



Les Vins de Bourgogne

Bienvenue dans l'univers des vins de Bourgogne

*Lorsque vous débouchez une bouteille de Bourgogne
vous la savourez déjà, l'histoire commence...*



A la découverte des vins de Bourgogne

- 1. Un vignoble à l'histoire riche : 2 000 ans de construction de terroir**
 - Une histoire qui remonte à l'Antiquité
 - La Bourgogne aujourd'hui : une situation unique
 - Les Climats: l'expression du terroir en Bourgogne
- 2. Les Climats: l'expression du terroir en Bourgogne**
- 3. Les vins de Bourgogne, des vins uniques et universels**
 - Une palette de couleurs complète
 - Plusieurs niveaux d'appellation
 - Des caractéristiques organoleptiques uniques
 - Des familles d'arômes pour vos accords mets & vins
 - Pour sublimer tous vos moments de consommation
 - Quels consommateurs pour les vins de Bourgogne
 - Les vins de Bourgogne aux 4 coins du monde



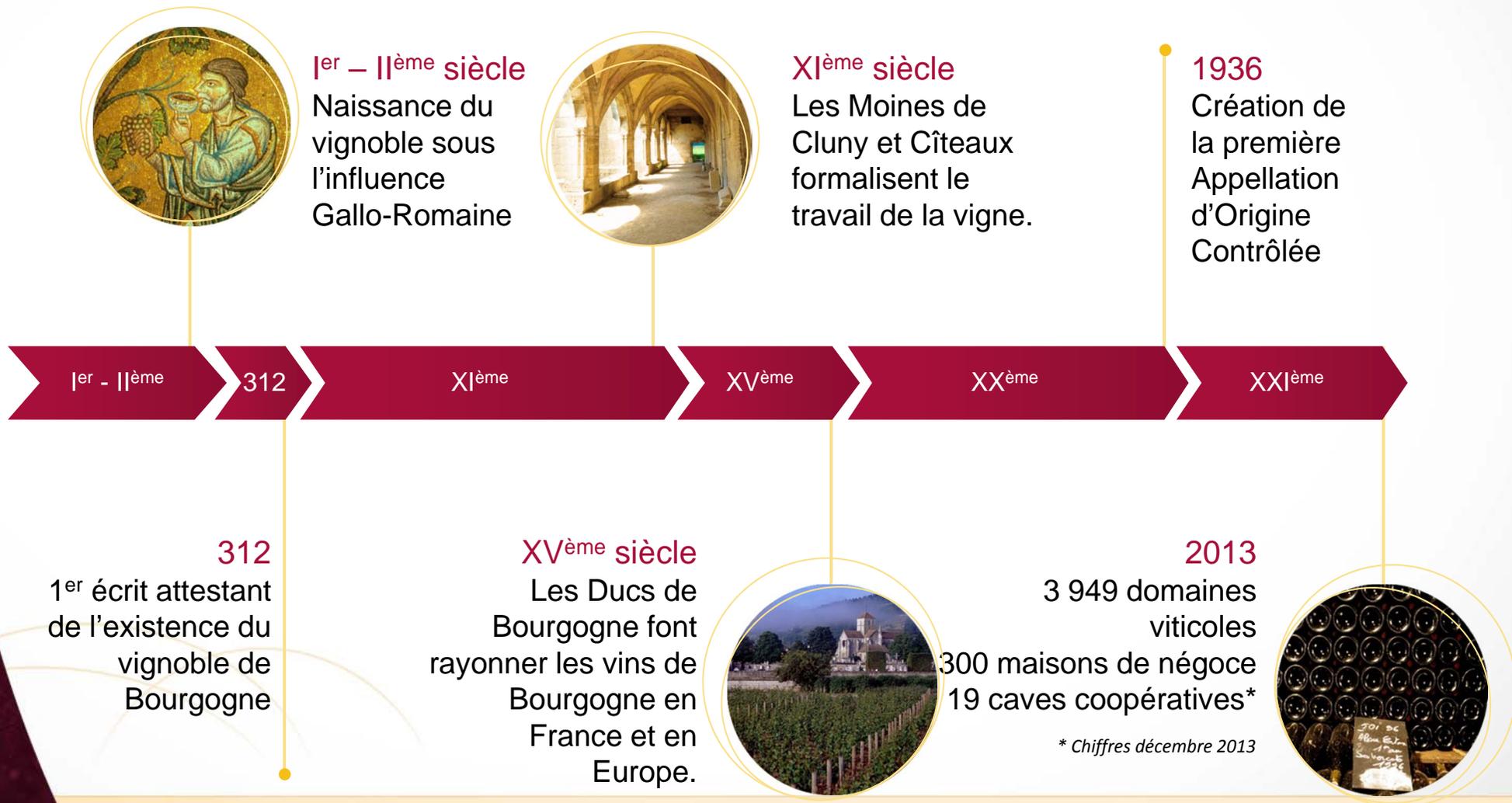
1 *Un vignoble à l'histoire riche*
2 000 ans de construction de terroir



