



**HAL**  
open science

## La construction géo-historique des "climats" de Bourgogne

Jean-Pierre Garcia

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia. La construction géo-historique des "climats" de Bourgogne. Jean-Pierre Garcia (dir.). Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité, Ed. Universitaires de Dijon, pp.97-105, 2011, Sociétés, 978-2-915611-79-3. halshs-00599282

**HAL Id: halshs-00599282**

**<https://shs.hal.science/halshs-00599282v1>**

Submitted on 9 Jun 2011

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Référence (à citer):

GARCIA J.-P. (2011) – La construction géo-historique des *climats* de Bourgogne. In : *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine de l'humanité*, (Garcia J.-P. dir.), Editions Universitaires de Dijon (EUD), p. 97-105

---

## La construction géo-historique des *climats* de Bourgogne

Jean-Pierre Garcia

La relation entre les lieux et les vins qu'ils produisent est une chose entendue depuis les débuts de la viticulture, que l'on retrouve dans les écrits des agronomes latins dès l'Antiquité, comme Pline ou Columelle, et qui va perdurer tout au long du Moyen Âge jusqu'à l'époque présente - Albert le Grand au XIII<sup>e</sup> s. notait : *La vigne a cette propriété que les lieux changent beaucoup sa saveur et sa nature*<sup>1</sup>. En Bourgogne, si cette notion est efficiente depuis que le vignoble a vu s'accumuler les strates de la longue histoire de la construction de ses terroirs, c'est sûrement la première moitié du XVIII<sup>e</sup> s. qui doit retenir notre attention pour voir émerger, en même temps que l'individualisation des lieux-dits de la Côte, la notion même de *climat*<sup>2</sup> et les valeurs patrimoniales qu'ils portent encore actuellement.

Délaissant ici la notion de *terroir*, terme revitalisé très récemment, et qui a plutôt désigné depuis l'époque médiévale le territoire exploité par une communauté villageoise au même sens que *finage* (*tieroer* en 1198 et par ex. *terrouer* aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> s.<sup>3</sup>), nous nous intéresserons donc au *climat* viticole, qui est propre à la Bourgogne. Absent des sources médiévales<sup>4</sup>, employé une seule fois par O. de Serres en 1600 dans son acception de « *région, contrée* » (p. 197)<sup>5</sup>, Le terme de *climat* concerne, comme celui de *canton*, en premier lieu les actes juridiques de la propriété foncière agricole à la fin du XVI<sup>e</sup> s. jusqu'au XVIII<sup>e</sup> s.<sup>6</sup>. Il apparaît en même temps dans les actes viticoles de la fin du XVI<sup>e</sup> s.<sup>7</sup>, et se généralise dans la

---

<sup>1</sup> Legrand A. (1256-1257), Livre VII, traité 2, chap. 4.

<sup>2</sup> *En Bourgogne, on appelle « climat » une entité géographique : composition, texture et profondeur du sol ; mais aussi exposition de la parcelle, altitude, degré d'inclinaison... Le mot « climat » dit mieux et plus que le mot « terroir »*, Orsenna E. (2008), p. 315.

<sup>3</sup> Leturcq S. (2007), p. 229-241.

<sup>4</sup> le terme dans son sens géographique de « région, contrée » daterait de 1314 (source : Petit Robert).

<sup>5</sup> Olivier de Serres (1600).

<sup>6</sup> voir Garcia J.-P & T. Labbé, ce volume.

<sup>7</sup> Garcia J.-P & T. Labbé, ce volume, pour les premières mentions de la fin du XVI<sup>e</sup> s. : 1584 à Gevrey-Chambertin et 1596 autour de Dijon.

langue savante de la viticulture de Bourgogne, en 1763 avec l'abbé Tainturier<sup>8</sup>, et plus sûrement en 1779, dans le précis de viticulture et de vinification de Dom Denise<sup>9</sup>, en même temps que chez Courtépée (1774-1785). Cependant, son acception viticole, non encore fixée cependant, est avérée chez C. Arnoux dès 1728<sup>10</sup>, et dans l'enquête du Régent (1716-1718)<sup>11</sup>: ce sont bien les *climats* de la Côte de Beaune au sens actuel de lieux-dits nommés pour leurs qualités, qui sont pour la première fois énumérés dans ces ouvrages, dans la première moitié du siècle des Lumières.

A la suite, notre analyse de la notion de *climat* viticole fera ressortir *les contraintes physiques et le vouloir humain*, suivant un titre de R. Dion (1959)<sup>12</sup>, qui ont façonné ces entités spatiales auxquelles s'identifient les communautés humaines dans leur histoire individuelle et collective. Pour donner corps à un argumentaire en faveur d'un classement des *climats* de la Côte, j'exposerai une réflexion sur les valeurs qui peuvent ressortir de cette notion de *climat* dans le vignoble de Bourgogne tels qu'elles s'entendent pour le patrimoine mondial de l'Humanité, après une première partie consacrée à l'énoncé des faits naturels et géo-historiques issus de l'analyse critique de l'abondante littérature scientifique et historique et des mes recherches récentes sur les terroirs viticoles de Bourgogne.

