



HAL
open science

Terroirs, climats ... ou le vin et le lieu en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon, Thomas Labbé

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon, Thomas Labbé. Terroirs, climats ... ou le vin et le lieu en Bourgogne. Terroirs et climats, pp.42-48, 2017. halshs-01574896

HAL Id: halshs-01574896

<https://shs.hal.science/halshs-01574896v1>

Submitted on 16 Aug 2017

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.

Terroirs, climats ... ou le vin et le lieu en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia, Professeur à l'Université de Bourgogne, laboratoire ARTeHIS.
jpgarcia@u-bourgogne.fr

Thomas Labbé, docteur en histoire de l'Université de Bourgogne, associé au laboratoire ARTeHIS. thomlala@yahoo.fr

Guillaume Grillon, docteur en histoire de l'Université de Bourgogne, associé au laboratoire ARTeHIS. guillaumegrillon@yahoo.fr

Une culture du vin et du lieu en Bourgogne

Dans l'opinion commune, la Bourgogne viticole est désormais toujours associée à la notion de terroir et donnée facilement d'évidence comme la région où est née cette référence de qualité. En effet, en Bourgogne, en Côte-d'Or, ces terroirs viticoles sont là pour témoigner à quel point un espace de culture, un espace *cultural* de vignobles, déterminé par ses caractères physiques et le travail de l'homme est devenu aussi un site et un patrimoine *culturel*; comment un territoire consacré à la culture de la vigne en continu a été transformé sur le temps long par les communautés humaines successives qui y ont laissé leur empreinte. Mille ans d'anthropisation d'un milieu naturel ont abouti à un site cohérent associant, par l'histoire, des vignobles réputés et des éléments bâtis remarquables reliés aux villages et aux villes de Dijon et de Beaune.

Image 1

Ces processus ont fait émerger une unité de terroir (et un nom) finalement propre à la Bourgogne : le « *climat* ». Les climats sont des terroirs délimités, nommés, hiérarchisés qui, sont révélés par des crus et des cuvées distincts les uns des autres, associant parcelle de terrain, cépage, savoir-faire et hiérarchie de caractères. Les climats donnent une matérialité et inscrivent dans le sol ce que l'on peut appeler la « *culture du vin et du lieu* »¹, celle de la constante référence au lieu pour caractériser les vins (les crus) et, réciproquement, celle qui fait ressortir dans le vin les caractères gustatifs des lieux. Dom Denise, moine cistercien, écrivait par exemple en 1779 sur un ton maintes fois repris:

Dans le climat de Nuits, les différents lieux sont : Saint 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. Le sol de ces vignes de grande valeur, comme aussi celui du clos de Vougeot et des climats distincts de Chambolle et Morey est une terre franche et rougeâtre, qui recouvre une couche de graviers, compacte, solide, et unie par la même terre.

Lsd vins de ces climats sont ceux qui ont le plus de parfum, le plus de corps, et qui se conservent le plus longtemps ; ils sont plus moelleux et plus veloutés ; ce qui caractérise les plus grands vins de Bourgogne².

¹ On se référera pour ces définitions aux références in Garcia, J.-P. , dir. (2011) *Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Ed. Universitaires de Dijon. Et à : <http://www.artehis-cnrs.fr/GARCIA-Jean-Pierre>

² Dom Denise. (1779) - *Les vignes et les vins de Bourgogne - Mémoire d'un moine cistercien* (retraduit de l'italien par C. Hervet-Girard, 2005). Clémencey, Terres en vues édit., p. 51

Produits de la volonté opiniâtre de développer un vignoble sur des pentes peu fertiles par des acteurs multiples aux intérêts parfois contradictoires, les *climats* représentent une longue construction humaine. Sans projet prédestiné et avec un certain « entêtement de civilisation »³, la construction des *climats* n'est pourtant pas une ligne droite : elle est faite aussi de crises, de ruptures, de reconstructions comme celles qu'on peut lire dans l'évolution d'un monument et celle d'un patrimoine. Ancrée sur l'existence pérenne de clos de vignes médiévaux très anciens, l'émergence des climats est cependant et sans conteste de l'époque moderne : les climats apparaissent dans la réalité concrète et viticole à la fin du XVII^e siècle pour devenir une norme de qualité en Bourgogne surtout à partir du XVIII^e s. et jusqu'à nos jours. Nous décrivons ici en quelques pages la construction historique des climats puis tirerons les enseignements de ce patrimoine culturel reconnu par l'UNESCO en 2015.

Image 2

Image 3

Les grandes étapes de la construction des climats

Le fameux Panégyrique à Constantin de 312 ap. J.-C. dans sa version que nous avons re-traduite et publiée récemment⁴ . révèle déjà la préoccupation des lieux de la vigne: le vignoble de la Côte-d'Or actuelle est décrit comme enserré sur des positions restreintes « *en une seule situation (locus)* » et l'auteur regrette : « *nous ne pouvons pas allouer n'importe où un terrain à une nouvelle vigne* ». Il expose aussi la décrépitude d'une viticulture initialement étendue en plaine, loin des coteaux, à proximité des *villae* qui exploitent les riches terroirs de la Gaule, ce que confirment les indices archéologiques multiples, comme la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin, ou celle de Savigny-Les-Beaune révélées en 2008 et 2014⁵.

Image 4

Les lieux de la vigne antique n'étaient pas les lieux actuels et il faut attendre la transition entre l'Antiquité et le haut Moyen-Âge pour constater une emprise sur les coteaux : Grégoire de Tours décrit ainsi Dijon au VI^e s : « *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...* »⁶. Les premières donations explicites de vignes sur les coteaux de Gevrey au VII^e siècle, les clos des évêques d'Autun (à Beaune, à Chenôve) et de Langres (près de Dijon), les domaines et les clos des premières abbayes bénédictines (de Bèze, de Saint-Bénigne, de Saint-Vivant etc.), enfin ceux de Cîteaux, et ceux des pouvoirs laïcs participent à un paysage de cultures variées au début du Moyen-Âge, un paysage où, à côté de parcelles de vignes délimitées, et toujours plus nombreuses, on verrait coexister des cultures diverses, des vergers, des pâtures, des bois, des carrières...

Image 5

³ Pierre Veilletet, cité par André-Pierre Syren (2000) dans la préface de Tainturier (1763, réédit. 2000), voir note 21

⁴ GARCIA Jean-Pierre, et collab., Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), I^{er}-II^eème s. ap. J.-C.). Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne, *Gallia*, "La vigne et le vin dans les trois Gaules", n° 68-1, 2011, p. 97-110.

⁵ GARCIA Jean-Pierre, CHEVRIER Sébastien et collab., Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin « Au-dessus de Bergis », Côte-d'Or (I^{er}-II^e s. ap. J.-C.) : modes de plantation et de conduite de vignes antiques en Bourgogne, *Revue Archéologique de l'Est*, n° 59, 2010, p. 503-535.

⁶ Histoire des Francs, III.