BOURGOGNES



La Bourgogne : un vignoble millénaire qui cultive traditions et savoir-faire



Les vins de Bourgogne

La Bourgogne aujourd'hui : une situation unique

- La Bourgogne est à la croisée des influences méditerranéennes au sud, continentales au nord et océaniques à l'ouest.
- Cette situation géographique du vignoble confère aux vins de Bourgogne **une identité unique** et en fait **la terre d'élection des cépages Pinot noir et Chardonnay**.



La Bourgogne aujourd'hui : une situation unique

■ Environ **230 km** du nord au sud

■ **28 715 hectares** de vignes en production, **3 % du vignoble français d'AOC***

** Chiffres décembre 2013*

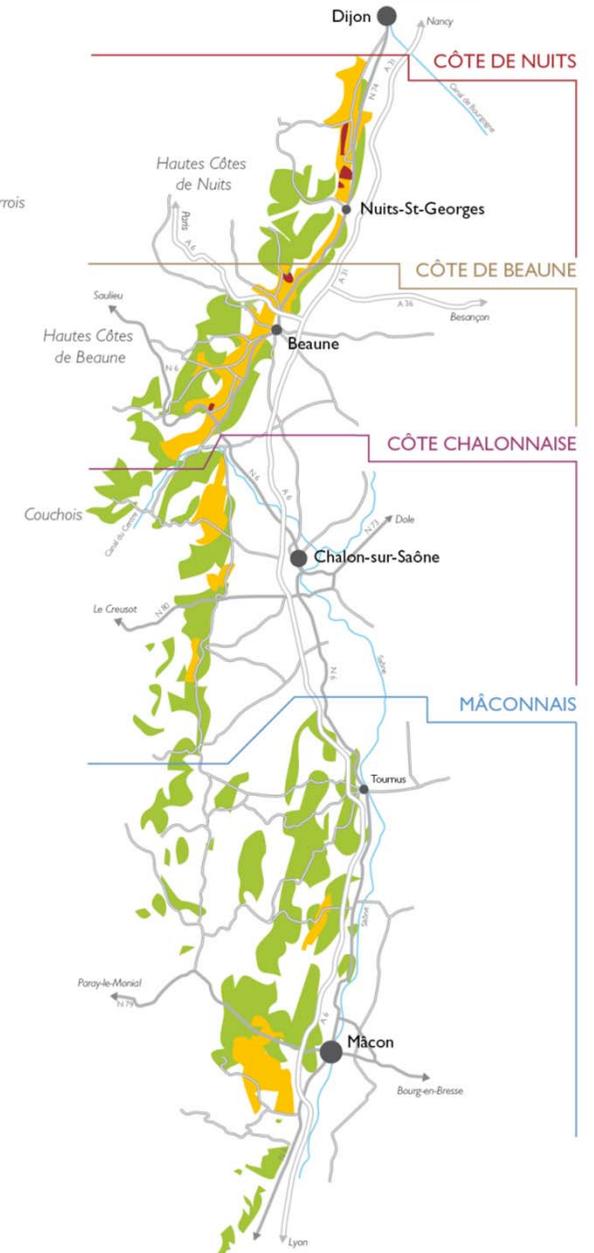
■ **Les grandes régions de production**

- Chablis & Grand Auxerrois
- Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits
- Côte de Beaune & Hautes Côtes de Beaune
- Côte Chalonnaise & Couchois
- Mâconnais