## **les éléments de la construction des *climats***

### *Contraintes physiques*

Les *climats* de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune portent surtout des vignobles de versants, hérités des reliefs de failles de l'Oligocène. Cette façade pentue orientée vers l'Est conditionne, pour ce vignoble septentrional, les expositions au soleil dans la plus grande partie de la journée et le drainage de l'eau des sols en profondeur ou vers la plaine. Le versant est entaillé régulièrement par de courtes vallées encaissées ("combes"), qui guident les coulées d'air froid qui descendent des plateaux. Même si l'ossature géologique de la Côte est

---

<sup>8</sup> Garcia J.-P. & T. Labbé, ce volume, pour les premières mentions de la fin du XVI<sup>e</sup> s. : 1584 à Gevrey-Chambertin et 1596 autour de Dijon. Abbé Tainturier (1763), rééd. 2000, p. 127 : *Qui est-ce qui ignore encore qu'en certaines années il y a des climats où les vins réussissent mieux qu'en d'autres.* p. 109 : *je connais un climat éloigné de huit lieues de Beaune où il se trouve des ces cailloux semblables à la pierre à fusil [i.e. du silex]. Le vin de ce vignoble sent très bien la pierre à fusil ; sans doute ces parties ignées et sulfureuses qui s'échappent de ces cailloux, communiquent au vin ce goût détestable.*

<sup>9</sup> p. 51, *Dans le climat de Nuits, les différents lieux sont : St. Georges, les Didiers et Vaucrains. Tous les vins qui viennent de ces climats sont excellents. Dans le climat de Vosne les vins supérieurs se font dans les parcelles de Boudot, de la Romanée, de Richebourg et de la Tache ; tous des vins de valeur pour leur excellente qualité.*

Dom Denise (1779), rééd. 2004.

<sup>10</sup> Arnoux C. (1728) ; voir Jacquet O., ce volume, et Labbé T., à paraître

<sup>11</sup> L'enquête du Régent 1716-1718 (2008), p. 348 et suiv.

<sup>12</sup> Dion R. (1959).

souvent décrite comme une mosaïque, en raison des nombreuses failles satellites de la faille principale, qui découpent et juxtaposent des couches géologiques d'âges ou de natures différents, les terrains des *climats* de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune sont fondamentalement toujours calcaires et argileux. Nous décrivons à la suite les caractères des deux côtes viticoles dans ce qui les rapproche et dans ce qui les identifie en propre<sup>13</sup>.

Surplombés par les hautes falaises du Calcaire de Comblanchien, les *climats* les plus renommés de la Côte de Nuits (Figure 1) sont portés par les couches sédimentaires du Jurassique moyen qui constituent ce que l'on peut appeler *la trilogie des Grands Crus* : les calcaires à entroques du Bajocien, les marnes à *Ostrea acuminata*, les calcaires en plaquettes et à rognons siliceux (chailles) qui ont donné leur nom à de nombreux *climats* réputés<sup>14</sup>. Cette succession de strates détermine un versant au profil concave, emblématique à Vosne (la Romanée-Conti, La Tâche), à Chambolle (Les Bonnes Mares) ; à Morey (Le Clos Tart, Le Clos des Lambrays, et à Gevrey (Le Clos de Bèze, Le Chambertin). Les versants de la Côte de Beaune (Figure 2) sont plus variés en raison de la part prépondérante des marnes sur celle des calcaires que l'on trouve dans leur sous-sol. C'est un fait notable que les marnes favorisent les *climats* des grands vins blancs (Corton-Charlemagne, Meursault, Montrachet). L'érosion de ces couches marneuses du Jurassique supérieur conduit à des versants longs, à des buttes arrondies et à des combes largement évasées. De là, un paysage plus souple qu'en Côte de Nuits, aux pentes plus exposées au Sud et Sud-Est. Au sud de Meursault, réapparaissent les calcaires du Jurassique moyen à la faveur de la grande faille du Montrachet (Figure 2). C'est une structure majeure du sous-sol, qui avec le faisceau de failles de Santenay, ajoute à la diversité des terrains du sud de la Côte de Beaune. Ces couches géologiques déterminent avant tout le relief, la forme des pentes, la nature argilo-calcaire des sols et leur propension à retenir une réserve d'eau plus ou moins conséquente pour la plante dont les racines arriveraient jusqu'au sous-sol. Pourtant, une grande part des caractères des sols viticoles provient des formations superficielles complexes et variées qui recouvrent les couches géologiques et qui en sont héritées: grèzes litées formées et déposées lors des dernières périodes glaciaires, éboulis variés, colluvions entraînés sur les pentes, apports de limons par le vent. etc... A celles ci-s'ajoutent au droit des combes, de larges cônes

---

<sup>13</sup> : on trouvera les coupes géologiques actualisées dans : Garcia J.-P., Petit C. (2005), p. 50 à 70.

