

Le vin de
BOURGOGNE

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR CONCERNANT LA VIGNE ET LE VIN

Le Vin de Bourgogne (sous la direction de Raymond Dumay) avec Raymond Bernard, Louis Gerriet, Roger Gouze et Pierre Poupon (Montalba, Paris, 1976).

Le Vin de Californie (Denoël, Paris, 1983).

Le Clos de Vougeot (Jacques Legrand, Paris, 1987).

Montrachet (Jacques Legrand, Paris, 1988).

Chambertin (Jacques Legrand, Paris, 1991).

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin (Éditions du Tastevin, Nuits-Saint-Georges, 1994 et 2003).

La Romanée-Conti (Jacques Legrand, Paris et Bassillac, 1994).

L'Or du Vin, avec Michel Dovaz et Pierre Casamayor (Hachette, Paris, 1994).

1900-2000, Un Siècle de millésimes, avec Mathilde Hulot et Hélène Piot (Fleurus, Paris, 2001).

Paul Masson – Le Français qui mit en bouteilles l'or de la Californie (Alan Sutton, Saint-Cyr-sur-Loire, 2002).

Histoire du Vin de Bourgogne (Jean-Paul Gisserot, Paris, 2002 et 2013).

Le Vin bio, mythe ou réalité ? (Hachette, Paris, 2003 ; Dunod, Paris, 2007).

L'Étiquette du Vin en Bourgogne et en Beaujolais (JPM Éditions, Mâcon, 2003).

Mémoire en Images – Vignerons de Bourgogne (Alan Sutton, Saint-Cyr-sur-Loire, 2008).

Le Dictionnaire universel du Vin de Bourgogne (Presses du Belvédère, Pontarlier et Fleurier, Suisse, 2010).

Le Chanoine Kir (Armand Colin, 2018).

ROMANS :

L'Enfant du puits (Anne Carrière, Paris, 2002 ; France Loisirs, Paris, 2003).

Les Raisins bleus (Calmann-Lévy, Paris, 2010 ; Le Grand Livre du mois, 2010).

Le Clos des Monts-Luisants (Calmann-Lévy, Paris, 2011).

Le Vin de Bonne-Espérance (Calmann-Lévy, Paris, 2012 ; Le Grand Livre du mois, 2013).

Les Raisins bleus (Calmann-Lévy, Paris, 2010 ; Le Grand Livre du mois, 2010 ; De Borée, Terre de poche, Clermont-Ferrand, 2018).

Le Clos des Monts-Luisants (Calmann-Lévy, Paris, 2011 ; De Borée, Terre de poche, Clermont-Ferrand, 2018).

Le Vin de Bonne-Espérance (Calmann-Lévy, Paris, 2012 ; Le Grand Livre du mois, 2013 ; De Borée, Terre de poche, Clermont-Ferrand, 2019).

Le Dernier Tonnelier (Calmann-Lévy, Paris, 2020).

ÉTUDES PARTICULIÈRES :

Le voyage de Jefferson en Bourgogne (Académie de Dijon, 1987-1988).

Gaspard Monge à Morey et à Chambolle, ou le Vigneron inattendu (Académie de Dijon, 1995-1996).

Napoléon et son vin : le choix du Chambertin (V&R unipress, Bonn University Press, 2015).

Responsable d'édition : Ronite Tubiana. Édition : Florian Boudinot. Direction artistique : Élisabeth Hébert.

Fabrication : Nelly Roushdi. Maquette intérieure et mise en pages : Maud Warg

Le présent ouvrage est une nouvelle édition entièrement revue et actualisée de l'ouvrage paru aux éditions Hachette en 1996.

© Dunod, 2013, 2015, 2020

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-081409-1

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

JEAN-FRANÇOIS BAZIN

Le vin de
BOURGOGNE

PRÉFACE D'AUBERT DE VILLAINÉ

DUNOD

AVERTISSEMENT DE L'AUTEUR

PETITE LEÇON DE LANGUE BOURGUIGNONNE

Il est courant d'offrir une majuscule aux noms de climats (La Romanée-Conti) et d'humilier leurs vins d'une minuscule (la romanée-conti 1978). Fondé sur la typographie d'usage, ce fâcheux penchant ne repose sur aucune justification.

Pourquoi priver ces grands vins de leur nom propre et leur infliger un nom commun? Faut-il être une marque pour bénéficier d'une majuscule, alors qu'une appellation d'origine contrôlée se verrait refuser ce privilège? Bref, les vins portent ici – comme il est naturel – des majuscules. Comprendre la Bourgogne et le Bourgogne, c'est être sensible à de telles nuances. Tous les auteurs bourguignons du XIX^e siècle (Morelot, Lavalley, Danguy et Aubertin) emploient la majuscule pour désigner un climat et son vin. Dès lors il s'agit bien pour nous d'un usage loyal et constant.

D'autres questions du même ordre se poseront au fil des pages. Ainsi écrit-on les Chambertin. Cela est constant dans notre orthographe: il y a un Chambertin (proprement dit et classé ainsi) composé de deux climats: Le Chambertin et Le Clos de Bèze. On écrit donc les Chambertin, un cru en deux climats comme si l'on évoquait un dieu en trois personnes. En revanche, on écrit Les Richebourgs pour le climat et le Richebourg s'il s'agit du vin... Les orthographes des lieux-dits et climats ont souvent évolué selon des parlers et des graphies changeant au fil des siècles. Beaucoup d'autres curiosités orthographiques apparaîtront. L'orthographe officielle ne respecte pas toujours la langue française: que penser de Passetoutgrains? Tâtevin ou tête-vin mais pas tastevin (*tasse-te-vin*), sauf s'il s'agit de la Confrérie éponyme et du Tastevinage.

Prononciation: le Bourguignon a en horreur les *x* gutturaux. Il adoucit tout: Fixin se prononce *Fissin*, Auxey *Aussey*, Auxerrois *Ausserrois*, etc. En revanche, on bute sur le *x* à Buxy: *Buk-sy*. On dit *Mont-Rachet* et non pas Mon-tra-chet. Echézeaux: *Echeuzots*. On mouille les *l* de Rully: *Ruilli*. Monthélie: *Month'lie*.

REMERCIEMENTS

L'auteur exprime sa gratitude à toutes celles et à tous ceux qui l'ont aidé dans ce travail, en particulier à Jules Tourmeau, ancien chef des services régionaux de l'INAO pour la région Nord-Est, aux ingénieurs et techniciens des centres INAO de Dijon et Mâcon et particulièrement Éric Vincent ainsi qu'Agnès Livera. Il remercie également la Bibliothèque municipale de Dijon, le musée des Beaux-Arts de Dijon et le musée de la Vie bourguignonne à Dijon ainsi que le Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne à Beaune et de très nombreux contributeurs.

Préface

Pour qui pénètre dans une librairie spécialisée comme le célèbre Athenaeum à Beaune, la production de livres relatifs à l'histoire, à l'élaboration ou à la consommation du vin, et en particulier du vin de Bourgogne, apparaît comme une véritable jungle tant elle est nombreuse et foisonnante. Dans cet univers où l'obsolescence est rapide, il y a heureusement des livres qui sont nécessaires et durables.

Le Vin de Bourgogne de Jean-François Bazin est l'un de ces livres nécessaires. Pourquoi, contrairement à d'autres ouvrages sur le même sujet, certes méritants et bien informés, mais dont on constate que la vie en librairie s'éteint rapidement, parfois sans avoir jamais commencé, pourquoi celui-ci persiste-t-il à durer ?

Cette qualité rare, elle est évidemment due avant tout au talent de son auteur. Jean-François Bazin possède une érudition sans égale sur tous les sujets qui touchent à la Bourgogne. Rien de ce qui est bourguignon ne lui est étranger. C'est ainsi que lui seul est capable de nous offrir un état des lieux aussi complet, quasi encyclopédique, des vins de Bourgogne, que celui que nous propose cette édition révisée et enrichie.

Mais surtout, et c'est là que son apport est unique et certainement la cause du succès pérenne de cet ouvrage, cette mise à jour des connaissances sur le vin de Bourgogne, qui pourrait être didactique et purement descriptive, il nous la livre en écrivant.

