

vignes et vins



Bourgogne

Cave. Depuis 47 ans, l'Interprofession renouvelle sa Cave de Prestige, vitrine de l'excellence des vins de Bourgogne. Les résultats seront divulgués à Beaune le 14 juin lors de la remise des diplômes aux vignerons, négociants et caves coopératives lauréats. ■

Un pourcentage **10** % du vignoble français est conduit en bio, selon les chiffres 2017 de l'Agence bio. 5.835 exploitations ont adopté ce mode de production en 2017, soit 11 % de plus qu'en 2016.



Jura

Vignerons indépendants. En mai, Alexandre Vandelle, vigneron à l'Étoile dans le Jura, a succédé au Chablisien Vincent Laroche, vigneron à Fleys, au poste de président des Vignerons Indépendants de Bourgogne-Jura. Une première pour un Jurassien ! ■

L'Yonne en avance sur le climat



Histoire

Depuis 2015, le climat viticole est inscrit au patrimoine mondial. Une notion qui s'est imposée dans l'Yonne avant de se propager en Bourgogne. Comme l'explique l'universitaire Jean-Pierre Garcia.

Véronique Sellès
veronique.sellès@centrefrance.com

« La plus ancienne mention d'un climat a été trouvée à Chablis dans un document de 1540 (contre 1584 pour la Côte-d'Or et son climat chambertin). Pourtant, il ne s'agit pas d'une notion bourguignonne mais d'une notion apparue en région parisienne, à la toute fin du Moyen Âge. Ce n'est pas non plus une notion spécifiquement viticole, puisque le climat désigne un territoire portant différentes cultures (bois, champ). En lien avec l'impôt religieux qu'était la dime. »
Professeur à l'Université de Bourgogne, Jean-Pierre Garcia a mené l'enquête

avec Guillaume Grillon et Thomas Labbé pour retracer la dynamique de l'usage du mot climat dans le vignoble bourguignon. Des travaux de recherche financés par l'interprofession et la Région Bourgogne Franche-Comté.

« Les Icaunais vendent déjà très bien leurs vins »

En 2015, la Côte-d'Or viticole a décroché l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco de cette « parcelle de vigne, soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières ». « À la fin du XVII^e siècle, les nouveaux investisseurs du vignoble, essentiellement installés à Dijon, reprennent les clos monastiques (clos de bèze, chambertin, montrachet, la romanée) avec la volonté de produire de la qualité. Pour cela, ils veulent

des vins bien identifiés, explique Jean-Pierre Garcia. Ils transforment du coup le climat agraire en climat viticole : à partir des années 1680, ils vont pouvoir vendre chers leurs productions à la cour de Versailles et dans le nord de l'Europe. »
Aucune valorisation de la sorte dans l'Yonne même si la précocité de l'usage du mot climat y est avérée. « Les gens connaissent des lieux particuliers, avec des vins particuliers comme la chaînette, mi-graines à Auxerre, palotte à Irancy. Mais commercialement parlant, ils ne le diffusent pas. Parce qu'ils

vendent déjà très bien leurs vins sous le terme générique de vins d'Auxerre ou de Bourgogne, sur le marché parisien, leur principal débouché », souligne l'universitaire.
Cette précocité, le spécialiste des terroirs viticoles ne s'en étonne pas. « Dans l'Yonne, on commence à avoir des vins de cépage, comme le pinot, dès la fin du Moyen Âge (la plus ancienne mention remonte à 1366, près de Joigny), quelques années avant la Côte-d'Or. Autre innovation, plus tardive : le sécateur qui apparaît au nord de l'Yonne à la fin du XIX^e siècle avant de se

propager vers la Saône-et-Loire en l'espace de cinquante ans, à l'image du climat (qui apparaît à la fin du XVIII^e siècle à Givry, Mercurey ou Bouzeron). Cette précocité est liée à la proximité de Paris. Des négociants parisiens sont installés à Auxerre et à Irancy : ils contrôlent le marché des vins jusqu'à Paris. Tout cela facilité par les voies de communication qui permettent la diffusion. »
Le climat, l'Yonne finira par s'y intéresser. Au début du XIX^e siècle, le marché parisien devient très concurrentiel suite à la libéralisation du commerce. Il est temps de délimiter des climats et de les valoriser pour se distinguer. Un distinguo auquel le phylloxéra ne sera guère sensible à partir de 1875. Mais qui retrouvera tout son sens dans les années 1930 avec l'émergence des appellations. ■

➔ **Conférence.** Lundi 18 juin, à 19 heures, Jean-Pierre Garcia animera une conférence « Géohistoire des climats dans l'ensemble du vignoble bourguignon » porte Marguerite-de-Bourgogne, boulevard Perpeuil à Beaune. Entrée libre.

Le mois des climats de Bourgogne

Rendez-vous annuel en Bourgogne, le Mois des Climats propose du 8 juin au 8 juillet plus de 70 manifestations entièrement dédiées à la découverte des climats du vignoble de Bourgogne. Expositions, balades dans les vignes, visites guidées, conférences, spectacles, dégustations... il y en a pour tous les goûts !
Point fort du programme : l'anniversaire de l'inscription, fêté chaque 4 juillet autour d'un grand pique-nique, d'un concert et d'animations pour petits et grands dans un lieu emblématique de la zone inscrite. Rendez-vous cette année au château de Gilly-les-Cîteaux.
Tout le programme sur www.climats-bourgogne.com

EN BREF

Bourgogne

Chine. Avides de nouveautés, les Chinois se tournent vers les crus bourguignons. Mais le goût affirmé des Chinois pour le rouge n'est pas celui des Chinoises qui apprécient le blanc. C'est le constat établi lors du récent Vinexpo de Hongkong. Une belle promesse pour la Bourgogne et l'Yonne. Même si l'enthousiasme chinois risque de peser sur les prix qui, en raison des petites récoltes, ont déjà atteint des niveaux inquiétants.

Chablis

Japon. Yusaku Tanikawa, sommelier chez Thierry Marx & Bistro Marx à Tokyo est le lauréat du prix Chablis, organisé pour la 3^e année par la commission Chablis du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne. Un prix décerné dans le cadre du Concours des jeunes sommeliers, institué par la Japan sommeliers association. Le professionnel a su convaincre le jury par « une grande justesse dans la description des vins de Chablis et des accords proposés ». Il sera accueilli prochainement à Chablis pour approfondir ses connaissances et explorer les différents appellations, du petit chablis au chablis grand cru.

Dijon

Recherche. Un financement de 1,55 M€ a été accordé à de nouveaux projets de recherche sur la viticulture dans le cadre du plan national de lutte contre le dépérissement du vignoble. Piloté par l'INRA Dijon, l'un d'entre eux va étudier l'ensemble des micro-organismes vivants autour et avec la plante, dont ceux présents dans le sol, dans un contexte de dépérissement. Avec les neuf projets sélectionnés en 2017, 14 projets et 4,6 M€ sont désormais consacrés à des programmes de recherche contre le dépérissement du vignoble français. Dont 10 % seraient improductifs.