



**Conception** : Jean-Pierre Garcia, Université de Bourgogne

**Rédaction** : Guillaume Grillon & Jean-Pierre Garcia, Université de Bourgogne

Avec la collaboration de Charlotte L'Hermitte, Association des Climats de Bourgogne

# La construction historique du site des Climats

Les Climats, ces terroirs délimités, nommés, hiérarchisés qui, depuis des siècles, sont révélés par des crus et des cuvées distincts les uns des autres sont la traduction d'une culture très anciennement revendiquée, et spécifique à cette région viticole ; une culture tout entière investie dans l'expression du vin et du lieu. Comme une œuvre conjuguée de l'homme et de la nature, les Climats associent parcelle de terrain, cépage, savoir-faire et hiérarchie de caractères.

La diversité de ces quelque 1200 Climats en Côte-d'Or constitue ainsi un patrimoine millénaire, témoin vivant de cette culture, lisible dans l'unité du paysage qui relie Dijon aux Maranges à travers meurgers, cabottes, cuveries et caves, celliers monastiques, maisons vigneronnes, Hospices de Beaune et Palais des ducs de Dijon...

Ce parcours propose de suivre pas à pas les grandes étapes de la construction du site des Climats du vignoble de Bourgogne et nous emmène à la découverte de ce patrimoine exceptionnel et unique au monde.

**Avertissement :**

- En voiture, compter 3h de conduite selon les conditions de circulation
- Ce parcours ne peut se faire en vélo, du fait des nombreux sites à visiter
- Bien respecter l'ordre chronologique proposé car ce parcours a été créé pour rendre compte de la construction historique du site des Climats de Bourgogne, d'un point de vue géographique



## 1. Une culture de la vigne dès l'Antiquité en Côte-d'Or

La vigne est introduite en Gaule méridionale par les Grecs au VI<sup>e</sup> siècle avant J.-C. En Bourgogne, les données archéologiques attestent que sa culture est maîtrisée vers 50 après J.-C. C'est d'ailleurs au cours du premier siècle de notre ère que l'agronome Columelle et le naturaliste Pline l'Ancien mentionnent la culture de la vigne dans le nord de la Gaule. C'est aussi à cette période que le vin gaulois commence à concurrencer le vin italien. En 92, un édit de l'empereur romain Domitien demande l'arrachage d'une partie des ceps gaulois. Jamais appliqué, il fut annulé en 280 par Probus qui qualifie déjà la vigne gauloise « d'admirable et ancienne ». Les traces de vignes anciennes à Savigny-lès-Beaune témoignent de la culture de la vigne dès l'Antiquité.

### 1.1. Point d'information - traces de vignes anciennes à Savigny-lès-Beaune

Le site de la Cuvée Bouchard (zone industrielle de Beaune, Rue Saint Vincent) est fermé au public : il ne se visite pas. Aussi, nous vous conseillons de lire la notice explicative ci-dessous et de commencer votre parcours à Aloxe-Corton.

Une opération de recherches archéologiques a eu lieu au début de l'année 2014 au lieu-dit « La Champagne » au bas des coteaux célèbres de Beaune pour tenter de retrouver des vignes anciennes. Cette démarche a été motivée par l'étude documentaire de deux photographies prises sur le site en 1962. Ces dernières laissent apparaître des traces à l'époque difficilement interprétables, mais qui sont aujourd'hui tout à fait comparables aux fosses

de plantations anciennes (romaines ou médiévales) telles que celles qui sont mises au jour depuis une quinzaine d'années par les archéologues en France. La seule parcelle de terrain préservée des aménagements et accessible à la fouille se trouve dans le périmètre actuel de la cuverie Bouchard Père et Fils, une des plus importantes maisons de vin de Bourgogne. Ce sondage archéologique a permis la mise au jour de deux ensembles distincts. Le premier comprend des fosses de plantations de vignes avec provignage dont la forme et les creusements évoquent plutôt une vigne antique que médiévale. Le second ensemble de fosses de plantation et de provignage renvoie sans doute à une vigne d'époque moderne. Des racines avec des fragments de ceps conservés sous forme charbonneuse vont permettre une datation par Carbone 14. L'analyse et l'interprétation des résultats sont en cours.



## 2. La viticulture médiévale sur les coteaux : premières délimitations de lieux consacrés à la vigne (VIe s. - XIVe s.)

