



Climats du vignoble de Bourgogne

candidats au PATRIMOINE MONDIAL de l'UNESCO

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

LIVRETS PEDAGOGIQUES DU PREMIER ET SECOND DEGRE

Primaire :

- Jeu Mildiou-Filous - cycles 2 et 3
- La toponymie des climats - cycles 2 et 3
- Les mots des climats - cycle 3
- Memory du patrimoine - cycles 1 et 2
- Quiz - cycles 2 et 3

Secondaire :

- Frise chronologique des climats du vignoble de Bourgogne – histoire
- Le premier texte décrivant le vignoble bourguignon : discours adressé à l'empereur Constantin à Autun, en 312 – histoire
- Carte de la Bourgogne viticole aujourd'hui – géographie
- Evolution du vignoble français - géographie
- Dossier sur l'ordre cistercien au Moyen Age – français
- Ecriture d'un conte – français
- Un poème inspiré par les noms de climats – français
- Les ordonnances des Ducs de Bourgogne – français
- Mots mêlés – français
- Œuvres en rapport avec les climats du vignoble de Bourgogne - arts
- Quiz thématique



■ Activité 1

JEU « L'AFFAIRE DES MILDIOU-FILOUS »

Il s'agit d'un jeu de rôles avec les personnages du monde viticole. Il se déroule autour d'une table.

DÉROULEMENT DU JEU :

1^{RE} ÉTAPE : Raconter l'histoire qui sert de support au jeu.

Côtevignest est un joli petit village de la Côte d'Or, à flanc de coteau, où l'on savoure chaque matin les premiers rayons du soleil. Ses habitants sont d'affables vignerons, fiers de leur travail qu'ils mènent tranquillement.

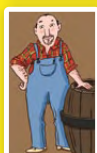
Autour d'eux gravitent divers personnages : le négociant, le vendangeur saisonnier, le responsable INAO*, le chimiste spécialiste des soins à apporter au vignoble, le consommateur et... Cupidon.

Mais les vignes sont peu à peu contaminées par le mildiou. Il semble que ce soit l'œuvre de villageois malhonnêtes qui, pendant la nuit, répandent des spores de ce champignon sur les terres de leurs voisins. Les habitants de Côtevignest sont peu à peu poussés à désertir le village. Si personne ne réagit, le village et les vignes seront abandonnés aux mains de ceux que la presse locale appelle désormais les « Mildiou-Filous ».

2^E ÉTAPE : Présenter les cartes.



• **Les Mildiou-Filous :** ce sont les villageois qui répandent le mildiou sur les terres des autres villageois. Chaque nuit, ils chassent ceux-ci du village. Le jour, ils se font passer pour des vignerons comme les autres afin de ne pas être démasqués.



• **Les Vignerons :** ce sont les plus nombreux habitants du village. Les joueurs ayant une carte Vigneron doivent faire preuve de perspicacité afin de démasquer les Mildiou-Filous.



• **Le Négociant :** chaque nuit, il connaît l'identité d'un joueur de son choix. Il doit aider les joueurs sans être démasqué par les Mildiou-Filous.



• **Le Chimiste :** s'il se fait débouter par les Mildiou-Filous ou lyncher par les villageois, il a le droit de répliquer en empoisonnant n'importe lequel des joueurs.



• **Le Responsable INAO :** cette carte est confiée à un joueur en plus de sa carte personnage. Le Responsable INAO est élu par vote, à la majorité relative. On ne peut refuser l'honneur d'être Responsable INAO. Les votes de ce joueur comptent pour deux voix. S'il se fait éliminer, il désigne son successeur.



• **Le Consommateur :** deux cartes sont ajoutées au jeu. Le consommateur a le droit, pendant la première nuit, d'échanger sa carte contre l'une de ces deux cartes (face cachée). Il jouera désormais ce personnage.



• **Le Vendangeur saisonnier :** il a le droit la nuit, au moment où les spores du mildiou se répandent (où les Mildiou-Filous éliminent un joueur), de les espionner en entrouvrant les yeux. S'il se fait surprendre par un Mildiou-Filou, il quitte immédiatement le village en silence (il est éliminé), à la place de la victime désignée.



• **Cupidon :** la première nuit, il désigne deux joueurs qui seront follement amoureux l'un de l'autre. Si l'un d'eux quitte le village, l'autre le suit immédiatement. Un joueur Mildiou et un joueur Vigneron peuvent être Amoureux. Ils jouent alors contre tous les autres. Cupidon peut se désigner lui-même comme l'un des Amoureux.



OBJECTIFS

- Développer le sens de la stratégie et la perspicacité
- Développer l'attention et la maîtrise de soi
- Développer la connaissance du monde viticole

CYCLES 2 & 3

3^E ÉTAPE :

Donner connaissance des tours de jeu.

- 1 Désigner ou tirer au sort un maître du jeu.
- 2 Le maître du jeu distribue à chaque joueur une carte personnage, face cachée.
- 3 Il place au milieu du jeu 2 cartes face cachée.
- 4 C'est la nuit. Le maître du jeu demande à tous de fermer les yeux. Le village s'endort.
- 5 **Au premier tour seulement.** Le maître du jeu appelle le Consommateur. Celui-ci se réveille et regarde discrètement les deux cartes cachées puis, éventuellement, change de personnage. Il se rendort.
- 6 Au premier tour seulement. Le maître du jeu appelle Cupidon. Celui-ci se réveille et désigne les deux joueurs (dont éventuellement lui-même) qui seront amoureux. Le maître du jeu fait le tour de la table et touche discrètement le dos des deux Amoureux. Cupidon se rendort.
- 7 Au premier tour seulement. Le maître du jeu appelle les deux Amoureux. Ils se réveillent, se reconnaissent et se rendorment.
- 8 Au premier tour seulement. Tous les joueurs élisent le Responsable INAO et se rendorment.
- 9 **Tous les tours.** Le maître du jeu appelle le Négociant. Celui-ci se réveille et désigne un joueur à sonder. Le maître du jeu montre au Négociant la carte du joueur en question (ou lui mime son identité cachée). Le Négociant se rendort.
- 10 Tous les tours. Le maître du jeu appelle les Mildiou-Filous. Eux, et eux seulement, lèvent la tête, ouvrent les yeux, se concertent silencieusement et désignent une victime. Pour éviter d'être découverts par le Vendangeur saisonnier, ils peuvent éventuellement ne pas ouvrir les yeux et ne pas désigner de victime. Si l'un des Mildiou-Filous est désigné par un autre, il meurt. Si aucun n'ouvre les yeux, ils se contaminent par mégarde et meurent tous. Le village est sauvé.
- 11 Durant ce tour, le Vendangeur saisonnier peut espionner les Mildiou-Filous mais n'y est pas obligé. S'il se fait prendre, il est immédiatement éliminé à la place de la victime désignée. Les Mildiou-Filous se rendorment.
- 12 C'est le jour, le village se réveille : tout le monde lève la tête et ouvre les yeux. Le maître du jeu désigne le joueur qui a été la victime des Mildiou-Filous durant la nuit. Celui-ci révèle sa carte et est éliminé. Il ne pourra plus communiquer avec les autres joueurs sous aucune forme. Si ce joueur est le Chimiste, il a le droit de répliquer en empoisonnant un joueur de son choix, qui est éliminé. Si c'est l'un des deux Amoureux, les deux Amoureux sont éliminés.
- 13 Les joueurs discutent afin de désigner celui d'entre eux qui sera éliminé après un vote. Les Vignerons tentent de démasquer les Mildiou-Filous. Le Négociant et le Vendangeur saisonnier doivent les aider mais sans laisser découvrir leur identité. En cas d'égalité des voix, le Responsable INAO désigne celui des joueurs qui sera éliminé. Le joueur éliminé quitte le jeu et ne pourra plus communiquer avec les autres sous aucune forme.









■ Activité 1

S'INITIER À LA TOPONYMIE DES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE



OBJECTIFS

- Découvrir l'origine des noms de lieux
- Identifier des éléments de l'histoire locale
- Identifier des éléments de l'histoire de la langue
- Situer les lieux sur une carte

Cette activité est l'occasion d'expliquer que les noms propres ne sont pas dépourvus de signification car ils sont porteurs d'une histoire. L'initiation à la toponymie permet d'aborder l'histoire de la langue française à partir de ses différents fonds (ici celtique, latin classique, latin médiéval...).

1^{RE} ÉTAPE : Résoudre un méli-mélo de mots.

Munis chacun d'un exemplaire du méli-mélo, les enfants sont invités à y retrouver les mots indiqués. **Exemplaire destiné aux enfants :**

G	E	N	E	V	R	I	E	R	E	S
R	B	R	U	L	E	E	S	L	T	Y
A	A	V	E	L	L	E	E	O	E	A
V	U	O	L	C	S	S	N	R	C	R
I	P	C	L	S	E	E	R	I	R	B
E	I	M	O	M	P	A	A	T	I	M
R	N	L	U	E	L	S	D	E	O	A
E	C	A	I	L	L	E	S	B	T	L
S	H	O	U	R	G	O	G	N	S	E
C	O	M	B	E	S	E	V	E	R	G

Les mots à chercher :

BRULEES
CAILLES
CHAUMES
CLOS
COMBES
CRIOTS
EBAUPIN
EPENOTS
GENEVRIERES
GRAVIERES
GREVES
LAMBRAYS
LARREY
VELLE
CLOU

solution :

G	E	N	E	V	R	I	E	R	E	S
R	B	R	U	L	E	E	S	L	T	Y
A	A	V	E	L	L	E	E	O	E	A
V	U	O	L	C	S	S	N	R	C	R
I	P	C	L	S	E	E	R	I	R	B
E	I	M	O	M	P	A	A	T	I	M
R	N	L	U	E	L	S	D	E	O	A
E	C	A	I	L	L	E	S	B	T	L
S	H	O	U	R	G	O	G	N	S	E
C	O	M	B	E	S	E	V	E	R	G

2^E ÉTAPE : Situer les lieux sur une carte

Le support est la carte de la page x. Photocopiée, elle donne lieu à un exercice individuel mais on pourra aussi organiser une recherche collective à partir de l'affiche.

Les enfants sont invités à retrouver sur la carte les mots du méli-mélo.

Un exercice voisin peut être proposé à partir des climats proches des lieux où habitent les enfants.

On peut aussi proposer des toponymes présentés sous forme d'étiquettes et demander aux enfants de les classer en les regroupant en fonction de leur origine linguistique.

G	E	N	E	V	R	I	E	R	E	S
R	B	R	U	L	E	E	S	L	T	Y
A	A	V	E	L	L	E	E	O	E	A
V	U	O	L	C	S	S	N	R	C	R
I	P	C	L	S	E	E	R	I	R	B
E	I	M	O	M	P	A	A	T	I	M
R	N	L	U	E	L	S	D	E	O	A
E	C	A	I	L	L	E	S	B	T	L
S	H	O	U	R	G	O	G	N	S	E
C	O	M	B	E	S	E	V	E	R	G

Les mots à chercher :

BRULEES
CAILLES
CHAUMES
CLOS
COMBES
CRIOTS
EBAUPIN
EPENOTS
GENEVRIERES
GRAVIERES
GREVES
LAMBRAYS
LARREY
VELLE
CLOU

G	E	N	E	V	R	I	E	R	E	S
R	B	R	U	L	E	E	S	L	T	Y
A	A	V	E	L	L	E	E	O	E	A
V	U	O	L	C	S	S	N	R	C	R
I	P	C	L	S	E	E	R	I	R	B
E	I	M	O	M	P	A	A	T	I	M
R	N	L	U	E	L	S	D	E	O	A
E	C	A	I	L	L	E	S	B	T	L
S	H	O	U	R	G	O	G	N	S	E
C	O	M	B	E	S	E	V	E	R	G

Les mots à chercher :

BRULEES
CAILLES
CHAUMES
CLOS
COMBES
CRIOTS
EBAUPIN
EPENOTS
GENEVRIERES
GRAVIERES
GREVES
LAMBRAYS
LARREY
VELLE
CLOU



■ Activité 3

JOUER AVEC LES MOTS DES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

CYCLE
3



OBJECTIFS

- Se familiariser avec le vocabulaire du vignoble
- Développer le sens de l'observation et de la déduction

Selon l'âge des enfants, on jouera collectivement ou individuellement.

Définitions :

1. Maladie qui a touché les vignes françaises en 1875.
2. Période d'épanouissement des fleurs.
3. Celui qui cultive les vignes.
4. Maladie de la vigne.
5. Petite coupelle utilisée pour goûter le vin.
6. Pied de vigne.
7. Tas de pierres qui encerclent une parcelle.
8. Pieu en bois utilisé autrefois pour maintenir le pied de vigne.
9. Appellation d'Origine Contrôlée.
10. Abri de pierres sèches sur un vignoble bourguignon.
11. Parcelle de terre où l'on cultive la vigne en Bourgogne.
12. Phase qui succède à la floraison.

1. MOTS CROISÉS



solution :
1. PHYLOXERA • 2. FLORAISON • 3. VITICULTEUR • 4. OÏDIUM • 5. TASTEVIN • 6. CEP • 7. MEURGERS • 8. ECHALAS • 9. AOC • 10. CABOTTE • 11. CLIMAT • 12. NOUAISON

2. LETTRES EN DÉSORDRE

COA [] [] []

16

BOATTCE

[] [] [] [] [] [] []

11

2

COLS

[] [] [] []

1

3

CEAGEP

[] [] [] [] [] [] []

19

17

10

RALPEELC

[] [] [] [] [] [] [] []

14

4

LHOEPRLYAX

[] [] [] [] [] [] [] [] [] []

5

RURGEME

[] [] [] [] [] [] [] []

7

RRREOIT

[] [] [] [] [] [] [] []

9

6

ONVENRIG

[] [] [] [] [] [] [] [] [] []

18

12

IVGEN

[] [] [] [] [] [] [] []

15

COUTEA

[] [] [] [] [] [] [] []

8

13

[] [] []

1

2

3

[] [] [] [] [] [] [] [] [] []

4

5

6

7

8

9

3

[D] []

10

[] [] [] [] [] [] [] [] [] []

11

12

13

14

15

16

17

18

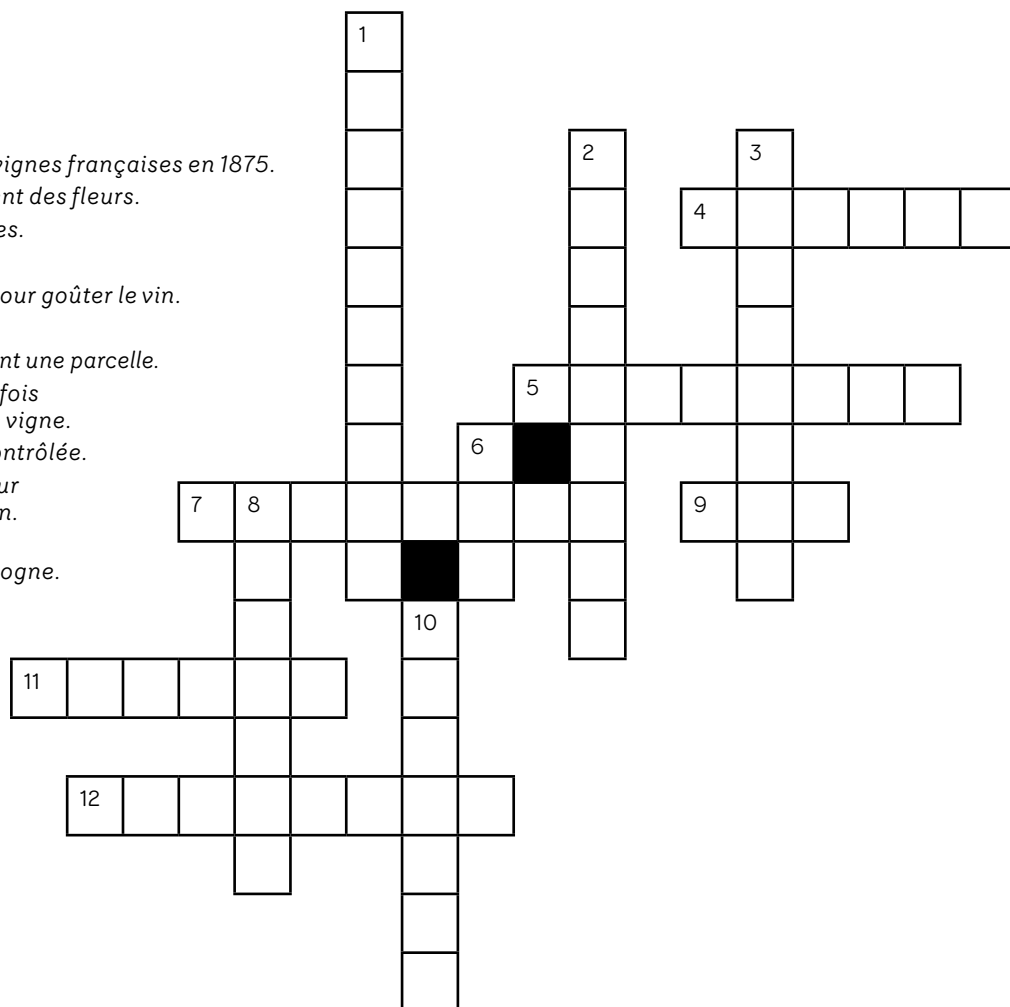
19

solution :
AOC/CABOTTE/CLOS/CEPAGE/PARCELLE/PHYLOXERA/MEURGER/
TERROIR/VIGNERON/VIGNE/COTEAU
LES CLIMATS DE BOURGOGNE

1. MOTS CROISÉS

Définitions :