CHABLIS & GRAND AUXERROIS



CHÂTILLONNAIS



Les vins de Bourgogne



2 *Les Climats:* L'expression du terroir en Bourgogne


BOURGOGNES



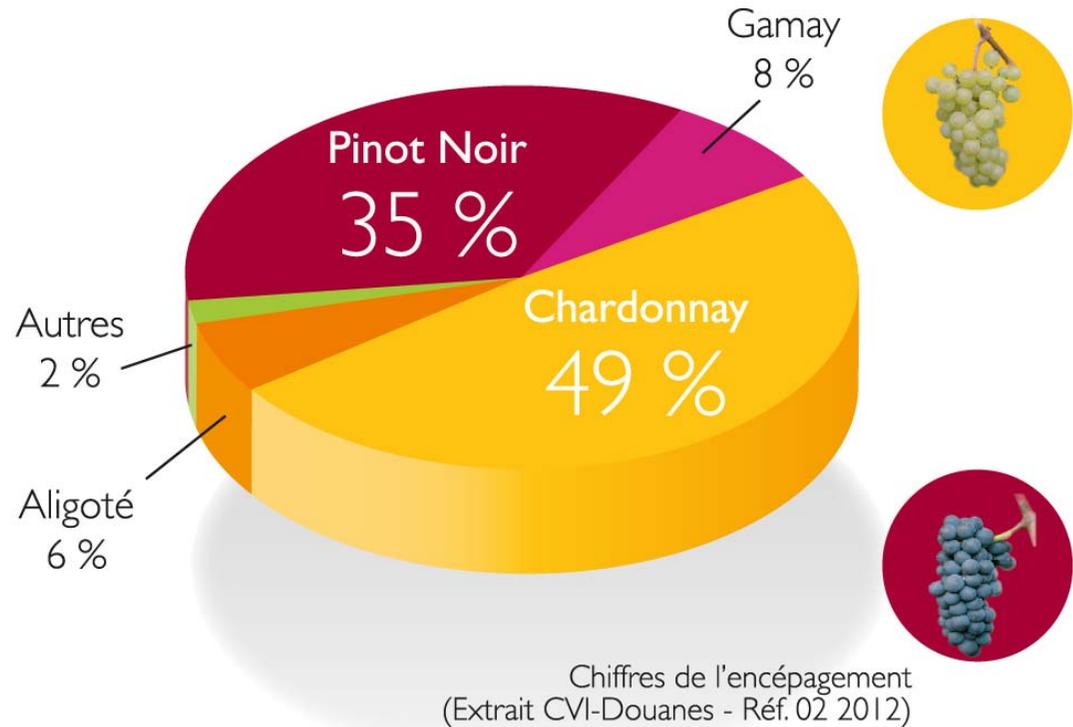
Les Climats, l'expression du terroir en Bourgogne

Le terroir en Bourgogne est une alchimie subtile entre:

- **Les cépages**
- **Un ensemble d'éléments naturels**
 - La météorologie
 - Le sol et le sous-sol
 - L'exposition et l'orientation des vignes
- **Le savoir-faire des hommes et des femmes**