Comme l'a montré le site gallo-romain de Gevrey-Chambertin, les vignes sont jusqu'au VIIe siècle principalement implantées dans les plaines près des villas. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. La Loi des Burgondes (VIe siècle), a favorisé cette migration. D'une part, elle transforme en propriétaire celui qui em plante des vignes dans un terrain en friche ; d'autre part, elle met en place les premiers éléments de protection de la vigne : les clos. Ils servent avant tout à protéger les plantations des animaux qui paissent en liberté et permettent de promouvoir la viticulture en l'ancrant pour longtemps dans le paysage. Au cours du Moyen Age, les détenteurs du pouvoir temporel (empereurs, rois, ducs...) multiplient les donations envers les religieux (évêques, abbayes...), engendrant une implantation durable de la vigne sur les coteaux bourguignons, et favorisant ainsi la création de lieux d'excellences dans un contexte de production autarcique.

### 2.1. Passage/point de vue - Le Corton-Charlemagne à Aloxe-Corton (GPS : N 47°04'03" ; E 4°51'25")

Le Climat de Corton-Charlemagne tient son nom du célèbre empereur carolingien. C'est en effet ce dernier qui, en 775, a doté l'abbaye Saint-Andoche de Saulieu (abbaye bénédictine du Nord-Ouest de la Côte-d'Or fondée au début du VIIIe siècle sur les ruines d'une basilique plus ancienne) d'une parcelle de vignes au finage de Corton. Il est probable que l'empereur

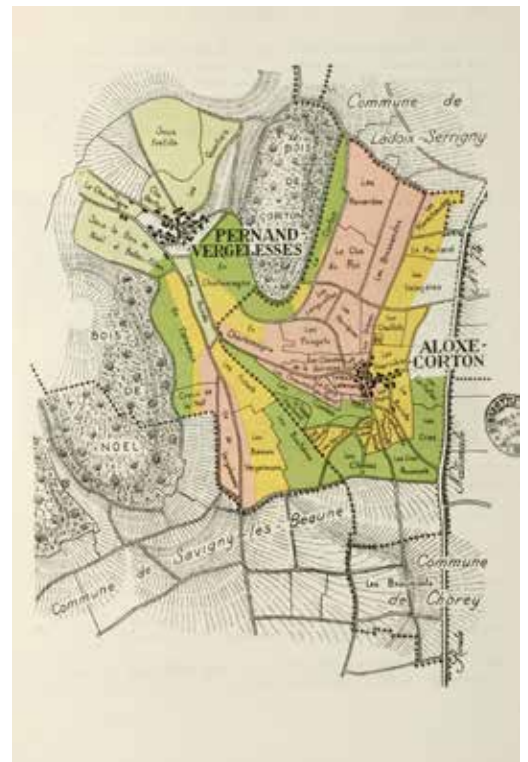




ait agi pour le salut de son âme tout en assurant une rente intéressante à l'abbaye. La quête de l'au-delà étant une préoccupation majeure des populations médiévales, les donations de biens à l'Eglise sont une pratique très répandue. Malheureusement, l'acte de donation a disparu, probablement dans l'incendie qui ravagea la basilique de Saulieu en janvier 1359 (la vente des vins du clos a d'ailleurs servi à financer une partie de sa reconstruction). Dès son origine, le clos se distingue par une superficie modeste, entre 36 et 40 ouvrées, soit moins de 2 ha. Lorsqu'il est vendu comme bien national à la Révolution, il rassemble 70 ouvrées, soit environ 3 ha. Ainsi, l'abbaye de Saulieu a conservé et agrandi cette propriété pendant plus de 1000 ans. Par la donation du vignoble auquel son nom est rattaché et en raison de la qualité des vins récoltés sur le Climat, Charlemagne est devenu le personnage historique le plus populaire d'Aloxe-Corton et de Pernand-Vergelesse. L'aigle à deux têtes, emblème de l'empereur d'Occident, orne les armoiries des deux communes.

## 2.2. Passage/point de vue - Les vignes du Chapitre d'Autun à Aloxe-Corton (GPS : N 47°03'55" ; E 4°51'36")

La Côte de Beaune a bénéficié de l'influence de l'évêché d'Autun, hérité de la cité gallo-romaine d'Augustodunum. Premier personnage de la cité, l'évêque se doit de posséder des domaines viticoles pour assurer ses besoins en vin de messe (symbole du sang du Christ) et recevoir avec honneur ses hôtes de prestige. Le chapitre cathédral d'Autun développe alors son emprise sur les vignobles beaunois et nuiton entre le VIIe et le XIe siècle. C'est particulièrement le cas à Aloxe où sa très longue présence est rappelée par « Clos du Chapitre », vigne cadastrée « Les Meix » autour de laquelle le village semble s'être construit. Les chanoines d'Autun ne résident pas à Corton. Ils délèguent la culture de leurs parcelles en passant des baux (contrats) à durée déterminée ou parfois même à vie avec des vigneron du village. Ils sont toutefois représentés sur place par un closier et possèdent plusieurs maisons et des bâtiments d'exploitation avec pressoir et cuves ainsi que deux celliers et une cave. Par achats et échanges successifs, le chapitre d'Autun a su étendre son domaine. En 1532, leur propriété comprend 166 ouvrées (un peu plus de 7 ha). Lorsqu'il fut vendu comme bien national à la Révolution, le domaine totalisait 245 ouvrées, soit 10,5 ha. Le Clos des Meix ne représente qu'une partie de la propriété des chanoines d'Autun. A Corton, outre le « Clos du Chapitre », plusieurs appellations du XIIIe siècle restent aujourd'hui largement présentes dans les noms de Climats comme « Corton Belmont » ou « Les Cailloux ».