Image 6

Cette emprise viticole, mais pas seulement viticole, des coteaux par des acteurs successifs ou contemporains – ordres monastiques, pouvoirs épiscopaux, pouvoirs seigneuriaux et princiers, pouvoirs laïcs et bourgeois, petite propriété des habitants des villes (Dijon et Beaune) et des bourgs qui opèrent à des époques différentes et sous des motivations propres et diverses –, se matérialise dans la construction d'un parcellaire fait de murs, de haies, de clos, de tas de pierres d'épierrement (*meurgers*) sur les limites des parcelles, de terrasses, et de chemins pérennisés par l'usage. Ce parcellaire a fixé et délimité, dans le lieu, les données du sol, des conditions météorologiques, et les différences « de labeur humain incorporé au sol » selon l'expression de Roger Dion⁷, en ce qui sera dénommé et revendiqué plus tard comme un *climat*.

Image 7

Image 8

En effet, l'émergence de *climats* viticoles différenciés se fera et se normalisera avec la modernité à partir du XVI^e s. et jusqu'au XVIII^e s.

En Bourgogne, le terme de *climat* apparaît, comme celui de *canton* ou *contrée*, en premier lieu dans les actes juridiques de la propriété foncière pour les champs, les bois à la fin du XVI^e s. et se répand dans les usages jusqu'au XVIII^e s.⁸. La chronologie résumée est la suivante :

- apparition du terme au début et au cours de la deuxième moitié du XVI^e siècle et en particulier dans son sens viticole : en 1584 à Gevrey pour le clos de Bèze au « *climat de Champt Berthin* », ou en 1596 aux alentours de Dijon⁹. En 1600, Olivier de Serres emploie le terme, proche de son sens étymologique pour « contrée, région » dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, p. 197;
- généralisation¹⁰ à partir de cette époque et au cours du XVII^e siècle dans les actes juridiques ayant trait aux biens fonciers, sans qu'ils soient spécialement viticoles. Les usages se rapportent indistinctement aux vignes, aux terres labourables, aux bois etc. : en 1608, par exemple on trouve « *climat* », ou « *clymat* » dans le texte de fondation de Saint-Nicolas-les-Cîteaux employé très largement dans le sens de *finage*, *contrée* qui comprend des bois, des terres etc... En 1635 un acte de l'abbaye Saint-Vivant de Vergy mentionne un « *climat de terre, tant en essarts, terres, charmes, bois que déserts* »¹¹.
- au cours du XVIII^e siècle, « climat » sera de plus en plus restreint à la désignation des parcelles viticoles exprimant les qualités intrinsèques du lieu dans les vins qui

⁷ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, Clavreuil, 1959,

⁸ Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé, « L'émergence et la représentation des *climats* dans les documents bourguignons du XVI^e siècle au XVIII^e siècle », Jean-Pierre Garcia éd., *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 153-158.

⁹ *ibid.*

¹⁰ Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600, p. 197.

¹¹ Pierre de Saint-Jacob, « Le village : les conditions juridiques de l'habitat », *Annales de Bourgogne*, t. XIII, 1941 ; textes réunis par J.-J. Clère (2008), *Pierre de Saint Jacob – recueil de ses œuvres. - «Des terroirs et des hommes» - Etudes sur le monde rural et les pays bourguignon (XVI^e- XVIII^e siècle)*, Editions Universitaires de Dijon, 2008, p. 169-202.

y sont produits (pente, exposition, « force du terroir »). Par exemple : l'intendant de Bourgogne écrit pour l'Académie des Sciences de Paris¹² : « *Les vins de Nuis des climats plus chauds sont ordinairement ceux qui sont sur les coteaux...* » ; « *Le marc d'Or, Champferdoil, les Violettes, les Perrières, finage de Dijon et autres climats joignant sont de forts bons vins.....* ». Et on retrouvera les mêmes considérations et acceptions du terme dans les guides et opuscules scientifiques de l'époque. Le sens de « climat » n'est pas encore totalement fixé: il peut être utilisé indifféremment en synonyme de « finage » (*climat de Pommard ou de Chassagne*), de *terroir*, ou encore d'un espace géographique assez vaste correspondant à tout un coteau (*Le Chambertin ou Le Montrachet*) ou à toute l'arrière-Côte. Les *climats* actuels, moins étendus, correspondant aux lieux-dits qui subdivisent ces vastes climats sont appelés alors souvent *cantons* ou simplement *lieux-dits*.

Entretemps, au cours du XVII^e s., s'est opéré le transfert de bon nombre de propriétés ecclésiastiques vers les parlementaires, les officiers et bourgeois des villes de Dijon et de Beaune qui investissent dans la propriété foncière viticole : le chapitre de Langres cède le *clos de Bèze* à l'avocat Jomard en 1626, l'abbaye de Saint-Vivant le *clos des cinq journaux (La Romanée)* à C. Cousin, sergent de Dijon en 1584 puis le *Cros des Cloux* à P. de Croonembourg en 1631, l'abbaye de Maizières, une partie du *Montrachet* entre 1577 et 1596 à C. de la Boutière¹³, les moines de Côteaux, leur *Clos de la Perrière* au parlementaire Bouhier en 1622¹⁴ etc.

Image 9

L'émergence des appellations des vins par lieux-dits, par crus, et donc par climats en Côte-d'Or s'opéra donc au cours de cette période-clé de deux siècles entre le milieu du XVI^e et le milieu du XVIII^e siècle, en même temps que la marque de la ville était de plus en plus contestée puis finalement abandonnée¹⁵. La première apparition d'un vin de climat revendiqué et vendu comme tel se rapporte à la vente d'un tonneau de vin du clos de Bèze, alors nommé « *climat de Chambertin* », sur le marché de Dijon en 1676¹⁶. C'est d'ailleurs à cette même époque que les autres normes de qualité des vins se font jour en France avec les vins d'assemblages parcellaires dans la décennie 1660 pour la Champagne¹⁷ et les premiers grands vins fondés sur le savoir-faire domanial à Bordeaux à partir de 1663 (Haut-Brion).

En Côte-d'Or, ce changement majeur des normes de distinction des vins se met en place à l'instigation de ces nouveaux propriétaires investissant dans les anciens clos monastiques, mais aussi de nouveaux intermédiaires dans le commerce des vins à partir des années 1650 : les commissionnaires qui préfigurent les négociants des XVIII^e et XIX^e siècles. Tous ces personnages émanent de la sphère des bourgeois commerçants, des parlementaires, officiers et professions juridiques des villes cumulant le pouvoir économique et le pouvoir de

¹² *L'enquête du régent 1716-1718. Sciences, techniques et politique dans la France pré-industrielle*, C. Demeulenaere-Douyère, D. J. Sturdy éd., Turnhout, Brepols, 2008, p. 348 et suiv.

¹³ *Climats du vignoble de Bourgogne*, Grenoble, Glénat éditions, 2013, p. 68.

¹⁴ FOUCHER MARION, GARCIA Jean-Pierre, Le Clos de Vougeot et sa perrière. La vigne et la pierre comme matières du paysage viticole de la Côte bourguignonne, in Jocelyne PERARD et Maryvonne PERROT (dir.), *Rencontres du Clos-Vougeot 2009 - Paysages et patrimoines viticoles*, Ahuy, Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin, 2010, pp. 219-238.

¹⁵ Thomas LABBE et GARCIA Jean-Pierre, Vers la géographie des *climats* actuels: processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI^e au XVIII^e siècle. In GARCIA Jean-Pierre (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions Universitaires de Dijon (EUD), p. 159-176

¹⁶ *ibidem*

¹⁷ Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France*, chez l'auteur, 1959, p. 632.

réglementation principal dans les assemblées des États, qui participent activement au processus de distinction et de hiérarchisation des crus dans la deuxième moitié du XVII^e siècle.