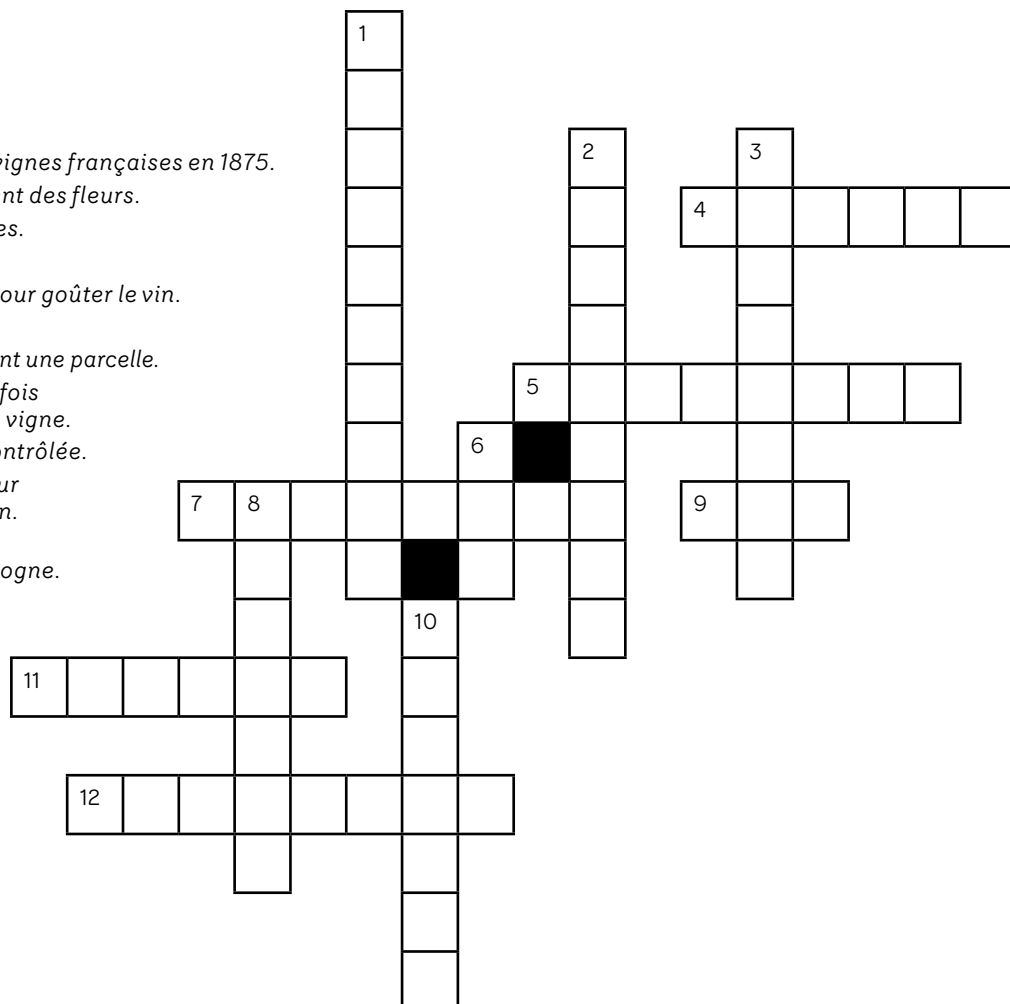
1. Maladie qui a touché les vignes françaises en 1875.
2. Période d'épanouissement des fleurs.
3. Celui qui cultive les vignes.
4. Maladie de la vigne.
5. Petite coupelle utilisée pour goûter le vin.
6. Pied de vigne.
7. Tas de pierres qui encerclent une parcelle.
8. Pieu en bois utilisé autrefois pour maintenir le pied de vigne.
9. Appellation d'Origine Contrôlée.
10. Abri de pierres sèches sur un vignoble bourguignon.
11. Parcelle de terre où l'on cultive la vigne en Bourgogne.
12. Phase qui succède à la floraison.



1. MOTS CROISÉS

Définitions :

1. Maladie qui a touché les vignes françaises en 1875.
2. Période d'épanouissement des fleurs.
3. Celui qui cultive les vignes.
4. Maladie de la vigne.
5. Petite coupelle utilisée pour goûter le vin.
6. Pied de vigne.
7. Tas de pierres qui encerclent une parcelle.
8. Pieu en bois utilisé autrefois pour maintenir le pied de vigne.
9. Appellation d'Origine Contrôlée.
10. Abri de pierres sèches sur un vignoble bourguignon.
11. Parcelle de terre où l'on cultive la vigne en Bourgogne.
12. Phase qui succède à la floraison.



2. LETTRES EN DÉSORDRE

COA

--	--	--

16

BOATTCE

--	--	--	--	--	--	--

11

2

COLS

--	--	--	--

1

3

CEAGEP

--	--	--	--	--	--

19

17

10

RALPEELC

--	--	--	--	--	--	--	--

14

4

LHOEPRLYAX

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5

RURGEME

--	--	--	--	--	--	--

7

RRREOIT

--	--	--	--	--	--	--

9

6

ONVENRIG

--	--	--	--	--	--	--	--

18

12

IVGEN

--	--	--	--	--

15

COUTEA

--	--	--	--	--	--

8

13

--	--	--

1 2 3

--	--	--	--	--	--	--	--

4 5 6 7 8 9 3

D

--

10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11 12 13 14 15 16 17 18 19

2. LETTRES EN DÉSORDRE

COA

--	--	--

16

BOATTCE

--	--	--	--	--	--	--

11

2

COLS

--	--	--	--

1

3

CEAGEP

--	--	--	--	--	--

19

17

10

RALPEELC

--	--	--	--	--	--	--	--

14

4

LHOEPRLYAX

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5

RURGEME

--	--	--	--	--	--	--

7

RRREOIT

--	--	--	--	--	--	--

9

6

ONVENRIG

--	--	--	--	--	--	--	--

18

12

IVGEN

--	--	--	--	--

15

COUTEA

--	--	--	--	--	--

8

13

--	--	--

1 2 3

--	--	--	--	--	--	--	--

4 5 6 7 8 9 3

D

--

10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11 12 13 14 15 16 17 18 19



■ Activité 1

JEU : « MEMORY DU PATRIMOINE BÂTI »



OBJECTIFS

- Développer le sens de l'observation et la mémoire
- Se familiariser avec le patrimoine bâti des climats du vignoble de Bourgogne
- Formuler et retenir des définitions

CYCLES 1 & 2

Le jeu se compose de 14 paires de cartes portant des illustrations identiques. Il est l'occasion de faire découvrir la diversité du petit patrimoine viticole en Bourgogne.

DÉROULEMENT DU JEU :

Le meneur de jeu mélange les cartes puis les dispose face contre table. Chaque joueur, successivement, retourne deux cartes, dans le but de les appairer. S'il découvre deux cartes identiques, il les ramasse et rejoue. Si les cartes sont différentes, il les remet à leur

emplacement initial, face cachée.

Le jeu s'achève lorsque toutes les cartes ont été découvertes et ramassées. Le gagnant est le joueur qui possède le plus de cartes.

Dès qu'une paire est constituée, le meneur de jeu donne (cycle 1) la définition du visuel des cartes ou demande (cycle 2) à l'enfant de la fournir.



Côte d'Or Tourisme - JM Schwartz.

Paysage de Beaune, cabotte.



Côte d'Or Tourisme - JM Schwartz.

Paysage de Beaune, cabotte.



Armelle.

*Paysage des climats du vignoble de Bourgogne.
Présence de murets.*



Armelle.

*Paysage des climats du vignoble de Bourgogne.
Présence de murets.*



Armelle.

Cabotte en hiver.



Armelle.

Cabotte en hiver.



Armelle.

Cabotte en automne.



Armelle.

Cabotte en automne.



Thierry Gaudillere / ecvin.fr

*Palais des États et des Ducs
de Bourgogne à Dijon.*



Thierry Gaudillere / ecvin.fr

*Palais des États et des Ducs
de Bourgogne à Dijon.*



BIVB / Gadenne D.

Mur et porte le long du vignoble.



BIVB / Gadenne D.

Mur et porte le long du vignoble.



BIVB / Gadenne D.

Porte de clos.



BIVB / Gadenne D.

Porte de clos.



Jean-Louis Bernuy.

Cave avec ses tonneaux.



Jean-Louis Bernuy.

Cave avec ses tonneaux.



Armelle.

Clos de Vougeot.



Armelle.

Clos de Vougeot.



Michel Joly.

Hospices de Beaune.



Michel Joly.

Hospices de Beaune.



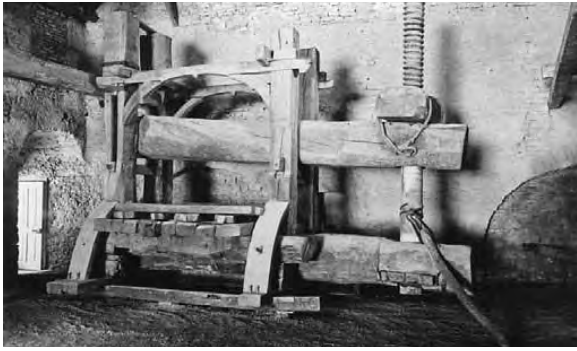
Côte d'Or Tourisme/JM. Schwartz.

Muret.



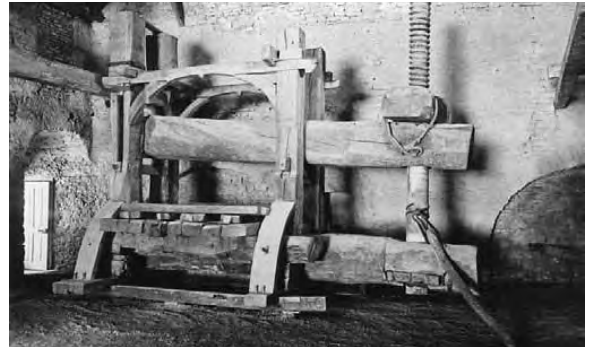
Côte d'Or Tourisme/JM. Schwartz.

Muret.



Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.

Pressoir.



Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.

Pressoir.

Cellier de Clairvaux à Dijon.



Mairie de Dijon.

Cellier de Clairvaux à Dijon.



Mairie de Dijon.

Parcelles de vignes.



Office du Tourisme de Beaune.

Parcelles de vignes.



Office du Tourisme de Beaune.



Lincoln Russel.

Fenêtre - Hospices de Beaune.



Lincoln Russel.

Fenêtre - Hospices de Beaune.



■ Activité 2 QUIZ GÉANT SUR LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

CYCLES 2
& 3

Les questions sont réparties en 3 niveaux. On choisira, naturellement, les mieux adaptées à l'âge des

enfants et qui se rapportent aux thématiques étudiées. On modifiera les questions 8, 9 et 10 du niveau 1 selon qu'ils répondent oralement ou par écrit grâce à la trame des climats de Bourgogne (à télécharger et imprimer sur www.climats-bourgogne.com) On pourra également utiliser les cartes pour organiser un jeu du type Trivial Pursuit.



OBJECTIF

- Mobiliser et consolider des connaissances

Quiz géant sur les climats du vignoble de Bourgogne - Niveau 1 (CE2) - 22 cartes - page 1/2

NIVEAU 1 (CE2)

Niveau 1

Niveau 1

1 À quel motif fait penser le paysage des climats du vignoble de Bourgogne ?

- A Au point de croix
- B À des torsades
- C À une mosaïque

2 On vendange le raisin lorsqu'il est :

- A Pas tout à fait mûr
- B Bien vert
- C Mûr

Niveau 1

Niveau 1

Niveau 1

3 Lequel de ces mots n'emploiera-t-on pas pour parler des climats du vignoble de Bourgogne ?

- A Diversité
- B Patrimoine
- C Monotonie

4 Où trouve-t-on des « climats » dans le monde ?

- A Seulement en Bourgogne
- B Partout où il y a des vignes
- C Près de la mer

5 Qu'est-ce qu'un vigneron ?

- A Un pied de vigne
- B Un puceron de la vigne
- C Celui qui travaille dans les vignobles

Niveau 1

Niveau 1

Niveau 1

6 Comment appelle-t-on celui qui fabrique les tonneaux ?

- A Un tonnerre
- B Un thonier
- C Un tonnelier

7 De quelles couleurs est la fleur de la vigne ?

- A Verte et blanche
- B Verte et rouge
- C Rouge et jaune

8 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre B.

Les Buis. Buisson. Bousse d'Or. Sous Blagny. Le Banc. Bieveaux...

Niveau 1

9 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre L.

Les Loges. Largillas. Les Levrons. Les Loyères. Es Larret...

Niveau 1

10 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre P.

En Praron. Le Porusot. Aux Près. Le Plain. Aux Pointes. Sur Pignot. La Plice. Le Poisoit. Pierrières...

Niveau 1

11 Avec quel matériau fabrique-t-on les tonneaux ?

- A Du tissu
- B Du plastique
- C Du bois

Niveau 1

12 Lesquels de ces métiers sont en rapport avec le travail de la vigne ?

- A Jardinier, policier et avocat
- B Climatologue, météorologue et vétérinaire
- C Tonnelier, vigneron et négociant

Niveau 1

13 Où sont situés en majorité les vignobles de Bourgogne ?

- A En bordure des rivières
- B Sur les coteaux
- C Dans la plaine

Niveau 1

14 On cultive la vigne pour :

- A Ses feuilles
- B Son bois
- C Ses fruits

Niveau 1

15 En Bourgogne, quand commence-t-on les vendanges ?

- A À date fixe : 100 jours après la floraison
- B Lorsque l'on juge le raisin suffisamment mûr
- C Quand le coucou a chanté

Niveau 1

16 Comment appelle-t-on un pied de vigne ?

- A Un arbuste
- B Un buisson
- C Un cep

Niveau 1

17 Comment appelle-t-on la parcelle sur laquelle pousse la vigne ?

- A Un verger
- B Une vigne
- C Une raisinette

Niveau 1

18 De quelle couleur sont les feuilles de la vigne au printemps ?

- A Verte
- B Marron
- C Jaune

Niveau 1

19 Les fruits de la vigne forment :

- A Un essaim
- B Une grappe
- C Un bouquet

Niveau 1

20 Quel est le fruit de la vigne ?

- A Le citron
- B Le raisin
- C Le cassis

Niveau 1

21 Comment s'appelle l'opération qui consiste à maintenir la vigne au moyen de poteaux et de fil de fer ?

- A La taille
- B Le palissage
- C Le greffage

Niveau 1

22 Les activités liées aux climats du vignoble de Bourgogne se déroulent :

- A Seulement à la campagne
- B Seulement à la ville
- C À la campagne et à la ville

NIVEAU 2 (CM1)

Niveau 2

Niveau 2

1 Que désigne le terme de climat dans son sens viticole ?

- A Le temps qu'il fait
- B Chaque parcelle de vigne précisément délimitée en Bourgogne
- C La température du vin

2 Combien y a-t-il de climats en Bourgogne ?

- A 1
- B 1247
- C 422 222

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

3 Avec quelle pierre les cabottes sont-elles construites ?

- A Du granit
- B De l'ardoise
- C Du calcaire

4 Qu'est-ce qu'un cépage ?

- A Un moine bénédictin
- B Un outil pour tailler les vignes
- C Une variété de plants de vigne

5 Lesquels de ces cépages cultive-t-on de façon privilégiée en Bourgogne ?

- A Le pinot noir et le chardonnay
- B Le gamay et le baco blanc
- C Le bergeron et l'aligoté

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

6 Qu'est-ce que le phylloxéra ?

- A Un outil agricole inventé aux Etats-Unis
- B Une danse bourguignonne
- C Une maladie qui touche les vignobles français en 1865 (ou Un puceron qui donne une maladie aux vignes)

7 Qui sont les quatre Ducs de Bourgogne ?

- A Philippe le Hardi, Jean sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire
- B Philippe le Bel, Jean le Bon, Robert le Diable et Charles le Fou
- C Philippe le Magnanime, Pépin le Bref, Louis le Hutin et Charles le Chauve

8 Qu'est-ce qu'un meurger ?

- A Un outil pour cueillir le raisin
- B Un vigneron chargé de tailler la vigne
- C Un tas de cailloux provenant de l'épierrement des parcelles

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

9 Lesquelles de ces abbayes sont-elles bourguignonnes ?

- A Saint-Wandrille et Jumièges
- B Le Mont-Saint-Michel et Saint-Michel-de-Cuxa
- C Cluny et Cîteaux

10 À quoi tient la qualité d'un terroir ?