Si vous souhaitez découvrir la Colline de Corton lors d'une prochaine balade, nous vous conseillons de télécharger en amont sur votre smartphone l'application gratuite « Bourgogne Rando Vignes » (disponible sur IOS et Android). Pour plus d'informations : <http://www.cote-dor-tourisme.com/bourgogne/randovignes>

### **2.3. Arrêt - Le clos et le cellier de Cîteaux à Meursault (GPS : N 46°58'40" ; E 4°46'16")**

**Le lieu est privé : il ne se visite pas.**

L'ordre de Cîteaux est né de la volonté d'un retour à une application plus stricte de la règle bénédictine (retrait du monde, prière, travail). Les moines cisterciens sont ainsi voués à être autonomes, à travers leurs convers qui leurs procurent une main d'œuvre nombreuse et de devoir. La règle autorise « l'usage modéré du vin, non jusqu'à plus soif » et permet la vente des surplus au-delà des besoins propres à la communauté. Les cisterciens se tournent alors très tôt vers une production viticole autarcique caractérisée par des celliers importants, clos de murs. La première donation de vignes à Cîteaux est faite par le duc de Bourgogne Eudes Ier sur le finage de Meursault quelques mois seulement après la fondation de l'abbaye en 1098. Meursault compte parmi les 6 celliers détenus par l'abbaye (Clos de Vougeot, Clos de La Perrière à Fixin...) et l'existence d'un clos y est attestée dès 1168. Délimité par un mur, il abrite à la fois les vignes, le cellier avec pressoir et cuverie ainsi que le logis. Les moines de Cîteaux resteront propriétaires de leurs vignes jusqu'en 1865, date à laquelle Jules Bernard en fit l'acquisition. Il rase le cellier pour construire le château actuel sur les caves du XIIe siècle. La bâtisse est aujourd'hui reconvertie en restaurant et en hôtel de grand standing. L'accès est réservé aux clients de l'établissement. Le visiteur pourra déambuler dans les rues de Meursault pour admirer les maisons vigneronnes des XVe et XVIe siècles et quelques clos privés qui jalonnent le village.



© BIV

### **2.4. Balade - Le village vigneron de Saint-Romain (GPS : N 47°00'12" ; E 4°42'51")**



© Joly

Saint-Romain est un village très ancien. Il se compose d'un « village bas », encaissé entre une falaise et un éperon rocheux, et d'un « village haut » assis sur l'éperon rocheux. Au Haut Moyen Age, l'habitat est localisé sur les coteaux à mi-pente, à proximité des cours d'eau et au milieu des terres cultivables. La construction d'un château à l'extrémité Sud de l'éperon rocheux et l'installation aux XIIe-XIIIe siècles du prieuré bénédictin de Saint-Hilaire vont engendrer un regroupement de l'habitat sur l'éperon. La culture de la vigne tient une place importante à Saint-Romain. Le vignoble médiéval relève de différents propriétaires, principalement le duc de Bourgogne seigneur du lieu depuis 1300 mais aussi le clergé (le prieuré de Saint-Hilaire qui y détient un pressoir et les cisterciens de l'abbaye de La Ferté). Les villageois sont donc en grande partie des ouvriers de la vigne. Les phases de peste, de guerres et de mauvaises récoltes de la fin du XIVe et du début du XVe siècle affaiblissent considérablement le village et sa population. Une phase de reprise s'amorce dans la deuxième moitié du XVe siècle et se traduit notamment par une remise en culture des terres abandonnées et de nouvelles plantations de vignes. La topographie du village actuel est un héritage de cette période. Autrefois couvertes de laves, les plus anciennes maisons constituent de rares exemples conservés de constructions médiévales associant rez-de-chaussée et étage à pan de bois.