C'est avec cette transformation de la propriété viticole que le mot *climat* se généralise dans la langue savante et juridique de la viticulture de Bourgogne. En 1666, l'enquête de l'intendant Bouchu relève justement des vignes de prix différents, et donc de qualités différentes, dans les paroisses de la Côte¹⁸. L'abbé Arnoux distingue en 1728¹⁹: *les Fèves, les Grèves, les enclos du Roy, les Cras, Champans à Volnay, Comaraine à Pommard*. Le propre des spécialistes du commerce de ce vin, les courtiers et les commissionnaires, est dorénavant, écrit-il, de savoir discerner « *le choix des cantons d'où sortent les vins [...] lorsqu'ils goûtent les vins qu'ils veulent envoyer dans les païs étrangers* ». En novembre 1766, une enquête demandée par le parlement dans les différentes villes de Bourgogne fait mention de la première officialisation de l'appellation des vins de Bourgogne par leur lieu d'origine qui ouvrira la voie à la désignation par leur *climat* d'origine. A Beaune, on trouve ainsi « *Au moyen de ces précautions, chaque vin sera envoyé sous sa propre dénomination, le vin de Santenay pour le vin de Santenay, celui de Saint Aubin pour vin de Saint Aubin, et on ne les décorera plus des grands de Beaune, Pommard ou Vollenay* »²⁰.

C'est en même temps que les climats deviennent la norme pour désigner la relation des vins à leurs lieux d'origine dans la langue savante, avec l'abbé Tainturier en 1763²¹, dans le précis de viticulture et de vinification de Dom Denise en 1779²², ou dans l'encyclopédie historique et très diffusée de l'abbé Courtépée (1774-1785)²³. Ils deviennent aussi la règle de référence de qualité chez les clients et consommateurs. En 1747, un curé de Normandie demande à son négociant les prix des vins nouveaux de « *volné, beaune et autres bon cantons, nuis, pomard, savigny* », mais il relève aussi des *climats* comme « *Champartin, La Romanée, Moraché* »²⁴. Et on retrouve à l'échelle du marché de Dijon cette distinction d'espaces viticoles de plus en plus différenciés et hiérarchisés entre le XVII^e s. et la Révolution^{25 26}.

Les ouvrages statistiques du XIX^e s. avec Jullien (1819), Denis Morelot en 1831 puis Jules Lavalley en 1855 traduisent une culture savante et scientifique établie qui institue, classe, hiérarchise, et explique les crus et les *climats* de Côte-d'Or dans leur espace géographique²⁷. Ils inscrivent aussi leur diversité et leurs qualités dans la propriété foncière. En effet, l'autre modèle de référence qui prévaut au XIX^e s. est celui de la *marque et des équivalences*, celle du nom de maisons de négoce installées à Beaune, Nuits ou Dijon qui garantissent sous leur

¹⁸ Archives Départementales de la Côte-d'Or, désormais ADCO, C 2882-2891.

¹⁹ ARNOUX Claude, *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin et de l'éprouver*, Londres, chez Samuel Jallason, 1728 (fac-similé, Luzarches, 1978).

²⁰ THOMAS LABBE, La revendication d'un terroir viticole : la côte de Beaune à la fin du XVIII^e siècle, *Histoire et Sociétés Rurales*, 35, 2011, p. 99-126.

²¹ Abbé TAINTURIER, *Remarques sur la culture des vignes de Beaune et lieux circonvoisins*, 1763, réed. Ed. de l'Armançon, 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 silice].*

²² Dom DENISE, *op. cit.*

²³ COURTEPEE Claude, *Description générale et particulière du duché de Bourgogne*, Dijon, 1^{re} édition chez Causse, 1775-1785.

²⁴ DARCY-BERTULETTI Yvette, Les prémices du négoce du vin à Beaune au XVIII^e siècle. Gabriel et François Lavirotte, stratégies et mise en place des circuits commerciaux, *Cahiers d'Histoire de la vigne et du vin*, n°9, 2009.

²⁵ THOMAS LABBE et GARCIA Jean-Pierre, Vers la géographie des *climats* actuels: processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI^e au XVIII^e siècle. In GARCIA Jean-Pierre (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions Universitaires de Dijon (EUD), p. 159-176

²⁶ GARCIA Jean-Pierre, « Le vin et le lieu » : la construction des terroirs et des climats viticoles. *Histoire Antique et Médiévale*, HS n°20 (sept-oct. 2009), p. 74-79.

²⁷ JACQUET Olivier, Le plan de 1860 - élément de normalisation du paysage viticole de la Côte-d'Or, *Cahiers du Centre d'Histoire de la vigne et du vin*, n°7, 2007, p. 86 à 96.

nom un certain niveau de qualité et de savoir-faire²⁸. Les noms de lieux les plus emblématiques (Chambertin, Montrachet, Clos-Vougeot etc.) sont alors des « porte-drapeaux » de ces qualités équivalentes²⁹ sans qu'il soit garanti que celles-ci ressortissent aux lieux eux-mêmes.

Image 10

Les pratiques frauduleuses engendrés par la crise du phylloxéra à la fin du XIXe s. (mélanges avec des vins d'origines diverses, vins falsifiés à partir d'autres produits que le jus de raisin) affectèrent profondément la réputation d'excellence des vins. Le XX^es. verra la reconstruction d'un modèle de référence à partir des *climats* viticoles par la collectivité des vigneron et propriétaires regroupés en syndicats³⁰, par l'affirmation de l'origine contre les fraudes, et donc par la référence à nouveau au lieu contre les équivalences et la qualité substantielle des vins. Ce sera la loi des Appellations d'Origine (1919), dont le texte autorise les tribunaux à trancher la question de savoir si un produit a droit à l'appellation d'origine sous laquelle il est vendu. Les tribunaux tiennent compte uniquement, dans leur appréciation, « de l'origine, de la nature et de la composition du produit vendu » en vertu « d'usages locaux, loyaux et constants ».

Image 11

Dans cette recherche d'arguments pour les multiples procès judiciaires, le moyen Âge sera sans cesse convoqué pour instituer, comme le demande la loi, la profondeur historique des usages et des dénominations. De là, le recours aux archivistes, aux travaux des historiens des XIXe et XVIIIe s. qui remet sur le devant de la scène les écrits des ducs de Bourgogne, des moines bénédictins et qui vient rejoindre le courant folklorique, régionaliste et agrarien des années 1920 et 1930³¹.

Enseignements de cette construction des climats comme patrimoine

Un conservatoire de diversité des lieux et de leurs productions.