Je viens d'en terminer la lecture. Percent certes à chaque page un intérêt toujours aussi passionné pour la Bourgogne et la volonté de révéler chacun des détails qui dessinent son visage actuel, mais ce qui rend ce livre unique et qui le fera cette fois encore durer dans les rayons des libraires, c'est le talent de l'écrivain, par ailleurs auteur de nombreux romans où il met souvent en scène la Bourgogne et son histoire. Par son écriture souvent inspirée, mais toujours précise, riche en anecdotes et souvenirs personnels, l'auteur sait nous transmettre l'émotion que continue à lui procurer un territoire qui est avant tout terre de culture, théâtre d'une aventure qui se poursuit depuis deux mille ans et qui aujourd'hui connaît un nouvel épisode de son histoire avec l'inscription en 2015 des Climats du vignoble de Bourgogne sur la liste prestigieuse du patrimoine mondial de l'Unesco.

« Il n'y a pas de grand vignoble prédestiné, il n'y a que des entêtements de civilisation » écrivait Pierre Veilletel il y a une vingtaine d'années. Dans ce livre, Jean-François Bazin retrace la naissance, la construction et le destin exceptionnels de cette « civilisation du grand vin » qui est née en Bourgogne et s'est « entêtée » à durer. Il présente le patrimoine naturel et humain, vivant, qu'elle a créé et nous fait comprendre la complexité d'un territoire qui est à la fois carrefour, « puzzle et labyrinthe », comme le dit joliment l'auteur.

Mais plus important encore, il indique à la réflexion du lecteur que dans cette viticulture irriguée par la tradition, c'est-à-dire par les enseignements de son histoire, rien n'est jamais figé, mais en constante évolution. Ce n'est pas une viticulture du passé. Elle est moderne, actuelle. La science vérifie tous les jours la justesse des

options vigneronnes séculaires et les conforte. Elle confirme notamment que dans ce concept d'œuvre conjugée de l'homme et de la nature, dont la Bourgogne est l'archétype et le modèle, l'homme ne peut pas mener à bien son projet sans des conditions naturelles portées au meilleur de leur potentiel et protégées des agressions chimiques et technologiques. C'est l'un des défis que cite Jean-François Bazin, rejoignant ainsi le souci de l'environnement et d'une agriculture durable dont l'humanité s'est enfin saisie.

On peut même avancer qu'elle est doublement moderne cette viticulture des climats, puisqu'elle offre un exemple rare de la réussite d'une universalité fondée sur la diversité. Cette diversité est l'essence même du vignoble de Bourgogne. On doit rendre hommage à Jean-François Bazin de l'avoir compris et d'avoir su le démontrer dans un livre dont la brillante écriture éclairée de manière inspirante et passionnée ces évidences et ces secrets dont le mariage fait tout le mystère et la richesse de l'aventure bourguignonne.

* * *

Pour tous ceux qui ont connu Jean-François Bazin, la nouvelle de sa disparition, le 17 avril 2020, est tombée comme un coup de tonnerre. Il faisait partie de ces hommes que l'on imagine éternels, même quand l'on sait que leur santé est déclinante et qu'ils sont mortels. Il connaissait la Bourgogne comme personne ne l'a jamais connue, il l'avait « défrichée » à tous les niveaux de son histoire, la grande et la petite, de son présent, de ses secrets... Cette passion venait de la très haute idée qu'il en avait, il l'aimait, elle vivait en lui... Jean-François Bazin disparu, la Bourgogne ne sera plus la même.

Jusqu'à son dernier jour, il aura écrit, encore et toujours, sur la Bourgogne, mis la dernière main à un nouveau roman et travaillé à la mise à jour de la présente édition de son livre sur les vins de Bourgogne. Pour lui, ceux-ci représentaient la gloire de notre région, il était de leur devoir de la porter haut et il savait les célébrer, notamment au sein de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Je suis fier d'avoir préfacé l'édition précédente. Jamais je ne pensais devoir y ajouter ces quelques lignes. Je le fais avec tristesse, mais aussi avec la joie de l'accompagner, même si c'est très modestement, dans son dernier travail.

Je me permets en terminant de souhaiter que cette édition ne soit pas la dernière. La Bourgogne du vin en effet est un corps vivant. Malgré tout ce qu'elle peut porter d'immuable, telle la marqueterie des climats qui est gravée dans le marbre des appellations d'origine contrôlée, elle bouge, elle évolue avec son temps. Je forme donc le vœu que, comme on l'a vu dans le passé pour certains livres essentiels, dans dix ans, dans vingt ans, un Bourguignon amoureux de la Bourgogne se lève, reprenne le flambeau et rédige une nouvelle mise à jour d'un livre qui sera toujours présent, parce qu'il est nécessaire, sur les tables des librairies.

Aubert de Villaine

Table des matières



LE VIN DE BOURGOGNE

| | |
|---|----|
| Le vin de Bourgogne | 10 |
| La bourgogne viticole | 14 |
| Le génie du lieu : le climat | 18 |
| Pinot noir et Chardonnay | 22 |
| La mémoire du vin et le Millésime | 29 |
| Une histoire en cinq actes | 31 |
| Comprendre les appellations | 38 |



LE VIGNOBLE BOURGUIGNON

| | |
|--|-----|
| Les vins de l'Yonne | 48 |
| La couronne des Chablis | 50 |
| Auxerrois et Jovinien, Vézélien et Tonnerois | 57 |
| La Côte-d'Or | 62 |
| La Côte Dijonnaise | 64 |
| La Côte de Nuits | 68 |
| Fixin et Brochon | 71 |
| Gevrey-Chambertin | 74 |
| Morey-Saint-Denis | 82 |
| Chambolle-Musigny | 86 |
| Le Clos de Vougeot | 89 |
| Flagey-Echézeaux | 93 |
| Vosne-Romanée | 96 |
| Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey | 104 |
| Hautes-Côtes de Nuits | 111 |
| La Côte de Beaune | 113 |
| Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses | 115 |
| Savigny-lès-Beaune et Chorey-lès-Beaune | 120 |

| | |
|--|-----|
| Beaune | 123 |
| Pommard..... | 131 |
| Volnay | 133 |
| Monthélie, Auxey-Duresses, Saint-Romain et Saint-Aubin | 136 |
| Meursault | 139 |
| Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet | 143 |
| Santenay | 150 |
| Hautes-Côtes de Beaune | 152 |
| La Saône-et-Loire | 154 |
| Les Maranges et le Couchois | 158 |
| La Côte Chalonnaise et l'Aligoté de Bouzeron..... | 160 |
| Rully..... | 164 |
| Mercurey..... | 167 |
| Givry | 170 |
| Montagny | 172 |
| Le Mâconnais | 174 |
| Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles..... | 177 |
| Saint-Véran | 180 |



L'ART DE VIVRE BOURGUIGNON

| | |
|---|-----|
| Le Crémant de Bourgogne | 184 |
| Douceurs et remontants | 187 |
| L'art de goûter le vin | 192 |
| Un demi-siècle de millésimes..... | 197 |
| La gastronomie bourguignonne..... | 200 |
| La Confrérie des Chevaliers du Tastevin..... | 203 |
| L'homme et son vin..... | 209 |
| La vigne, cette ensorceleuse..... | 213 |
| La vinification et l'élevage | 220 |
| le vin bio existe-t-il ? | 226 |
| La propriété | 229 |
| Le négoce-éleveur..... | 234 |
| La bouteille, le bouchon, la capsule et l'étiquette | 239 |
| Et demain ? | 242 |
| | |
| Villages, grands crus, premiers crus et climats..... | 243 |
| | |
| Bibliographie..... | 260 |
| | |
| Index..... | 262 |





LE VIN DE BOURGOGNE

Bourgogne... Le mot, le nom sont complexes et magiques. Ils évoquent le féminin et le masculin. Depuis la nuit des temps, la Bourgogne est une terre de rencontres et d'échanges, de culture, où l'esprit souffle avec vigueur. Depuis deux millénaires, le Bourgogne est un vin fait de caractère et de sensualité. Comme toute forme d'art et de civilisation – et la terre épouse ici son vin –, on se trouve face au mystère de la création. Une vie passée à tenter de le connaître, sinon de la comprendre, conduit à l'image offerte par ce livre : incomplète, mais sincère. Voici le vin de Bourgogne en cette aube du XXI^e siècle, à un certain moment de son histoire.