- A Au hasard
- B À la nature et au savoir-faire du vigneron
- C À la publicité

11 Que signifie AOC ?

- A Attaque Organique Catastrophique
- B Appellation Originnaire du Canton
- C Appellation d'Origine Contrôlée

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

12 De quand datent les AOC ?

- A Du 20^{ème} siècle
- B De l'Antiquité
- C De l'époque des Ducs de Bourgogne

13 Quelle est la pierre principalement utilisée pour la construction en Bourgogne ?

- A Le calcaire
- B Le grès
- C Le schiste

14 Les climats sont exposés :

- A Au nord
- B À l'ouest
- C À l'est

Niveau 2

15 Quel est l'intérêt de l'exposition vers l'est pour la culture de la vigne ?

- A Les vignes sont orientées vers Jérusalem, comme les églises
- B La vigne sèche dès les premiers rayons du soleil
- C Cela favorise la bonne réputation du Bourgogne en Asie

Niveau 2

16 Trouve l'intrus :

- A Cabotte
- B Meurger
- C Aligoté

Niveau 2

17 Trouve l'intrus :

- A Pinot noir
- B Clos
- C Gamay

Niveau 2

18 Quand les vendanges ont-elles lieu ?

- A Au printemps
- B À l'automne
- C En été

Niveau 2

19 Quel était l'intérêt pour les vignes de Bourgogne d'être relativement proches des cours d'eau ?

- A L'arrosage se faisait facilement
- B Le vin était principalement transporté par voie navigable
- C Les vendangeurs pouvaient se rafraîchir

Niveau 2

20 Quel duc de Bourgogne décida de remplacer le gamay par le pinot noir sur ses terres ?

- A Jean Sans Peur
- B Philippe le Bon
- C Philippe le Hardi

Niveau 2

21 Que sont l'oïdium et le mildiou ?

- A Des variétés de vigne
- B Des maladies de la vigne (ou Des champignons qui attaquent la vigne)

Niveau 2

22 À quand remonte la viticulture en Bourgogne ?

- A Au Discours à Constantin en 312
 - B À la fin du Moyen Âge
 - C On ne sait pas exactement.
- On pense que la vigne a été introduite en Gaule au VI^{ème} siècle avant J.-C et il y a des traces archéologiques en Bourgogne remontant à l'époque gallo-romaine.*

Niveau 2

23 D'où vient le nom de la parcelle Perrières ?

- A De celui de son propriétaire : Jean Pierret
- B De l'ancienne carrière de pierre sur laquelle elle se trouve
- C Du fait qu'elle est pleine de cailloux

Niveau 2

24 D'où vient le nom de la parcelle Les Cloux ?

- A De la présence d'un clos médiéval
- B Du métier de son propriétaire qui était cloutier
- C Des nombreux clous qu'on y a retrouvés

Niveau 2

25 D'où vient le nom de la parcelle Le Porusot ?

- A Du fait qu'elle était auparavant une carrière de pierre
- B Du nom de son propriétaire : Pierre le Sot
- C De la proximité d'un ancien port

Niveau 2

26 D'où vient le nom de la parcelle Sur la Velle ?

- A De sa situation sur un ruisseau appelé la Velle
- B Du fait que son propriétaire jouait de la vielle
- C De la proximité d'une ancienne villa gallo-romaine

Niveau 2

27 D'où vient le nom de la parcelle La Romanée ?

- A De la présence d'un ancien chemin supposé romain
- B Du nom de son propriétaire Romain Le Nez
- C De la présence d'une église romane

Niveau 2

28 D'où vient le nom de la parcelle Corton ?

- A Du fait qu'elle est pierreuse
- B De son emplacement sur le domaine d'Othon
- C Du fait que les ceps y sont particulièrement courts

Niveau 2

29 D'où vient le nom de la parcelle Les Cailles ?

- A De la présence de nombreuses cailles
- B Du fait qu'elle est caillouteuse (caille a la même étymologie que caillou : ka-lia)
- C Du fait qu'elle est particulièrement froide

Niveau 2

30 D'où vient le nom de la parcelle Larrey ?

- A Du fait de sa situation sur une pente (le latin *latus-eris* signifie flanc, côte)
- B Du goût pour le lard de son premier propriétaire
- C Du prénom de son propriétaire : Larry

Niveau 2

31 D'où vient le nom de la parcelle Les Grèves ?

- A Des grèves qui ont mobilisé les vigneronns luttant pour la qualité de son vin
- B Du fait qu'à la préhistoire elle se trouvait au bord de la mer
- C Du fait que c'est une terre graveleuse (le latin *grava*, lui-même issu d'un mot gaulois, désigne les terres graveleuses)

Niveau 2

32 D'où vient vraisemblablement le terme de climat dans son sens viticole ?

- A De l'allemand *Klimat* qui désigne une terre ensoleillée
- B Du grec *klima* qui désigne une inclinaison
- C De l'anglais *climate* qui signifie le beau temps

Niveau 2

33 Quel est l'intérêt d'un classement des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'humanité ?

- A C'est une reconnaissance de la valeur universelle du patrimoine des climats
- B C'est une expression de la volonté de le conserver et de le transmettre
- C C'est une manière de le faire connaître et aimer

Niveau 2

34 Sur un site archéologique, comment distingue-t-on la vigne sauvage de la vigne cultivée ?

- A On cherche des gobelets à proximité
- B On cherche des amphores à vin à proximité
- C On observe les pépins du raisin (le pépin de la vigne cultivée possède un bec allongé, ce qui n'est pas le cas de la vigne sauvage).

Niveau 2

35 En quoi les clos étaient-ils construits au Moyen Âge ?

- A En bois
- B En pierre
- C En torchis

Niveau 2

36 Comment s'appelle la branche qui porte les grappes de raisin ?

- A Un cep
- B Un sarment
- C Une bûchette

Niveau 2

37 Édifié à Beaune au XV^{ème} siècle, quel est cet ancien hôpital chef-d'œuvre de l'architecture bourguignonne ?

- A Les Hospices de Beaune
- B Les Asiles de Beaune
- C Les Hôtels de Ville de Beaune

Niveau 2

38 D'où vient le nom de la Côte d'Or ?

- A De la teinte dorée des vignes en automne
- B Du raccourci de son ancien nom : la Côte d'Orient
- C Du fait qu'on y trouvait de l'or au Moyen Âge

Niveau 2

39 Qui est le principal protecteur des vigneronns ?

- A Saint Georges
- B Saint Vincent
- C Saint Benoît

Niveau 2

40 Une ouvrée est une unité de mesure de surface de vigne (4,28 ares). À quoi correspond-elle ?

- A C'est la surface qu'un vigneron pouvait piocher en une journée
- B C'est la surface nécessaire pour obtenir 10 litres de vin
- C C'est la surface minimale obligatoire pour avoir droit au nom de climat

Niveau 2

41 Qu'est-ce qu'un enjambeur ?

- A Le vendangeur qui enjambe les rangs de vigne pour cueillir les plus hautes grappes
- B Une soupe bourguignonne à base de jambon
- C Le tracteur à trois ou quatre roues qui permet d'enjamber les rangs de vigne

Niveau 2

42 Les vins de Bourgogne sont appréciés dans le monde entier. Comment dit-on vin en anglais ?

- A Pour le seul Bourgogne, on garde le mot français
- B Vine
- C Wine

Niveau 2

43 Comment nomme-t-on la Bourgogne en anglais ?

- A Castel of Orgne
- B Wine scape
- C Burgundy

Niveau 2

44 Qu'est-ce qu'un tastevin ?

- A La petite coupelle basse en argent ou en métal argenté utilisée pour goûter le vin
- B L'ouvrier chargé de tâter les bouteilles avant de les ouvrir
- C Un thermomètre spécialement conçu pour mesurer la température du vin

Niveau 2

45 Qu'est-ce que « taster » ?

- A Presser un peu de moût de raisin dans sa main pour pronostiquer la qualité du vin
- B **Goûter, déguster le vin**
- C Mettre les bouteilles en tas avant de les laver

Niveau 2

46 Les vignes ont toujours été plantées en rang en Bourgogne : vrai ou faux ? Pourquoi ?

- A **Faux : avant la crise du phylloxéra, elles étaient plantées en foule, c'est-à-dire en tas**
- B Vrai : c'est le moyen le plus simple de les travailler
- C Vrai : c'est ce que prouvent les recherches archéologiques

NIVEAU 3 (CM2)

Niveau 3

1 En quelle année la crise du phylloxéra a-t-elle commencé en Bourgogne ?

- A En 50 avant J.-C.
- B En 1477
- C **En 1875**

Niveau 3

2 Lorsque les vignes sont attaquées par le phylloxéra, d'où importe-t-on des plants résistants ?

- A **Des Etats-Unis**
- B D'Allemagne
- C D'Afrique

Niveau 3

3 Quand les vignes de Bourgogne quittent-elles les plaines pour rejoindre les coteaux ?

- A Dans l'Antiquité
- B **Au Haut Moyen Âge**
- C Au XIX^{ème} siècle

Niveau 3

4 Qu'appelle-t-on le blanc de vigne ?

- A **L'oïdium**
- B Un cépage qui donne du vin blanc
- C La chair pâle du raisin

Niveau 3

5 Dans le langage de la viticulture, qu'appelle-t-on la bouillie ?

- A Ce qui reste après le pressurage du raisin
- B **Une préparation chimique destinée à lutter contre les maladies de la vigne**
- C Un dessert servi pendant les repas de vendanges

Niveau 3

6 Qu'est-ce que le débourrement ?

- A La période où la vigne est nettoyée de la bourre, les bourgeons trop nombreux
- B **Le moment où la pression de la sève fait éclater les bourgeons**
- C Le moment où les grappes de raisin sont nettoyées de leur boue

Niveau 3

7 Qu'est-ce qu'un échalas ?

- A **Un pieu de bois enfoncé dans le sol au pied de la vigne pour maintenir le cep**
- B Une variété d'échalotes qui pousse entre les pieds de vigne
- C Une petite échelle permettant d'atteindre les grappes situées en hauteur

Niveau 3

8 Qu'est-ce que la nouaison ?

- A Un nœud sur un sarment de vigne
- B **La phase initiale de la formation du fruit après la floraison**
- C La technique d'attache des ceps au moyen de fil de fer

9 Dans quel ordre se succèdent les étapes du cycle végétatif de la vigne ? A Période de dormance, débourrement, floraison, nouaison, véraison, vendange B Floraison, vendange, période de dormance, débourrement, véraison, nouaison C Période de dormance, vendange, floraison, nouaison, véraison, débourrement	10 Quand a-t-on commencé à préférer les vins rouges aux vins blancs ? A Pendant la Révolution de 1789 B À la mort de Lénine en 1924 C Sous le pontificat de Clément VI au XIV^{ème} siècle	11 À quoi servent les murets et les meurgers ? A À casser le vent pour qu'il n'atteigne pas les vignes B À faire de l'ombre pour que les vendangeurs puissent s'y reposer C À retenir la terre et, au Moyen Âge, à protéger les vignes contre le bétail
12 Quel intérêt les historiens trouvent-ils aux registres des dates des vendanges ? A Cela les renseigne sur les costumes portés à l'époque B Ils peuvent étudier l'évolution au fil des siècles du climat au sens météorologique du terme C Ils peuvent en déduire la qualité des vins	13 Auxquels de ces éléments le vigneron a-t-il affaire pour produire du bon vin ? A Le relief, le sol et l'ensoleillement B L'offre, la demande et le prix des vins C La ville, la campagne et les fleuves	14 Les vignes françaises sont généralement cultivées sur des porte-greffes : A Italiens B Américains C Sud-africains
15 Comment appelle-t-on le suintement des sarments à la fin de l'hiver ? A Des gouttes B Des larmes C Des pleurs	16 Quelle est la hiérarchie des AOC en Bourgogne ? A Dans l'ordre croissant : Mini Cru, Petit Cru, Moyen Cru, Grand Cru B Dans l'ordre croissant : Grand Cru, Premier Cru, Appellation Communale, Appellation Régionale C Dans l'ordre croissant : Appellation Régionale, Appellation Communale, Premier Cru, Grand Cru	17 Que signifie la mention « Monopole » sur les étiquettes de Bourgogne ? A La vigne ou l'appellation d'où est issu le vin appartient à un seul producteur B Le vin est distribué par un seul négociant C Le vin est vendu par une seule enseigne commerciale
18 Quelle est la densité de plantation en Bourgogne ? A 3 500 pieds à l'hectare B 6 800 pieds à l'hectare C 10 000 pieds à l'hectare	19 Dans quel endroit étonnant peut-on trouver l'étiquette d'un vin de Bourgogne de 1959 ? A Sur l'Everest B Au fond du gouffre de Padirac C Sur la Lune (l'étiquette a été enfouie dans le sol lunaire par l'équipage de la mission Apollo en 1971, en hommage à Jules Verne : dans son roman d'anticipation <i>Autour de la lune</i>, les héros partagent une « fine bouteille de Nuits »)	20 Quelle est la plus ancienne société bachique de Bourgogne ? A La Confrérie Saint-Vincent B La Confrérie du Tastevin C La Confrérie du Bois de la Lie du Mont Picton
21 Les vins de Champagne ont longtemps été préférés à la Cour du roi. Pourquoi ceux de Bourgogne y prennent-ils place à la fin du 17^{ème} siècle ? A La maîtresse du roi était bourguignonne B Les médecins du roi les trouvaient plus adaptés à sa santé C Les vins de Champagne étaient trop chers pour un budget largement consacré à la guerre	22 Quel est l'ancêtre commun aux 5 000 variétés de vigne répertoriées en France aujourd'hui ? A <i>Vitis vinifera</i> B <i>Vitis viticula</i> C <i>Vitis multicultura</i>	23 Quel médecin, mort à Savigny-les-Beaune, a laissé son nom à l'une des méthodes de taille de la vigne ? A Pasteur B Feuillat C Guyot

Niveau 3

24 Quel est le cépage dominant de la Côte de Nuits ?

- A Le gamay
- B L'aligoté
- C **Le pinot noir**

Niveau 3

25 Quel nom porte le système de taille courte, utilisé sur le pinot noir dans les communes de Chassagne-Montrachet et Santenay ?

- A Duras
- B Courson
- C **Royat** (c'est celui d'une école de viticulture de l'Ariège)

Niveau 3

26 D'où est originaire le phylloxéra ?

- A D'Afrique
- B **D'Amérique**
- C D'Asie

Niveau 3

27 Quelle a été la première maladie originaire d'Amérique identifiée sur les vignes de Bourgogne ?

- A Le phylloxéra
- B **L'oïdium**
- C Le mildiou

Niveau 3

28 Quel hameau de la Côte de Beaune porte le nom d'un cépage ?

- A Aligoté
- B Pinot-Noir
- C **Gamay**

Niveau 3

29 Quel cépage originaire de Bourgogne utilise-t-on dans l'élaboration du champagne ?

- A L'aligoté
- B Le gamay
- C **Le pinot noir**

Niveau 3

30 Qu'est-ce que le palissage ?

- A L'ensemble des murs qui entourent une vigne en Bourgogne
- B **L'ensemble du matériel (piquet, fils de fer) destiné à maintenir la vigne**
- C L'ensemble des vérités évidentes concernant la vigne

Frise chronologique des climats du vignoble de Bourgogne

Retrouvez les éléments clés de la construction du site des climats du vignoble de Bourgogne.

Antiquité

Les origines

Vers 50 après J.-C. :

premières traces de vignes en Bourgogne (vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin découvert en 2008) et premiers témoignages du travail de la vigne et du commerce du vin (vestiges exposés au Musée Archéologique de Dijon et au Musée du Vin de Bourgogne à Beaune)



Vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin

312 :

Discours à Constantin, premier texte décrivant le vignoble bourguignon



Mosaïque d'Autun

Moyen Âge

La migration vers les coteaux.

Premières règles visant à garantir la qualité des vins

IX^{ème}-XI^{ème} siècles :

Création de vastes domaines rattachés aux abbayes de Cluny et de Cîteaux, ce qui favorise l'extension de la vigne



Le Clos Vougeot (1115)



Philippe le Hardy (1342-1404)

1395 :

Édit du Duc Valois de Bourgogne Philippe le Hardy interdisant la plantation du gamay au profit du pinot noir. La culture du cépage unique est clairement établie.

Période moderne

Le morcellement des domaines.

Début de la hiérarchisation des crus

XVI^{ème} - XVII^{ème} siècle :

Morcellement de l'ancien domaine ducal et monastique : les parlementaires et bourgeois acquièrent des parcelles de vignes



Fin XVII^{ème} - XVIII^{ème} siècles :

Apparition de la notion de
« climat » au sens moderne



Ville de Beaune, Archives
Municipales de Beaune.