Au final, les climats du vignoble de Bourgogne forment à la fois un référentiel de *qualité* pour les autres vignobles du monde et un conservatoire de *diversité* des lieux et de leurs produits, transmis et perpétués, qui peuvent contribuer à construire un modèle dynamique pour d'autres économies de terroirs actuellement en émergence. On reconnaît dans les climats de Bourgogne, une sorte d'archétype abouti de la localisation territoriale fine d'une production agricole, en l'occurrence des vins, dans l'objectif d'en révéler les qualités dans toutes leurs nuances. Il y a dans cette reconnaissance la question inévitable générée par l'inquiétude de l'uniformisation du monde que pose la dernière mondialisation de l'économie. En effet, plus de 1247 climats produisent au moins autant de vins différents, avec chaque année un millésime nouveau, dont les caractères sont reliés et référencés à ceux de leurs lieux d'origine, incluant leurs propriétés naturelles et les pratiques de culture et de vinification. Cette grande diversité dans la définition fine de terroirs de production aurait été tout autre, voire nulle, si, comme on peut l'observer dans d'autres régions viticoles du monde, des processus d'optimisation et d'économies d'échelles avaient contribué à l'agrandissement des surfaces

²⁸ LUCAND Christophe, *Les négociants en vins de Bourgogne, du XIXe s. à nos jours*, Bordeaux, Féret édit., 2011.

²⁹ LUCAND Christophe, Les « climats » de Bourgogne, une inscription foncière de valeurs marchandes, In GARCIA Jean-Pierre (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions Universitaires de Dijon (EUD), 2011, p. 177-185.

³⁰ JACQUET Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Éditions Universitaires de Dijon, Dijon, 2008.

³¹ Gilles LAFERTE, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. Socio-histoire, 2006.

cultivées et au mélange complet des vendanges sans la pratique des cuvées séparées. Cette diversité conservée des lieux par des processus variés au cours de l'histoire est d'autant plus identifiante que l'expression des climats se fait sur le cépage unique, pinot noir pour les vins rouges, promu depuis le Moyen Âge, Chardonnay pour les vins blancs, même si cette normalisation de l'encépagement s'est faite progressivement et surtout à la fin du XIXe s après la crise du phylloxera³².

Cette réaffirmation du lien du vin au lieu ne doit pas occulter la fragilité et la disparition de certains climats réputés, comme ceux du Dijonnais, dont *les Marcs d'Or* sont un exemple significatif. Encore comparés par certains au reste de la Côte de Nuits au XVIII^e s., on assiste en effet à la décrépitude des vignobles du Dijonnais au cours de la première moitié du XIX^e s.³³. Nous sommes frappés de voir que dans le Dijonnais des *climats* aient disparu, que d'autres vignobles n'ont jamais pu accéder à cette construction des espaces viticoles car ils étaient en déclin quand d'autres sur la Côte de Nuits étaient déjà en émergence. Enfin de nouveaux lieux très récents et de nouveaux vins sur les coteaux du plateau de Dijon se sont créés depuis les années 1980 et participent sans doute à une nouvelle construction de la relation du vin et du lieu, loin de la ceinture urbaine qui a été pour partie responsable du déclin des climats historiques.

Toutes ces dynamiques de construction des climats ont démontré ainsi une remarquable faculté de résilience et de durabilité face aux crises biologiques (crise démographique de la peste noire du XIV^e s.), crise du phylloxéra à la fin du XIXe s.) et humaines: cession des biens monastiques au XVI^e-XVII^e s., vente des biens ci-devant ecclésiastiques et nobles à la Révolution française, crise de réputation des vins face aux fraudes de la fin du XIXe s. Tous ces moments critiques ont engendré des innovations qui ont bénéficié à la construction des climats : promotion des cépages fins et des lieux d'élection de la vigne, promotion du vigneron à la fin du XIV^e s. et XV^e s., promotion de nouveaux investisseurs des villes au XVII^e s., transfert de la propriété vers la bourgeoisie foncière qui est restée viticole, promotion des AOC en faveur de la qualité par les collectifs des vignerons au XX^e s.

Un patrimoine partagé en Bourgogne ?

La recherche sur les climats est toujours d'actualité. Pour les autres régions viticoles de la Bourgogne, on connaît en effet des indices d'usage du terme *climat* dans une trame chronologique analogue. À Chablis, Jean-Paul Droin³⁴ a par exemple montré l'emploi du terme dans les actes fonciers dès 1540 pour des *climats* de bois, et dès 1560 pour des *climats* viticoles avérés. En Saône-et-Loire, il en serait vraisemblablement de même comme l'attestent en côte chalonnoise des mentions plus tardives du XVIII^e siècle :

- à Givry les « *climats fins sont le clos Jus, le Clos Saint-Pierre, le Clos-Saint-Paul, le Clos Salomon, le Cellier aux moines (de La Ferté), les Bois-Chevaux, Champ-Pourot pour le vin blanc* ».
- à Bouzeron, « *les meilleurs climats sont la Fortune, la Provence, la Digoine* ».
- à Rully, « *Les vins blancs des climats de Gresigni et de Varot ont de la réputation* ».

³² Jacquet, O., 2011, *op. cit.*

³³ on verra à ce titre : Garcia, J.-P. & Rigaux, J. *Vignes et vins du Dijonnais, oubli et renaissance*, Dijon, Terre en Vues Éditions, 2012.

³⁴ Jean-Paul Droin, *Par mots et par vaux. Essai étymologique et toponymique des climats chabliens*, Chablis, BIVB, 2014.

- Ou encore à Saint-Bérain-sur-Dheune : petit *climat* de vignes³⁵.

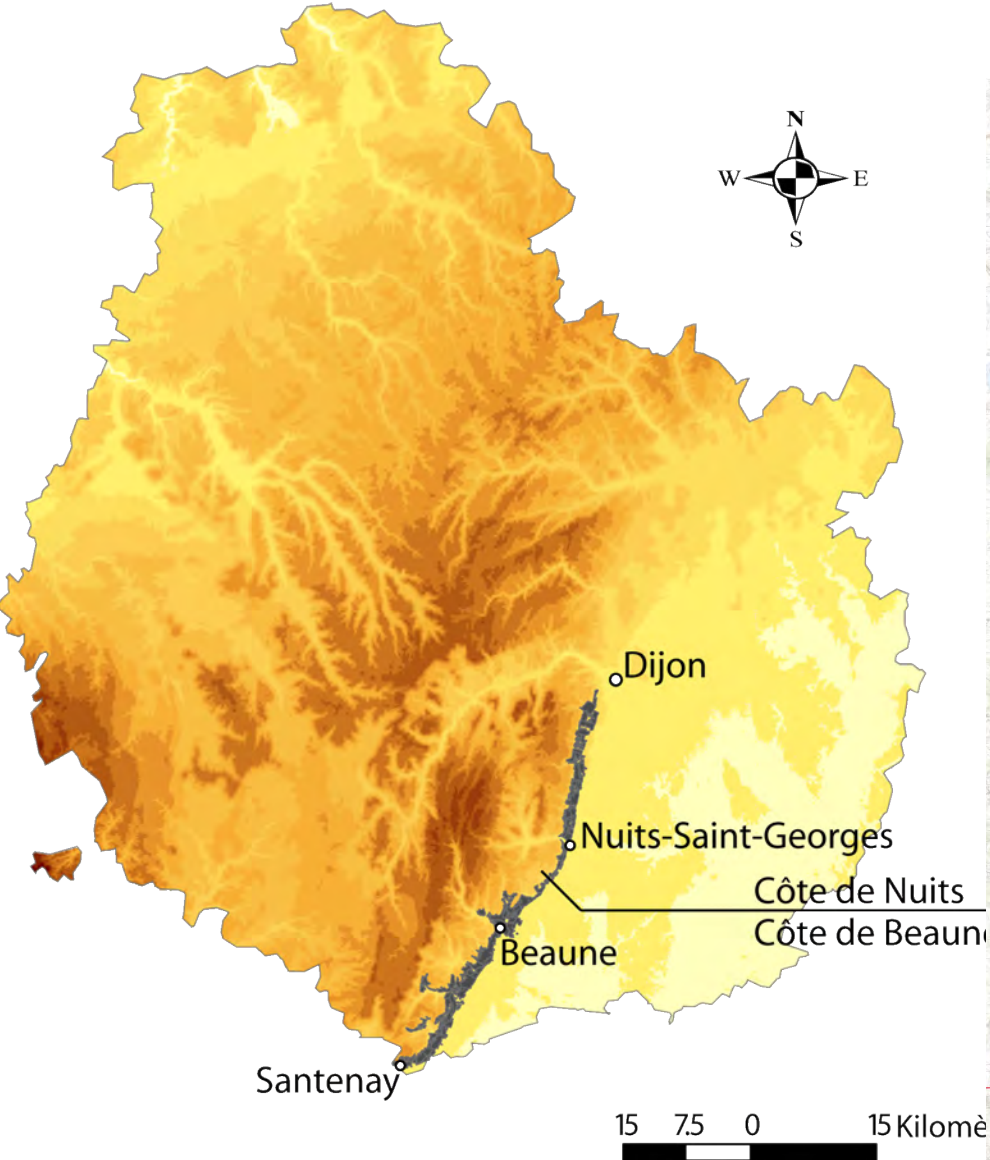
Il reste à voir si ces *climats*, et d'autres, sont opérants en termes de distinction et de qualité ainsi que leur pérennité par l'usage dans les départements actuels de l'Yonne et de la Saône-et-Loire dont les circonscriptions administratives diffèrent et se placent sous d'autres influences économiques et politiques: attraction des marchés des villes de Lyon pour Mâcon, ou de Paris pour les vins de l'Yonne et même encore pour ceux de Mâcon.