## **2.5. Balade - L'ancien village vigneron de Dracy (GPS : N 46°58'10" ; E 4°41'01")**

Dracy est le nom d'un hameau de la commune de Baubigny à l'histoire mouvementée et dont il ne subsiste que quelques traces archéologiques. Apparue tardivement, sans doute pas avant le XIIIe siècle, ce village est resté une petite agglomération d'une centaine d'habitants tout au plus qui est totalement déserté avant 1420 suite aux ravages de la peste et aux guerres. Les recherches archéologiques menées sur le site ont mis au jour les vestiges du village du XIVe siècle, représentés actuellement par une vingtaine d'habitations. On a ici les traces de la maison bourguignonne traditionnelle qui se retrouvent encore dans les villages voisins : moellons calcaires pour les murs, laves pour la toiture. Les activités agricoles dominées par la viticulture régissent l'organisation du bâti. On retrouve les éléments essentiels de la maison vigneronne avec une pièce à vivre de 20 m<sup>2</sup> suivie d'un cellier dont l'épaisseur des murs, son obscurité, son isolation par rapport au toit et son sol légèrement excavé assurent d'excellentes conditions de conservation. A l'étage se trouvait un grenier qui pouvait aussi servir de chambre. S'il ne faut pas oublier les cultures céréalières pratiquées par les habitants, l'outillage retrouvé renvoie essentiellement au travail du vigneron avec la serpe à vigne à dos tranchant, les couteaux pour couper les grappes, la houe à piocher la vigne et l'entonnoir en bois et en laiton. Ces vestiges témoignent de la relative aisance des habitants au cours de la courte existence de leur village de vigneron.

## **2.6. Arrêt - La grange cistercienne de Blagny à Puligny-Montrachet (GPS : N 46°57'33" ; E 4°44'29")**

**Le lieu est privé : il ne se visite pas.**

Le hameau de Blagny est rattaché à la commune de Puligny-Montrachet mais ses vignes débordent sur celle de Meursault. D'après l'origine du nom (domaine de Blannius), l'existence du lieu pourrait remonter à l'époque gallo-romaine ou mérovingienne. De nombreux débris de tuiles romaines au lieu-dit « Les Ravelles » attestent de la présence d'un bâti de cette période. Il faut toutefois attendre le XIIe siècle pour trouver la première mention de vignes. L'abbaye cistercienne de Maizières, fondée en 1125 à quelques kilomètres plus au Sud sur la commune de Saint-Loup-Géanges reçoit en 1184 le domaine de Blagny des mains du chapitre cathédral de Langres. La charte de donation stipule que les cisterciennes ré-





cupèrent l'intégralité des droits sur les « habitants, vignes, bois, eaux, terres cultivées et incultes » de la « Villa de Blagny ». La grange qu'elles y installent deviendra au cours du XIII<sup>e</sup> siècle une des plus importantes ressources en vin pour l'abbaye de Maizières. Les guerres de Religion de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle engendrent d'importants dégâts au domaine de Blagny devenu une métairie. Confié par bail à des exploitants locaux, l'ensemble reste rattaché à l'abbaye cistercienne jusqu'à la Révolution. Le domaine sera vendu comme Bien National avant d'être racheté en 1811 par

la famille des propriétaires actuels. De l'époque médiévale, il subsiste les corps de bâtiments du logis, la grange ainsi que la chapelle Saint-Denis, construite au XV<sup>e</sup> siècle. Le domaine est aujourd'hui la propriété d'une personne privée et ne se visite pas. Seule la chapelle se visite (demander aux propriétaires qui en font la visite).

### 3. Les fondements des Climats :

la recherche de la qualité et l'éloge de la différence  
(XIV<sup>e</sup> - XVII<sup>e</sup> siècle)



La recherche de la qualité participe à la construction des Climats. Les ducs Valois de Bourgogne assurent à travers leurs territoires et leurs relations diplomatiques la promotion des vins bourguignons à l'échelle européenne. Ils vont jusqu'à mettre en place des normes en terme de production : aménagements, cépages uniques, plants fins, lieux de qualité... Progressivement, la recherche de l'adéquation entre les cépages et les lieux

débouche sur une hiérarchisation des productions où les « bonnes costes » et les « bonnes places » s'opposent aux « chétifs lieux » et « petits finaiges », autorisant ainsi des cuvées séparées et la révélation des Climats à venir. Le passage sur le Climat de Montrachet et l'évocation des Hospices de Beaune mettent en évidence cette mise en valeur de la vigne entre le XVe siècle et le XVIIe siècle.

