

Site n°41 : les Climats du vignoble de Bourgogne (2015)

Un autre paysage culturel français a également rejoint cette année la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco, et il est aussi lié à la culture de la vigne : ce sont les Climats de Bourgogne, une région située dans le Centre-Est de la France. Sans aucun rapport avec la météorologie, ces Climats, uniques au monde, sont des parcelles de vignes précisément délimitées qui ont été façonnées par les **viticulteurs** au fil des siècles, et qui produisent chacune un vin qui leur est propre.

CARTE GEO : Dijon

En grec ancien « Klima » désigne une zone géographique avec une inclinaison particulière à la surface de la Terre. En France, l'apparition du terme « climat » remonte au XVI^{ème} siècle, il est alors synonyme de contrée ou de région. Un peu plus tard, il sert à désigner un ensemble de parcelles de vignes, pour enfin, au XVII^{ème} siècle, qualifier uniquement une parcelle de vigne précise.

Sur une superficie de plus de 8000 hectares, la région compte aujourd'hui 1247 Climats, possédant tous un nom particulier datant pour la plupart du Moyen-Age et généralement relatif à leur histoire, leur relief, ou leur nature (le nom « Romanée » vient de la proximité de cette parcelle avec une ancienne voie romaine par exemple). Ce sont souvent de petites surfaces (entre 1 et 20 hectares en moyenne) et ils se distinguent les uns des autres par leurs conditions naturelles spécifiques (nature du sol, exposition au soleil et au vent, **cépages** utilisés) et par la façon dont les hommes les cultivent depuis l'Antiquité.

En effet, la vigne est exploitée en Bourgogne depuis plus de 2000 ans, comme en atteste la découverte en 2008 des traces d'une vigne datant du I^{er} siècle à Gevrey-Chambertain, au sud de Dijon. A partir du IX^{ème} siècle, ce sont les moines des deux abbayes importantes de Bourgogne, Cluny et Cîteaux, qui font évoluer les techniques de cette culture. Ils favorisent également l'expansion des vignes et la mise en parcelles, construisent les premiers bâtiments dédiés à la production du vin, et permettent sa vente sur les marchés. Le vin devient un objet de commerce important et les villes de Dijon et de Beaune commencent dès lors à se développer autour de cette activité. Plus tard, au XIV^{ème} et XV^{ème} siècle, les Ducs de Bourgogne, établis à Dijon, participent à sa diffusion à l'échelle européenne. De grands domaines viticoles voient le jour. Au XVIII^{ème} siècle, à la place des vins de Dijon ou de Beaune, les vins des différents Climats font leur apparition et la notion de **millésime** apparaît dans le même temps. Des maisons de **négoce** sont créées, notamment à Beaune, où les négociants y stockent du vin acheté aux viticulteurs des parcelles, le laissent vieillir en fûts, puis le revendent. Suite à la Révolution, les domaines sont confisqués à la noblesse et au clergé et les terres sont revendues aux négociants ou aux viticulteurs, qui continuent depuis la production et la vente de ces vins identifiés à leur zone géographique de culture.

Cette viticulture **bourguignonne** si particulière a donc, en plus des paysages naturels remarquables, façonné les paysages ruraux et urbains avec la pierre calcaire de ses sous-sols.

Les hommes ont bâti depuis le Moyen-Age différents types de constructions autour des Climats, que ce soit des **murets**, ou des **cabottes** situés sur les parcelles, des villages un peu plus loin, mais aussi des bâtiments pour la production du vin comme les **cuveries**, ou les **celliers**, et même des monuments exceptionnels comme les célèbres Hospices de Beaune, un ancien hôpital fondé en 1452 au profit des pauvres, des vieillards ou des orphelins, transformé aujourd'hui en musée.

Chaque Climat possède donc son identité, autant culturelle, à travers son histoire et son nom, que naturelle, par son sol et son exposition, et produit ainsi un vin dont le goût lui est particulier. Et tous

ensemble, accolés les uns aux autres, ils forment une grande mosaïque de 60 km de long au sud de Dijon et témoignent de savoir-faire ancestraux, de traditions culturelles préservées, d'une activité économique toujours aussi florissante, le tout bénéficiant d'une notoriété mondiale !

EN SAVOIR PLUS

VITICULTEUR : c'est la personne qui cultive la vigne pour en faire du vin.

CEPAGE : c'est un type de plant de vigne particulier ; il en existerait plus de 6 à 7000 dans le monde, seuls 500 seraient utilisés pour la production de vin.

MILLESIME : c'est l'année de récolte des raisins ayant servi à produire un vin ; certaines années de production étant meilleures que d'autres, suite aux conditions météorologiques, aux précipitations, ou encore des conditions de récoltes.

NEGOCE : commerce.

BOURGUIGNONNE : qui provient de la région Bourgogne.

MURET : construction en pierres relativement haute qui sert à délimiter les parcelles mais également à retenir la terre, et ralentir l'écoulement des eaux de pluie.

CABOTTE : cabane en pierres située sur un Climat qui sert au vigneron à s'abriter ou à ranger ses outils.

CUVERIE : pièce qui contient les cuves, nécessaires à la fermentation du raisin et les pressoirs servant à écraser les grappes récoltées.

CELLIER : pièce où sont conservés les vins en fûts le temps nécessaire à leur maturation.

PHOTOS

Pleine page : Mosaïque de Climats avec une cabotte / crédit : Jean-Louis Bernuy-Association des Climats du vignoble de Bourgogne

vignettes :

Colline de Corton / crédit : Michel Joly-Association des Climats du vignoble de Bourgogne

Cour des Hospices de Beaune / crédit : Francis Vauban/Office du tourisme de Beaune-Association du vignoble de Bourgogne

Clos Saint Jacques / crédit : Armelle-Association des Climats du vignoble de Bourgogne