La Bourgogne : le berceau naturel de cépages nobles



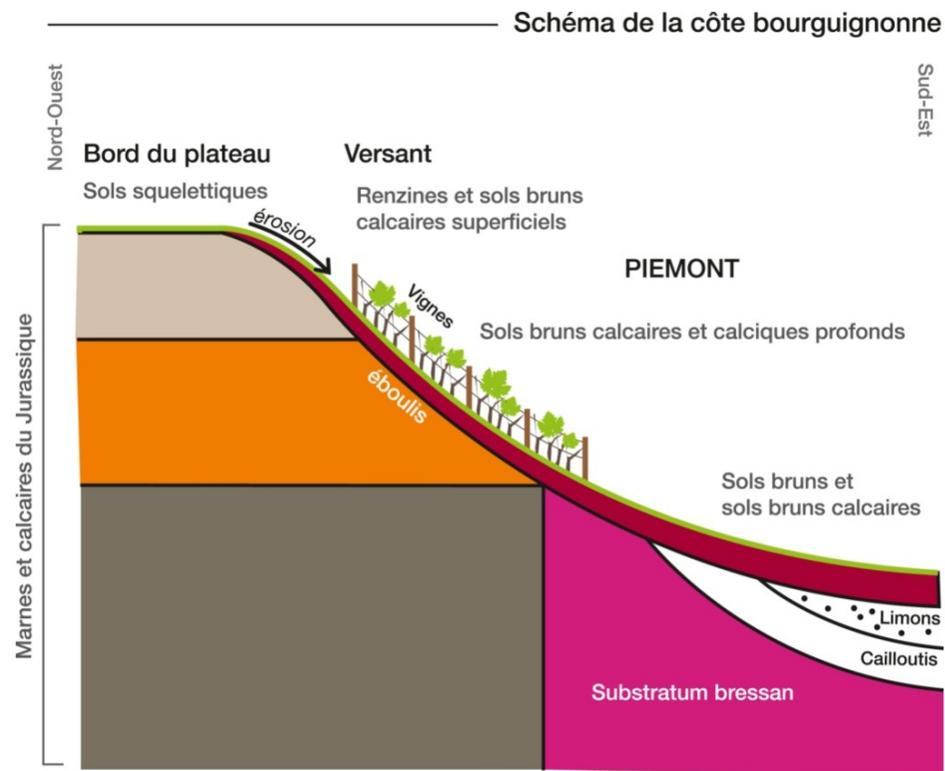
- Notre vignoble de Bourgogne est la référence absolue pour la production de **Pinot Noir et Chardonnay** de caractère qui s'y expriment de manière très typique et distinctive.
- Les vins de Bourgogne sont des vins majoritairement **mono-cépage**, ce qui leur apporte une grande pureté d'expression.

Les éléments naturels : une météorologie propice



- En raison de son emplacement géographique unique, la Bourgogne est exposée à un **climat semi-continental**. Selon les saisons, le vignoble bénéficie des influences de l'océan (au printemps et à l'automne), du continent (en hiver) ou du sud (en été).
- L'ensoleillement et les températures élevées en été permettent une maturation optimale du raisin, concentrant ainsi les arômes :
 - **25°C** en moyenne en juillet et août
 - **700 mm de précipitation** en moyenne, sur 160 jours chaque année, et principalement en mai et juin
 - **2 000 heures d'ensoleillement** par an, dont les $\frac{3}{4}$ entre avril et septembre

Les éléments naturels: le sol et le sous-sol, irremplaçables et inimitables



Exemple de sol et de sous sol

- Le sous-sol de Bourgogne a été formé il y a entre 150 et 180 millions d'années.
- Il est principalement composé de **marnes et calcaires d'origine marine** du Jurassique.
- C'est dans le calcaire que **les racines vont puiser la finesse, la richesse et la minéralité caractéristiques** aux appellations de Bourgogne.

Les éléments naturels : une exposition et une orientation qui favorisent la qualité

- **L'orientation des parcelles et l'exposition des vignes sur des coteaux** à des altitudes entre 200 et 500 mètres permettent :
 - une meilleure résistance au gel
 - une protection naturelle contre les vents d'ouest
 - de tirer le maximum de l'ensoleillement, même le plus faible
 - un drainage naturel pour éviter tout excès d'humidité



Le savoir faire des hommes et des femmes de Bourgogne au service de la qualité

- La viticulture bourguignonne est constamment **en mouvement** et en recherche d'excellence avec :
 - Une **approche respectueuse** de la vigne et de la terre, pour conserver l'**équilibre** vertueux entre la nature et les hommes.
 - Une recherche constante de **qualité**, dans le respect des **savoir-faire** existants, pour produire des vins synonymes de **plaisir**, des vins de **garde**, des vins qui répondent aux différentes attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