Le vin de Bourgogne

POUR ENTRER DANS CE CERCLE MAGIQUE



Si l'on admet avec Paul Valéry que toutes les civilisations sont mortelles, celle du vin de Bourgogne semble avoir conclu un pacte secret avec l'éternité.

On entend déjà la critique: « Ah! ces Bourguignons ne changeront jamais! Chauvin rime décidément avec leur vin. Ils n'ont pas leur pareil pour pincer la corde sensible. Faut de nous convaincre, ils nous endorment. Leur cadastre viticole serait-il donc la carte du Tendre? »

LE MARQUIS. – C'EST DU BOURGOGNE QUE VOUS AVEZ LÀ, CHEVALIER ?

LE CHEVALIER. – OUI, C'EST DU BOURGOGNE !

LE MARQUIS. – DU VRAI BOURGOGNE ?

LE CHEVALIER. – ON ME L'A VENDU COMME TEL...

**LE MARQUIS. – ATTENDEZ... MOI, JE M'Y CONNAIS. FAITES-LE-MOI GOÛTER
ET JE POURRAI VOUS DIRE SI C'EST OU NON DU VRAI BOURGOGNE.**

LE CHEVALIER. – BIEN, ON VA VOUS DONNER UN VERRE... PAS TROP PETIT !

**LE BOURGOGNE N'EST PAS UNE LIQUEUR, CE N'EST PAS DU VIN DE CHYPRE.
POUR L'APPRÉCIER, IL FAUT UN GRAND VERRE ET EN BOIRE SUFFISAMMENT...**

Carlo Goldoni, *La Locandiera* (1752)

AUCUN AUTRE VIGNOBLE...

Raisonnons, s'il vous plaît! La terre entière vous convient-elle comme référence? Prenons un peu de recul, disons quinze siècles. Quelle civilisation attachée à un lieu déterminé et à un produit unique exprime-t-elle une continuité aussi persévérante dans l'excellence? Sans doute existe-t-il des endroits façonnés par la nature où souffle l'esprit, évoquant des créations passées du génie de l'humanité, et qui suscitent l'émotion, la réflexion. Mais ces « œuvres » renaissent-elles chaque année? Se goûtent-elles? Peut-on citer un thé de tel ou tel canton d'Asie qui soit égal à lui-même, reconnu depuis deux millénaires et apprécié aujourd'hui sous son nom et sur les cinq continents? Il existe des tissus, des faïences, des porcelaines présentant ce caractère, mais aucun produit de consommation ne bénéficie d'un éclat aussi durable.

N'y a-t-il pas cependant d'autres vins? Raconté par Hérodote, le songe d'Astyage, qui vit du sexe de sa fille un cep s'étendre sur toute l'Asie, se produit plus de cinq cents ans avant notre ère. Comment ne pas penser à Cyrus le Grand, à

Chiraz, en imaginant ce cep de vigne? Toutes les civilisations du vin ont été mortelles, accompagnant des empires dans leur gloire et s'évanouissant à leur déclin. Le monde est-il perse? Chiraz règne sur le vin. Phénicien? Ascalon et Carthage. Grec? Thrace et Samos. Romain? Falerne. Cluny, Cîteaux, puis le duché de Valois? Le Bourgogne. La Renaissance? Vin de Toscane. Charles Quint? Vin d'Espagne... Or, quel vin assure-t-il un règne de mille cinq cents ans, tout en ayant réussi à substituer subtilement la pérennité du goût aux aléas de l'ambition politique? Le Bourgogne, et lui seul. Aucun vignoble européen, d'Asie ou d'Afrique, et bien sûr d'Amérique ou d'autres Nouveaux Mondes, n'aligne autant de quartiers de noblesse.

Dès lors, le vin de Bourgogne occupe dans le monde une place à part. Elle ne lui inspire aucune arrogance, mais un amour-propre légitime, qu'on lui pardonne volontiers. La Bourgogne entend être respectée. Elle n'accepte pas d'être mise dans le même tonneau avec tant de productions incertaines, avec tant de breuvages alcooliques. Comme on le dit au Tastevin, « le vrai problème du marché commun du vin, c'est qu'il y a trop de vins communs sur le marché... ».

UNE BOUTEILLE DE PROUE

Le bon vin est en effet presque tout sauf du vin. On ne le boit pas pour chercher l'évasion, pour tromper la peine ou l'ennui des jours, mais pour favoriser la convivialité; pour découvrir, connaître, aimer, se souvenir; pour pénétrer au cœur d'un cercle magique. De même, le bon vin n'est qu'accessoirement de l'alcool.

Français, Bourguignons, nés dans un berceau taillé dans un demi-tonneau, nous avons peut-être perdu de vue ce bonheur de l'initiation. Le vin nous est si familier qu'il parle pour nous. Voyez pourtant sur toute la planète ces nations qui vivent avec lui des fiançailles passionnées! Sachons rendre communicatif et intelligible notre propre amour du vin, si intimement lié à notre culture que nous oublions – parfois – sa signification et son esprit.

Car la vigne n'est pas n'importe quelle culture. Pérenne, elle exige le temps, la patience, l'attente, le goût de la perfection. Le vin n'est pas n'importe quel produit agricole. Il résulte d'une multitude de facteurs obéissant à la règle classique des trois unités, en Bourgogne du moins: le terroir, le cépage, le millésime. Synthèse: le *climat*. Il s'y ajoute l'histoire, ainsi que la main du vinificateur – artisan et artiste –, son doigté plutôt. Le vin doit encore être élevé, et il ne prendra la route que s'il tient debout sur ses deux jambes.

Que l'on ne s'étonne donc pas si le vin – un des rares produits agricoles à recevoir tant de tampons sur son passeport – s'associe au voyage, à l'imagination, à la joie, à la fête, à la religion, aux mœurs, à la santé... Le faire naître, l'élever n'est pas tout à fait rien, mais il faut le vendre. Le vin est l'un des seuls produits alimentaires à être offert et dégusté dans un cérémonial (la « descente de cave ») dont le langage et la préparation appartiennent aux rites d'initiation des sociétés les plus anciennes. Comme le montre bien la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, la commercialisation, les relations publiques – inventées en Bourgogne bien avant leur éclosion aux États-Unis – font apparaître ou réapparaître une nouvelle image de la civilisation bourguignonne où la jeunesse de l'idée prend appui sur une vraie tradition. Si discret, si pudique, si semblable à l'escargot encoquillé, le Bourguignon s'adapte aux circonstances. Il monte sur l'estrade et y pousse sa chanson. Rien de plus contraire à sa nature, rien de plus conforme à sa vocation. Il sait que, pour être vendu et aimé, le vin a besoin d'être l'expression même de la joie, même s'il se force un peu pour « inviter, comme le dit joliment Gaston Roupnel, le monde entier à trinquer à la santé de la France ». Le vin de Bourgogne reste une bouteille de poue sur l'océan des produits de la vigne. Parmi les plus grands vins du monde, qui contestera sa place et son rang à la Bourgogne? Elle accepte pourtant de comparer ses mérites à ceux des



Chapiteau (xii^e siècle) montrant de façon très réaliste les vendanges et la vinification, provenant de l'abbaye bourguignonne de Moutiers-Saint-Jean (Musée du Louvre).

autres sur un marché devenu mondial. Elle sait qu'elle doit désormais s'affirmer par sa qualité, au-delà de sa légende et de son image.

La Bourgogne possède cependant un avantage considérable sur tous ses rivaux: le recul du temps. Un vrai grand vin est une légende des siècles. Notre objectif est la pérennité de l'excellence. L'atout peut paraître négligeable. On en reparlera. La critique contemporaine anglo-saxonne s'exprime souvent ainsi: « Ce vin me plaît-il? Si tel est le cas, mon goût éclairera le monde. Culture? Connaissance? Vieilles lunes! » Le vin de Bourgogne n'est pas fait pour être bu en aveugle ou à la diable, noté à la va-vite. Une telle pratique révèle une méconnaissance de ses valeurs. Il est un goût tout autant qu'une culture.