### **3.1. Passage/point de vue - Le Climat de Montrachet sur les communes de Chassagne-Montrachet et de Puligny-Montrachet (GPS : N 46°56'49" ; E 4°44'25")**



© dr

Le Montrachet fait partie des premiers Climats historiques reconnus pour la qualité de ses vins. Aujourd'hui assis à la limite des communes de Puligny et de Chassagne et défini par quelques lieux-dits (principalement « Vrai Montrachet », « Bâtard-Montrachet » et « Chevalier-Montrachet »), il renvoyait à l'origine à une surface beaucoup plus vaste s'étendant du Nord au Sud entre le village de Chassagne et le hameau de Blagny. La présence de vignes « in territorio de Mont Rachas » est attestée dès le début du XIIIe siècle. Les premières mentions de raisin blanc dans les vignes de Montrachet remontent à 1451. La qualité des « vins de MontRachat » est reconnue jusqu'en Flandres dès la fin du XVe siècle. Au XVIe siècle, le Climat de Montrachet n'est pas encore un ensemble homogène. De nombreuses parcelles sont en toppes (friches) et nécessiteront une remise (ou mise ?) en culture. Entre 1577 et 1596, l'acquisition morceau par morceau par Charles de Boutières de la seigneurie va permettre au seigneur de Chassagne de devenir le seul et unique propriétaire de la seigneurie. Ce dernier pourra alors gérer à sa guise la mise en valeur des « cent ouvrées lieudit En Morachet » (un peu plus de 4 ha). Jusqu'à la Révolution, la vigne de Montrachet se trouvera soigneusement distinguée du reste des vignes de la seigneurie. C'est à compter des années 1730 que le Climat de Montrachet sort de son anonymat en étant reconnu comme le lieu d'origine du meilleur vin blanc de France. Claude Arnoux écrit ainsi en 1728 que « Morachet est un petit terroir entre Chassagne et Puligny dans la plaine, qui est en possession d'une veine de terre, qui rend sont terrain unique dans son espèce ; il produit un vin blanc le plus curieux, et le plus délicieux de France. »

### **3.2. Visite - Les Hospices de Beaune et Nicolas Rolin (GPS : N 47°01'20" ; E 4°50'12")**

Adresse : Rue de l'Hôtel-Dieu – 21200 Beaune





© Francis Vauban

Pour plus de renseignements : <http://www.hospices-de-beaune.com> - 03 80 24 45 00  
La billetterie des Hospices de Beaune ferme à 17h30 en hiver. Se renseigner sur les horaires.

Connu sous le nom d'Hospices de Beaune, l'Hôtel-Dieu est l'un des plus remarquables exemples de l'architecture burgundo-flamande. Dès sa fondation en 1443 par Nicolas Rolin, chancelier du duc de Bourgogne, et son épouse Guigone de Salins, l'établissement est placé sous le signe de la bienfaisance : « Moi, Nicolas Rolin [...] chancelier de Bourgogne, en ce jour de dimanche, le 4 du mois d'août, en l'an du Seigneur 1443 [...] dans l'intérêt de mon salut, désireux d'échanger contre des biens célestes, les biens temporels [...] je fonde, et dote irrévocablement en la ville de Beaune, un hôpital pour les pauvres malades, avec une chapelle, en l'honneur de Dieu et de sa glorieuse mère [...] ». Il s'agit d'une structure publique hospitalière qui fonctionne jusqu'au début des années 1970. L'établissement tire la majeure partie de ses revenus de la vigne. Grâce à des dons et héritages attestés dès 1471 et à cinq siècles de gestion de patrimoine, les Hospices se sont rendus propriétaires d'un domaine viticole reconnu comme l'un des plus prestigieux de la Côte. D'une superficie de 60 ha, il englobe des Climats réputés produisant essentiellement des premiers et grands crus. Organisée depuis 1859 le troisième dimanche de novembre, la célèbre vente aux enchères des Hospices de Beaune est devenue un rendez-vous incontournable des professionnels du vin. Elle contribue en outre à perpétuer l'œuvre de bienfaisance des fondateurs et donateurs initiée au Moyen Age.

#### 4. L'émergence et la différenciation des Climats avec la modernité (XVIe - XIXe siècle)

A partir du XVIe siècle, deux bouleversements majeurs sont à l'origine de l'émergence et de la différenciation des Climats. Le contexte politique a une influence. Devenu royal, l'ancien domaine ducal subit des transformations. Les propriétés monastiques et nobiliaires subissent un remembrement important, dès le siècle de Louis XIV surtout après la Révolution. Parallèlement à cela, on assiste à une évolution de la hiérarchie viticole. La notion de Climat apparaît au XVIe siècle dans un mouvement de singularisation des lieux pour ca-

ractériser des vins (des crus) de plus en plus distingués. Ils se généralisent au cours du XVIIIe siècle. L'évocation des Caves et Maisons de Négoce et la visite du Musée du Vin de Bourgogne permettent de percevoir la concrétisation des Climats viticoles à la fin du XVIe siècle et le début du XIXe siècle.