<sup>14</sup> : comme Les Cailles à Nuits-Saint-Georges, les caillerets, les chaillots etc. cf Dumas F., (2007).

d'épandages de blocs et de galets qui se sont mis en place lors de la dernière glaciation et qui étendent en exportant, au sens propre, vers la plaine argileuse, les terrains calcaires de la Côte.

### *Le vouloir humain*

Sur ces sols et ce sous-sol se sont imprimées toutes les actions de l'homme comme acteur et révélateur des potentiels viticoles des *climats* de la Côte, à différentes échelles de temps et d'espace.

La première action importante et porteuse de sens géo-historique est la mise en place d'un *parcellaire*. De tous temps, quand les versants ont été défrichés, déboisés, épierrés et portés à la culture, la forme, la surface, la position des parcelles en regard des différents sols disponibles sur les versants a été déterminante pour les caractères des productions qui en sont issues. Sur la Côte viticole, l'érection des clos<sup>15</sup> -de haies ou de murs- l'accumulation, et parfois la construction, de tas de pierres imposants (*murgers* ou *meurgers*, *Figure 3*) sur les bordures des parcelles, la pérennisation des chemins, ont fixé les données du sol et du lieu en ce qui sera dénommé et revendiqué plus tard comme *un climat*. Ces éléments de délimitation ont peu changé depuis, même au gré des partages d'héritages. Ils ont fossilisé une appropriation de l'espace qui a défini les productions de ce que l'on pourra ensuite mélanger ou non aux autres, distinguer ou non, individualiser ou non. L'aboutissement de ce processus est encore clairement lisible dans le paysage et le patrimoine construit de la Côte, où se superposent plusieurs parcellaires datant peut-être, pour les plus anciens, de l'antiquité<sup>16</sup>.

L'occupation des coteaux s'est mise en place au cours des deux derniers millénaires suivant des modalités complexes qui se départissent d'une implantation unique de la vigne sur les versants et d'une histoire linéaire et immuable. C'est ce sur quoi nous renseignent les textes, les archives matérielles archéologiques et la stratigraphie du sous-sol des vignobles actuels. Depuis le célèbre panégyrique dédié à Constantin en 312 AD<sup>17</sup>, qui décrit le paysage du *Pagus Arebrignus* et son vignoble, probablement de la Côte de Nuits ou de Beaune, on fait remonter traditionnellement l'implantation de la vigne sur la Côte viticole à l'époque gallo-romaine. Les indices archéologiques indirects<sup>18</sup> (production d'amphores régionales à partir du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère, sources iconographiques, outils de vigneron) et des preuves directes (*villae* à pressoir à Selongey ou *villae* à « descentes de caves » de la Rente de Mars à Brognon, de Rouvres-en-plaine) attestent de la viticulture antique à partir du milieu du 1<sup>er</sup> s.

---

<sup>15</sup> Foucher M. (2010).

<sup>16</sup> Vannier F., Garcia J.P., Petit C. (2005).

<sup>17</sup> Panégyriques latins VI, 4-8

<sup>18</sup> Gauthier E., Joly M. (2003), p. 191-208.

en Côte-d'Or ; C'est ce que confirme la découverte récente d'une vigne gallo-romaine datant de la fin du I<sup>er</sup> s.-première moitié du II<sup>e</sup> s. dans la plaine à Gevrey-Chambertin<sup>19</sup>. Ainsi, les éléments archéologiques indiquent une viticulture en Côte-d'Or disséminée par rapport à ses positions actuelles et notamment sur les terrains de la plaine de la Saône, parfois loin et en contrebas des versants. Une nouvelle lecture et une nouvelle traduction du texte du panégyrique à Constantin peuvent laisser voir aussi d'ailleurs un vignoble installé dans la plaine<sup>20</sup>. Ces constatations posent la question d'un modèle de vignoble généralisé sur les versants dès l'époque romaine, et par là, de l'origine de la construction des *climats*. On doit reconnaître que l'on sait peu de choses de la place et de l'évolution des vignobles de la Côte d'Or avant et même pendant l'époque médiévale, avant que l'existence d'institutions civiles ou religieuses impliquées dans la production viticole ne produise abondance d'archives écrites pour les historiens. Quand les sources historiques existent, il devient de surcroît difficile d'évaluer de façon exhaustive l'occupation du sol d'un territoire, d'un finage, et encore d'un *climat* tant l'information est partielle pour chaque période considérée et rétive à toute tentative de spatialisation.

