



Côté cave

Les vins de Bourgogne

S'étendant sur 250 km de longueur du nord de Chablis au sud de Mâcon, le vignoble de Bourgogne est composé d'environ 30 000 ha de vignes. Implanté au temps des Romains puis façonné par les moines, il jouit d'une renommée internationale. *Par Agnès Ventadour*

Parlez-nous du collectif Bourgogne de Vigne en Verre...



NICOLAS DEWE, directeur du collectif Bourgogne de Vigne en Verre.

Ce collectif a vu le jour en 1981 à l'initiative de propriétaires de domaines viticoles de Bourgogne. Ces derniers ne voulaient plus s'occuper de la partie commerciale, des déplacements, etc. Ils ont donc décidé de créer un service commercial mutualisé, une logistique en commun. Pour l'époque, ils étaient véritablement visionnaires. Aujourd'hui, pour la troisième génération, même constat que ses aïeux : il n'y a pas d'autre choix pour faire du bon vin que d'être dans ses vignes. La logistique, les ventes à l'import et à l'export, les stratégies marketing, la communication sont plus que jamais l'affaire du collectif !

Si le vignoble de Bourgogne est devenu l'un des plus réputés au monde, c'est parce que ce petit territoire offre des caractéristiques particulièrement favorables à la vigne. Béni par Dame Nature, il bénéficie d'une météorologie à forte dominante continentale propice à la vigne, d'une exposition et d'une orientation favorisant la qualité,

et d'un sous-sol calcaire qui donne à ses vins finesse et minéralité, les caractéristiques de ses appellations.

Les « climats », uniques au monde

C'est à partir du XVI^e siècle en Bourgogne qu'apparaît la première mention de l'expression « climat viticole ». Elle désigne une parcelle de vigne délimitée par l'homme. Chaque

climat est doté de caractéristiques géologiques, hydro-métriques et d'expositions particulières. Sa production est vinifiée à partir d'un seul cépage et le vin ainsi produit prend le nom du climat dont il est issu. Depuis 2015, les climats bourguignons, lieux-dits viticoles, ont d'ailleurs été classés au patrimoine mondial de l'Unesco, attestant de leur singularité.

NOTRE SÉLECTION



Seducteur

Ce 100 % chardonnay bio a tout pour charmer. Il se révèle fin, délicat et honore son appellation. Une pépite à venir en vieillissant. **Bourgogne-hautes-côtes-de-beaune blanc, clos Bortier, Denis Fouquerand et Fils, 14 €.**



Puissant

Résolument fruité, ce gamay mêlant fruits et épices offre une bouche ronde d'une généreuse puissance. Issu d'une coopérative, 90 % du vignoble se situe dans un rayon de 3 km. **Mâcon, Matescence rouge 2022, Les Vignerons de Mancey, 11,90 €.**



Apéro réussi

Voilà un aligoté minéral tout en gourmandise, comme on l'aime. Longue vie au château, certifié HVE, et qui fête ses 100 ans ! **Bourgogne-aligoté, Château de la Greffière, 9,70 €.**

50 Maxi Cuisine



LES PRINCIPAUX CÉPAGES qui dominent la Bourgogne sont le chardonnay, le pinot-noir, l'aligoté et le gamay.

La production viticole de Bourgogne est composée de

60 % de vins blancs.

MALGRÉ SA PETITE SUPERFICIE RELATIVE, la Bourgogne compte **84 AOC**, dont 33 grands crus.

Retrouvez notre carnet d'adresses p. 74

L'ALIGOTÉ EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. © Fournisseurs Compagnie - Jean-Pierre Lavoine - Photo: M. L.