Révolution de 1789 :

Confiscation des
domaines appartenant
à la noblesse
et au clergé

Photo J-F Bazin.

Période contemporaine

XIX^{ème} siècle :

La hiérarchisation des climats.

Les maladies de la vigne

I^{er} Empire (1804-1815) :

Etudes scientifiques
sur les vins.

Hiérarchisation des terroirs



D. R.

1830 :

Attaque de la pyrale,
puis de l'oïdium

1875 et 1879 :

Attaques du phylloxéra
et du mildiou



Ville de Beaune, Archives
municipales de Beaune.

1862 :

Exposition universelle de Londres :
premiers essais de classification des vins



D. R.

XX^{ème} et XXI^{ème} siècles : La garantie de la qualité des vins.

Reconnaissance de la hiérarchie des climats.

Le développement du commerce international

1919-1935 :

Pouvoirs publics et
vignerons s'emploient
à garantir la qualité
des vins et à donner des
limites géographiques
légalisées aux climats
(Appellations d'Origine
Contrôlée, AOC)



Ville de Beaune, Archives
Municipales de Beaune.

Depuis 2006 :

Candidature des climats du vignoble
de Bourgogne à l'inscription sur la Liste
du Patrimoine mondial de l'UNESCO



GUST productions
Jonas Jacquell.

Le premier texte décrivant le vignoble bourguignon : discours adressé à l'empereur Constantin à Autun, en 312

Bien plus ce fameux pagus Arebrignus lui-même est bien vainement jaloué puisqu'on n'y voit de cultures de vignes qu'en une seule situation; en arrière, d'autre part, ce ne sont que lieux

impraticables de forêts et de grottes, sûres tanières de bêtes sauvages.

Or, cette fameuse plaine qui est à leurs pieds et qui s'étend jusqu'à la Saône, fut, à ce que j'entends dire, certes charmante autrefois, quand l'évacuation des eaux était assurée par l'entretien continu des fossés ouverts qui drainaient les limites de chaque domaine. Mais maintenant, en raison des canaux obstrués par les dégradations, même si une terre située dans le bas est fertile, elle est transformée en mares et en marécages.

Ainsi les vignes mêmes, qui sont admirées par ceux qui ne connaissent pas ce qu'elles étaient, sont à ce point amoindries par la vieillesse qu'elles ont maintenant du mal à profiter des soins qu'on leur prodigue. En effet les racines des ceps, dont nous

ne savons presque plus l'âge, empêchent de donner aux fosses une profondeur normale à cause de leurs multiples et énormes replis. En conséquence, les provins se trouvent à découvert, lavés par les pluies, brûlés par le soleil. Et nous ne pouvons pas, comme c'est courant en Aquitaine et dans d'autres provinces, allouer n'importe où un terrain à une nouvelle vigne, car sur la partie supérieure ce n'est qu'une suite de rochers, et dans la partie basse, une terre de maigre qualité exposée aux gelées.

Panegyriques latins VI, 4-8 ; traduction : J.-P. Garcia et N. Fick

In : Garcia J.-P., Fick N. (collab.), Chevrier S. (collab.) (2011), Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), I^{er}-II^e s. ap. J.-C.. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne, Gallia, 66, 1 (2011) p. 93-110

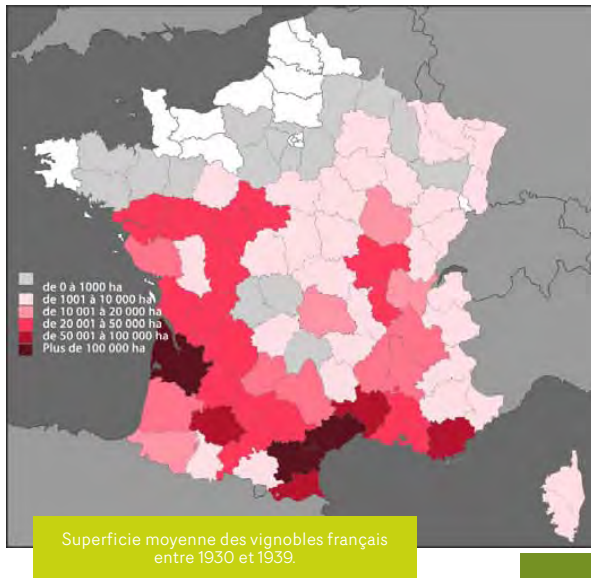
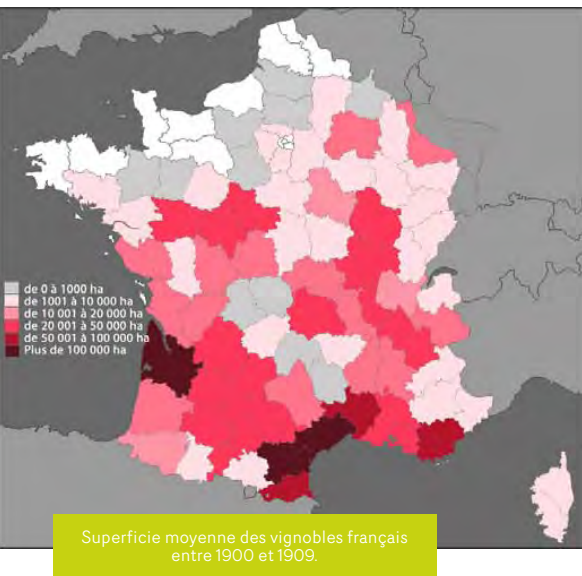
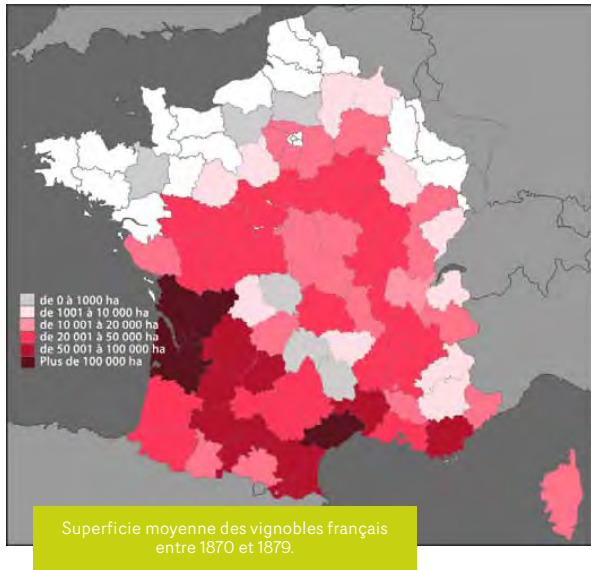
CARTE DE LA BOURGOGNE VITICOLE AUJOURD'HUI



ÉVOLUTION DU VIGNOBLE FRANÇAIS

La nouvelle géographie de la France viticole après la crise du phylloxéra

En 30 ans, le phylloxéra a profondément modifié le paysage viticole français. Retrouvez l'évolution de la superficie moyenne des vignobles français entre 1870 et 1939.



Dossier documentaire sur l'ordre cistercien en Bourgogne

Ce dossier documentaire est un complément de l'activité proposée dans le livret histoire-géographie, partie histoire (« étudier le rôle de l'Eglise chrétienne dans la construction des climats »), et de l'activité proposée dans le livret français (« utiliser des textes relatifs aux climats de Bourgogne »). Vous retrouverez dans ce dossier des textes (extraits de l'Exorde de Cîteaux, de la Règle de saint Benoît, de l'Acte de donation des moines de Saint-Vivant de Vergy à l'abbaye), des éléments d'information sur l'histoire de l'abbaye et du clos de Vougeot, l'architecture et l'enluminure cisterciennes, le rôle des communautés cisterciennes dans la société médiévale ainsi que des plans et illustrations de l'abbaye et de son domaine.

La délimitation du clos Vougeot (vers 1165- 1168)

Donation des moines de Saint-Vivant de Vergy en 1165-1168 à l'abbaye de Cîteaux

« Qu'il soit notoire à tous les fils de l'Église qu'Étienne, prieur de Vergy, et son chapitre ont concédé aux religieux cisterciens tout ce que ceux-ci détenaient déjà et pourraient acquérir ultérieurement en terres cultivées ou incultes depuis la voie publique qui va de Beaune à Dijon, de là en suivant la rue Morlem jusqu'au sommet de la montagne appelée Beaumont et de cette rue jusqu'au ruisseau nommé la Vouge, à la condition que les moines de Cîteaux versent chaque année à titre de dîme à ceux de Vergy quatre sous pour chaque dix journaux de vignes. Toutes les vignes que les cisterciens pourraient obtenir dans ces limites, ils les auront en versant le même cens que les possesseurs précédents, exception faite de la vigne des Boetes pour cens de laquelle ils paieront dixsept sous une fois pour toutes. Les deux journaux de vigne qu'ils possèdent hors de ces limites seront assujettis aux mêmes redevances que celles à l'extérieur. Par la suite, si les religieux de Cîteaux voulaient acquérir des fonds relevant des moines de Vergy hors de ce périmètre, ils ne le pourront pas sans l'accord du prieur de cette maison et seront soumis aux mêmes charges que les détenteurs antérieurs. De tout cela sont les témoins: Étienne prieur, Bernard doyen, Pierre de Marigny, Jean prieur de Losne, Girard prieur de Gevrey, Sicard, Bliar, aimon, Adon, Pierre Gales chapelain, Henri de Chenôve, maître Gautier, Barthélémy de noiron, Henri maire et Bonamy son fils, Nicolas, Ernoul cuisinier... »

Archives départementales de la Côte-d'Or 21H701
Traduction de B. Chauvin.



La première mention d'un terrain clos apparaît très précocement, en 1112. Il est toutefois exclu qu'il s'agisse du clos dans son extension actuelle puisque la clôture ne concerne alors qu'une seule parcelle et qu'il en faudra de très nombreuses autres aux moines de Cîteaux pour constituer leur domaine de Vougeot. Selon bien des auteurs, un texte émanant des moines de Saint-Vivant de Vergy pourrait s'approcher d'une forme d'acte fondateur (Archives départementales de la Côte-d'Or, 21H701). Il s'agit d'une donation que ces moines font, en 1165-1168, à l'abbaye de Cîteaux, reconnaissant d'une part les possessions déjà acquises et lui accordant le droit de s'étendre selon des modalités fiscales précises et ce, dans une aire précisément exprimée. Il s'agit peu ou prou du tracé actuel du Clos de Vougeot. Est-ce à dire que le clos, en tant que clôture construite, existe déjà lors de la rédaction de ce texte ? Reprenant les mots exacts du texte latin, il n'est fait mention que de « limite » (terminus), d'intérieur ou d'extérieur, mais jamais d'une clôture, quelle que soit sa nature (mur, fossé, haie...). Dans les actes de donations concernant les vignes, la mention de clos (« clausum ») n'apparaît pas avant 1212.

M. Foucher, 2010.

Le Clos de Vougeot

L'histoire du Clos de Vougeot est indissociablement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux, fondée en 1098. Après une seule donation de vigne à Meursault au cours des dix premières années suivant la fondation de l'abbaye, les moines reçurent des laïcs et des religieux des possessions leur permettant d'assurer leur survie, les propriétés ainsi rassemblées constituèrent l'esquisse d'un domaine dont le développement ne cessa plus pendant un siècle et demi. La châtelaine de Vergy et son entourage comptèrent parmi les plus généreux bienfaiteurs de l'abbaye, notamment en 1110-1111. Leurs donations jetèrent les bases des possessions de l'abbaye et dessinèrent les deux orientations de son développement : les premiers éléments des domaines de Brétigny, Gémingy, Gilly (futur Clos de Vougeot) exploitables directement par l'abbaye du fait de leur proximité et les biens reçus à Gergeuil, à environ 25 kilomètres de distance, supposant un autre type de gestion. Les moines disposaient désormais de quoi développer trois granges et un cellier. En 1130-1140, un échange, effectué avec le prieur de Saint-Vivant de Vergy, constitua une première étape de l'agrandissement des propriétés voisines de l'abbaye. à Vougeot, l'espace acquis était alors délimité par les eaux de la Vouge, la grande route dite Salinaria, puis le terroir de Saule et enfin le bief de la Vouge. Peu après, au plus tard en 1143, les héritiers de Renard, vicomte de Beaune, abandonnèrent les manse serviles héritées de leur père à proximité de l'enclos abbatial, permettant aux moines d'envisager ainsi de nouvelles constructions et un remaniement complet de l'enclos. De nouveaux dons de vignes en limite de Chambole et de Vosne vinrent s'ajouter bientôt aux précédents. Enfin, vers 1165-1168, le prieur de Saint-Vivant, Étienne, et ses religieux reconnurent aux moines de Cîteaux la possession de ce qu'ils détenaient déjà et de ce qu'ils pouvaient acquérir en terres cultivées ou incultes dans le quadrilatère ainsi défini : à l'est, la voie publique de Beaune à Dijon, à l'ouest, le sommet des Beaumonts ; au sud, la ruelle Morlem qui va de la route à ces collines ; enfin, au nord, le cours de la Vouge. Cet accord avec l'abbaye de Saint-Vivant officialisa la création du clos, déter minant avec précision ses limites restées presque inchangées à ce jour. La construction du mur, matérialisant cet espace, suivit la conclusion de cet accord puisqu'il fut édifié avant la fin du XII^e siècle et avant même que les cisterciens ne se rendent acquéreurs de toutes les terres intérieures.



Puis, vers les années 1170, intervint la construction d'un nouveau cellier.

L'année 1182 marqua la reconnaissance officielle de l'existence du domaine en tant que grange viticole : la bulle du pape Lucius III (†1185) confirma à l'abbaye cette même année la possession de ses trois celliers de Vougeot, Beaune et Meursault, rapportant par ailleurs l'accord passé avec les religieux du monastère de Saint-Vivant selon le périmètre déterminé et les conditions fixées. Au final, vers le milieu du xiv^e siècle, les moines de Cîteaux devinrent maîtres, foncièrement et juridiquement, de tout l'espace que leur avaient concédé les religieux de Saint-Vivant deux siècles plus tôt.

Le cellier et la cuverie bâtis au XII^e et XV^e siècle demeurèrent des bâtiments d'exploitation jusqu'en 1551 lorsque l'abbé de Cîteaux, Dom Loisier (†1559), fit remanier les bâtiments en y adjoignant ce qui est aujourd'hui le château. Après la démission de Jean de Cirey en 1501, dernier grand abbé d'esprit religieux, le régime de la commende fut officialisé en 1516, même si l'abbaye de Cîteaux en tant que chef d'ordre conserva le principe de libre élection abbatiale. Les abbés prirent peu à peu l'habitude de vivre selon leur statut de seigneur et se firent bien souvent construire des logis privés aux allures de manoir, séparés des lieux réguliers, et selon un style architectural en vogue à l'époque (style Renaissance). Si la construction du château du Clos de Vougeot en 1551 par l'abbé Dom Jean Loisier, élu en 1541, s'inscrit dans ce contexte, l'édification d'un tel édifice était également destiné à matérialiser le rang de l'abbaye, chef d'ordre spirituel et seigneur juridique. L'abbaye demeura propriétaire des lieux jusqu'à la Révolution, au cours de laquelle les bâtiments furent confisqués puis vendus comme biens nationaux (1791). En 1889, Léonce

Bocquet (1839-1913) acheta le château et entreprit une restauration conséquente. Son successeur le vendit finalement à la Confrérie des Chevaliers de Tastevin.

Le château se compose de deux corps disposés en équerre, l'un à



l'est de 44 mètres de long, l'autre au nord de 28 mètres et offrent des façades similaires : un rez-de-chaussée presque aveugle (abritant caves et tonneaux), un étage aux larges fenêtres et un second étage de comble. L'austérité première de la façade est atténuée par un élégant cordon denticulé séparant le rez-de-chaussée du premier étage, donnant appui aux baies. Deux tours d'angle carrées avec toiture en pavillon complètent cet ensemble. La porte principale, percée au centre du bâtiment nord, est encadrée de pilastres doriques et surmontée d'un fronton ouvragé. Elle permet de pénétrer dans



la cour du château par un passage-cocher. La cour d'honneur de forme irrégulière, mesurant 700 mètres carrés, forme deux triangles rectangles opposés dont les angles accueillent la cuverie et le cellier d'époque médiévale au sud-est et les ailes Renaissance du château au nord-est. Le cellier, présente en façade une galerie couverte, aménagée au-dessus de la vaste porte charretière (ouvrant sur l'ancienne cave des moines, salle de 25 mètres carrés), et accessible par un escalier conduisant à l'ancien dortoir des moines sous la charpente. Le cellier accueille l'ancienne cave, composée de

trois nefs délimitées par d'imposants piliers. La cuverie, datant des années 1475-1478, est accessible par un portique depuis la cour d'honneur et se repartie autour d'une courette où se dresse une sculpture d'Henri Bouchard, « Le porteur de benaton ». à la manière d'un cloître carré, la cuverie présente quatre ailes de 30 mètres sur 10, directement placées sous la charpente et dans lesquelles prennent place quatre pressoirs (deux datant du XV^e siècle et deux datant du XVIII^e siècle).