Les Climats : l'expression du terroir de Bourgogne

- Le terme de «Climats» est typiquement bourguignon. Il constitue la définition bourguignonne du terroir.
- Les Climats sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes et « traduits » par les deux grands cépages, Chardonnay et Pinot Noir, ont donné naissance à une mosaïque d'appellations hiérarchisées et mondialement réputées.
- Les Climats transmettent aux vins de Bourgogne leurs qualités organoleptiques propres et uniques
- 640 Climats sont classés en appellation Village 1^{er} Cru
33 Climats sont classés en appellation Grand Cru
4 Climats classés en appellation Régionale*



* Chiffres décembre 2013

Les clos : l'illustration des Climats de Bourgogne

- En Bourgogne, un clos correspond à **un Climat entouré de murs.**
- Mondialement connus, **les clos ont façonné le paysage du vignoble de Bourgogne.**



Pour résumer : la Bourgogne, 2 000 ans de construction de terroir

- En Bourgogne, le terroir définit **l'interaction unique et authentique entre les cépages, un ensemble d'éléments naturels et le travail des hommes**. Il est à la base de notre système d'AOC.
- **Les Climats sont l'expression ultime du terroir de Bourgogne.**
- La Bourgogne est ainsi composée de **centaines de Climats, reflétant les typicités de chaque parcelle, pour constituer une mosaïque unique au monde.**



3 *Les vins de Bourgogne*
Une offre unique par sa diversité et sa richesse


BOURGOGNES



100 appellations pour répondre aux attentes de tous les consommateurs

100 Appellations d' Origine Contrôlée

33 Appellations Grands Crus

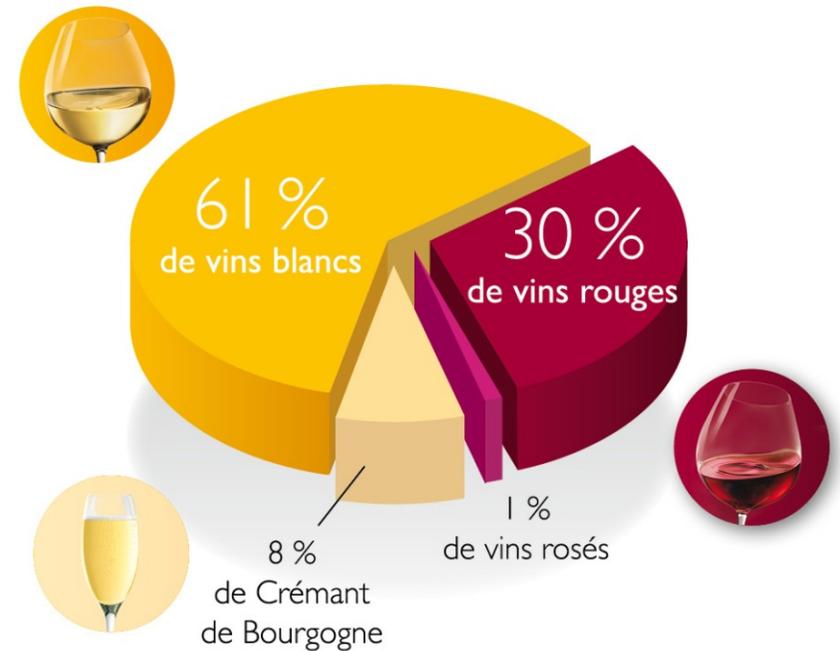
44 Appellations Village et 1^{ers} Crus

23 Appellations Régionales

Chacune d'entre elles reflètent la diversité des vins de Bourgogne

Les vins de Bourgogne, une palette complète

- La Bourgogne produit des vins blancs, rouges et rosés.
- La Bourgogne produit **plus de vins blancs que de vins rouges.**
- Le **Crémant de Bourgogne** complète l'offre.