#### **4.1. Visite - Caves et Maisons de Négoce à Beaune**



© Bernuy

**Se renseigner sur les horaires d'ouverture, notamment en basse saison (adresses en fin de document).**

Les maisons privées de négoce apparaissent en Bourgogne au cours du XVIIIe siècle avec cette volonté de porter à l'échelle du commerce européen la renommée des crus et des Climats de Bourgogne. Elles sont créées par des professionnels du commerce et des artisans qui ne sont parfois pas issus du milieu viticole. Les plus anciennes sont Champy Père & Cie en 1720, Poulet Père & Fils et Lavirotte en 1725, Bouchard Père & Fils en 1731, Patriarche en 1780 et Lamarosse en 1797. Moins d'un siècle plus tard, la ville de Beaune, devenue la capitale du commerce des vins en Bourgogne, rassemble une soixantaine de Maisons. Intermédiaire entre le producteur et le consommateur, le négociant achète des vins, les stocke et les élève. C'est dans ce contexte qu'apparaissent les notions de vin de garde et de millésime car ils entendent proposer un vin de première qualité dans le but d'une commercialisation, souvent à grande distance en s'appuyant sur ses réseaux. L'arrivée dans les années 1850 du chemin de fer est un atout supplémentaire. Le réaménagement de la ville et de ses faubourgs est l'occasion pour les négociants d'acheter une partie des bastions et des remparts. Ces constructions accueillent d'innombrables foudres, cuves et pressoirs. D'immenses ateliers de vinification et de vastes magasins couvrent des dizaines de kilomètres de caves. Apparues au Moyen Age dans les établissements religieux et développées aux XVIIIe et XIXe siècles pour le négoce, il y en a plus de 5000 à Beaune.

#### **4.2. Une culture savante de description et de classification des Climats : Visite du Musée du Vin de Bourgogne (GPS : N 47°02'37"; E 4° 83'74")**

Adresse : Hôtel des Ducs de Bourgogne - rue d'Enfer – 21200 Beaune

Renseignements : <http://www.beaune.fr/spip.php?rubrique465> - 03.80.22.08.19

Le Musée du Vin de Bourgogne ferme à 18h. Se renseigner sur les horaires.



Le Musée du Vin de Bourgogne, installé dans l'ancien Palais des Ducs, conserve plusieurs représentations des Climats. La plus belle est l'un des exemplaires de la carte de l'Académie, dite carte Cassini. Il s'agit d'une carte du royaume de France voulue par Louis XV et réalisée à partir de 1746 sous la direction de César-François Cassini du Thury. Constituée de 180 feuilles, c'est à la fois une carte géométrique reposant sur le positionnement d'environ 300 points par feuille et une œuvre d'art où sont dessinées routes, rivières et reliefs. Les vignes, de Dijon à Santenay, sont représentées. Ce document constitue aussi la première grande enquête toponymique nationale. Il faut aussi citer les œuvres de Félix Jules Nageon, artiste beauinois qui a peint de nombreux paysages de Bourgogne, dont les Vendanges à Pommard dans le dernier quart du XIXe siècle. Le musée du Vin de Bourgogne renferme également de nombreux témoignages des us et coutumes du monde viticole. Pour le XVIIIe siècle, il faut signaler une enseigne de marchand de vin ainsi qu'une paire de cimarras (récipients pour servir le vin). Parmi les objets du XIXe siècle, certains sont insolites comme les serpettes d'amour offertes par le futur époux à sa promise, les coupes de mariage des tastevins, les bouteilles et des services à vin. L'atout maître du musée reste néanmoins l'impressionnante collection d'outils de la vigne pré-phyllloxérique qui valorise les cultures et traditions populaires de la communauté viticole.



A noter qu'un parcours « Climats » de Bourgogne est en place depuis la rentrée 2014. Grâce à des cartels de couleur spécifiques, retrouvez les objets ayant un lien avec la construction du site des Climats.

## 5. Les Climats viticoles de Bourgogne : la reconstruction d'un modèle de référence exemplaire.

Les Climats de Bourgogne connaissent de profonds bouleversements au XXe siècle : replantation massive des vignes suite au passage du phylloxéra, arrivée progressive de la mécanisation, forte croissance urbaine entraînant parfois la disparition de Climats anciens comme à Dijon..., sans compter l'influence des guerres et des crises sur l'économie vigneronne. Pour faire face, certains vigneron peu scrupuleux se sont réfugiés dans des pratiques frauduleuses (mélanges, falsifications de vins...). Mais la mise en place d'appellations d'origine et la revendication collective des Climats a permis la reconstruction d'un modèle de référence exemplaire. Le développement d'un folklore dédié à la promotion de la vigne (Confrérie des Chevaliers du Tastevin basée au Clos de Vougeot, Fête de la Pressée au sein du cellier ducal de Chenôve...) ou la future Cité de la Gastronomie à Dijon participent activement à la promotion des Climats de Bourgogne.