La règle de Saint-Benoît

http://www.la-croix.com/Religion/Spiritualite/Saint-Benoit-une-Regle-texte-source-_NG_-2005-06-03-509133

Saint Benoît : une Règle, texte source

Saint Benoît a écrit une Règle qui est une exigence de vie. Quinze siècles plus tard, cette Règle reste toujours d'actualité

La sagesse qu'il propose s'apparente à un projet de vie, valable pour tout homme. Il en donne les grandes lignes dans un petit livre, la Règle, écrit à la lumière de son expérience et de ses tâtonnements pour la petite famille monastique rassemblée autour de lui au Mont-Cassin.

Une règle reposant quatre piliers

Ce projet de vie est bâti sur quatre dimensions fondamentales.

- **La dimension symbolique d'abord.** Dans le monastère, ce qui réunit la communauté, l'œuvre essentielle, gratuite, où elle célèbre ce qui fonde sa vie, c'est la louange de Dieu, vécue dans la liturgie, les offices qui rythment la journée, l'écoute de l'Écriture et le chant des psaumes.

- **La dimension économique,** qui lie travail et partage, soude d'une autre manière la communauté. « Si quelqu'un ne veut pas travailler, qu'il ne mange pas non plus », avertit Benoît, citant saint Paul. Le travail est donc avant tout obéissance aux réalités du corps tel que Dieu l'a créé. La santé de l'esprit s'entretient également par le travail (« la paresse est l'ennemie de l'âme »).

Mais le travail possède aussi une dimension intérieure, cachée : il est la participation à l'œuvre créatrice de Dieu et aux souffrances du Christ Sauveur. Il est la banalité du quotidien transfigurée en prière des mains, par la grâce du Saint-Esprit. Concrètement, ce travail est d'abord le service que les frères ou les sœurs se rendent mutuellement : cuisine, ménage, infirmerie...

Il est aussi l'activité qui permet à la communauté de vivre, sachant que le but n'est pas le profit, mais la communion... Mais pas d'économie sans partage. Le principe est tiré des Actes des Apôtres (4, 32) : d'abord que tout soit commun à tous, qu'on ne possède « absolument rien en propre ». Ensuite, on partage selon les besoins de chacun. Et tout ce qui est apparence de propriété doit être « extirpé jusqu'à la racine » (55, 18).

De ce principe découlent des consignes qui déterminent un mode de relation aux choses et aux personnes : respect des choses, respect des personnes, reconnaissance de ses infirmités et de ses besoins, aussi bien que de ceux des autres.

- **Une troisième dimension mise en valeur par la Règle bénédictine pourrait être qualifiée de dimension personnelle.** Chaque personne, pour devenir un être de communion, a besoin d'espace et de temps pour se construire, se retrouver, se

ressourcer. Pour saint Benoît, c'est dans la lecture ardente et lente de la Bible, des maîtres spirituels (Lectio divina), que cette dimension trouve avant tout sa réalisation.

- **La dimension sociale, enfin, dernière des quatre dimensions, se résume en un seul mot : l'accueil.** L'accueil mutuel d'abord. Dans le langage de saint Benoît, cela s'appelle « obéissance mutuelle », avec tout ce que cela comporte d'exigences : bannir « le murmure », c'est-à-dire la répétition des griefs, « se remettre en paix avant le coucher du soleil quand on a eu un désaccord », offrir et recevoir le pardon, pour s'établir dans la vérité et s'ouvrir au-delà de soi...

Mais l'accueil, c'est aussi l'ouverture à tous : « Tous ceux qui surviennent seront reçus comme le Christ », dit le moine. On le devine, un tel projet de vie implique une certaine conception de l'autorité. L'image que saint Benoît affectionne pour définir l'autorité exercée par l'abbé (ou l'abbesse) est celle du berger, en référence à l'image biblique reprise par l'Évangile. Soucieux de tous, et surtout des faibles, « l'abbé tient la place du Christ » pour le bien de la communauté, et pour que chacun de ses membres s'approche davantage de Dieu.

Avec ce texte source, saint Benoît est apparu comme une référence, au point que les réformes qui se succédèrent (celle de Cîteaux incluse, qui donna naissance à l'ordre cistercien) en appelèrent toujours à un retour à sa Règle, capable de faire jaillir la vie, comme Benoît l'écrivait dans le prologue : « Le Seigneur dit : qui désire la Vie ? Qui désire le bonheur ? Si tu l'appelles, réponds : moi... »

Martine de SAUTO

Quinze siècles d'après Benoît

547 : Saint Benoît, né en 489 à Nursie (Italie), meurt au Mont-Cassin. Son monastère est détruit trente ans plus tard par les Lombards. De son œuvre, il ne reste que quelques disciples et le livret de la Règle.

670-700 : les reliques de saint Benoît sont transportées à Fleury, qui deviendra Saint-Benoît-sur-Loire.

720 : relèvement du monastère du Mont-Cassin

816 : synode monastique d'Aix-la-Chapelle. La Règle est adoptée comme norme de vie pour tous les monastères du monde chrétien occidental

IX^e siècle : la Règle est vécue dans plusieurs milliers d'abbayes qui deviennent de puissants centres de vie spirituelle, culturelle et d'innovation économique.

À partir du XI^e siècle : la Règle suscite d'autres formes de vie, dont plusieurs subsistent aujourd'hui. Aucune réforme n'aura cependant

le succès de Cîteaux, fondé en 1098 par Robert de Molesme (en Bourgogne), qui donne naissance à l'ordre cistercien.

La Révolution française supprime les monastères en France puis en Europe. Seuls les «trappistes» refusent alors de se séparer, fuyant parfois jusqu'en Russie, avant de revenir en France dès 1816 et de faire revivre plusieurs monastères.

Au XIX^e siècle, des hommes et des femmes qui vivent de la Règle de saint Benoît redonnent vie à de vieux monastères ou donnent naissance à de nouveaux monastères, à Solesmes, à La Pierre-qui-Vire, à Pradines.... D'autres sont fondés en Amérique, en Afrique, en Asie

Jusqu'au XX^e siècle, la Règle de saint Benoît sert aussi de référence à des communautés engagées dans le ministère pastoral ou le service des plus pauvres comme les Servantes des pauvres, ainsi qu'à des laïcs, les oblats bénédictins. En 1964, le pape Paul VI proclame saint Benoît patron de l'Europe (lire La Documentation catholique, 1964, n°1436).

Chiffres

Il y a aujourd'hui en France :

- 881 bénédictins et 531 cisterciens, qui vivent dans 53 monastères

- 1 221 bénédictines et 531 cisterciennes, qui vivent dans 71 monastères.

<http://surlaspasdessaints.over-blog.com/article-regles-de-saint-benoit-53808724.html>

Les Règles de Saint Benoît sont des Règles ou lois écrites par Benoît de Nursie au VI^e siècle pour les membres d'un ordre monastique connu comme l'Ordre de saint Benoît. Au-delà de sa grande influence religieuse, c'est un des plus importants travaux écrits durant la formation de la société médiévale, incarnant en tant que telle l'idée d'une constitution écrite, et d'une autorité limitée par la loi.

Benoît de Nursie laisse de côté le confort de la vie d'étudiant à Rome vers l'an 500 pour la recherche de la sainteté. Il rapprocha des compagnons vers cette vie, et le plan de vie qu'il établit pour ces monastiques est connu comme Règles de Saint Benoît (c. 530). Sa communauté fonda semble-t-il le monastère de Monte Cassino, entre Rome et Naples.

La règle se résume dans la devise de l'ordre bénédictin : Pax (Paix). La vie de religieux ou celle de religieuse est divisée en de régulières périodes de sommeil, de prière, de lectures sacrées, de repos et de travail physique. Dans des périodes postérieures le travail intellectuel et l'enseignement

remplacèrent l'agriculture fermière, les professions, et les autres formes de travail manuel pour la plupart - sinon plus - du clergé chrétien.

Le modèle de la vie monastique sous Benoît était la famille, avec l'abbé semblable au père et tous les religieux comme des frères. Le sacerdoce était initialement une importante part du monachisme - Les prêtres usaient des services du pasteur local. De ce fait, le monachisme féminin avec une abbesse comme mère travaillait de la même façon que les hommes.

La journée du moine se base sur 8 heures liturgiques, 8 fois par jour la liturgie doit être accomplie : Le jour qui commence à minuit avec le service des matines, suivi 3 heures plus tard par le chant des louanges. Avant l'arrivée des bougies de cire au XIV^e siècle cela était fait dans l'obscurité ou avec un minimum d'éclairage et on pense que les moines apprenaient tout par cœur. Ces services pouvaient être très long, parfois jusqu'à l'aube mais généralement consistaient à chanter trois hymnes, trois psaumes, trois leçons, et cela chaque jour avec les célébrations chaque jour des saints locaux. Les religieux se retiraient pour quelques heures de sommeil et alors s'éveillaient à 6 heures, se lavaient (et attendaient le service de perfection). Ensuite ils s'assemblaient afin de recevoir les ordres et directions pour le jour aussi bien que pour les affaires juridiques. Il y avait en plus le temps pris par les activités personnelles comme la lecture ou le travail jusqu'à 9 heures du matin, quand « l'office de terce » était prononcé, puis les autres travaux. À midi ils prenaient l'"office of sexts" et alors dinaient. Après une brève période de temps pour la relaxation le moine pouvait se retirer jusqu'au bureau des nones, à l'office de 15h. Cela fut oublié pour le travail dans le jardin et d'autres maintenances jusqu'à deux heures après le crépuscule, les vêpres à 18h, puis les complies à 19 h et au final au lit béni avant de se lever bientôt encore pour les matines.

D'autres Règles ont été écrites par ou attribuées au majeur fondateur monastique - Les règles de [[Saint Pachomius]] et la règle de Saint-Basile dans l'Orthodoxie orientale et les règles d'autres ordres orientaux. Benedict se rendait assurément compte d'elles, mais à le degré auquel la Règle bénédictine été basée sur une connaissance directe de ces organisations est plus débattu.

La règle de Saint Benoît est un des travaux écrits les plus importants dans la formation de la société occidentale, l'incarnation, comme cela le doit, les idées d'une constitution écrite, autorité limitée par loi et en vertu de la loi, une société sans distinction de naissance, et une qui dans le travail manuel est regardée comme une action noble et non dérogeante.

Bernard de Clairvaux

<http://www.citeaux-abbaye.com/0459329ef00df834/0459329ef509f062b.html>

En 1090, au Château de Fontaine, près de Dijon, Dame Aleth, épouse du chevalier Tescelin, vient d'avoir son troisième enfant qu'elle nomme Bernard. On raconte qu'avant sa naissance elle aurait vu en songe un chien roux qui aboyait, et par ailleurs, que Bernard enfant aurait assisté, une nuit de Noël, à la naissance de l'Enfant Jésus. Ces anecdotes sur l'enfance de ce génie que fut Bernard, veulent sans doute souligner des traits caractéristiques de sa vie : d'une part son activité comme prédicateur au service de l'Eglise, et d'autre part sa dévotion affective envers l'humanité du Christ et sa mère.

L'enfant fait ses études chez les chanoines de Saint Vorles à Chatillon, où il reçoit une formation littéraire de qualité. La mort de sa mère quand il a 16 ans, est pour lui une épreuve qui le marquera en profondeur. Sa personnalité s'affirme. Il prend conscience de la vanité du monde, et comprend qu'il est appelé à tout quitter pour "reposer son âme sous le joug du Christ". De tempérament très liant, il se révèle vite un entraîneur d'hommes, si bien que c'est tout un groupe de ses frères et ses amis, qui arrive à Cîteaux en 1113. A combien se monte ce groupe ? On ne saurait le dire avec précision, mais les sources affirment qu'ils étaient une trentaine au noviciat. Bernard avait alors 22 ans.

Cet afflux ne fait que renforcer le mouvement de fondation déjà amorcé par la fondation de La Ferté. Aussi, en 1115, l'abbé de Cîteaux, Etienne Harding, envoie Bernard à la tête de quelques moines fonder Clairvaux, en Champagne. Bernard restera abbé de Clairvaux jusqu'à sa mort en 1153, et sous son abbatiat, Clairvaux fondera une soixantaine d'abbayes nouvelles.

Venu au monastère pour vivre dans le silence et la solitude, Bernard est souvent appelé à intervenir dans la vie religieuse et politique de l'Europe : papes, évêques, rois et seigneurs font appel à lui. Comblé de dons naturels et spirituels, Bernard est une grande figure du XIIe siècle. Moine authentique, grand spirituel, il est passionné par tout ce qu'il fait, et d'abord passionné de Dieu et du Christ, Verbe incarné. Son désir de Dieu engage tout son être et c'est son expérience personnelle qu'il laisse percevoir dans son enseignement. Écrivain hors pair, son influence fut grande non seulement dans l'Ordre cistercien, mais bien au-delà : elle dépassa les limites de son siècle.

Les traits caractéristiques de sa spiritualité sont un amour ardent pour le Christ, Verbe incarné et sa Mère, un désir de l'union à Dieu qui s'appuie sur une expérience intime.

Les écrits que nous gardons de lui sont nombreux : Traités : "Les degrés de l'humilité et de l'orgueil", et "De l'amour de Dieu", ses premiers écrits où se

lit déjà toute sa doctrine. - "De la considération" (adressé à Eugène III, un de ses moines devenu Pape), et autres traités ; de nombreux Sermons sur le temps liturgiques ou sur d'autres sujets, et des Lettres, abondantes, elles aussi. Son chef-d'œuvre reste son Commentaire du Cantique des Cantiques resté inachevé à sa mort.

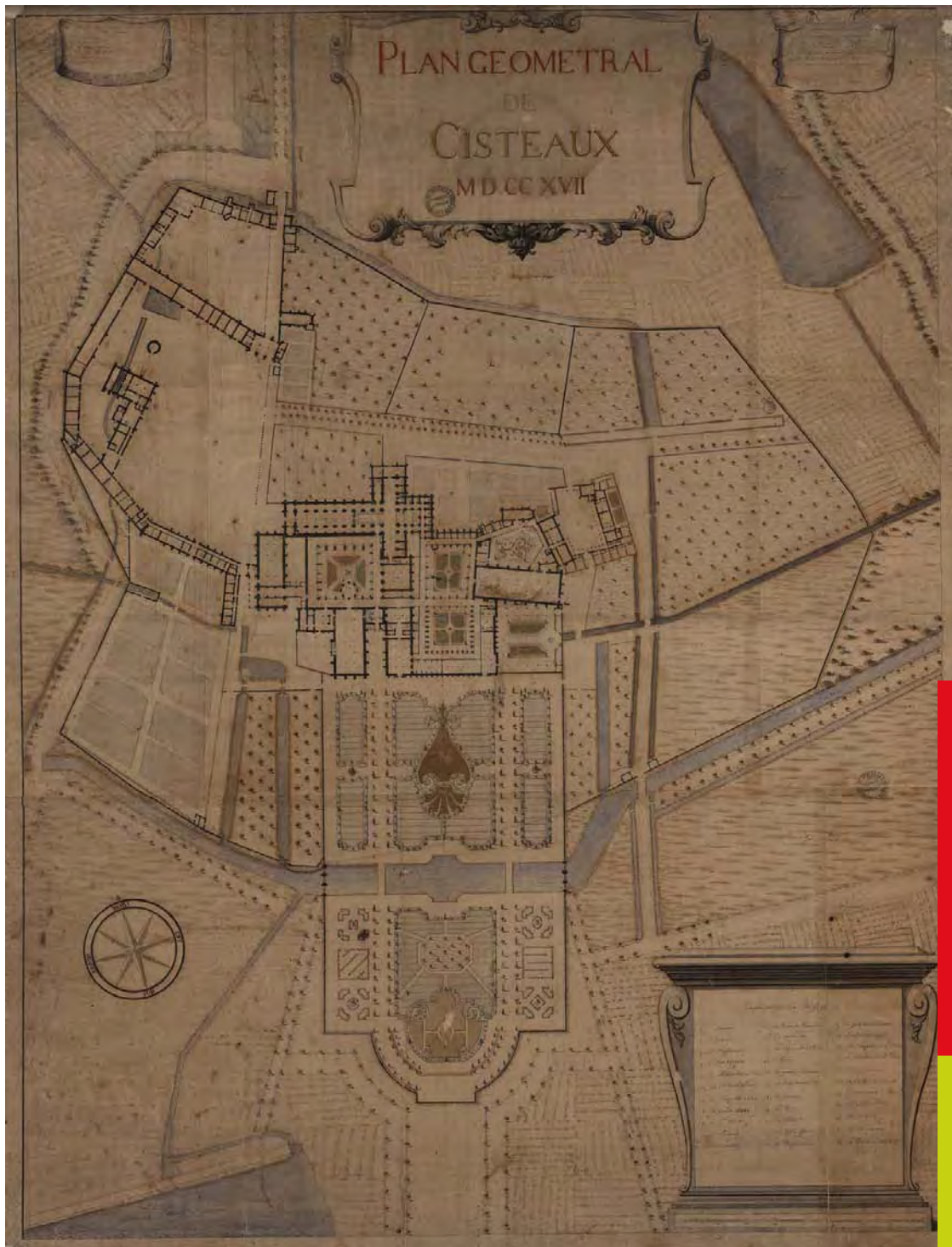
<http://www.larousse.fr/encyclopedie/personnage/Bernard/108544>