LES TROIS NOUVEAUX DÉFIS

Longtemps, cette civilisation fut immuable. Autour de la table, Bordeaux, Bourgogne, Champagne retrouvaient leurs couverts gravés et leurs habitudes, comme au Jockey Club. On accueillait parfois un hôte de passage: Jerez, Porto ou Tokay... Sortie du ventre de la Méditerranée, liée à ses dieux et à ses amours, cette civilisation était devenue presque exclusivement française, l'autre grande puissance coloniale – le Royaume-Uni – se contentant d'importer et de baptiser à sa guise ses achats à la tasse. Depuis une cinquantaine d'années, cette civilisation a changé du tout au tout. Les trois défis des temps futurs placent le vin de France, et celui de Bourgogne en particulier, devant une situation inédite et passionnante.

Le premier défi: méditerranéen puis français, le vin est soudain devenu universel. Il parle toutes les langues et surtout



Le château du Clos de Vougeot, image même de la Bourgogne.

l'anglais, voire le chinois. La vigne s'étend sur de vastes territoires situés sur les cinq continents. Le vin conquiert constamment de nouveaux consommateurs issus d'autres cultures, suscitant une approche du sujet qui n'est plus la nôtre. Ainsi avons-nous longtemps vécu sur un patrimoine publicitaire assez simple: Louis XIV buvait du vin de Nuits pour soulager ses maux d'estomac, Napoléon préférait le Chambertin à tout autre élixir. Ces références laissent indifférent le consommateur de Hongkong ou de Sydney.

Durant des siècles, le vin de Bourgogne n'a guère eu d'autre horizon que français, belge, luxembourgeois, hollandais, anglais et suisse. Cet horizon est aujourd'hui mondial, sans limites ni frontières. Longtemps, il ne fut exporté que dans quelques ambassades. Il s'impose aujourd'hui partout sur la planète. D'où la recherche de moyens pour se faire comprendre, moyens analogues aux « langues de feu » qui offrirent aux apôtres le don de communiquer.

Le vin de Bourgogne doit apprendre à parler les langues étrangères, s'adapter à des cultures, à des civilisations, à des modes de pensée et à des formes de consommation différentes. Il doit aussi affronter le monde, en acceptant une concurrence fondée non seulement sur l'histoire, le rang, le prestige, mais aussi et surtout sur la qualité intrinsèque. Il doit encore se montrer moins

« hexagonal » d'esprit. La critique internationale du vin, les grands écrivains du vin sont anglo-saxons. Ils connaissent toutes les productions de la terre et soutiennent avec ardeur les vignobles de Californie, d'Afrique du Sud, de Nouvelle-Zélande ou d'Australie, alors que les revues françaises du vin persistent à effectuer le pèlerinage des mêmes vignobles français et n'ont qu'une faible audience internationale. Le vin de Bourgogne gardera son rayonnement s'il consent à s'exprimer en anglais en même temps qu'en français, car c'est sans aucun

LE FIL D'ARIANE

Deux cents ans après la Révolution française, malgré l'obligation de respecter le système des poids et mesures de la République, la Bourgogne continue de compter selon ses usages anciens. Même les notaires et l'Administration ont dû s'y faire ! Voici le fil d'Ariane qui vous guidera dans le labyrinthe bourguignon. L'« ouvrée » vaut 4 ares 285 centiares. Il y a, en gros, 24 ouvrées dans un hectare. Le « journal » comprend 8 ouvrées et couvre 34 ares 284 centiares. Il y a environ 3 journaux dans un hectare. Le Mâconnais connaît la « coupée », qui équivaut à 3,96 ares. Ces unités variaient souvent, mais de façon modérée, d'un village à un autre jusqu'en 1789. Par ailleurs, les géomètres ont accompli quelques progrès depuis le bon vieux temps.

Le vin se vend à la « pièce » (228 litres en Côte-d'Or, soit le miracle d'un compte rond : 300 bouteilles, 215 litres en Mâconnais mais 212 litres en Pouilly-Fuissé), à la « feuillette » (114 litres en Côte-d'Or, 136 litres dans l'Yonne, où cet usage est fréquent, 108 litres en Mâconnais) ou au « quartaut » (57 litres en Côte-d'Or, 54 litres en Mâconnais). En réalité : à la pièce entre le producteur et le négociant. La Côte chalonnaise suit les pratiques de la Côte-d'Or. En Bourgogne, on ne parle jamais de barrique. On dit la cuverie, et non le chai ou le cuvier. « Cuvage » est employé en Beaujolais et en Mâconnais, de même que « tinailler » (cuverie, cellier). Si le raisin des vendanges est récolté aujourd'hui dans des caisses de bois ou de plastique, l'usage du « benaton » et du « panier porteur » (vendangerot) en osier n'a pas complètement disparu. Le premier était surtout utilisé de Dijon à Gevrey-Chambertin, le second dans le reste de la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Le raisin est recueilli dans une benne en bois, la « ballonge ».

doute dans cette langue que se joue aujourd'hui sa position internationale.

Le deuxième défi: depuis la grande révolution de la fin du XIX^e siècle, après la crise phylloxérique, la génération nouvelle a dû tout reprendre à zéro dans les modes de culture (abandon du provignage, greffe, recours aux plants américains, palissage, entrée du cheval et de la charrue dans les vignes, phénomène bio). Jamais on n'avait assisté à une mutation aussi rapide et complète des techniques culturales et de vinification. Depuis les années 1950, tout a changé à nouveau, ou presque. L'expérience des anciens garde son importance, mais elle devient souvent inopérante face aux pratiques nouvelles, à l'entrée en force des sciences et des technologies de pointe dans un univers régi par la coutume et la tradition. On pensait avoir tout vu, et le phénomène bio conduit depuis les années 1990 à une nouvelle introspection.

D'où la difficulté de fonder la vigne et le vin sur la recherche, l'innovation, de plus grandes certitudes, tout en préservant la meilleure part de l'héritage. Il s'agit de maintenir la qualité du vin de Bourgogne, sa personnalité, son identité, sans céder à la tentation des vins « technologiques ».

Le troisième défi: le vin est bien plus que du vin. Le vin de Bourgogne est perçu dans le monde entier comme une forme d'accès à la culture bourguignonne et française, comme une clé ouvrant sur le goût, sur l'art de vivre, sur l'élévation de l'esprit plus encore que sur le bonheur des sens. C'est une « Alliance française »... Or, on ne vend pas un symbole culturel, un objet de luxe comme n'importe quel produit. Car on se trouve ici dans le monde du rêve, des aspirations, du prestige passionnément désiré.

D'où de multiples efforts, si nécessaires en Bourgogne, pour comprendre la signification culturelle du vin et répondre aux attentes qu'elle crée. Mais la route est encore longue pour remettre le vin entre les mains de la haute couture qui le vêtira; pour créer des bouteilles de grande qualité esthétique; pour les décorer d'étiquettes renouvelant l'image de la région; pour se rappeler que l'on offre toujours avec le vin une parcelle de la Bourgogne: son histoire, ses paysages, ses traditions, ses vigneron. Ses terroirs, ses climats sont la branche sur laquelle la Bourgogne est assise. Le public veut trouver ici un produit de luxe, fait à la main. Si l'on tient à mécaniser les vendanges, si l'on remplace les piquets de bois par des bouts de fer ou de plastique, si l'on construit n'importe quoi, chacun y trouvera peut-être son compte, mais tout le monde sera un jour perdant. En effet, le rêve de tout amateur de vin de Bourgogne est de se rendre ici au moins une fois dans sa vie, comme à Rome ou à Athènes, afin d'accomplir le pèlerinage

Préservée de nos jours dans le Vieux Shanghai, la Cité Bourgogne au sein de la « concession française », où l'on faisait commerce de ce vin au début du XX^e siècle.

aux sources. Grâce en soient rendues au Clos de Vougeot! Le vignoble de Bordeaux se préoccupe d'architecture, investit dans l'art et la culture, édite une revue de prestige, cajole les écrivains. La Bourgogne, elle aussi, doit avoir la politique culturelle de son vin. Sa candidature de reconnaissance de ses Climats au sein du patrimoine de l'humanité, par l'Unesco, témoigne de cette volonté née au début des années 2000.

Civilisation restreinte devenue mondiale, civilisation ancestrale pénétrée par les sciences et les techniques, civilisation agricole s'appliquant désormais à créer un produit culturel et de luxe. En l'espace de quelques années, la Bourgogne peut et doit relever ces trois défis. Elle possède tous les atouts pour y parvenir: une notoriété internationale, une réputation éclatante, des grands crus qui entraînent le vignoble à leur suite, assez de jeunesse et d'enthousiasme pour gagner cette nouvelle bataille.

