

## LA BOURGOGNE

C'est surtout la **Viticulture** qui nous vient à l'esprit quand on évoque la Bourgogne. Mais il y a de nombreuses autres productions dans cette remarquable et riche région. Production de cerises (Saint-Bris, Auxerre...). Le Cassis (Nuits St Georges). La moutarde de Dijon et de Beaune. L'élevage, production de viande et de lait avec des fromages de grande renommée (Époisses...). De grandes cultures céréalières et oléagineuses (colza)...

Géologiquement, une grande partie de la Bourgogne repose sur des terres argilo-calcaires. Mais le Morvan nous rappelle que le granit représente une cassure nette avec le site d'AVALLON. D'un côté au nord et à l'est, la terre plane, de l'autre, à l'ouest et au sud, le Granit.

Henri VINCENOT, inoubliable auteur bourguignon natif de Dijon, (1912-1985) vécut sur la ligne de partage des eaux à COMMARIN. Il l'appelait le « Toit du Monde Occidental ». D'un côté l'eau coule vers l'Océan et la Manche ; de l'autre vers la Méditerranée. Henri VINCENOT a écrit *la Billebaude, le Pape des Escargots, les Etoiles de Compostelle, le Maître des abeilles, la Pie Saoule, la Vie du Rail...* Il célèbre dans ses ouvrages la rudesse de la vie bourguignonne au début du siècle dernier.

En Bourgogne le tourisme fluvial s'est beaucoup développé. Le Canal de Bourgogne, long de 242 km, compte 189 Ecluses. Construction au 17<sup>e</sup> siècle. La navigation de plaisance offre deux formules : bateaux habitables (plusieurs jours), bateaux promenades (la journée).

La Bourgogne et ses spécialités culinaires. (Pain d'épice, Escargots, Coq au vin, Œufs en meurette, Tourte à la viande, les Beursaudes, la Fondue, le Bœuf Bourguignon...).

En Bourgogne on peut visiter des Jardins Remarquables. 8 en Côte d'Or, 4 dans la Nièvre, 5 en Saône et Loire, 2 dans l'Yonne.

Vous trouverez de nombreuses Maisons des Vins. Citons les principales : Buxy, Chalon sur Saône, Mâcon, Nuits St Georges, Tournus, Montagny- lès Beaune, St Bris le Vineux avec la célèbre Cave de Bailly. Sans oublier BEAUNE et sa prestigieuse Vente des Vins des Hospices.

La Bourgogne offre le plus beau vignoble du Monde.

La culture de la vigne se généralise à partir de l'époque Gallo-Romaine, (Quelque temps avant J-C).

Au 12<sup>e</sup> siècle les Moines de Cîteaux développent considérablement le vignoble et créent le célèbre Clos de Vougeot.

Entre Mâcon et Auxerre, soit sur un itinéraire de 230 km, la Bourgogne viticole compte plus de 28700 ha de vigne en production. On dénombre une centaine d'Appellations d'Origines Contrôlées, (AOC).

L'AOC atteste de la qualité du produit et dépend de 4 critères (terroir d'origine, mode de production, histoire du produit et savoir-faire du producteur).

La Bourgogne produit 193 millions de bouteilles par an (0,4 % de la production viticole mondiale), dont 50 % partent à l'export.

La production moyenne est de 61 % de vins blancs, 30 % de vins rouges, 8 % de crémants de Bourgogne et 1 % de vins rosés.

Selon les données de 2013, les deux cépages principaux sont : le Chardonnay, raisin blanc à grains dorés (49 % de l'encépagement), et le Pinot Noir, raisin noir à jus blanc (35 % de l'encépagement). On trouve également le Gamay, raisin noir à jus blanc (8 %), l'Aligoté, raisin blanc (6 %), puis le Sauvignon, le Pinot blanc, le Pinot Beurot, le César et le Sacy (2 %).

Au niveau des Appellations on distingue : Grands Crus 1/3, Premiers Crus et Villages.

Zones productives : Côte de Beaune, Côtes de Nuits, Côte Chalonnaise, Mâconnais, Chablis, Auxerrois, Tonnerrois, Vézélien, Jovinien (Joigny).

**Le PHYLLOXERA.** Importé d'Amérique. C'est un insecte piqueur-suceur de la famille des Homoptères proches des pucerons. En France, première apparition dans le Gard en 1863. A Meursault en 1878. A la fin du 19<sup>e</sup> siècle et au début du 20<sup>e</sup> c'est la ruine de la population viticole. Le Phylloxéra entraîne la mort du pied de vigne en 3 ans. Piqûres = Galles (tubérosités).