Les éléments datés mis au jour dans les fosses stratigraphiques des versants qui constituent les archives des sols viticoles montrent l'absence d'éléments gallo-romains et indiquent une emprise médiévale prépondérante (IX<sup>e</sup> -XIII<sup>e</sup> siècle)<sup>21</sup> coïncidant, conformément aux textes médiévaux, avec le développement des domaines monastiques de Cluny et de Cîteaux notamment, mais aussi des domaines seigneuriaux. La répartition spatiale des toponymes des lieux-dits ou *climats* viticoles actuels est semblable pour chacun des villages de la Côte de Nuits et de Beaune analysés<sup>22</sup>. Elle montre, dans chaque cas, des auréoles concentriques de toponymes par rapport aux villages avec les noms désignant les constructions à proximité du village associés avec les toponymes relatifs au vignoble (par ex. *le clos, la vigne, la plante* ...) et les cultures arboricoles et horticoles ; vers l'extérieur, les noms dérivés du relief, de la nature sol, de la pierre et de la végétation cultivée ou non. On constate que les toponymes relatifs à la vigne sont toujours minoritaires (moins de 10% des *climats*) et que tous les noms de lieux caractérisent la diversité d'un paysage de polyculture avec les occupations du sol de moindre rapport rejetées vers la périphérie du finage. La généralisation de la vigne sur tous ces *climats* constatée actuellement est ainsi nécessairement postérieure à la fixation de ces

---

<sup>19</sup> Garcia J.-P., Chevrier (2010) ; Garcia J.-P. (2010), p. 6-7.

<sup>20</sup> Garcia J.-P. (2010), p. 287-303 ;

<sup>21</sup> Garcia J.-P., Petit C. , Quiquerez A. (2008), p. 5-11.

<sup>22</sup> Arnaud F. , Garcia J.-P., Dumas F. (2008), p. 27-56.

toponymes dans l'espace et dans la langue. Ces toponymes, de par leur organisation spatiale, centrés sur le pôle d'occupation qu'est le village, se sont fixés en même temps ou postérieurement à la création des villages, comme descriptifs des champs exploités du finage par les communautés médiévales, à une date qui ne peut être antérieure au X<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> s., avec le regroupement des populations induit par la création du système féodal<sup>23</sup>. Dans le même sens, la plupart des toponymes ont une graphie et une structure médiévales: emploi de l'article défini *le, les*, ou les formes *aux...., en ....* au sens collectif féodal. En minorité mais significativement apparaissent aussi des toponymes de l'époque carolingienne, comme *Champ-Bertin* par ex., de construction ancienne et germanique postérieure à l'an 800, ou les mentions d'éléments typiques des villas carolingiennes comme les, *corvées, condemine, meix, chezeaux, cheusots*, etc. Ces constatations sont en accord avec les plus anciennes mentions textuelles des villages de la Côte : en 630 pour des vignes à Chenôve, Marsannay, Gevrey et Vosne, et une majorité de mentions pour les villages entre 800 et 900<sup>24</sup>.

Les éléments archéologiques, historiques et les indications toponymiques nous montrent de façon convergente une viticulture antique de plaine, la mise en culture des coteaux, à partir du Haut-Moyen-Age puis surtout à l'époque féodale, qui dessine des finages de polyculture structurés autour des villages, où la vigne est très localisée, en attendant sa généralisation qui ne peut être que postérieure à cette époque. Le vignoble est ainsi présent, ponctuellement, sur les coteaux, aux mains des princes et des communautés ecclésiastiques dès la fin de l'antiquité et le Haut Moyen Âge, comme l'indiquent la loi des Burgondes<sup>25</sup> et Grégoire de tours<sup>26</sup> au début du VI<sup>e</sup> s. ou encore la donation de Charlemagne à Corton en 775. Cette montée de la vigne sur le coteau met en place la dualité vignoble de Côte/vignoble de plaine<sup>27</sup>, qui verra son expansion vers le bas en périodes d'euphorie commerciale aux dépens de la qualité et des surfaces agricoles consacrées aux céréales, pour le plus grand profit des cépages productifs et des vins communs, à un point que la réglementation a toujours tenté de limiter<sup>28</sup>.

---

<sup>23</sup> Gendron S. (2008).

<sup>24</sup> Rozerot A. (1924).

<sup>25</sup> Dubreucq A. (2001), p. 39-55.

<sup>26</sup> décrivant Dijon, *J'ignore pourquoi ce lieu n'a pas le nom de ville : il a dans son territoire des sources abondantes ; du côté de l'occident sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes, qui fournissent aux habitants un si noble Falerne qu'ils dédaignent le vin de Chalon....*

<sup>27</sup> Garcia J.-P. (2010), sous presse.

<sup>28</sup> ordonnances de Philippe le Bon en 1441 contre les vignes en plaine autour de Dijon et arrachages en 1472 et 1486 in : Pepke-Durix H. (2003), p. 59-77. *Un arrêt du parlement de Bourgogne du 10 janvier 1660 interdit « toute plantation de vignes dans les terres à blé » , les autorisant seulement sur les collines*, in : Bazin J. -F. (2002), p. 26. ; Edit royal de 1731 in : Lachiver ( 1988).