Il s'agit principalement d'analyser dans la longue durée comment la sélection des lieux s'imposa comme un critère discriminant de qualité et, au final, de situer les vignobles de l'Yonne et de la Saône-et-Loire dans la chronologie et le développement de cette « naissance des grands vins ³⁶ » au XVII^e siècle, qui est en fait le virage essentiel pris dans le discours viticole depuis la fin du Moyen Âge, et la base de la conception moderne des vignobles, des terroirs et des vins.

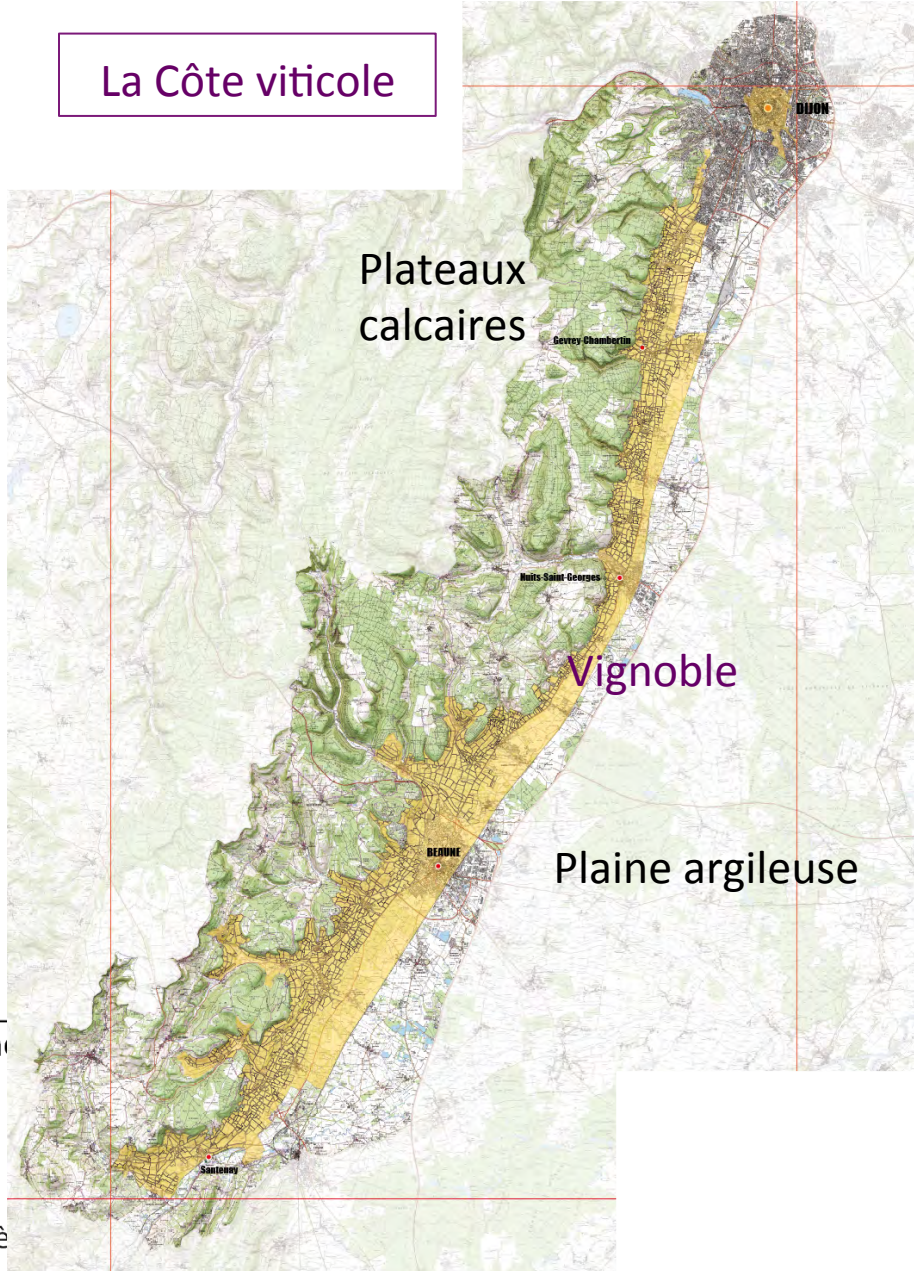
³⁵ COURTEPEE Claude, *Description générale et particulière du duché de Bourgogne, précédée de l'abrégé historique de cette province*, Dijon, 1^{re} édition chez Causse, 7 vol. Dijon, Frantin, 1774-1785.

³⁶ Henri Enjalbert, « La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647-1767 », *Géographie historique des vignobles, Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*, A. Huetz, R. Pijassou et Ph. Roudié édés., Bordeaux, 1978, p. 59-87.