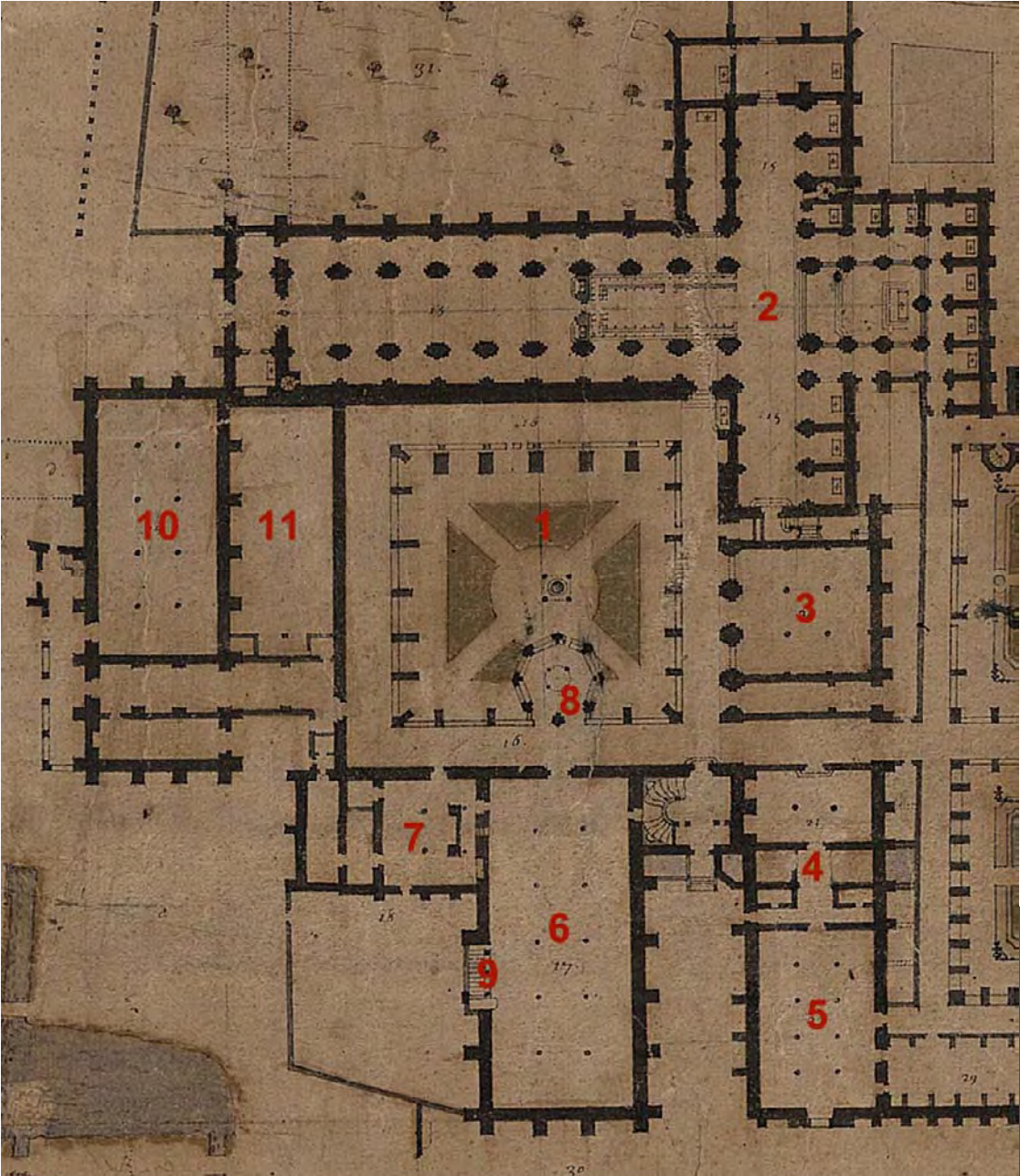
Saint Bernard de Clairvaux

Docteur de l'Église (château de Fontaine, près de Dijon, 1090-Clairvaux 1153).

Bernard fréquente l'école de Saint-Vorles, à Châtillon. Il est doué d'une grande intelligence et d'une forte volonté, mais il est timide, méditatif, rêveur. **Renonçant à des études plus poussées, il entre en 1112 au monastère de Cîteaux, près de Dijon, fondé en 1098. Il a persuadé trente de ses parents et amis à se faire moines avec lui. La vie est rude et austère à Cîteaux, et Bernard s'y donne généreusement aux veilles, aux travaux, aux mortifications, mais aussi à la méditation de l'Écriture, à l'étude des Pères de l'Église et de la règle de saint Benoît.** En 1115, il est mis à la tête d'un groupe de douze moines et va fonder l'abbaye de Clairvaux, en Champagne. **L'abbé, selon la règle de saint Benoît, est maître spirituel et responsable de l'enseignement doctrinal de sa communauté.** Bernard va pouvoir communiquer l'objet de ses méditations. Il ne sera jamais un théoricien, un homme d'école. Ses écrits sont des écrits de circonstance, s'adressant toujours à des hommes qu'il faut aider à se convertir. Deux maîtres vont compléter sa formation philosophique et théologique : Guillaume de Champeaux (?-1121), évêque de Châlons-sur-Marne, et Guillaume de Saint-Thierry (?-1148), bénédictin de Saint-Nicaise de Reims. Bernard, épuisé et malade, doit se reposer durant un an ; vivant à l'écart, dans une cabane, il peut se livrer à loisir à l'étude et à des entretiens avec ses deux amis. Nous savons par Guillaume de Saint-Thierry, qui écrivit sa vie, que Bernard et lui discutaient des « relations du corps et de l'âme ».

Plan de l'abbaye de citeaux 1717





Plan de l'abbaye de Cîteaux, de 1717.

*Archives départementales de la Côte-d'Or,
11 H 209.*

*Plan manuscrit à l'encre, colorié sur papier,
132x96 cm.*

L'intérêt de ce plan est de montrer l'état de l'abbaye, avant les travaux entrepris vers 1760 par l'architecte Lenoir afin de moderniser le logement des moines.

Fondée en 1098 par Robert de Molesme dans une clairière marécageuse au sud-est de Dijon, l'abbaye Notre-Dame de Cîteaux se présente comme un monde clos, isolé par un long mur de clôture, à l'abri des tentations du monde séculier.

Les bâtiments traditionnels cisterciens s'organisent autour du grand cloître (1), carré irrégulier d'environ cinquante mètres de côté, avec au nord l'abbatiale (2), long édifice de près de cent mètres. Au rez-de-chaussée de la galerie est du cloître se trouve la salle capitulaire (3) ; dans l'alignement se succèdent le chauffoir et ses cheminées (4) et la salle des moines, premier scriptorium de Cîteaux (5). Au premier étage de ces salles court le dortoir collectif des moines de chœur. Avant de pénétrer dans le réfectoire (6), salle longue de quarante quatre mètres, alimenté par les cuisines (7), les moines doivent se laver les mains impérativement au lavabo (8). Ils mangent en silence en écoutant un frère lire des textes sacrés depuis la chaire du lecteur (9).

A l'ouest, est situé l'espace des frères convers avec un bâtiment composé d'un réfectoire et d'un dortoir au premier étage (10), isolé par la ruelle des convers (11). Effectivement, elle marque l'inégalité entre les convers, roturiers chargés des travaux manuels et les moines de chœur au statut supérieur.

Pour aller plus loin : le monachisme en Bourgogne

La Bourgogne est souvent qualifiée de « terre de monachisme » en raison de la présence de deux abbayes chefs d'ordres aux X^e et XI^e siècles, Cluny et Cîteaux, dont il ne subsiste que quelques vestiges. Les seuls bâtiments qui restent de Cîteaux sont postérieurs au XV^e siècle et n'entrent pas dans la description précédente.

En revanche, la Côte-d'Or compte un ensemble cistercien presque complet, l'abbaye de Fontenay, fondée en 1119, près de Montbard.

Activité 6 - S'initier à l'enluminure**Collège**

L'enluminure est l'art de décorer les manuscrits. On appelle enluminures l'ensemble des décorations peintes (lettres, scènes et ornementation des marges) qui « illuminent » le texte. Les grandes majuscules s'appellent *lettrines* ou *capitales*. Les miniatures racontent des histoires. La copie des manuscrits, d'abord effectuée par les moines et moniales qui sont parmi les rares personnes sachant lire au Moyen Âge, permet de faire circuler les œuvres (religieuses, scientifiques, philosophiques) de monastère en monastère à une époque où n'existe pas encore l'imprimerie. Progressivement, l'usage se répand parmi la noblesse de posséder des bibliothèques de manuscrits richement enluminés. Afin de répondre à la demande, des laïcs se font copistes. La bibliothèque de Dijon conserve de précieuses enluminures cisterciennes qui pourront faire l'objet d'une visite. On trouvera en outre de nombreuses ressources sur www.enluminor.com.

1^{RE} ÉTAPE :**Découvrir l'art de l'enluminure.**

Trois styles peuvent être distingués dans les enluminures de Cîteaux au XIII^{ème} siècle. Afin de guider l'observation des enfants, on leur demandera de classer des reproductions en fonction des différents critères stylistiques. On pourra, naturellement, accepter d'autres classements, l'important étant qu'ils procèdent à une observation détaillée.

Le premier style se caractérise par l'extraordinaire vitalité de ses sujets et la grande qualité de l'exécution. En dépit des règles issues de l'exigence de simplicité, comme la limitation du nombre des couleurs ou l'utilisation du parchemin lui-même comme fond, un foisonnement d'êtres humains, d'animaux et d'entrelacs végétaux orne les lettrines tandis que les lettres sont elles-mêmes composées de plusieurs personnages.

Le deuxième style, dit byzantin, s'épanouit à partir des années 1120 : compositions hiératiques pouvant occuper une pleine page, motifs de grecques et d'arabesques témoignant d'une influence orientale.

Le troisième style est attribué aux exhortations de saint Bernard en faveur de la simplicité. La monochromie des lettres n'exclut cependant pas la polychromie au sein d'un même mot par juxtaposition de lettres de diverses couleurs, la palette s'enrichit, la finesse du trait et des filigranes atteint des sommets.

**OBJECTIFS**

- Développer la sensibilité aux œuvres
- Contribuer à la constitution d'une culture personnelle
- Inscrire une œuvre dans le temps
- Mettre en œuvre des techniques diversifiées

2^E ÉTAPE : **Construire son projet : choisir son style, sa technique et son œuvre.**

Les élèves pourront partir d'un texte étudié en classe ou rédigé par eux, et choisiront un type d'illustration (lettrine, phrase, récit...) à traiter selon les techniques qu'ils maîtrisent (crayon de couleur, feutre, gouache...). Il est aussi possible de leur proposer d'enluminer l'initiale de leur prénom.

Afin d'obtenir des productions riches et variées, des outils différents pourront être essayés : plume, calame, pinceaux..., ainsi que des média différents (encres de couleur, encre de Chine, peinture dorée...). Il pourra être utile de constituer un petit répertoire graphique qui sera source d'inspiration.

La réflexion sera orientée par l'idée d'adapter son style graphique, ses outils et sa technique à son intention.

3^E ÉTAPE :**Réaliser une enluminure.**

On veillera à utiliser un support assez épais, qui permette l'utilisation des différents média.

4^E ÉTAPE :**Réfléchir au lien entre des œuvres et leur époque.**

À partir d'une réflexion sur le rôle des enluminures au Moyen Âge, on pourra inviter les élèves à s'interroger sur les moyens employés aujourd'hui en vue d'obtenir un résultat analogue (par exemple : usages du traitement de texte, création de logos, etc.)

Architecture Cistercienne

Les climats et les arts au Moyen Âge

Le Moyen Âge est une période d'une exceptionnelle richesse, dont les premiers grands témoignages remontent au XII^{ème} siècle. Ils sont d'abord l'oeuvre des moines et des chanoines, puis des Ducs et de leur entourage.

Le rôle des communautés monastiques dans l'histoire des climats

L'installation en Bourgogne, au VI^{ème} siècle, de moines bénédictins a donné naissance à une architecture dont les traits reflètent les prescriptions de la Règle de saint Benoît. Si la formule Ora et labora (Prie et travaille) dans laquelle on la résume n'y figure pas en tant que telle, elle exprime cependant de manière significative l'esprit qui anime des communautés vouées au service divin au sein desquelles trouvent place tant le travail de la vigne que la production de livres.

Le dépouillement, l'absence de représentations figuratives, la simplicité des motifs qui caractérisent l'art cistercien des premiers temps font écho à la spiritualité de Cîteaux. Ainsi que l'indique Bernard de Clairvaux, celle-ci repose sur une opposition radicale entre le monde et Dieu, entre matière et esprit : « Nous autres moines [...] avons abandonné pour le Christ toutes choses précieuses et précieuses de ce monde, [...] tenons pour du fumier toute beauté resplendissante au regard, toute sonorité caressante pour l'oreille, toute senteur odoriférante, toute saveur appétissante... ». Cette volonté de renoncer à toute séduction sensible se traduit par des édifices dont la rigoureuse simplicité n'est pas sans produire un effet d'extrême raffinement : églises à chevet plat, aux lignes droites et lisses, chapiteaux ornés de feuilles d'eau, vitraux blancs à motifs végétaux ou géométriques, rien ici ne vient distraire l'esprit. Si, dès la mort de Bernard, le langage des architectes de Cîteaux s'assouplit (abandon du chevet plat au profit d'un déambulatoire et de chapelles rayonnantes), les recommandations du chapitre leur rappellent fréquemment la nécessité de respecter le principe de simplicité. Les moines bénédictins consacrent une large part de leur temps à la rédaction et la copie de manuscrits dont les enluminures témoignent d'une même tension entre simplicité et déploiement décoratif inspiré de leur environnement quotidien (cf. Fiche activité, page 10).

- le monastère des Bernardines de Dijon

Première abbaye de moniales cisterciennes fondée en 1125, le monastère des Bernardines fut transféré en 1623 de Tart-l'Abbaye à Dijon lorsque les congrégations féminines durent s'installer dans les villes afin d'assurer leur sécurité. Edifiée de 1699 à 1708, l'église actuelle ne relève pas de l'art médiéval cistercien mais emprunte ses formules au baroque italien.

Fondatrices du Clos de Tart (1121), sur le finage de Morey-Saint-Denis, les Bernardines possédaient également des vignes à Beaune, à Dijon (Grands Champs, Poussot, Boutoillière, Poirey, Champouvard, Bray, Grand Poussot, Aux Génois) et sans doute à Bouze-lès-Beaune. Après leur installation à Dijon, elles commercialisèrent la production de leurs vignes, plantées en cépages fins. Par la politique de qualité qu'elles menèrent, elles contribuèrent à la construction du vignoble de la Côte-d'Or.

- le cellier de Clairvaux à Dijon

Vestige du Petit-Clairvaux, maison de ville de l'abbaye cistercienne de Clairvaux, il fut bâti vers 1220. Il se compose d'un long bâtiment de deux étages (dont deux travées ont été détruites à chaque extrémité à la fin du XVIII^{ème} siècle). Il avait perdu sa vocation lorsqu'il fut vendu à la Révolution. Il accueille aujourd'hui des manifestations culturelles. Le cellier servait principalement à abriter les récoltes des terres et des vignes que l'abbaye possédait à Dijon et aux alentours (lieux-dits Violettes, Montevigne, Génois, Talent, Fontaine) ainsi qu'à Pommard et à l'emplacement de la chartreuse de Champmol (clos dit de Clairvaux disparu lors de sa construction). Les vins étaient vendus sur le marché local.

- le Clos de Vougeot

Indissociable de Cîteaux, le Clos de Vougeot dont la longue histoire peut être suivie dans le détail depuis le XII^{ème} siècle et qui présente toutes les caractéristiques propres à l'organisation et l'exploitation d'un site viticole, est l'un des plus emblématiques des climats du vignoble de Bourgogne. Le cellier et la cuverie vinifiaient en autarcie les vignes situées autour, à l'intérieur du clos de murs continus sur 8 km. Bâti sur l'ordre de Dom Loisier en 1551, le château est d'un style Renaissance relativement austère. La cuverie et le cellier remontent au Moyen Âge. Dans les ailes de la cuverie se trouvent des pressoirs des XV^{ème} et XVIII^{ème} siècles.