L'implication de l'implantation d'une viticulture pérenne sur les coteaux, une fois leurs *climats* reconnus comme porteurs de qualité, est la nécessité de mettre en place les dispositifs pour son *maintien sur les pentes* : ce sont les murs, murets, murgers, terreaux qui font obstacle à l'entraînement des terres par les eaux courantes, mais aussi les remontées de terres recueillies en bas de coteau. L'érosion des sols en pente, mis à nu entre les ceps, a joué en effet à toutes les époques: c'est ce qu'on voit en permanence dans les comptes ducaux aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> s.<sup>29</sup>, chez O. de Serres (1600)<sup>30</sup>, ou l'abbé Tainturier (1763)<sup>31</sup> et sur les cinquante dernières années du XX<sup>e</sup> s.<sup>32</sup>. L'érosion a été compensée aussi par des apports importants de terres dans les parcelles viticoles. On peut les documenter et les quantifier dès le Moyen Âge, grâce aux comptes ducaux. Ce sont des apports très importants en quantité et parfois d'origine lointaine qui conduisent à l'engraissement et l'aggradation des sols<sup>33</sup> à hauteur de 1 à 4 mm/an ; ces valeurs sont du même ordre de grandeur que les vitesses d'érosion actuelles (0,5 à 2 mm/an). Ces pratiques montrent que l'on entretient par des apports de terre le sol et que l'on reconstruit les sols épuisés ou érodés parfois *jusqu'à la roiche*. Ainsi pour le vignoble de la Côte, outre les cépages comme le pinot<sup>34</sup>, sont fixés avec le Moyen Âge, les lieux où vont s'exprimer les vins de qualité - nos futurs, et surtout les facteurs de pérennisation des pratiques viticoles sur les coteaux, reconnus progressivement par les expériences passées,

---

<sup>29</sup> Par exemple à Corton en 1375-1376, 38 journées d'ouvriers pour ôter un murger qui était dans la vigne avec les pierres du murger, on construit un mur de 4 pieds de haut le long de la vigne de Clément le Baubat "*pour la deffendre de l'aigue qui vient de la montagne*"; construction d'un chevet au-dessus du clos (du duc), "*pour deffendre les eaues de descendre au long dudit cloux*" à Chenôve en 1427 ; *prendre la terre (pour terrer) au-dessus du clos qui était érodé jusqu'à la roiche* à Volnay en 1468-1469.

<sup>30</sup> Op. cit. p. 149, *celle (l'eau) de la montagne ou trop droite pente, sera adoucie par murailles traversantes, appelées bacs ou colles, qu'à pierre sèche, pour l'espargne, on y bâtura à plusieurs endroits, près-à-près l'une de l'autre, les tirans comme à niveau, pour retenir la terre, que les pluies et fréquents labeurs n'avallent en bas.*

<sup>31</sup> p. 105-107 : *Les côteaux et pentes de montagnes sont plus exposés à cet inconvenient en ce que (...), les grandes pluies qui viennent après que la vigne est récemment bêchée, les terres et les sels descendent plus aisément. Pour obvier en partie à ces inconvenients, nous sommes ici en usage depuis plusieurs années de partager une vigne en trois ou quatre parties par des murs placés à 50 ou 60 pas les uns des autres à la hauteur de deux ou trois pieds. Ces murs retiennent les terres et les empêchent de descendre jusqu'au bas, le port ensuite est plus aisé et moins dispendieux.(...) Les murs à pierre sèches de trois à quatre pieds de hauteur conviennent mieux, ils empêchent le bétail d'entrer et retiennent les terres qui tombent quelquefois chez le voisin ; celui-ci ne se fait point scrupule de la retirer sur sa vigne;*

<sup>32</sup> Brenot J., Quiquerez A., Petit C., Garcia J.-P., Davy P. (2008), p. 345-355 ; Quiquerez A., Brenot J., Garcia J.-P., Petit C., (2008), p. 89-97 ; Garcia J.-P., J. Brenot, A. Quiquerez, C. Petit (2008).

<sup>33</sup> Par exemple, A Corton, en 1407-1408, *128 journées d'ouvriers pour curer les royes et porter la terre dans le clos, et 158 journées d'ouvrières pour porter la terre dans le clos.* A Beaune, en 1345-1346, *28 journées de charettes, 28 journées d'ouvriers, et 48 journées d'ouvrières (pour porter et terrer avec) un tas de terre amassé derrière la grande halle (de Beaune).* En 1468, une parcelle anciennement baillée à Jehan Dubois, dont le bail fut rompu par *messeigneurs des comptes pour en prendre la terre.* A Chenôve, en 1431, *6 journées de tombereau à un cheval, 30 journées de tombereau à 2 chevaux (pour terrer à partir des) chaumes de Marsannay et le grand chemin situé sous le clos où des tas de terre étaient amassés.* Au <sup>XVIII<sup>e</sup></sup> s., ces pratiques existent toujours, par ex. dans la Romanée-Conti en 1749 (ADCO Q248/3).

<sup>34</sup> Ordonnance du 31 juillet 1395 de Philippe le Hardi : interdiction du Gamay, *plant fort déloyal* ; le vin de pinot ou pineau est distingué des autres vins de Beaune par le duc en 1375 (Dion, 1959) et apparaît en même temps dans un compte de consommateurs à Paris en 1375-1376 : Rambourg P. (2009), p. 51-78.

comme lieux d'excellence. Tout est en place alors pour l'émergence des *climats* et des millésimes au cours de l'époque moderne (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle).