La Côte-d'Or



La Côte viticole



Les climats

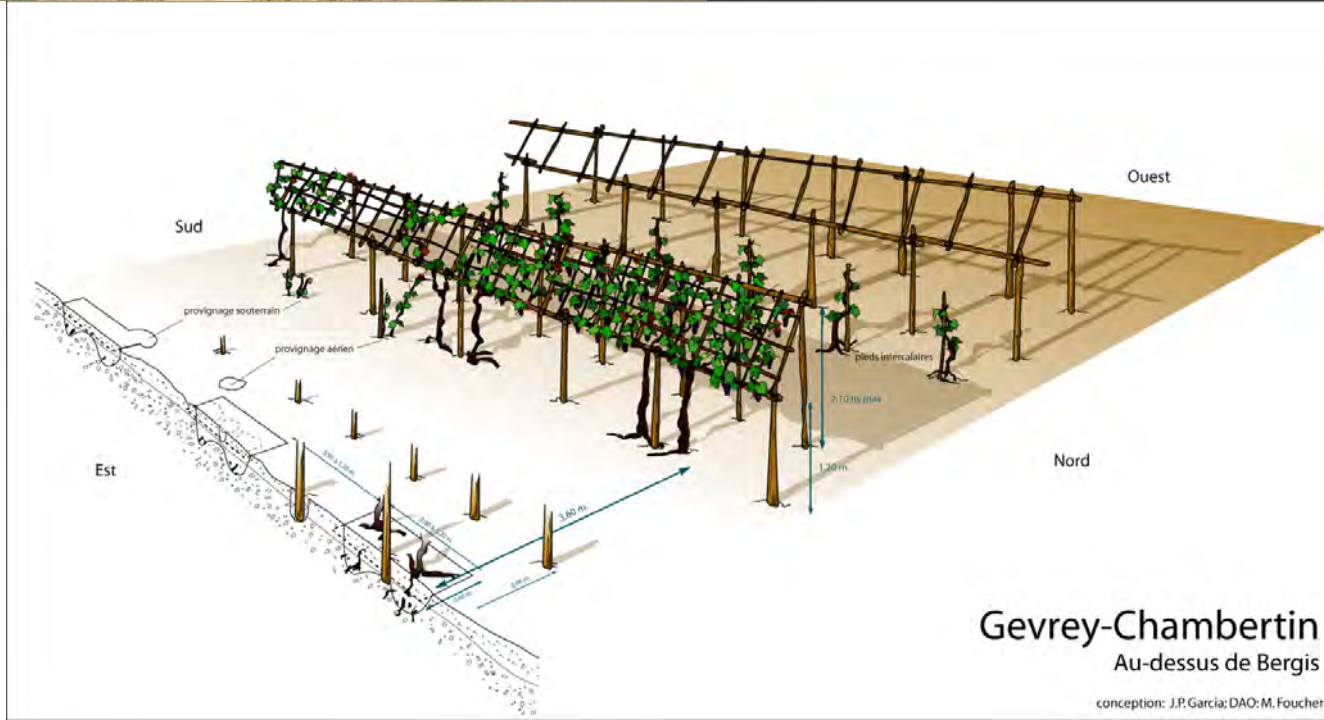
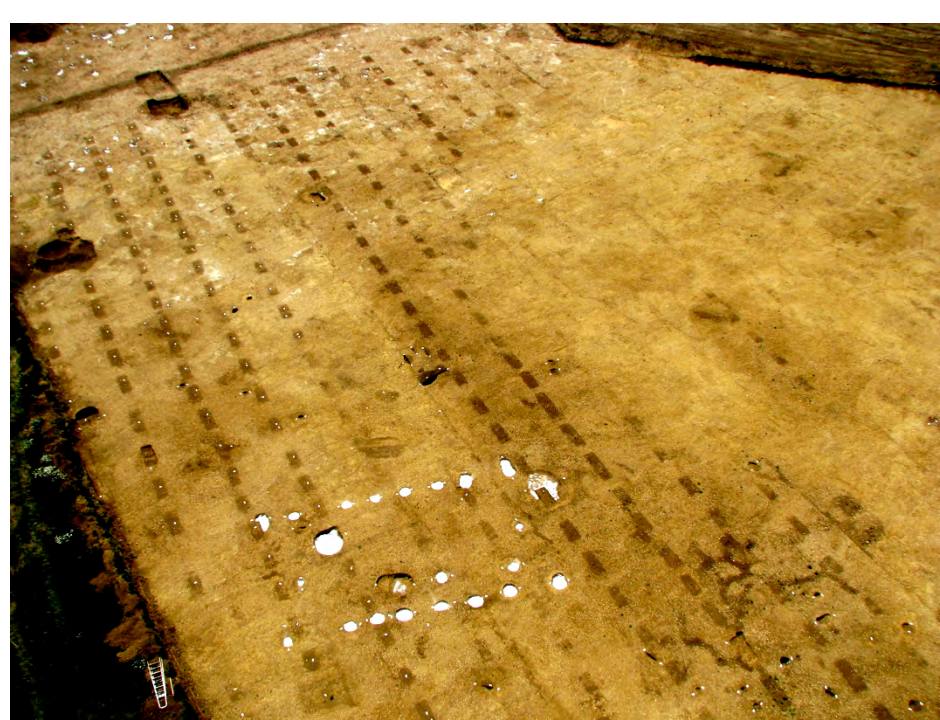
Colline de Corton





Santenay

Photo: JP Garcia



Gevrey-Chambertin

Au-dessus de Bergis

conception: J.P. Garcia; DAO: M. Foucher

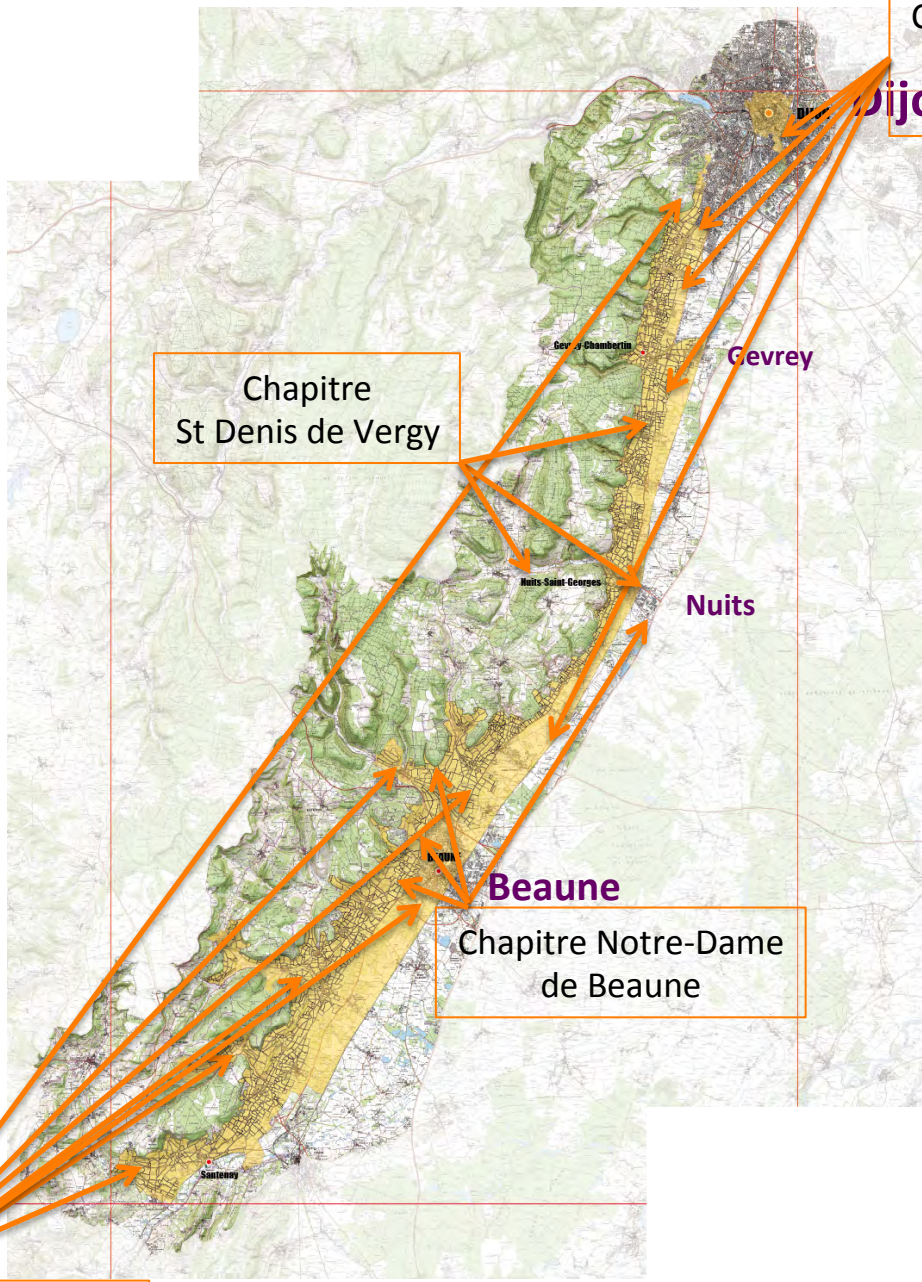
Chapitre cathédral de Langres
Et évêque de Langres
Dijon Chapitre de St Etienne