Un bel enjeu: incarner durablement la civilisation du vin dans le monde moderne. Le songe d'Astyage ne nous fait-il pas rêver aujourd'hui encore? Plus prosaïquement, n'oublions pas les services rendus par le vin de Bourgogne au prestige et à la richesse de la France. Ni cette autre contribution: alors que partout les surfaces agricoles exploitées reculent, que les campagnes meurent, la vigne et le vin maintiennent les hommes à la terre et au village, faisant vivre à leurs côtés d'innombrables entreprises industrielles et de services... On ajoutera: sans subventions publiques, européennes ou françaises, et avec le goût d'un message universel.



La bourgogne viticole

QUELQUES GOUTTES DE BON VIN DANS L'OCÉAN DES PRODUITS DE LA VIGNE



Délimitée par un jugement du tribunal civil de Dijon le 29 avril 1930, la Bourgogne viticole comprend quatre départements : (du nord au sud) l'Yonne, la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire et le Rhône – l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône. Cette entité se distingue de l'actuelle région de Bourgogne, qui ne comporte pas le Rhône mais s'étend sur la Nièvre. Celle-ci possède l'important vignoble de Pouilly-sur-Loire (le Pouilly-Fumé), rattaché logiquement à l'ensemble des vins de Loire, ainsi que les Coteaux du Giennois partagés avec le Loiret et ceux du Charitois. À l'échelle du monde, la Bourgogne est un vignoble minuscule. Sur 380 bouteilles de vin produites sur la planète, une seule à peine est bourguignonne, offrant quelques gouttes de bon vin à l'océan des produits de la vigne.

L'AMOUR DE LA PATRIE, VERTU DOMINANTE DES GRANDES ÂMES, ME SAISIT TOUJOURS À L'ESPRIT D'UNE BOUTEILLE DE VIN DE BOURGOGNE.

Charles de Brosses, *Lettres d'Italie* (1739-1740)

LE BEAUJOLAIS EST-IL BOURGUIGNON ?

Le Beaujolais se situe en principe au sein de la Bourgogne viticole. Dans l'entre-deux-guerres, la notoriété du « vin du citoyen » était encore modeste, et la Bourgogne n'avait eu aucune peine à étendre son bras jusqu'aux abords de Lyon. La situation a évolué depuis, le Beaujolais produisant autant de vin que le reste de la Bourgogne et bénéficiant, des années 1960 à 2000, d'un marché bâti autour du beaujolais nouveau, une image parisienne puis mondiale, ainsi que d'une vigueur capable d'assurer son autonomie. L'expression « Grande Bourgogne » parut apaiser le sentiment d'indépendance du Beaujolais. Une fédération interprofessionnelle naît en effet sous cette dénomination en 1985. Elle éclate cependant dès 1990, chaque vignoble constituant dès lors sa propre organisation interprofessionnelle. Le problème est ici d'accorder l'histoire et

MON ONCLE BENJAMIN ET COLAS BREUGNON

Le département de la Nièvre est aujourd'hui rattaché au Val de Loire viticole, tout en faisant partie de la région de Bourgogne. À l'exception du Pouilly-Fumé, il n'offre pas de très grands vins à la couronne des crus bourguignons. En revanche, il a mis au monde deux personnages immortels, nés dans les Vaux d'Yonne, au pays de Clamecy.

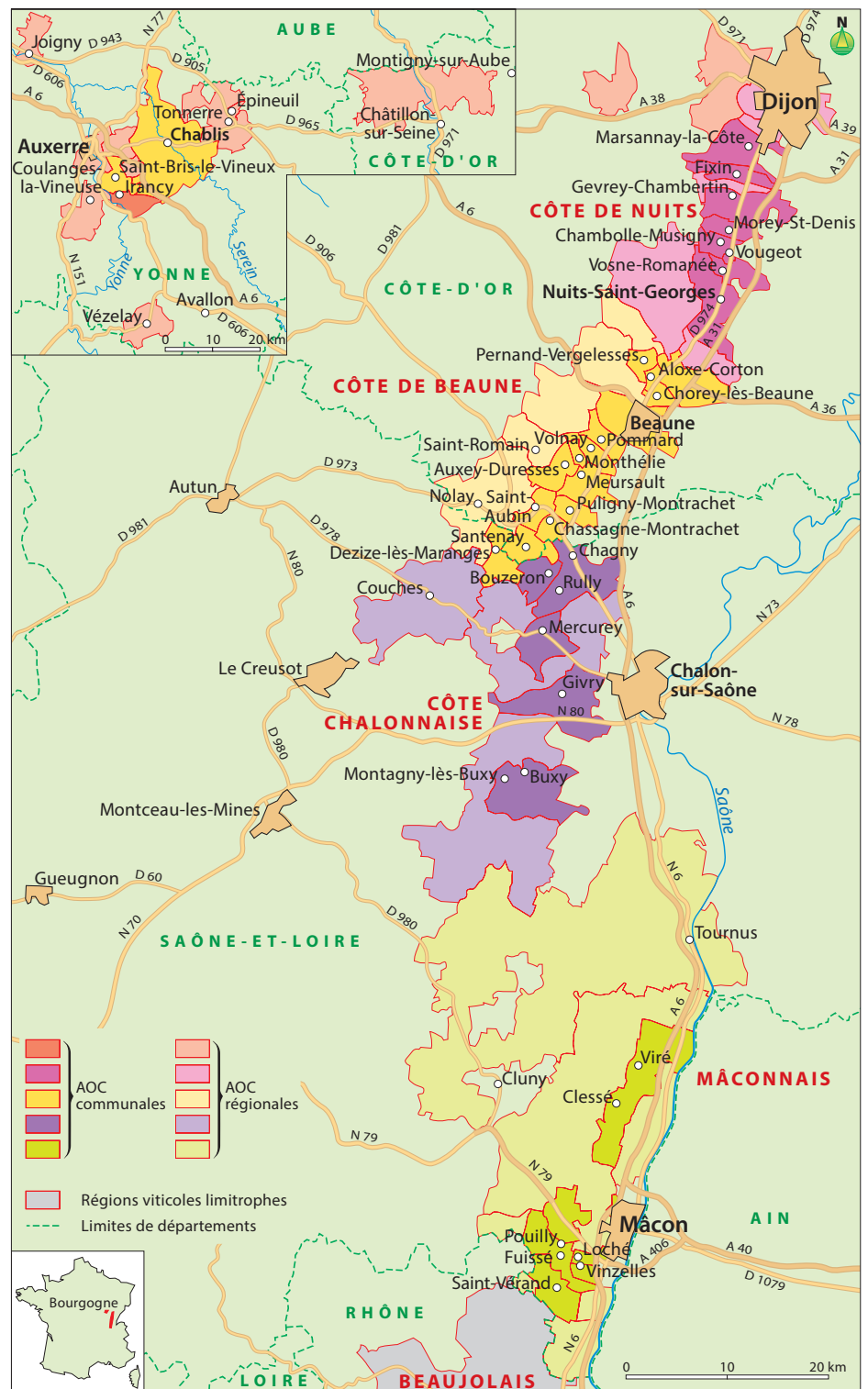
Claude Tillier publie en 1843 *Mon oncle Benjamin*. Médecin des pauvres vers 1750, joyeux buveur et coureur de jupons. Benjamin Rathery traverse au galop de son cheval un roman illustrant à merveille le caractère bourguignon, rebelle à toute contrainte, amoureux de la vie et du bon vin. Jacques Brel lui offrira ses traits pour le film d'Édouard Molinaro (1969). La veille de sa mort, le bon Dr Minxit convie ses amis à un heureux dîner, souhaitant jouir à l'avance de son repas d'enterrement. Comment ne pas penser à Jacques Bénigne Bossuet, l'illustre prélat bourguignon qui, sentant venir son trépas, fit entrer six pièces de Volnay à l'évêché de Meaux, afin qu'il ne manquât rien à « sa pompe funèbre ». Même s'il s'agit d'une légende, quoi de plus bourguignon ?

