Quelle valeur ajoutée cela vous donne-t-il ?

Plus de crédibilité... et peut-être que cela « pique » la curiosité et le désir de découverte de mes interlocuteurs dans une région très tournée vers la consommation des vins de Bordeaux.

Comment utilisez-vous cette accréditation dans votre activité ?

Dans un premier temps, auprès des écoles hôtelières. Après, j'espère pouvoir ouvrir à un plus large public.

Portrait chinois

- Si la Bourgogne était une femme/un homme, qui serait-elle ?

Colette... pour son attachement à la région, mais également sa liberté d'esprit et son indépendance de caractère, qui pour moi imagent bien les vins de Bourgogne : caractère et liberté d'expression.

- Si vous deviez partir sur une île déserte, quel vin de Bourgogne emmèneriez-vous ?

Meursault Charmes... parce que je me fais toujours une joie de pouvoir déguster un Meursault et que son nom à lui tout seul est une invitation au plaisir.

- Où aimeriez-vous vivre en Bourgogne ?

A l'Athenaeum de Beaune, pour pouvoir tout lire... et tout goûter !

- A quoi pensez-vous quand vous pensez à la Bourgogne ?

A son histoire, sa gastronomie... et bien sûr à la richesse de son patrimoine viticole, tant sur la beauté et la diversité de ses paysages, que la multitude de ses vins

- Si le Bourgogne était un plat, lequel serait-il ?

Les gougères

- Si le Bourgogne était une couleur, laquelle serait-il ?

« Bouton d'or » ... d'un joli Chardonnay qui ne demande qu'à s'exprimer.