Chapitre
St Denis de Vergy

Chapitre Notre-Dame
de Beaune

Les clos et les celliers
des évêques
et des chapitres de chanoines
(à partir du VIe s.)

Chapitre cathédral d'Autun
Et évêque d'Autun



Abbayes de Clairvaux, du Morimont, d'Auberive etc.

Dijon

Les clos et les celliers
des abbayes cisterciennes
(à partir du XIIe s.)

Abbaye de La Bussière

Gevrey

Abbaye de Tart

Abbaye du Lieu-Dieu

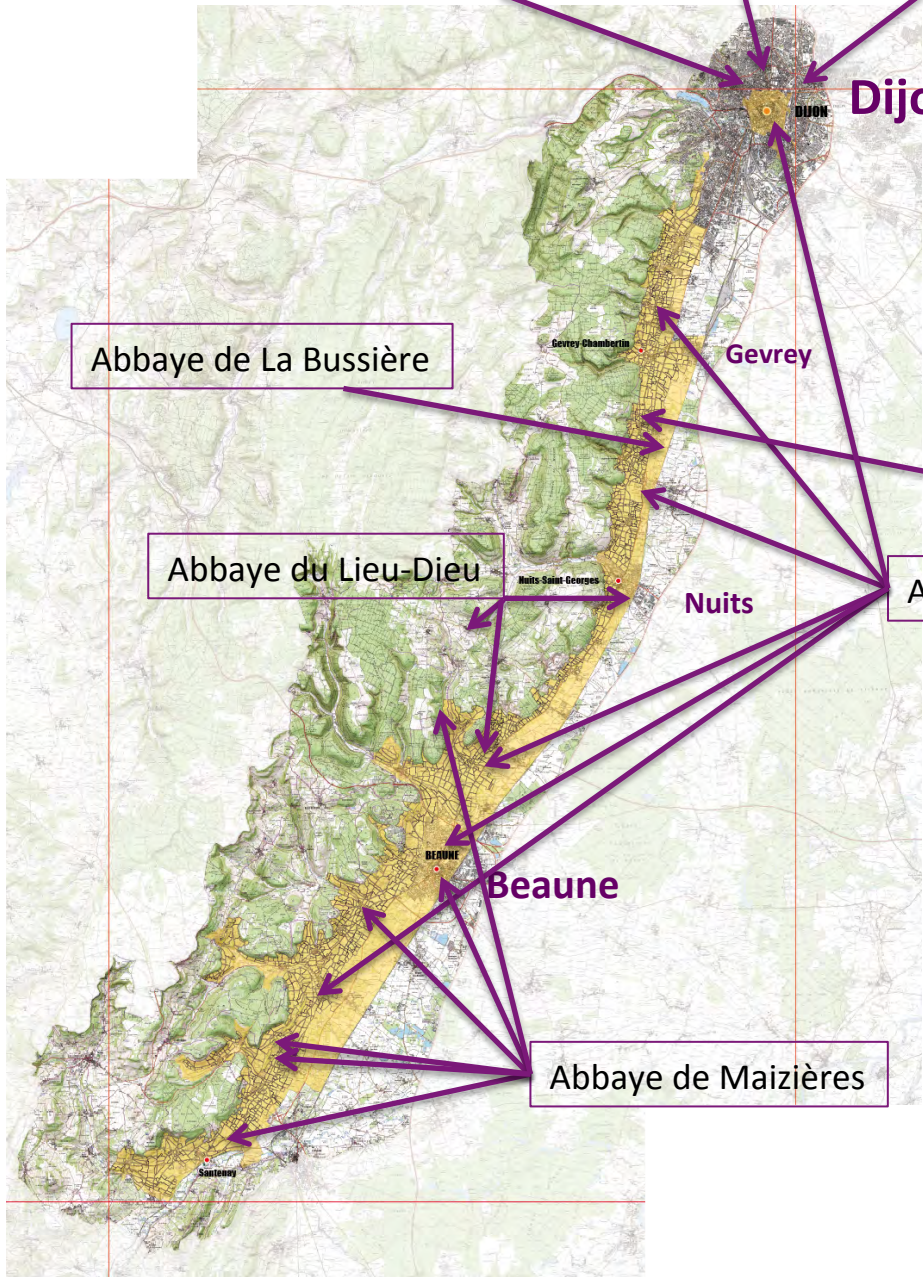
Nuits Saint-Georges

Nuits

Abbaye de Cîteaux

Beaune

Abbaye de Maizières





Clos
Chassagne-Montrachet

Photo: JP Garcia



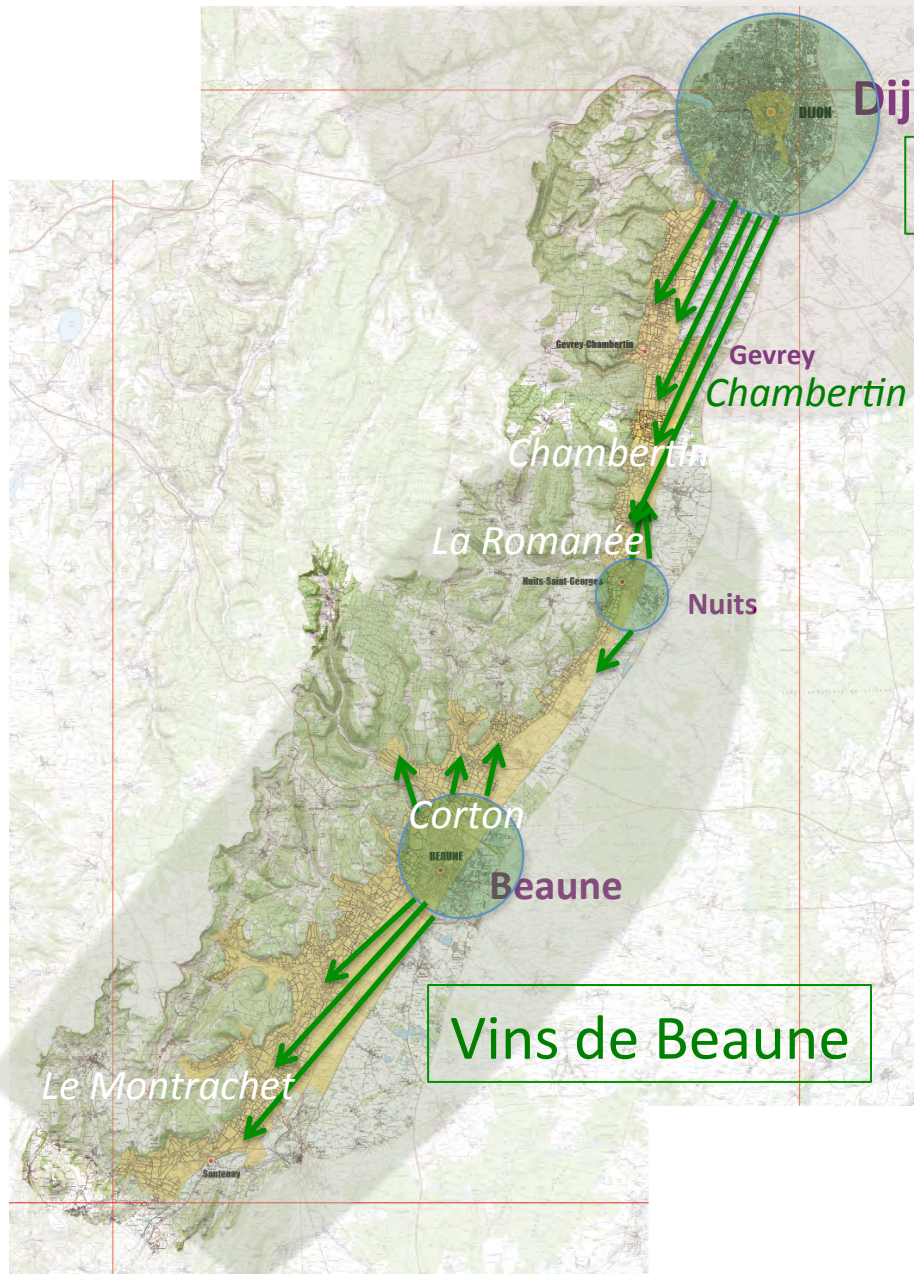
Clos
Brochon

Photo: JP Garcia



Meurger