Romain Rolland vient d'écrire *Jean-Christophe*, et il va recevoir le prix Nobel de littérature quand il conçoit *Colas Breugnon* en 1913. Menuisier à Clamecy à l'époque de Louis XIII, Colas est l'auteur imaginaire des stalles de l'église de Montréal près de Vézelay. « Travailler après boire, boire après travailler », telle est sa devise. Indépendant, frondeur, partageant ses aventures avec le curé Chamaille, qui ne dédaigne pas la « bonne rosée de cave », il est l'image du Bourguignon. Sur son lit de mort, il réclame une dernière bouteille, et il sort de chez lui pour étreindre une fois encore la terre de son pays. Il croit entendre les arbres lui répéter : « Prends racine... Prends racine... » Bourguignon ne meurt pas !

la géographie. Dans le passé, le Beaujolais n'eut guère de liens avec la province de Bourgogne et se trouva toujours dans la zone d'influence du Lyonnais. En revanche, les monts du Beaujolais prolongent naturellement les pays bourguignons. Les vignobles du Mâconnais et du Beaujolais cousinent intimement. Le Beaujolais cultive le gamay noir à jus blanc, d'origine bourguignonne. Le canton de La Chapelle-de-Guinchay se situe en Saône-et-Loire, et donc en Bourgogne. Il produit de l'excellent Beaujolais (Moulin-à-Vent sur Romanèche-Thorins; Saint-Amour, Juliéna sur Pruzilly; Chénas sur La Chapelle-de-Guinchay). Pape incontesté du Beaujolais, Georges Dubœuf était d'ailleurs établi ici, à Romanèche-Thorins.

Le négoce-éleveur de Beaune et de Nuits assure aujourd'hui une large part de la commercialisation du Beaujolais. À l'inverse, la Saône descend rejoindre le Rhône à Lyon, et l'on sait que le Beaujolais offre son troisième fleuve à la capitale des Gaules... Le grave effondrement du marché beaujolais depuis le début du XXI^e siècle provient du contre-effet d'un succès temporaire: *Le Canard Enchaîné*, chantre du beaujolais nouveau, n'est plus une tribune suffisante; une concurrence est apparue dans de nombreux vignobles; la qualité a sans doute été perçue en déclin.

À l'exception de Régnié, fondé après les autres, les crus du Beaujolais peuvent depuis toujours être vendus comme Bourgogne (repli), de même que les Beaujolais-Villages et les Beaujolais portant le nom de leur commune d'origine, ainsi que les Beaujolais et Beaujolais supérieurs produits en Saône-et-Loire. Découlant de la délimitation de 1930, cette faculté ne reste pas lettre morte. La nouvelle appellation Coteaux bourguignons (2012) tend à réintégrer le Beaujolais en Bourgogne, en offrant au gamay beaujolais une image bourguignonne.





Le Beaujolais fait officiellement partie de la Bourgogne viticole. Quand les affaires sont bonnes, il s'en détache. Quand elles deviennent moroses, il s'en rapproche.

VINGT-HUIT MILLE HECTARES DE VIGNES

La Bourgogne viticole couvre au début des années 2020 quelque 29 500 ha, dont 28 000 en production : environ 6 600 dans l'Yonne, 150 dans le Châtillonnais, 3 800 dans le Nuits, 6 000 dans le Beauvais, 4 500 en Côte chalonaise et Couchois, 7 000 en Mâconnais (dont les 1 500 ha de Beaujolais situés en Saône-et-Loire).

Cette superficie représente 1 à 2 % seulement de la superficie agricole totale de la Bourgogne, 4 % du vignoble français d'AOC et 3 % de la superficie globale du vignoble français.

En rouges et rosés AOC, on peut compter 10 400 ha environ, les deux tiers en Côte-d'Or. En blancs AOC, 15 700 ha. Superficie consacrée par ailleurs au Crémant de Bourgogne : 1 850 ha. Les grands crus rouges : 360 ha. Les grands crus blancs : 190 ha.

Des chiffres précis sont difficiles à donner, et les variations statistiques s'expliquent : certains sols sont déclarés viticoles alors qu'ils ne portent plus de vigne, et il reste de façon résiduelle des superficies hors AOC produisant des vins de table ou des vins à usage industriel (vinaigrerie par exemple). Enfin, les superficies réellement plantées et exploitées doivent être distinguées des aires délimitées ayant droit à une AOC. L'écart peut être parfois considérable (Petit Chablais notamment).

Par souci de clarté, on s'en tient ici à la notion d'AOC. Or, depuis le début des années 2000 et selon les directives de l'Union européenne, l'AOC est remplacée par l'AOP (Appellation d'origine protégée). L'autre catégorie est l'IGP (Indication géographique protégée), qui remplace les anciens « vins de pays », dont la production bourguignonne est infime : Yonne (La Fontaine aux Muses à La Celle Saint-Cyr, Michel Crépin à Senan dans le Jovinien), Saône-et-Loire (Brionnais), Côte-d'Or (Coteaux de l'Auxois, Sainte-Marie-la-Blanche).

LE PREMIER ÉTAT CIVIL

Le premier état civil du Bourgogne date de 1416, quand une décision royale entérina les faits établis, offrant la première reconnaissance du nom et du renom de ce vin. Le mot « Bourgogne » ne pouvait dès lors s'appliquer qu'« à toutes manières de vins et crus faits au-dessus du pont de Sens, tant ceux du pays de l'Auxerrois comme ceux du pays de Beauvais ». Destiné à protéger l'acheteur par des réglementations garantissant l'authenticité du produit (son origine) et la quantité (les mesures), cet édit de Charles VI distingue quatre aires d'appellation parmi les vins vendus à Paris : français (en aval du pont de Sens et Oise), de la Loire,

de Bar-sur-Aube (les futurs vins champenois, tranquilles à l'époque et grands rivaux des vins de Bourgogne) et de Bourgogne (l'Yonne et la Côte-d'Or d'aujourd'hui). C'est à cette époque que, renforcé par la politique très active des ducs de Valois, un élan régional porte en avant le Bourgogne, tout en préservant ses particularismes. La création des départements en 1789-1790 n'a tenu aucun compte du vin et des vignobles. Ces délimitations auront néanmoins d'importantes conséquences. Pourvue des crus les plus éclatants, la Côte-d'Or porte un nom magique. Ce département s'arrête après Santenay, laissant alors place à la Saône-et-Loire. Les vins de la Côte chalonnaise se trouveront longtemps isolés par cette coupure, d'autant que le Mâconnais – à l'autre bout du département – développe sa propre politique vitivinicole. Au début du XIX^e siècle, André Jullien place clairement la Côte chalonnaise dans le prolongement de la Côte de Beaune. Autre conséquence des frontières départementales, inverse cette fois: lié jadis au destin des barons de Chagny (Saône-et-Loire), le Montrachet se trouvera après la Révolution dans l'aire d'attraction de Beaune... et en tirera un bon profit marchand. En Châtillonnais certaines vignes sont à deux pas de celles des Riceys (Aube) qui ont droit à l'AOC Champagne.

On a longtemps dit Basse Bourgogne pour le vignoble de l'Yonne et Haute Bourgogne (ou Bourgogne) pour le reste de la province. Ces dénominations ont aujourd'hui disparu. On dit parfois Haute Côte-d'Or pour le Châtillonnais et Bourgogne du Sud pour le Mâconnais.

L'éloignement entre la Côte et les vignobles de l'Yonne s'est sensiblement atténué, mais il resta longtemps considérable. En 1728, l'abbé Claude Arnoux écrit: « J'ai ouï cent fois vanter des vins de plusieurs côtes qui sont plus d'Auxerre, à qui on donnait le nom de vin de Bourgogne. » Les reconnaissant comme d'origine bourguignonne, il les met de côté, comme d'ailleurs ceux de l'actuelle Saône-et-Loire: « Tous les autres climats de Bourgogne comme de Chablis et d'Auxerre n'ont aucune qualité des vrais vins de Bourgogne, quoiqu'ils y soient véritablement faits et produits. » On mesure à quel point une tête bourguignonne est compartimentée...



Dans les rues de Gevrey-Chambertin et de Beaune.

D'OÙ CE NOM VIENT-IL ?