### **L'émergence des millésimes et des *climats*.**

Comme nous l'avons vu plus haut et ailleurs dans cet ouvrage, le terme de *climats* est en usage dans la langue juridique dès la fin du XVI<sup>e</sup> s. avant de se voir fixé dans son acception viticole par les abbés savants du XVIII<sup>e</sup> siècle. En même temps, apparaissent les millésimes. M. Lachiver (1988, p. 369)<sup>35</sup> écrit justement : *Le millésime, c'est la possibilité longtemps affirmée de noter les années et d'établir des hiérarchies dans le temps. A cette joie de l'année se superpose l'appréciation du cru, du lieu où le raisin à mûri.* Cette nouvelle distinction des espaces et du temps se fait jour avec le siècle des lumières. Pourtant, depuis le Moyen Âge et la célèbre *querelle des vins*, on a su faire émerger des vins de qualités différentes sans pour autant y associer les caractères de leur lieu d'origine: *il y a des vins excellents et d'autres qui le sont moins, mais sans que nous ayons d'indications sur la distinction que l'on fait entre les climats*<sup>36</sup>. En 1666, l'enquête du surintendant Bouchu relève justement des vignes de prix différents, et donc de qualités différentes, dans les paroisses de la Côte<sup>37</sup>, sans pour autant les identifier ni les localiser formellement, ce qui viendra plus tard, sur le marché de Dijon par exemple, à la fin du XVII<sup>e</sup> s.<sup>38</sup>. Le XVII<sup>e</sup> s. voit aussi l'augmentation de la consommation des vins communs dans les villes (cabarets) pendant que nombre de domaines ecclésiastiques passent aux parlementaires et à la noblesse de robe. C'est à partir du XVIII<sup>e</sup> s., et surtout avec « la révolution de 1720 » et l'augmentation de la consommation dans les campagnes qui pousse à l'augmentation de la production des vins communs<sup>39</sup>, que l'on observe un effet notable sur les vignobles: expansion vers la plaine avec des plants grossiers et productifs, et vers le haut des coteaux avec la mise en culture d'anciennes carrières, car leur plancher n'est pas propice à d'autres cultures, notamment au blé, ce qui exclut ces nouvelles plantations de l'interdiction de l'édit de 1731<sup>40</sup>. Cette tendance va se poursuivre avec la Révolution et pendant le XIX<sup>e</sup> s. C'est précisément à cette époque qu'apparaissent les *climats* et les caractères qui les distinguent.

---

<sup>35</sup> Lachiver M. (1988).

<sup>36</sup> Richard J. (2001), p. 9-17.

<sup>37</sup> Archives Départementales de la Côte-d'Or. Voir aussi, pour la différenciation des vins de la plaine et des vins des coteaux de Nuits sur les prix à partir de 1687 in : Garcia J.-P. (2009), p. 74-79.

<sup>38</sup> voir T. Labbé et J.-P Garcia, cet ouvrage

<sup>39</sup> Dion R. (1959), p. 512 et suivantes.

<sup>40</sup> voir notes 6, 7 et 8. et Foucher M., Garcia J.-P. (2010), p. 219-238.

M. Lachiver (1988, p. 370) indique bien comment sont mentionnés de plus en plus les lieux-dits (les *climats*), tandis que la notion de *climat*, dans son sens bourguignon, émerge à partir des années 1760-1770<sup>41</sup> : *Alors que le moyen Age désignait sous le nom de Bourgogne les seuls vins de la basse Bourgogne, et du nom de Beaune la plupart des vins de la Côte, le 18<sup>ème</sup> siècle allait voir l'affirmation de noms nouveaux qui s'imposèrent vite sur le marché. Dès le Moyen-Âge, leurs noms sont connus : clos de Vougeot, bien sûr, clos de Bèze à Gevrey, clos de Tart à Morey-saint-Denis, clos des Romanée à Vosne, clos du roi à Chenôve, clos des Perrières à Aloxe, clos Saint-Jean à Chassagne. Au 16<sup>ème</sup> siècle qui place encore en tête les vins de la côte dijonnaise, s'opposent les deux derniers siècles de l'Ancien Régime qui font ressortir une à une les appellations que nous connaissons aujourd'hui.* En effet, seuls les vins de Volnay parmi les vins de Beaune sont distingués en 1666 par l'enquête de Bouchu. En 1680, apparaissent les vins de Nuits ; en 1704, Salins l'aîné cite les vins d'appellations « paroissiales » (Beaune, Pommard, Savigny...) ; Les *climats* de Nuits et de Dijon (*Le marc d'Or, champferdoil, les violettes, les perrières*) dans l'enquête du Régent<sup>42</sup> (1716); enfin les lieux-dits dans l'ouvrage de C. Arnoux, en 1728 : *les Fèves, les Grèves, les enclos du Roy, les Cras, Champans à Volnay, Comaraine à Pommard*<sup>43</sup> ; en 1734, Garreau mentionne les communes de la côte de Dijon, Chambertin, , de Nuits, de Chenôve mais aussi de Baize, et Dom Denise cite les *climats* de Nuits en 1779<sup>44</sup>. On retrouve à l'échelle du marché de Dijon cette distinction d'espaces viticoles de plus en plus différenciés et hiérarchisés entre le XVI<sup>e</sup> s. et la Révolution<sup>45</sup>. Ce fait transparaît notamment dans le rapport de prix entre vins de grands crus réputés et vins communs qui ne cesse de croître au cours du XVIII<sup>e</sup> s. (Figure 4)<sup>46</sup> : d'un rapport de 3 il passe à 10 entre 1726 et 1762 à Volnay comme pour les autres grands crus<sup>47</sup> ; de même entre Clos de Bèze et les vins de Dijon, Chenôve et Talant, le rapport établi à 1,4 en 1700, devient 6 en 1753<sup>48</sup>. Il y a parcellisation de plus en plus grande pour différencier des lieux producteurs de vins fins et établir leur hiérarchie ; c'est ce qui ressort déjà dans le précis de Dom Denise (1779) et qui sera repris à partir du XIX<sup>e</sup> s. dans les classifications et les traités de viticulture.