### 5.1. Visite - Le Château du Clos de Vougeot et la confrérie des Chevaliers du Tastevin (GPS : N 47°10'34" ; E 4°57'23")

Adresse : Rue de la Montagne – 21640 Vougeot

Renseignements : <http://www.closdevougeot.fr> - 03 80 62 86 09

La billetterie du Château du Clos de Vougeot ferme à 16h en hiver. Se renseigner sur les horaires

Afin de valoriser les grands vins, la cuisine, les coutumes et les traditions bourguignonnes, un groupe de vignerons décida au début des années 1930 la création d'une association. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin est fondée le 16 novembre 1934. Le Tastevin est une réminiscence de certaines confréries bacchiques des XVIIe et XVIIIe siècles tombées dans l'oubli. Après la Seconde Guerre Mondiale, la Confrérie achète le château du Clos de Vougeot. C'est le lieu idéal pour en faire le siège de l'Ordre. Le domaine de Vougeot est l'un des premiers constitués par



l'abbaye de Cîteaux. Cité pour la première fois en 1212, le clos marque la volonté des moines à rassembler les terres autour de leur domaine. Ils y font construire des bâtiments organisés en blocs autour de deux cours permettant à leurs convers de vivre sur place et de cultiver la vigne. Le grand cellier et le dortoir dépourvus d'ouvertures sur l'extérieur datent de la fin du XIIe siècle alors que l'hôtel abbatial, visible depuis la route, date de la Renaissance. La renommée du Clos de Vougeot participe au rayonnement international de la Confrérie qui compte 12000 chevaliers répartis dans des commanderies et des sous-commanderies disséminées à travers le monde. Actrice incontournable des événements régionaux (Saint-Vincent-Tournante, Tastevinage, restauration du château du Clos de Vougeot), la Confrérie œuvre à promouvoir les vins et leur qualité et contribue à la reconnaissance du long travail des hommes au sein des Climats de Bourgogne.

**Pour plus de renseignements sur la Confrérie des Chevaliers du Tastevin : <http://www.tastevin-bourgogne.com>**

## **5.2. Arrêt - Les Pressoirs des Ducs de Bourgogne et la Fête de la Pressée (GPS : N 47°17'31" ; E 5°00'02")**

Adresse : 8 Rue Roger Salengro, 21300 Chenôve

En 2015, les Pressoirs des Ducs de Bourgogne sont seulement visibles de l'extérieur. Se renseigner sur les conditions d'accès.

Les ducs de Bourgogne produisent une partie de leur vin à Chenôve, petit finage à quelques kilomètres au sud de leur cité. Ils y possèdent un clos de 50 ha matérialisé d'un haut mur en pierres sèches. Il est directement associé à une cuverie qui abrite les pressoirs des ducs de Bourgogne cités pour la première fois en 1238. L'ensemble fait face à la résidence locale des Ducs, qui, bien que fortement remaniée, conserve quelques éléments médiévaux. Les archives attestent que la cuverie actuelle émane d'une grande phase de reconstruction menée entre 1400 et 1404. Ce grand bâtiment d'une surface de 650 m<sup>2</sup> et haut de 12 m est de type grange-halle ou grange à poteaux. Long de 8 travées et coiffé d'une toiture imposante, il se caractérise par deux murs pignons percés de deux portes charretières et des contreforts (15 au total). Le vaisseau central de la cuverie est en grande partie occupé par deux pressoirs à levier et contrepoids mobiles, seuls exemplaires conservés en Europe avec 3 autres pressoirs en Alsace et en Allemagne (Spire). Ces pressoirs sont des témoins directs de la production viticole médiévale diffusée par l'intermédiaire des ducs à toute l'Europe. Inclus au domaine royal en 1477, l'ensemble de l'exploitation viticole est, à compter de la fin du XVe siècle, loué et géré par des particuliers. Les pressoirs ont fonctionné jusqu'en 1923. Rénovés depuis 1987, ils servent tous les ans en septembre à l'occasion de la Fête de la Pressée.

**Pour plus de renseignements sur la Fête de la Pressée : [http://www.ville-chenove.fr/fr/culture/rendez-vous\\_culturels](http://www.ville-chenove.fr/fr/culture/rendez-vous_culturels)**



Si vous souhaitez découvrir les « Climats » de la ville de Chenôve, la municipalité a mis à disposition des touristes une plaquette d'information aux Pressoirs. Elle existe en version française et anglaise.