Chassagne-Montrachet

Photo: JP Garcia



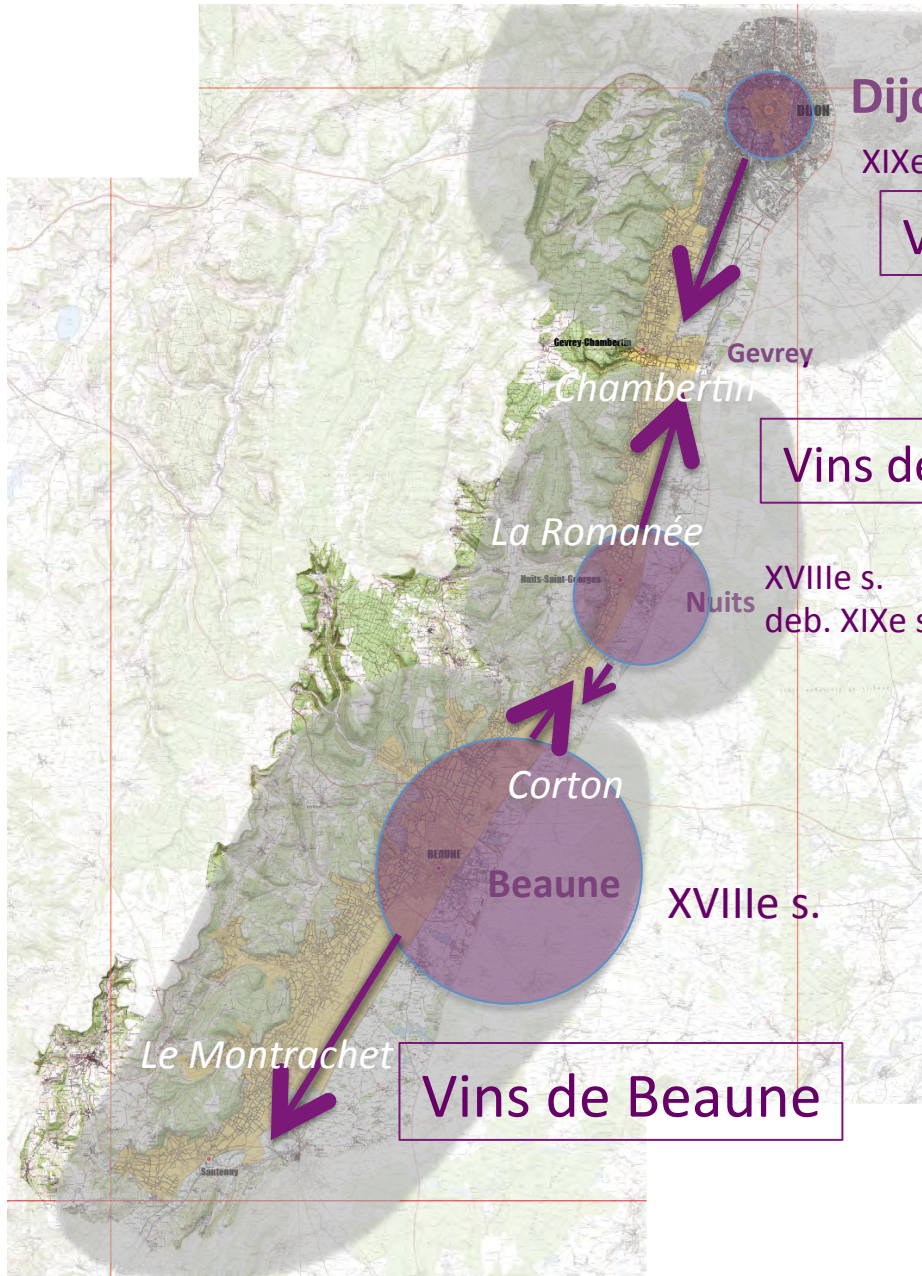
Dijon

Vins du Dijonnais

Les vignes
des bourgeois
et des parlementaires
des villes.

L'émergence des climats
(XVIIe s.-XVIIIe s.)

Vins de Beaune



Dijon

XIXe s.

Vins du Dijonnais

Vins de Nuits

XVIIIe s.
deb. XIXe s.

**Le négoce ,
Et les climats
« porte-drapeaux »
(XVIIIe-XIXe s.)**

Vins de Beaune

CARTE
DES
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

"La Côte-d'Or"

Classés suivant les Indications du D. Lavalle et du Comité d'Agriculture de l'Arrond. de Beaune

Dessinée d'après la Carte de l'Etat Major par MM. A. CASPER et E. MARC.

H. ARMAND, EDITEUR A DIJON