Le mot Bourgogne naît de l'occupation de cette région par un peuple qui erra beaucoup sur le territoire actuel de l'Allemagne et de la Suisse avant de créer, vers l'an 500, un royaume s'étendant jusqu'à la Provence. Les Burgondes venaient sans doute de l'île, aujourd'hui danoise, de Bornholm. Établis en Pologne puis au bord du Rhin (acteurs de l'épopée germanique des Nibelungen dont s'est inspirée la tétralogie wagnérienne), ils en sont chassés par les Romains et les Huns, et ils trouvent refuge dans cette Bourgogne qu'ils baptisent de leur nom (Burgundia) et qui porte l'empreinte de leur civilisation.

Le génie du lieu : le climat

LA PREMIÈRE CLÉ : LE TERROIR



Comme le théâtre classique, le cru respecte en Bourgogne la règle des trois unités. Unité de lieu tout d'abord : la Bourgogne pourrait porter le titre d'un roman d'André Maurois, *Climats*. Le mot climat possède ici un sens particulier. Il s'agit d'un quartier de terre identifié sous son propre nom depuis des siècles, souvent dès le Moyen Âge, et dont l'emplacement précis, le sol, le sous-sol, l'exposition, le microclimat, l'histoire constituent les caractères d'une personnalité unique. Née en 2009, la candidature des climats du vignoble de Bourgogne (Côte-d'Or, dont Dijon jusqu'aux abords au sud de Chagny) auprès de l'Unesco (patrimoine mondial de l'humanité – au titre des paysages culturels), conduite par Aubert de Villaine, a été agréée le 4 juillet 2015 pour 1 247 climats recensés. Elle a sensiblement rapproché l'opinion de ce concept. Comme on le dit de Barbey d'Aurevilly : « C'est un beau palais, mais où il y a un labyrinthe. » Certains s'en étonnent, bien à tort. Si la nature a enfoui ici mille trésors différents dans le sol, c'est pour nous les faire découvrir un à un, apprécier et aimer. Si chaque cru a sa personnalité, c'est pour nous inciter à la connaître, à la reconnaître. De la Bourgogne, on ne fait ni ne fera jamais le tour, et il faut au moins trois clés pour descendre ici à la cave. La première est le terroir.

LE VIN LE PLUS DÉLICIEUX NE PROVIENT PARFOIS QUE D'UNE TOUTE PETITE PARCELLE, AU MILIEU DE VIGNOBLES NE DONNANT QU'UNE QUALITÉ ORDINAIRE. [...] EN MÊME TEMPS, DANS LE SOL, L'ASPECT, LES PRATIQUES CULTURALES ET LA NATURE DU PLANT, IL N'Y AURA AUCUNE DIFFÉRENCE PERCEPTIBLE À L'ŒIL DU PLUS EXPÉRIMENTÉ DES VIGNERONS.

Cyrus Redding, A History and Description of Modern Wines (1833)

LE SOL, LE SOUS-SOL...

Le terroir est fait du sol et du sous-sol. Le dire ne signifie d'ailleurs rien, car il faut encore évaluer la puissance d'absorption de la plante, ainsi que l'influence de la température, de l'hygrométrie, de l'intensité de la lumière. L'azote, le potassium et le calcium sont nécessaires, dans des proportions maîtrisées. Le phosphore, le fer, le manganèse et toute la gamme des oligo-éléments entrent dans cette équation complexe. En s'en tenant aux crus de la Côte-d'Or, le sous-sol est en général peu important, car on aborde vite la roche. La vigne plonge parfois ses racines jusqu'à plusieurs mètres de profondeur grâce à des fissures, et elle en retire un grand bénéfice. Le plus souvent, elle s'épanouit dans le sol, à un demi-mètre de profondeur. Rolande Gadille a étudié minutieusement ce sujet. Elle note que l'acide phosphorique et le calcaire actif jouent un rôle important dans la qualité

du vin, sans pouvoir cependant établir l'équation qui expliquerait tout.

Les meilleurs vins proviennent du milieu du coteau, où les sols bruns calcaires sont peu profonds et caillouteux. Le taux d'argile ne doit pas tomber trop bas, mais, trop élevé, il nuit au vin. L'érosion fait descendre la terre depuis des millénaires. On la remontait jadis à pleines hottes durant l'hiver. On le fait moins aujourd'hui, ne serait-ce qu'en raison du morcellement de la propriété.

À l'approche essentiellement géologique succède désormais la recherche en microbiologie des sols car il s'agit d'un milieu vivant, ce qu'on avait quelque peu négligé. Ayant installé son laboratoire près de Dijon, Claude Bourguignon est l'un des chefs de file de ce nouveau « retour à la terre » : la vigne a besoin de vie pour s'épanouir, alors que l'abus des engrais, désherbants et autres produits phytosanitaires a souvent perturbé ces équilibres naturels.

Le terroir comporte un microclimat favorable, mélange de chaleur, de sécheresse, de nuances pluviométriques, d'humidité relative, de masses d'air, de vents dominants, de sensibilité au gel ou, au contraire, de protections naturelles... Aucune loi n'apparaît absolue, mais l'observation permet de comprendre pourquoi tel climat, situé à quelques dizaines de mètres d'un autre, donnera un meilleur vin. L'exposition au levant constitue de toute façon un gage de qualité. C'est le bain de soleil en chaise longue. Les facteurs géo-pédologiques et climatiques se conjuguent pour donner naissance au grand vin, avec un cépage et un porte-greffe appropriés, une bonne culture, une vinification soignée, un élevage attentif.

La Bourgogne ne multiplie pas les terroirs, et donc les crus, pour le plaisir d'enfermer ses hôtes et de les égarer. Elle est ainsi faite, et il faut se soumettre à sa nature. Elle n'est pas compliquée, mais simplement complexe.

L'ORDRE DE LA NATURE

À de très rares exceptions près, aucune vigne bourguignonne ne porte le nom d'une famille, ou ne fait référence à un propriétaire, ancien ou actuel. L'ascendant exercé par le climat, sa préséance sur l'enseigne commerciale ou sur l'acte de propriété est ici une valeur constante. L'ordre de la nature passe toujours avant les péripéties de la vie des hommes, et l'éternel précède ici l'éphémère. Ainsi le Clos de Cîteaux à Vougeot perd-il assez vite son nom (« vite » à la mode de Bourgogne: deux à trois siècles) pour devenir le Clos de Vougeot, évoquant le lieu et non son propriétaire temporaire (« temporaire » à la mode de Bourgogne: six à sept siècles). Seules quelques propriétés religieuses ont fait souche: ainsi les Clos de Bèze et Clos de Tart rappellent-ils ces abbayes d'ailleurs disparues.

LA CÔTE D'ÉMERAUDE

La visite de la Côte débute par les carrières de Comblanchien, à mi-chemin entre Nuits-Saint-Georges et Beaune. Posée sur la plaine de la Saône et adossée à la montagne bourguignonne, la Côte a les reins solides et un large panorama sous le regard: jusqu'au Jura et aux Alpes. Ce miracle est apparu il y a 200-250 millions d'années, quand s'étendait ici un lagon tahitien, émeraude, sous un climat tropical. Lis et étoiles de mer, huîtres, coquillages et coraux, algues s'accumulent dans cette mer aux eaux tièdes et peu profondes. Dans la boue et les sables, ces matériaux constituent peu à peu une barrière de corail. La sédimentation calcaire la change en rocher il y a 150 millions d'années, à la période jurassique de l'ère secondaire. Lorsque cette assise supporte le poids de dépôts plus récents sur plusieurs centaines de mètres de hauteur, la pression, colossale, obture à la base tous les vides, réduit d'un bon quart la barrière de corail, formant un socle de marbre d'une dureté extrême. Il y a 30 millions d'années, l'ère tertiaire crée une fracture alors que les Alpes dressent le dos. Préservé par le calcaire de Comblanchien, le relief actuel de la Côte offre à la vigne le plus doux des lits, le plus amoureux des oreillers. La Côte redeviendra cette côte d'émeraude, ou une toundra glacée. Le miracle ne durera donc pas. *Carpe diem!*



Climat sur les hauteurs de la Côte de Beaune, près de Saint-Aubin. Le climat est ici un quartier de terre identifié sous son propre nom depuis des siècles et dont les caractères (sol, sous-sol, exposition, adaptation au cépage, histoire humaine) constituent une personnalité unique. De Dijon aux Maranges, la Côte a porté ses Climats auprès de l'Unesco afin de les faire reconnaître au sein du patrimoine mondial.