Données moyennes production 2008-2012

La diversité, un atout pour les vins de Bourgogne

- Les vins de Bourgogne combinent une offre de **vins de garde et de vins à consommer plus jeunes.**
- Parce que nos vins sont des vins mono-cépages, **la notion de millésime est importante.** Chaque millésime a ainsi sa propre personnalité.



Déguster pour mieux découvrir les vins de Bourgogne

- Les vins de Bourgogne, qu'ils soient rouges ou blancs, se distinguent à la dégustation par **leur extraordinaire finesse et élégance d'expression**, ce sont des **vins délicats**.
- La **richesse aromatique** ne laisse pas les consommateurs indifférents car elle fait directement écho à une partie intime de leur mémoire.
- **L'équilibre remarquable, la fraîcheur** et l'étonnante tenue en bouche des vins de Bourgogne en font **des vins de plaisir que l'on aime partager**.



Les Arômes des vins blancs de Bourgogne

- La **robe des vins blancs de Bourgogne** va de l'**or blanc au jaune ambré**, en passant par les différentes **nuances de jaune et or**.
- En bouche, ils offrent une extraordinaire variété d'expressions :
 - **Notes végétales** et de **fruits frais** pour les vins jeunes
 - Notes **florales** pour des vins racés et élégants
 - **Minéralité**
 - Notes de **fruits secs, de sous bois** pour des vins un peu plus vieux, voire des **notes épicées**
- Le **Crémant de Bourgogne** se déguste en observant sa robe, la **consistance et persistance** de la mousse, la **finesse** et la bulle.



Les Arômes des vins rouges de Bourgogne

- Les **vins rouges** offrent des nuances infinies, du **grenat** à l'**acajou** en passant par le **rubis** ou le **rouge brique**.
- A la dégustation, on retrouvera :
 - Des notes de **fruits frais** caractéristiques du Pinot Noir dans les premières années
 - **Des notes florales**, toutes en finesse
 - Les vins plus jeunes offriront des **notes végétales**.
 - Les **notes épicées**, généralement apportées par **l'élevage en fût de chêne**
 - Mais aussi **notes animales, de sous-bois** ou encore notes alimentaires (café, réglisse...)



Des familles organoleptiques pour réussir vos accords mets & vins

- Quatre grandes familles de vins blancs constituent des points de repère dans l'élaboration et le conseil d'accords mets & vins.

**Blancs vifs,
légers et
fruités**



**Blancs souples,
denses et floraux**



**Blancs riches,
longs et complexes**



**Crémant de Bourgogne,
frais et fruités**



La richesse des vins des Bourgogne permet de sublimer tous les repas, de l'entrée au dessert, quelque soit le style de cuisine.

Des familles organoleptiques pour réussir vos accords mets & vins

- Quatre grandes familles de vins rouges constituent des points de repère dans l'élaboration et le conseil d'accords mets & vins.

**Rouges légers,
fins et fruités**



**Rouges solides,
charnus et corsés**



**Rouges souples,
denses et veloutés**



**Rouges puissants,
opulents et complexes**



La richesse des vins des Bourgogne permet de sublimer tous les repas, de l'entrée au dessert, quelque soit le style de cuisine.

Les vins de Bourgogne

Les vins de Bourgogne : des vins uniques pour sublimer tous les moments de consommation

- Grâce à leur diversité, les vins de Bourgogne accompagnent les **grandes occasions** comme les **moments de complicité entre amis**.
- Il y a un vin de Bourgogne pour chaque occasion.

*Une visite impromptue
d'amis*



Une soirée d'anniversaire

Recevoir à la maison

Un dîner d'affaires



*Un cadeau
pour
des amis*



Un mariage

A chacun ses vins de Bourgogne



L' amateur débutant

- Les **appellations Régionales** puis **appellations Village** de Bourgogne lui offrent un gage de qualité.