Écriture d'un conte :

l'exemple du collège de Marsannay-la-Côte avec le projet « Parcelles »

(livret français, tous niveaux)

Dans le cadre de la candidature des climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO, le Conseil Général de Côte d'Or, partenaire institutionnel du dossier, a décidé d'initier des actions de sensibilisation des collégiens de la zone d'inscription au patrimoine de leur territoire en proposant à leurs établissements de réaliser pendant l'année scolaire des projets artistiques permettant de comprendre quelques facettes de ces climats.

Parmi les projets retenus, celui de 2 plasticiennes qui ont invité des élèves du collège Marcel Aymé de Marsannay-la-Côte à découvrir leur environnement viticole. Le nom et la forme des parcelles ont inspiré contes et maquettes. Voici l'un de ces contes, à partir d'un nom de climat.

Les 3 Gouttes d'Or

Il était une fois une famille royale qui habitait dans un grand et beau château, au Hameau-de-Blagny : la reine Morgane, son mari le roi Richard et leur fils, le prince Christophe. Ils vivaient heureux.

Mais un jour, la reine devint malade, très malade car son fils était tombé amoureux d'une jeune fille. Or, jeune, Morgane avait été atteinte d'un sort maléfique, jeté par une vieille, moche et méchante sorcière. Ce sort condamnait son fils à ne pas avoir de petite amie. Pour annuler ce sort, il fallait que Sophie, la petite amie de Christophe, rapporte trois gouttes d'or pour soigner la reine. Ces gouttes d'or se trouvaient justement sur une parcelle appelée « Les 3 Gouttes d'Or ».

Pour trouver ces gouttes d'or, il fallait parcourir des champs et des forêts ; on devait compter au moins six jours pour y parvenir. Sophie devait affronter « la dame des fantômes ».

Cette dame était appelée ainsi car elle créait des fantômes comme par magie et les envoyait sur sa « proie », en l'occurrence Sophie. Ensuite elle devait vaincre « Mister boy ». Lui, lançait des attaques et si celles-ci touchaient leur victime, au bout de cinq fois, la victime se transformait en garçon si elle était une fille, et en fille si elle était un garçon.

Après ces aventures qu'elle réussit difficilement, Sophie parvint à la parcelle des « 3 gouttes d'or ». Elle récupéra vite les trois gouttes d'or nécessaires pour soigner la reine. Sophie se remit rapidement en route pour le château. Elle retrouva la reine très souffrante, lui fit boire les gouttes d'or. Quelques jours plus tard la reine se sentit mieux et le sort se trouva annulé.

Le prince et sa petite amie purent donc se marier, à l'immense joie du roi et de la reine, et eurent quelques enfants.

L. B.-T. et E. C.

Un poème inspiré par les noms des climats

Composé par André Beuchot, conteur, dans le cadre de l'exposition « Un poème plastique de la vigne » organisée en 2012 par le Musée de la vie bourguignonne de Dijon.

Ladoix-Serrigny 1 ^{er} cru Chambolle-Musigny 1 ^{er} cru Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru Savigny-les-Beaune 1 ^{er} cru Chablis 1 ^{er} cru Montagny 1 ^{er} cru	Ce jour là, je me promenais tranquillement derrière Le Bois Roussot . Les Groseilles Etaient déjà mûres. Arrivé Aux Murgers Prenant garde Aux Serpentières , J'hésitais à poursuivre par le Mont de Milieu Ou le Mont Laurent .
Morey-St-Denis 1 ^{er} cru	Finalement, je choisis de passer par les Monts Luisants .
Saint-Aubin Chambolle-Musigny 1 ^{er} cru Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru	J'arrivais Derrière chez Edouard , Quand tout à coup, j'entendis papoter Derrière la Grange . Des voix de femmes. Etait-ce Les Demoiselles Ou Les poulettes .
Pernand-Vergelesses Mercurey 1 ^{er} cru Meursault 1 ^{er} cru Aloxe-Corton 1 ^{er} cru	Je regardais par-dessus le mur. Quel bonheur ! Un Clos des belles filles ! Le Clos de Paradis ! Que de Charmes ! Elles discutaient joyeusement ces Petites Lolières .
Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru	Elles ne savaient pas que je les observais, Les Caillies .
Ladoix-Serrigny 1 ^{er} cru Morey-St-Denis 1 ^{er} cru Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru	Des filles pures, rien à voir avec Les Joyeuses , Aux Charmes incertains, Surveillées par Les Macherelles .
Givry Saint-Aubin 1 ^{er} cru Givry 1 ^{er} cru Rully 1 ^{er} cru	Quelques hommes retrouvaient chaque soir dans le Clos de la Putin , Derrière la Tour , La Petite Marole , La plus précieuse recrue de La Renarde .
Puligny-Montrachet Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru Pommard 1 ^{er} cru Blagny et Meursault 1 ^{er} cru	De l'autre côté du mur, dans le Clos de la Pucelle Les Pucelles Racontaient leurs aventures. Elles discutaient Derrière Saint-Jean Avec La Jeunelotte .
Chambolle-Musigny 1 ^{er} cru Chambolle-Musigny 1 ^{er} cru Chambolle-Musigny 1 ^{er} cru	Elles ne savaient quel amant choisir parmi Les Beaux Bruns Dont Les Charmes Les laissaient hésitantes. Les Amoureuses Réfléchissaient sagement.
Meursault Montagny 1 ^{er} cru Montagny 1 ^{er} cru	Les Casses-Têtes De la sorte se terminent souvent Sous les feuilles Des vignes Derrières .
Beaune 1 ^{er} cru Chablis Grand cru Rully 1 ^{er} cru Blagny et Meursault 1 ^{er} cru	Aïe, aïe, aïe, aller Aux Coucheries , À obéir à Vaudésir , La Pucelle Termine souvent Sous le Dos d'Ane .
Beaune Auxey-Duresses 1 ^{er} cru Meursault 1 ^{er} cru	Et là, plus le choix ! Vive Les Mariages À La Chapelle Où avec l'émotion, on laisse perler quelques Gouttes d'Or .
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru	Il ne reste aux jeunes mariés qu'à partir en voyage de noces dans L'Ile des Vergelesses .

Les ordonnances des Ducs de Bourgogne

L'Ordonnance du 31 juillet 1395 de Philippe le Hardi (1342-1404)

Par cette Ordonnance, le Duc Valois Philippe le Hardi interdit sur ses terres la culture du gamay, cépage plus productif et rentable, au profit du pinot noir, de meilleure qualité. Il s'agit du premier texte définissant des règles destinées à garantir la qualité des vins.

(...)

Philippe, fils du roy de France, duc de Bourgogne, comte de Flandres, d'Artois et de Bourgogne, palatin, sire de Salins, comte de Rethel, et seigneur de Malignes,

A notre bailli de Dijon et à tous nos autres justiciers et officiers, ou à leurs lieutenants, salut :

Nous avons reçu la complainte de plusieurs des bourgeois et habitants de nos bonnes villes de Beaune, Dijon, Chalon et du pays d'environ, contenant un effet que d'ancienneté dans les vignobles des dits lieux et pays d'environ il est de coutume de voir croître et produire les meilleurs et plus précieux et convenables vins du Royaume de France pour satisfaire la nourriture des hommes, et que pour la bonté de ceux-ci notre Saint Père le Pape, monsire Le Roy, et plusieurs autres seigneurs, tant gens d'église, que nobles et autres, ont l'habitude par excellence de faire faire leurs provisions des vins crus de ces lieux et vignobles, bien qu'ils aient eu d'autres vins de plusieurs autres marchés en grande abondance, et que ceux qui ont l'habitude de consommer ces vins en ont été avec cela revigorés, et en ont font un très grand prix et grand honneur.

(...)

et avec cela notre dit pays et ses habitants auraient eu dans les temps passés plusieurs autres grands profits. Néanmoins depuis peu de temps, plusieurs de nos sujets de ces lieux et autres pays, dans le désir envieux d'avoir une grande quantité de vins, entre les bonnes vignes des dits lieux où avait l'habitude

de venir le dit bon vin, et entre les lieux environnants, comme dans les jardins, les prés et les terres arables, ont planté, dans l'intention de tromper, des vignes d'un plant très mauvais et très déloyal, nommé Gamay. Ce mauvais plant donne une très grande abondance de vins et pour produire une plus grande quantité de ces mauvais vins, ils ont laissé en ruine et en friche les bons lieux ou avait l'habitude de croître le dit bon vin. Et ce vin de gamay est d'une telle nature qu'il est très nuisible aux hommes. Notamment, comme nous en avons eu connaissance, plusieurs personnes qui auparavant en ont consommé, en ont été incommodés de graves maladies; car ce vin qui est issu et fait avec ce plant, de par sa nature est plein d'une très grande et insupportable amertume.

[après une douceur factice], le vin de ce plant revient à sa première nature, et encore pire, car il dégage une odeur forte et désagréable. En quoi aussi plusieurs marchands étrangers n'en ayant pas eu connaissance, ont été déçus de ces vins et en ont subi grand préjudice plusieurs fois;

(...)

C'est pourquoi nous, (...) nous vous chargeons qu'une fois ces lettres reçues par vous, d'ordonner ou de faire ordonner de par nous, par voie de criée et autrement, solennellement à qui appartiennent ces plants de vigne de gamay, que ceux-ci les coupent ou fassent couper en quelque endroit qu'ils soient en notre dit pays, d'ici un mois suivant la date de ces présentes lettres (...)

Et outre que d'ici Pâques prochain venant, ils aient arraché ou fait arracher, extirpé, détruit et anéanti complètement ce mauvaiz plant pour toujours (...)

Archives municipales de Dijon, B 138, fol. 13.

L'Ordonnance de 1441 de Philippe le Bon (1396-1467)

Ce texte témoigne du souci de déterminer les « bons lieux », produisant les meilleurs vins. En 1486, une enquête menée pour les mêmes motifs que ceux auxquels répondait l'enquête ducal voit le roi Charles VIII (1470-1498) ordonner l'arrachage des vignes sur les mêmes lieux, signe que l'ordonnance était restée sans effet.

Enquête pour l'arrachage des vignes à l'est et au sud-est de Dijon, en faveur des vins du crû de la ville [Dijon] qui sont situées sur les bonnes côtes et terroirs autour de la ville, qui rapportent des vins de bonne et grande excellence; mais il y en a d'autres en très grande quantité qui sont situées en de très médiocres lieux et qui rapportent de très faibles et

petits vins, autour de notre ville, comme le Grand et Petit Poussot, le Pendant de Bray, les vignes du Clos de Bèze, Jully, Gratedos, Noy Gigeot, Grandchamp, Groche, Mirande, les Argillères, Bernard, Les Lentillères, les plantes des Poussot, à la limite de Saint-Apollinaire, et les autres mauvaises vignes qui sont au pied des remparts de la ville de Dijon jusqu'à Mirande et à Saint-Apollinaire, et aussi le petit Pâquier, le clos aux Roussot et les autres mauvaises vignes qui sont au delà du grand chemin allant de la ville à la justice (...)

Archives municipales de Dijon, B 151, fol. 34.

1

S'INITIER À L'ÉTYMOLOGIE DES CLIMATS DE BOURGOGNE



Dès la 5^{ème}

Cette activité est l'occasion d'expliquer que les noms propres ne sont pas dépourvus de signification car ils sont porteurs d'une histoire. L'initiation à la toponymie permet d'aborder l'histoire de la langue française à partir de ses différents fonds (ici celtique, latin classique, latin médiéval...).

1^{RE} ÉTAPE :

Résoudre un méli-mélo de mots.

Munis chacun d'un exemplaire du méli-mélo, les enfants sont invités à y retrouver les mots indiqués. **Exemplaire destiné aux enfants ci-dessous.**

2^E ÉTAPE :

Recourir à l'étymologie.

On choisira des noms de climats dans la liste des toponymes évoqués dans le chapitre et on demandera aux élèves de les classer en fonction de leur étymologie (nature des sols, référence à l'exposition, écho du défrichement des terres, insertion dans le paysage).



OBJECTIFS

- Découvrir l'origine des noms de lieux
- Identifier des éléments de l'histoire locale
- Identifier des éléments de l'histoire de la langue
- Situer les lieux sur une carte

3^E ÉTAPE :

Situer les lieux sur une carte.

Les élèves pourront découvrir si les noms du méli-mélo sont situés dans leur commune, grâce à la liste des toponymes par commune (à télécharger sur www.climats-bourgogne.com)

Les professeurs pourront également proposer aux élèves de trouver dans le livret (chapitre I) les noms des climats se situant dans leurs communes, en s'aidant de la liste. Les élèves pourront ainsi découvrir la signification de parcelles de vignes proches de leur domicile.

Les mots à chercher :

BRULEES	CRIOTS	GREVES
CAILLES	EBAUPIN	LAMBRAYS
CHAUMES	EPENOTS	LARREY
CLOS	GENEVRIERES	VELLE
COMBES	GRAVIERES	CLOU

G	E	N	E	V	R	I	E	R	E	S
R	B	R	U	L	E	E	S	L	T	Y
A	A	V	E	L	L	E	E	O	E	A
V	U	O	L	C	S	S	N	R	C	R
I	P	C	L	S	E	E	R	I	R	B
E	I	M	O	M	P	A	A	T	I	M
R	N	L	U	E	L	S	D	E	O	A
E	C	A	I	L	L	E	S	B	T	L
S	H	O	U	R	G	O	G	N	S	E
C	O	M	B	E	S	E	V	E	R	G

solution :

G	E	N	E	V	R	I	E	R	E	S
R	B	R	U	L	E	E	S	L	T	Y
A	A	V	E	L	L	E	E	O	E	A
V	U	O	L	C	S	S	N	R	C	R
I	P	C	L	S	E	E	R	I	R	B
E	I	M	O	M	P	A	A	T	I	M
R	N	L	U	E	L	S	D	E	O	A
E	C	A	I	L	L	E	S	B	T	L
S	H	O	U	R	G	O	G	N	S	E
C	O	M	B	E	S	E	V	E	R	G

Liste des oeuvres

Antiquité :

- *Fragments d'un mausolée bachique*, pierre, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.
- *Le dieu au tonneau de Mâlain* (Côte-d'Or), Musée archéologique, Dijon. (b)
- *Monument dit « au marchand de vin » de Til-Châtel* (Côte-d'Or), Musée archéologique, Dijon. (c)
- *Stèle funéraire de Tart-le-Haut* (Côte-d'Or), Musée archéologique, Dijon. (a)
- *Stèle gallo-romaine*, Musée des Beaux-arts, Beaune (exposée à la Porte Marie de Bourgogne, Beaune).



Moyen Âge :

- *Abbaye de Cîteaux*, Cîteaux (Côte-d'Or).
- *Ancien hôtel des Ducs de Bourgogne à Beaune*, actuel Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.
- *Cellier de Clairvaux*, Dijon. (d)
- *Cellier de Saint-Bénigne*, Dijon.
- *Cellier des cisterciens de l'abbaye de Maizières*, rue Maizières, Beaune.
- *Château du Clos de Vougeot*, Vougeot. (e)
- *Enluminures des manuscrits de l'abbaye Notre-Dame de Cîteaux*, Bibliothèque municipale, Dijon.
- *Hôtel-Dieu*, Beaune.
- *Monastère des Bernardines*, Dijon.
- *Palais des Etats et des Ducs de Bourgogne*, Dijon. (g)
- *Pressoirs des Ducs de Bourgogne*, Chenôve.
- *Tombeaux des ducs de Bourgogne*, Palais des Etats et des Ducs de Bourgogne, Dijon. (f)
- *Vierge au raisin*, pierre, église d'Auxonne (Côte-d'Or).



Liste des oeuvres

Période moderne :

- Claude-François ATTIRET, *L'Automne*, Musée des Beaux-arts, Dijon.
- Jean-Louis BONNET, *Banc de la confrérie des vigneronns*, collégiale Notre-Dame, Beaune.
- *Caves de la Collégiale*, Beaune.
- *Carte de Cassini*, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.
- *Caves des Maison Drouhin, Patriarche, Bouchard Père & Fils, etc.* Beaune.
- Edouard DARVIOT, *Les Premices*, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.
- *Enseigne de marchand de vin*, dépôt de François Montoy de Beaune, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune. (i)
- *Les Tibériades de Dijon*, Bibliothèque municipale, Dijon. (k)
- LALLEMAND, *Dijon vue de Daix*, Musée des Beaux-arts, Dijon
- Félix Jules NAIGEON, *Vue du climat des Vérottes - travaux d'hiver dans la Côte de Beaune*, 1883, huile sur toile, dépôt de la Maison de vins Albert Bichot à Beaune en 1954, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.
- Félix Jules NAIGEON, *Les vendanges à Pommard*, quatrième quart du XIX^{ème} siècle, huile sur toile, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune. (j)
- *Objets de la vie viticole*, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.
- *Tapisserie des Suisses*, Musée des Beaux-arts, Dijon.
- *Vierge au raisin*, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune. (h)



h



Musée du Vin de Bourgogne, Beaune.
Photo: J.-C. Couval.