Les exceptions sont très rares: Corton-Grancey (unique exemple d'un grand cru ayant acquis par histoire et tradition le droit de porter un nom de famille, devenu une marque), Clos des Cortons Faiveley (reconnu par décision de justice des années 1930, antérieure aux appellations d'origine contrôlée et s'imposant à elles) et Romanée-Conti (dénomination née de la *vox populi* locale). Antérieurs à 1789, le Montrachet de Laguiche et le Musigny de Vogüé ne jouent pas au Mouton-Rothschild, restant discrets. La Romanée Saint-Vivant

Marey-Monge désigne seulement un domaine historique au sein de ce grand cru. Le sol n'appartient qu'à Dieu. Quels que soient ses titres et ses qualités, sa fortune ou son rang, le détenteur d'une vigne ne dispose d'aucun privilège sur cette terre. Nul marquis de Montrachet, nul vicomte de La Tâche! Et si, au XVIII^e siècle, Claude Jobert réussit de son vivant à se faire appeler Jobert de Chambertin, la sanction divine sera lourde: au-delà d'une génération, il n'aura pas de postérité mâle, et ce nom abusif s'éteindra.

Paradoxe bourguignon: si la propriété apparaît secondaire dans l'identité du vin – démarche contraire à celle

de Bordeaux –, le sentiment de propriété figure parmi les plus vifs dans ce pays qui considère le droit de se clore comme un fâcheux oubli de la *Déclaration universelle des droits de l'homme et du citoyen*. L'Académie de Dijon, qui avait découvert et lancé Jean-Jacques Rousseau, n'apprécia guère, par la suite, les divagations de celui-ci sur l'origine de l'inégalité sociale. De l'avis unanime des Bourguignons, le passage de la borne au mur constitue un fait de civilisation analogue à l'invention de la roue ou de l'imprimerie.

La précision cadastrale apparaît d'ailleurs comme une obsession dans l'histoire du vignoble. Quand on effectuait jadis un relevé d'arpentage, après avoir compulsé de pleins coffres d'archives, le géomètre dessinait son plan en prenant soin de pratiquer de minuscules piqûres d'aiguille à l'endroit des bornes. Si l'on peut déplacer une borne par une nuit sans lune, le trou dans le papier est en effet inaltérable et garantit la convivialité future.



Au sein d'un cru, une vigne peut porter un nom propre s'il s'agit d'une propriété très ancienne ou remarquable. Ainsi le Montrachet de Laguiche, le Corton Grancey ou le Musigny de Vogüé (antérieurs à la Révolution). En revanche, et à de très rares exceptions près (Romanée-Conti), un cru entier ne peut pas porter un nom de famille.

LES CLOS ET LES CRUS

Dès le Moyen Âge, on parlait du vin d'Auxerre, du vin de Beaune, et ce furent les premières classifications. De siècle en siècle, mille nuances apparurent, fondées sur de petites régions (Auxerrois, Chablisien, Tonnerrois dans l'Yonne; Côte dijonnaise, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Arrière-Côtes – devenues Hautes-Côtes en Côte-d'Or; Côte chalonaise et Mâconnais en Saône-et-Loire, parmi beaucoup d'autres vignobles oubliés aujourd'hui dans ces trois départements) ou sur la couleur du vin, ou encore sur la notoriété des vins d'un village, parfois d'un cru. Typiquement bourguignon, le phénomène des clos illustre un des modes d'élaboration de la notion de cru. Les plus anciens sont antérieurs au ^xe siècle: le Clos de Bèze, à Gevrey-Chambertin, est cité dès l'an 640. Celui de la Chainette à Auxerre, cité également au ^{vii}e siècle. Ils expriment un effort de remembrement dû à des seigneuries civiles ou religieuses. Mais il n'est pas rare de constater la présence de plusieurs lieux-dits ou climats au sein d'un même clos, dont le vin donne parfois des cuvées d'assemblage, parfois des cuvées distinctes. On pourrait parler ici d'une approche « bordelaise », en fonction d'une concentration foncière, tout en précisant – le Clos de Vougeot mis à part – que celle-ci demeure généralement d'une superficie globale très modeste. Un clos bourguignon n'est pas nécessairement ceint de murs, et quelquefois il semble ne jamais l'avoir été. Il s'agit d'une conception patrimoniale (clos du roi, des ducs, de telle ou telle abbaye), disparue presque toujours lors de la Révolution et souvent longtemps auparavant. La France tente de faire obstacle à l'utilisation des termes « château » et « clos » par les Américains, mais Clos du Val par exemple, en Californie, est l'œuvre d'un Français...

La Bourgogne est faite d'une mosaïque de particularismes. Aucun esprit ne lui est plus éloigné que celui de système, et il existe donc de nombreuses formes d'élaboration de la notion de cru.

L'HOMME OU LA NATURE ?

Peut-on évaluer la part des virtualités physiques et celle des efforts humains dans la réussite de certains crus? Troublante question, qui ne cesse de passionner les Bourguignons.

Roger Dion défend une thèse « historique » mettant l'accent sur la création humaine, alors que Rolande Gadille s'en tient davantage à une thèse « géographique » fondée sur le déterminisme originel. Les deux points de vue paraissent complémentaires. La nature? Les conditions écologiques du climat: sous-sol, sol, microclimat. Les caractères climatiques favorisent en effet l'épanouissement durable de la vigne et la réussite du millésime, jusqu'à la maturité idéale. Il s'agit d'une



Les clos bourguignons sont le plus souvent ceints de murs, mais ce n'est pas une règle générale (le Clos de Bèze, par exemple, n'a peut-être jamais eu de murs). La modestie étroite de la porte d'entrée est très bourguignonne...

multitude de facteurs : les températures durant l'année, le gel, l'insolation, l'humidité et les précipitations, l'évolution du cycle végétatif, la grêle, etc.

L'homme ? La conduite de la vigne et le gouvernement du vin font appel à d'innombrables décisions, spontanées ou mûries, que le viticulteur prend généralement seul quand bien même recevrait-il avertissements et conseils : le soin apporté au sol, le choix des plants, des clones et des porte-greffes, les différentes formes de lutte contre les parasites ou les maladies de la vigne, la taille, la vendange, le tri des raisins dans la vigne et à l'entrée dans la cuverie, les pratiques de vinification et d'élevage...

LA CLÉ DE VOÛTE

Quand les AOC ont été instituées durant les années 1930, chaque vignoble français a choisi sa clé de voûte. La propriété, l'entité foncière et la marque pour Bordeaux ; le cépage pour l'Alsace ; la marque pour le Champagne ; le terroir, le cru, le climat pour la Bourgogne. Admirable diversité, si rare en France, où l'uniformité parisienne a toujours été de règle. Chacun s'exprima alors, en toute liberté, selon sa nature, son caractère et sa personnalité.

D'autres préférences étaient concevables. En Bourgogne, le négoce voulut privilégier la marque. Il souhaitait pouvoir vendre du Volnay X ou du Corton Y, refusant toute autre distinction et notamment les grands crus : cela explique leur absence à Beaune, Savigny, Pommard, Volnay, Meursault, alors fortement placés sous l'influence du négoce beaunois. Imprudemment, Colette – financée à cette fin par des maisons de négoce – prit parti à cette époque pour la marque. Tout aussi passionné mais indemne de toute pression, un autre écrivain bourguignon, Gaston Roupnel, la remit heureusement à sa place en défendant avec raison le vin de cru et de terroir. Cette idée l'emporta, et elle sauva la Bourgogne en assurant la protection de sa véritable identité.

L'importance attachée au terroir a une autre conséquence : le morcellement des parcelles. Qu'il s'agisse de quelques mètres carrés, peu importe, chacun veut avoir pignon sur vigne et dans les meilleurs crus. Contrairement à ce que l'on croit, le phénomène n'est pas récent. Hormis quelques clos restés en monopole jusqu'à ces dernières décennies, l'éparpillement de la propriété au sein des climats était déjà considérable au XVIII^e siècle. Dès lors, un domaine ne produit pas, comme à Bordeaux, un seul vin, ou un premier vin et un second, mais souvent une dizaine d'appellations différentes.