Le festif

- Sans être connaisseur, le festif recherche **la dégustation et une expérience aromatique de qualité offerte par les appellations Village et appellations Village 1^{ers} Crus.**



Le connaisseur

- Les **appellations Village 1^{ers} Crus et appellations Grands Crus** lui offrent **découverte gustative et enrichissement de connaissances.**

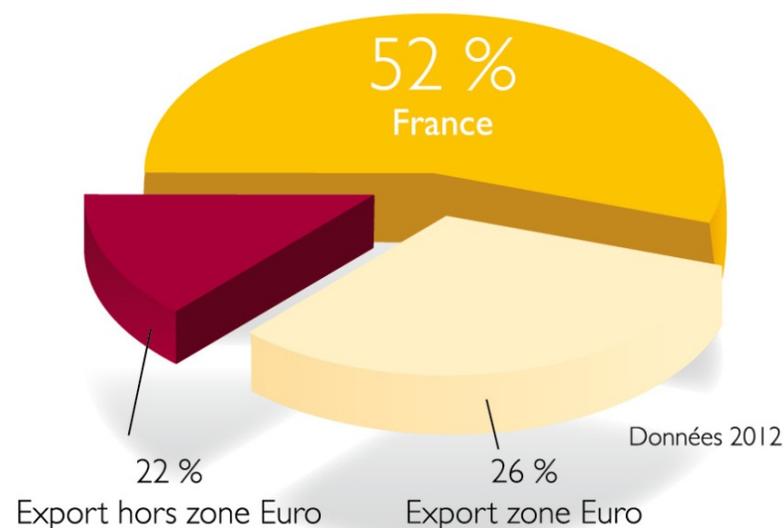


Le sophistiqué

- Il se tourne plus spécifiquement vers les **appellations Village 1^{ers} Crus les plus prestigieux et les appellations Grands Crus**, pour affirmer son statut social.

Les vins de Bourgogne s'exportent et s'apprécient aux 4 coins du monde

- **L'universalité des vins de Bourgogne** leur permettent de trouver leur public sur **tous les marchés**, quelles que soient les goûts ou les habitudes de consommation.
- Environ **200 millions de bouteilles** produites chaque année, **0,4 %** de la production vinicole mondiale.
- Les vins de Bourgogne représentent **5 % des échanges mondiaux en valeur**.
- **En 2013**, les trois premiers marchés export (en valeur) étaient les Etats-Unis, le Royaume Uni et le Japon.



Les vins de Bourgogne, une histoire d'émotions

Plaisir
Richesse
Sensualité
Tradition
Emotion
Exception



Authenticité
Découverte
Partage
Harmonie
Naturalité
Excellence

En conclusion : que retenir des vins de Bourgogne?

- La Bourgogne : **2000 ans de construction de terroir / Climat**
- Les vins de Bourgogne sont des **vins authentiques** dont la **notoriété** s'appuie sur une histoire et une tradition riche de plusieurs siècles
- Un vignoble qui inscrit sa démarche dans une **recherche constante d'excellence** : naturalité, qualité, préservation de l'environnement ; en adéquation avec les attentes des consommateurs d'aujourd'hui
- La **diversité des vins de Bourgogne** permet de répondre aux attentes de tous les consommateurs, **novices ou amateurs**
- La **variété d'expression** des vins de Bourgogne permet de les servir lors d'occasions de consommation multiples

Une région et un vignoble à découvrir et faire découvrir

Pour en savoir plus sur les vins de Bourgogne ...

- Le site Internet des vins de Bourgogne
 - Le site de référence pour tout connaître des vins de Bourgogne www.vins-bourgogne.fr
 - Rendez-vous dans l'espace professionnels du site pour vos commandes d'objets et de documentation sur la boutique en ligne

- **Pour vous former**
 - Sur votre marché : export@bivb.com
 - En France et en Bourgogne : evelyne.perrier@bivb.com et Ecole des Vins de Bourgogne : ecoledesvins-bourgogne.com
 - Sur Internet : Outil e-learning « Découvrez les vins de Bourgogne »

- **Pour nous contacter**
 - Maison/ Domaine [insérez ici le nom]
 - [PrénomNom]
 - [Poste / Fonction]
 - Ligne directe : +33 3 00 00 00 00
 - Email:
 - Adresse postale