Après le Phylloxéra, on introduisit d'outre Atlantique des plants « appelés directs » résistant aux piqûres de cet insecte ravageur. En effet en Amérique, la vigne était résistante, car l'épiderme et l'écorce des racines de la vigne étaient très épais. Le phylloxéra avec son rostre de suceur ne pouvait atteindre les tissus vivants de la racine. **Ces plants directs** permirent de replanter de la vigne, un peu partout, surtout pour une consommation locale et familiale. On se souvient du Noah et des autres cépages « interdits » après qu'ils eurent droit au mépris de tout le monde. Citons : Jacquez, Herbemont, Clinton, Isabelle, Othello. C'est vrai, ces cépages produisaient un vin dont la consommation un peu excessive rendait fou.

Alors, deux solutions sont apparues contre ce fléau. Le greffage de nos **Vitis Vinifera**, (cépages nobles de France) sur porte-greffes américains. Puis, grâce à l'hybridation production de cépages résistants, avec un système racinaire à l'écorce épaisse.

On a alors hybridé en grande quantité, comme on hybride aujourd'hui des pommiers, des tomates ou des rosiers... Je me souviens des obtenteurs comme Seibel, Rava, Burdin... Citons Seibel 5455, 7053...Rava 6...Baco, Maréchal Foch...

A Dijon, (dans les années 1960/70) il y avait l'**IVCC** (Institut des Vins de Consommation Courante) qui avait pour mission, l'expérimentation, l'amélioration de l'encépagement et la réalisation du cadastre viticole.

L'IVCC a aujourd'hui disparu. Les cépages hybrides aussi, même pour une production familiale. (droit de 25 ares par foyer).

Actuellement, le greffage est le bon moyen de multiplication et il est le seul qui permette de s'adapter aux exigences du terrain.

En Bourgogne on parle d'hectares de vignes, mais surtout d'**ouvrées** (soit 4 ares et 28 centiares). Une ouvrée équivalait à la surface qu'un homme pouvait travailler à la pioche en un jour.

La vigne aime les sols caillouteux et secs (drainants), et qui s'échauffent facilement. (Coteaux aux grands crus). L'élevage des vins de Bourgogne se fait encore et beaucoup en fûts de chêne, dans des caves prestigieuses. Pour une conservation optimale il faut un lieu sombre et aéré tout en confinant une certaine humidité, lieu sans vibration avec une température stable de 11 à 14°C.

Le Patron des Vignerons est SAINT VINCENT, que l'on fête le 22 janvier. Dans chaque contrée viticole la St Vincent est dite tournante. Chaque année l'organisation de la fête revient au village voisin.

On ne peut parler de la Bourgogne sans évoquer la Basilique Ste Marie-Madeleine de Vézelay. Basilique la plus longue de France. Construite au début du 12<sup>e</sup> siècle sur ce qu'on appelle la Colline Eternelle. L'esplanade serait le résultat de la mise en œuvre des remblais qui avaient servi d'échafaudage. Il en est de même, pour le centre historique de Beaune avec l'Hôtel Dieu ou Hospices de Beaune avec ses toitures en tuiles vernissées polychromes. Toits polychromes que l'on retrouve aussi au Château de Santenay ou de Corton. Aujourd'hui, la tuilerie de Chagny est toujours en activité.

Le Paysage Bourguignon, il y a une cinquantaine d'années, était un terroir de bocage, avec des haies vives qui délimitaient de petites parcelles. Elles hébergeaient de nombreux oiseaux, insectes, mammifères et reptiles qui trouvaient à la fois le gîte et le couvert. Aujourd'hui le remembrement a totalement modifié les paysages. Mais on a de plus en plus tendance à faire marche arrière et à replanter des haies bocagères pour diminuer les phénomènes d'érosion et juguler ainsi l'écoulement des eaux de ruissellement.

En Bourgogne la flore est très variée, car géologiquement on trouve tous les types de sol. La forêt couvre environ 30 % du territoire. Les chênes de bourgogne (rouvre et pédonculés) sont réputés. De plus il y a des débouchés avec la tonnellerie, la menuiserie et l'ébénisterie.

Sur sol granitique (le Morvan) ce sont les résineux qui représentent 40 % de la surface forestière (surtout épicéas et douglas). Epicéas et Abies Norman sont cultivés en abondance pour la production de sapin de Noël.

**Je suis fier d'être Bourguignon !**

Jean-Claude MOIRON  
Ingénieur, Officier du Mérite Agricole.  
Diplômé de l'Ecole de Viticulture et Œnologie de BEAUNE. (1962).

Juin 2018