---

<sup>41</sup> Plus on avance dans le XVIII<sup>e</sup> siècle, plus les mentions deviennent précises, et les crus la plupart aujourd'hui classés « premiers crus » ou « grands crus » apparaissent. Et voir note 8

<sup>42</sup> *Le marc d'Or, champferdoil, les violettes, les perrières, finage de Dijon et autres climats joignant sont de forts bons vins.....in : L'enquête du Régent 1716-1718 (2008), p. 348 et suiv.*

<sup>43</sup> Lachiver M. (1988).

<sup>44</sup> voir note 7

<sup>45</sup> Labbé T. et Garcia J.-P., ce volume.

<sup>46</sup> Garcia J.-P., (2009), p. 74-79 ; et Labbé T., Garcia J.-P., ce volume

<sup>47</sup> M. Lachiver (1988), p. 371-372.

<sup>48</sup> Garnot B. (2001), p. 19-29.

De ce double mouvement d'expansion et de distinction, vont naître au cours du XIX<sup>e</sup> s. les premières classifications des vignobles (Morelot, 1831 puis Lavalley, 1855) et les premières délimitation et fixation systématiques de la hiérarchie des vins dans l'espace géographique<sup>49</sup>; la Révolution accélérant la transmission et le morcellement des propriétés et la réduction des surfaces des *climats*, morcellement qui ira en se réduisant, d'après l'analyse cadastrale<sup>50</sup>, au cours des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> s.

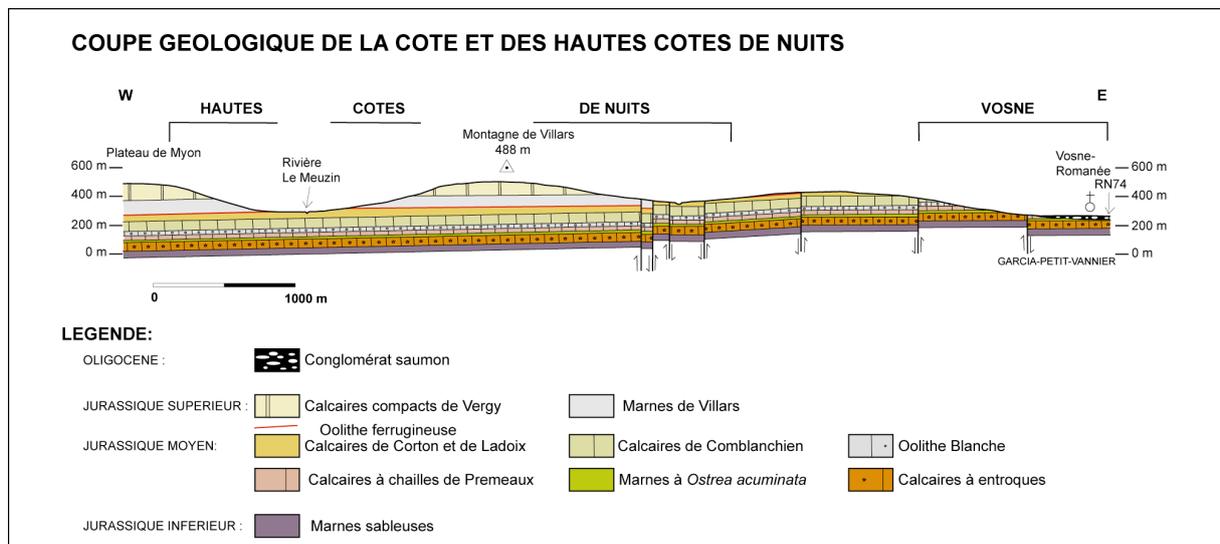
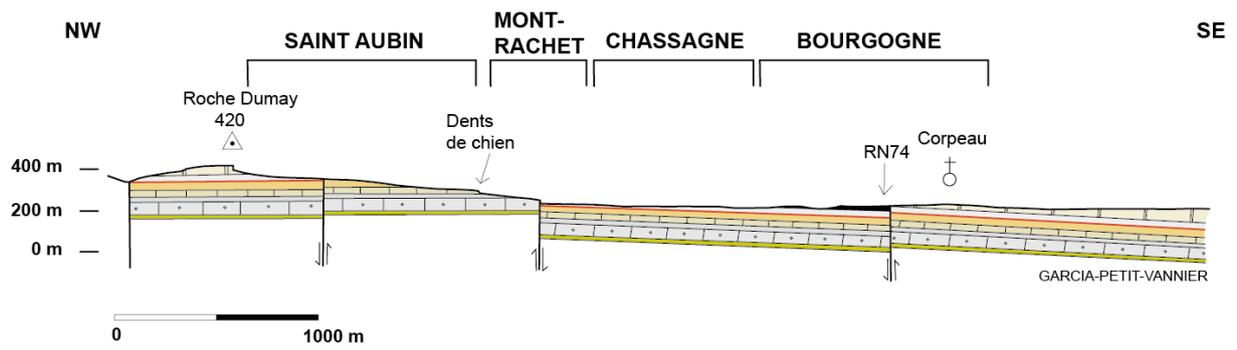