### **5.3. Visite - Le Musée des Beaux-arts de Dijon : Paysages et patrimoines viticoles**

Adresse : Palais des Etats et des Ducs de Bourgogne – 21000 Dijon - Tarif : gratuit

Renseignements : <http://mba.dijon.fr> - 03 80 74 52 09



#### **5.3.1. Présentation du Musée des Beaux-arts**

Le Musée des Beaux-arts de Dijon est abrité dans la partie Est du Palais des Etats et des Ducs de Dijon. De la reconstruction de l'ancienne forteresse sur ordre de Philippe le Hardi à partir de 1366 subsistent la Tour de Bar, les cuisines ducales (1433), le corps de logis principal (1450-1455) et la tour Philippe le Bon. L'ensemble forme l'un des palais médiévaux les mieux conservés d'Occident. Au XVe siècle, la cour de Bourgogne était célèbre pour le faste de ses festins et de ses cérémonies. Deux espaces du bâti témoignent de l'importance des propriétés viticoles du duc de Bourgogne. De nombreuses caves d'époque très différentes sont en place sous le bâti. On y accède par la cour de Bar au moyen d'un escalier droit, large de 2 m et ouvert en face d'une porte de même gabarit. Il était suffisamment large pour faire descendre les barriques de vin. Un anneau de fer scellé dans la première marche de l'escalier servait à contrôler la descente des tonneaux grâce à un jeu de cordes. Au rez-de-chaussée, à proximité de l'accès aux caves se trouvait la chambre de l'échansonnerie et son grand cellier. L'échansonnerie est l'office chargé de la distribution du vin et des boissons. Aujourd'hui, les deux pièces servent de salle d'accueil et de salle des mariages pour la Ville de Dijon.

#### **5.3.2 Paysages et patrimoines viticoles mis en valeur à travers les œuvres du Musée**

La visite du Musée des Beaux-arts de Dijon offre la possibilité d'admirer les premières représentations des paysages (viticoles) de la Côte. La Tapisserie des Suisses est une œuvre flamande du XVIe siècle qui met en scène un triste épisode de l'histoire de Dijon : le siège de la ville par les Suisses en 1513. C'est la première représentation connue de la ville. Elle fait figurer avec réalisme les remparts, les églises, les maisons mais aussi les vergers et les



vignobles qui entourent la cité à cette époque. Elle véhicule ainsi une image idéale de sa puissance et de sa prospérité en grande partie tirée du commerce du vin. Dans ce même Musée, on peut contempler Dijon vue de Daix, une peinture du dijonnais Jean-Baptiste Lallemand. Très certainement peinte à l'occasion d'un voyage préparatoire à l'illustration du Voyage pittoresque de la France de Benjamin de la Borde, dont le tome sur la Bourgogne est paru en 1784, cette composition claire et ordonnée montre au loin la capitale bourguignonne caractérisée par ses clochers. Les vignes du premier plan rappellent le passé viticole de la ville aujourd'hui disparu. La Bibliothèque Municipale de Dijon conserve dans ses fonds des Tibériades. Il s'agit de représentations cavalières où sont peints de façon détaillée les vignobles et les villages du Dijonnais. Datées de 1550 et de 1567-71, la Petite et la Grande Tibériades de Dijon sont contemporaines de l'invention du paysage.

**Pour plus de renseignements pour préparer au mieux votre séjour sur le site des Climats de Bourgogne :**

- **Site officiel du tourisme en Côte-d'Or :** <http://www.cotedor-tourisme.com>
- **Site officiel du tourisme en Bourgogne :** <http://www.bourgogne-tourisme.com>
- **Site internet de l'office de tourisme de Dijon :** <http://www.visitdijon.com>
- **Site internet de l'office de tourisme de Marsannay-la-Côte :**  
<http://www.ot-marsannay.com>
- **Site internet de l'office de tourisme de Gevrey-Chambertin :**  
<http://www.ot-gevreychambertin.fr>
- **Site internet de l'office de tourisme de Nuits-Saint-Georges :**  
<http://www.ot-nuits-st-georges.fr>
- **Site internet de l'office de tourisme de Beaune et du Pays Beaunois :**  
<http://www.beaune-tourisme.fr>
- **Site internet des sites labellisés « Vignobles et Découvertes » sur le territoire Dijon-Côte de Nuits :** <http://www.vignobles-dijon-cote-de-nuits.com>
- **Découvrez les sites labellisés « Vignobles et Découvertes » sur le territoire de Beaune, de Corton à Montrachet :**  
<http://int.rendezvousenfrance.com/fr/a-decouvrir/vignobles-decouvertes-beaune-corton-montrachet>
- **Site internet du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne – domaines viticoles adhérents de la Charte « de vignes en caves » :** <http://www.vins-bourgogne.fr/escapades-viticoles/nos-labels-vos-garanties/nos-labels-garantissent-la-reussite-de-vos-escapades-viticoles-en-bourgogne,2371,9623.html?>
- **Transports en commun en Bourgogne et offres de mobilité :** <http://www.mobigo-bourgogne.com>