fig. 1

<sup>49</sup> Jacquet O. (2007), p. 86 à 96.

<sup>50</sup> Fromont C. (2008), p. 113-132 ; Fromont C. (2009), p. 56-57.

# COUPE GEOLOGIQUE DE LA COTE DE BEAUNE



## LEGENDE:

QUATERNAIRE :		Alluvions		
JURASSIQUE SUPERIEUR :		Calcaires de Nantoux et de Saint Romain		Marnes Blanches de Chagny
		Oolithe ferrugineuse		
JURASSIQUE MOYEN:		Calcaires de Corton et de Ladoix		Calcaires de Comblanchien
		Marnes à <i>Pholadomya bellona</i>		Calcaires de Chassagne
		Marnes à <i>Ostrea acuminata</i>		

fig. 2



fig. 3 – meurgers (Santenay)

photo © JP Garcia

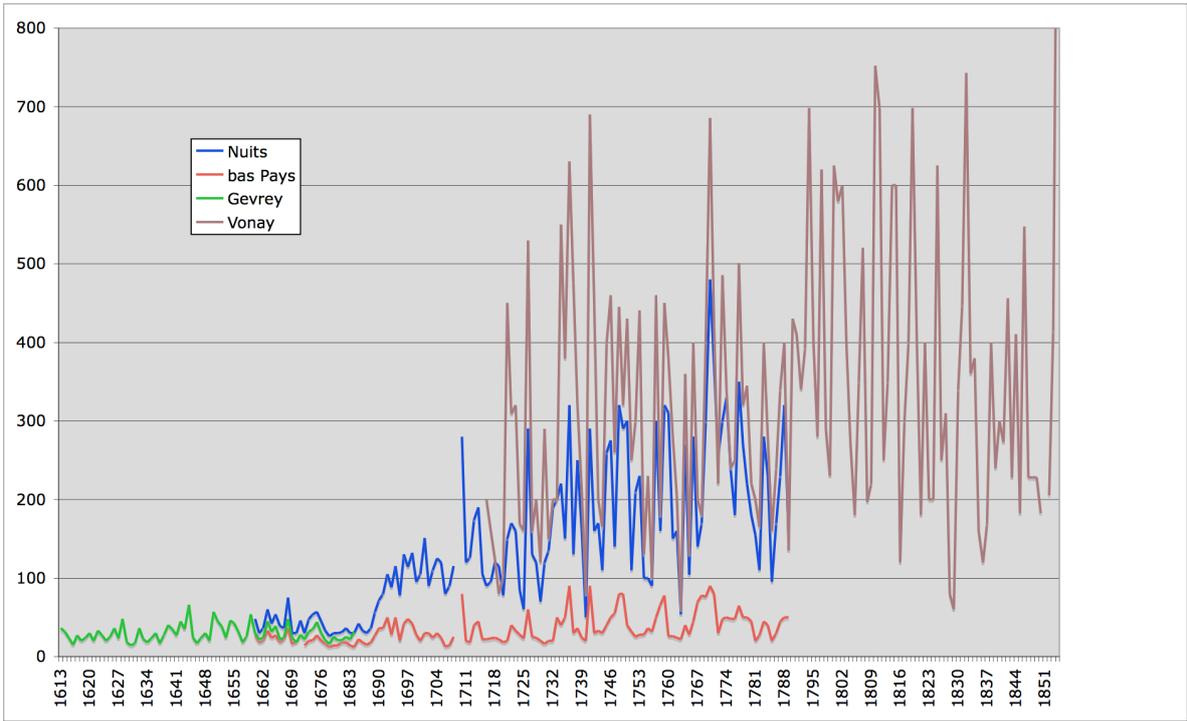


fig. 4 – évolution du prix des vins 1613-1852