Musée du Vin de Bourgogne, Beaune. Photo: J.-C. Couval.



Bibliothèque municipale de Dijon.

k

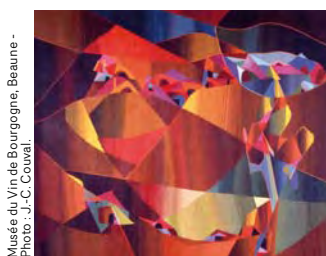
Période contemporaine :

- Armelle, Jean-Louis BERNUY et Michel JOLY, exposition photographique « *Regards Partagés* » sur les climats de Bourgogne, Côte-d'Or.
- Joyce DELIMATA, *Les climats du vignoble de Bourgogne*, Côte-d'Or. (l)
- Alfred GASPARD, *Photographies prises lors de son séjour dans le vignoble beaunois*, Musée de la vie bourguignonne, Dijon.
- André LAGRANGE, *Reportage photographique sur les gestes de la viticulture* (Éditions g.-P. Maisonneuve et Larose), Paris.
- Maud MANFREDINI-MULLARD, *Les grands crus vus du ciel*, Côte-d'Or.
- Emma PICARD, *Les climats en anamorphose*, Côte-d'Or.
- Michel TOURLIÈRE, *Vignes assemblées*, Musée du Vin de Bourgogne, Beaune. (m)
- Autres tapisseries de Michel TOURLIÈRE : *Le vigneron*, *Le raisin tombe, vive le vin*, *Le pressoir aimait la vigne*, *La vierge à la grappe* - Hôtel de Ville, Beaune, Château du Clos de Vougeot, Vougeot, diverses localités de Côte-d'Or.
- *Cartes postales anciennes*, Archives municipales, Beaune et Bibliothèque municipale, Dijon.



Joyce Delimata.

l



Musée du Vin de Bourgogne, Beaune -
Photo: J.-C. Couval.

m

QUIZ GÉANT SUR LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE



OBJECTIF

• Mobiliser et consolider des connaissances

Les questions sont réparties en 3 niveaux. On choisira, naturellement, les mieux adaptées à l'âge des enfants et qui se rapportent aux thématiques étudiées.

On pourra utiliser les cartes (à télécharger et imprimer sur www.climats-bourgogne.com) pour organiser un jeu du type Trivial Pursuit.

■ Thématique 1 LA VIGNE ET LES MÉTIERS DU VIN

NIVEAU 1

1 On vendange le raisin lorsqu'il est :

- A Pas tout à fait mûr
- B Bien vert
- C Mûr

2 Qu'est-ce qu'un vigneron ?

- A Un pied de vigne
- B Un puceron de la vigne
- C Celui qui travaille dans les vignobles

3 Comment appelle-t-on celui qui fabrique les tonneaux ?

- A Un tonnerre
- B Un thonier
- C Un tonnelier

4 De quelles couleurs est la fleur de la vigne ?

- A Verte et blanche
- B Verte et rouge
- C Rouge et jaune

5 Avec quel matériau fabrique-t-on les tonneaux ?

- A Du tissu
- B Du plastique
- C Du bois

6 Lesquels de ces métiers sont en rapport avec le travail de la vigne ?

- A Jardinier, policier et avocat
- B Climatologue, météorologue et vétérinaire
- C Tonnelier, vigneron et négociant

7 Où sont situés en majorité les vignobles de Bourgogne ?

- A En bordure des rivières
- B Sur les coteaux
- C Dans la plaine

8 On cultive la vigne pour :

- A Ses feuilles
- B Son bois
- C Ses fruits

9 En Bourgogne, quand commence-t-on les vendanges ?

- A À date fixe : 100 jours après la floraison
- B Lorsque l'on juge le raisin suffisamment mûr
- C Quand le coucou a chanté

10 Comment appelle-t-on un pied de vigne ?

- A Un arbuste
- B Un buisson
- C Un cep

11 Comment appelle-t-on la parcelle sur laquelle pousse la vigne ?

- A Un verger
- B Une vigne
- C Une raisinette

12 De quelle couleur sont les feuilles de la vigne au printemps ?

- A Verte
- B Marron
- C Jaune

13 Les fruits de la vigne forment :

- A Un essaim
- B Une grappe
- C Un bouquet

14 Quel est le fruit de la vigne ?

- A Le citron
- B Le raisin
- C Le cassis

15 Comment s'appelle l'opération qui consiste à maintenir la vigne au moyen de poteaux et de fil de fer ?

- A La taille
- B Le palissage
- C Le greffage

NIVEAU 2

1 Qu'est-ce qu'un cépage ?

- A Un moine bénédictin
- B Un outil pour tailler les vignes
- C Une variété de plants de vigne

2 Lesquels de ces cépages cultive-t-on de façon privilégiée en Bourgogne ?

- A Le pinot noir et le chardonnay
- B Le gamay et le baco blanc
- C Le bergeron et l'aligoté

3 Qu'est-ce que le phylloxéra ?

- A Un outil agricole inventé aux États-Unis
- B Une danse bourguignonne
- C Une maladie qui touche les vignobles français en 1865 (ou Un puceron qui donne une maladie aux vignes)

4 À quoi tient la qualité d'un terroir ?

- A Au hasard
- B À la nature et au savoir-faire du vigneron
- C À la publicité

5 Que signifie AOC ?

- A Attaque Organique Catastrophique
- B Appellation Originnaire du Canton
- C Appellation d'Origine Contrôlée

6 De quand datent les AOC ?

- A Du 20^{ème} siècle
- B De l'Antiquité
- C De l'époque des Ducs de Bourgogne

7 Les climats sont exposés :

- A Au nord
- B À l'ouest
- C À l'est

8 Quel est l'intérêt de l'exposition vers l'est pour la culture de la vigne ?

- A Les vignes sont orientées vers Jérusalem, comme les églises
- B La vigne sèche dès les premiers rayons du soleil
- C Cela favorise la bonne réputation du Bourgogne en Asie

9 Trouve l'intrus :

- A Pinot noir
- B Clos
- C Gamay

10 Quand les vendanges ont-elles lieu ?

- A Au printemps
- B À l'automne
- C En été

11 Quel était l'intérêt pour les vignes de Bourgogne d'être relativement proches des cours d'eau ?

- A L'arrosage se faisait facilement
- B Le vin était en partie transporté par voie navigable
- C Les vendangeurs pouvaient se rafraîchir

12 Que sont l'oïdium et le mildiou ?

- A Des variétés de vigne
- B Des maladies de la vigne (ou Des champignons qui attaquent la vigne)
- C Des outils viticoles

13 À quand remonte la viticulture en Bourgogne ?

- A Au Discours à Constantin en 312
- B À la fin du Moyen Âge
- C On ne sait pas exactement. (On pense que la vigne a été introduite en Gaule au VI^{ème} siècle avant J.-C et il y en a

des traces archéologiques en Bourgogne remontant à l'époque gallo-romaine)

14 Sur un site archéologique, comment distingue-t-on la vigne sauvage de la vigne cultivée ?

- A On cherche des gobelets à proximité
- B On cherche des amphores à vin à proximité
- C On observe les pépins du raisin (le pépin de la vigne cultivée possède un bec allongé, ce qui n'est pas le cas de la vigne sauvage)

15 Comment s'appelle la branche qui porte les grappes de raisin ?

- A Un cep
- B Un sarment
- C Une bûchette

16 Qui est le principal protecteur des vignerons ?

- A Saint Georges
- B Saint Vincent
- C Saint Benoît

17 Une ouvrée est une unité de mesure de surface de vigne (4,28 ares). À quoi correspond-elle ?

- A C'est la surface qu'un vigneron pouvait piocher en une journée
- B C'est la surface nécessaire pour obtenir 10 litres de vin
- C C'est la surface minimale obligatoire pour avoir droit au nom de climat

18 Qu'est-ce qu'un enjambeur ?

- A Le vendangeur qui enjambe les rangs* de vigne pour cueillir les plus hautes grappes
- B Une soupe bourguignonne





■ Thématique 1 LA VIGNE ET LES MÉTIERS DU VIN (suite)

NIVEAU 2

à base de jambon
C Le tracteur à trois ou quatre roues qui permet d'enjamber les rangs de vigne

19 Les vins de Bourgogne sont appréciés dans le monde entier. Comment dit-on vin en anglais ?

- A Pour le seul Bourgogne, on garde le mot français
- B Vine
- C Wine

20 Comment nomme-t-on la Bourgogne en anglais ?

- A Castel of Orgne
- B Wine scape
- C Burgundy

21 Qu'est-ce qu'un tastevin ?

- A La petite coupelle basse en argent ou en métal argenté (ou en bois autrefois) utilisée pour goûter le vin
- B L'ouvrier chargé de tâter les bouteilles avant de les ouvrir
- C Un thermomètre spécialement conçu pour mesurer la température du vin

22 Qu'est-ce que « taster* » ?

- A Presser un peu de moût de raisin dans sa main pour pronostiquer la qualité du vin
- B Goûter, déguster le vin
- C Mettre les bouteilles en tas avant de les laver

23 Les vignes ont toujours été plantées en rang en Bourgogne : vrai ou faux ? Pourquoi ?

- A Faux : avant la crise du phylloxéra, elles étaient plantées en foule, c'est-à-dire en tas
- B Vrai : c'est le moyen le plus simple de les travailler
- C Vrai : c'est ce que prouvent les recherches archéologiques

NIVEAU 3

1 Lorsque les vignes sont attaquées par le phylloxéra, d'où importe-t-on des plants résistants ?

- A Des Etats-Unis
- B D'Allemagne
- C D'Afrique

2 Qu'appelle-t-on le blanc de vigne ?

- A L'oïdium
- B Un cépage qui donne du vin blanc
- C La chair pâle du raisin

3 Dans le langage de la viticulture, qu'appelle-t-on la bouillie ?

- A Ce qui reste après le pressurage du raisin
- B Une préparation chimique destinée à lutter contre les maladies de la vigne
- C Un dessert servi pendant les repas de vendanges

4 Qu'est-ce que le débourrement ?

- A La période où la vigne est nettoyée de la bourre, les bourgeons trop nombreux
- B Le moment où la pression de la sève fait éclater les bourgeons
- C Le moment où les grappes de raisin sont nettoyées de leur boue

5 Qu'est-ce qu'un échalas ?

- A Un pieu de bois enfoncé dans le sol au pied de la vigne pour maintenir le cep
- B Une variété d'échalotes qui pousse entre les pieds de vigne
- C Une petite échelle permettant d'atteindre les grappes situées en hauteur

6 Qu'est-ce que la nouaison ?

- A Un nœud sur un sarment de vigne
- B La phase initiale de la formation du fruit après la floraison
- C La technique d'attache des ceps au moyen de fil de fer

7 Dans quel ordre se succèdent les étapes du cycle végétatif de la vigne ?

- A Périodes de dormance, débourrement, floraison, nouaison, véraison, vendange
- B Floraison, vendange, période de dormance, débourrement, véraison, nouaison
- C Période de dormance, vendange, floraison, nouaison, véraison, débourrement

8 Auxquels de ces éléments le vigneron a-t-il affaire pour produire du bon vin ?

- A Le relief, le sol et l'ensoleillement
- B L'offre, la demande et le prix des vins
- C La ville, la campagne et les fleuves

9 Les vignes françaises sont généralement cultivées sur des porte-greffes :

- A Italiens
- B Américains
- C Sud-africains

10 Comment appelle-t-on le suintement des sarments à la fin de l'hiver ?

- A Des gouttes
- B Des larmes
- C Des pleurs

11 Quelle est la hiérarchie des AOC en Bourgogne ?

- A Dans l'ordre croissant : Mini Cru, Petit Cru, Moyen Cru, Grand Cru
- B Dans l'ordre croissant : Grand Cru, Premier Cru, Appellation Communale, Appellation Régionale
- C Dans l'ordre croissant : Appellation Régionale, Appellation Communale, Premier Cru, Grand Cru

12 Que signifie la mention « Monopole » sur les étiquettes de Bourgogne ?

- A La vigne ou l'appellation d'où est issu le vin appartient à un seul producteur
- B Le vin est distribué par un seul négociant
- C Le vin est vendu par une seule enseigne commerciale

13 Quelle est la densité de plantation en Bourgogne ?

- A 3 500 pieds à l'hectare
- B 6 800 pieds à l'hectare
- C 10 000 pieds à l'hectare

14 Quelle est la plus ancienne société bachique de Bourgogne ?

- A La Confrérie Saint-Vincent
- B La Confrérie du Tastevin
- C La Confrérie du Bois de la Lie du Mont Picton

15 Quel est l'ancêtre commun aux 5 000 variétés de vigne répertoriées en France aujourd'hui ?

- A *Vitis vinifera*
- B *Vitis viticultura*
- C *Vitis multicultura*

16 Quel est le cépage dominant de la Côte de Nuits ?

- A Le gamay
- B L'aligoté
- C Le pinot noir

17 Quel nom porte le système de taille courte, utilisé sur le pinot noir dans les communes de Chassagne-Montrachet et Santenay ?

- A Duras
- B Courson
- C Royat (c'est celui d'une école de viticulture de l'Ariège)

18 D'où est originaire le phylloxéra ?

- A D'Afrique
- B D'Amérique
- C D'Asie

19 Quelle a été la première maladie originaire d'Amérique identifiée sur les vignes de Bourgogne ?

- A Le phylloxéra
- B L'oïdium
- C Le mildiou

20 Quel hameau de la Côte de Beaune porte le nom d'un cépage ?

- A Aligoté
- B Pinot-Noir
- C Gamay

21 Quel cépage originaire de Bourgogne utilise-t-on dans l'élaboration du champagne ?

- A L'aligoté
- B Le gamay
- C Le pinot noir

22 Qu'est-ce que le palissage ?

- A L'ensemble des murs qui entourent une vigne en Bourgogne
- B L'ensemble du matériel (piquets, fils de fer) destiné à maintenir la vigne
- C L'ensemble des vérités évidentes concernant la vigne

■ Thématique 2 LES CLIMATS ET LA TOPONYMIE

NIVEAU 1

- 1 À quel motif fait penser le paysage des climats du vignoble de Bourgogne ?
A Au point de croix
B À des torsades
C À une mosaïque
- 2 Lequel de ces mots n'emploiera-t-on pas pour parler des climats du vignoble de Bourgogne ?
A Diversité
B Patrimoine
C Monotonie
- 3 Où trouve-t-on des « climats » dans le monde ?
A Seulement en Bourgogne
B Partout où il y a des vignes
C Près de la mer
- 4 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre B.
Les Buis, Buisson, Bousse d'Or, Sous Blagny, Le Banc, Bieveaux...
- 5 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre L.
Les Loges, Largillas, Les Levrons, Les Loyères, Es Larret...
- 6 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre P.
En Praron, Le Porusot, Aux Près, Le Plain, Aux Pointes, Sur Pignot, La Plice, Le Poisoit, Pierrières...
- 7 Les activités liées aux climats du vignoble de Bourgogne se déroulent :
A Seulement à la campagne
B Seulement à la ville
C À la campagne et à la ville

NIVEAU 2

- 1 Que désigne le terme de climat dans son sens viticole ?
A Le temps qu'il fait
B Chaque parcelle de vigne précisément délimitée en Bourgogne
C La température du vin
- 2 Combien y a-t-il de climats en Bourgogne ?
A 1
B 1247
C 422 222
- 3 D'où vient le nom de la parcelle Perrières ?
A De celui de son propriétaire : Jean Pierret
B De l'ancienne carrière de pierre sur laquelle elle se trouve
C Du fait qu'elle est pleine de cailloux
- 4 D'où vient le nom de la parcelle Les Cloux ?
A De la présence d'un clos médiéval
B Du métier de son propriétaire qui était cloutier
C Des nombreux cloux qu'on y a retrouvés
- 5 D'où vient le nom de la parcelle Le Porusot ?
A Du fait qu'elle était auparavant une carrière de pierre
B Du nom de son propriétaire : Pierre le Sot
C De la proximité d'un ancien port
- 6 D'où vient le nom de la parcelle Sur la Velle ?
A De sa situation sur un ruisseau appelé la Velle
B Du fait que son propriétaire jouait de la vielle
C De la proximité d'une ancienne villa gallo-romaine
- 7 D'où vient le nom de la parcelle La Romanée ?
A De la présence d'un ancien chemin supposé romain
B Du nom de son propriétaire Romain Le Nez
C De la présence d'une église romane
- 8 D'où vient le nom de la parcelle Corton ?
A Du fait qu'elle est pierreuse
B De son emplacement sur le domaine d'Othon
C Du fait que les ceps y sont particulièrement courts
- 9 D'où vient le nom de la parcelle Les Cailles ?
A De la présence de nombreuses cailles
B Du fait qu'elle est caillouteuse (caille a la même étymologie que caillou : *kā-lia*)
C Du fait qu'elle est particulièrement froide
- 10 D'où vient le nom de la parcelle Larrey ?
A Du fait de sa situation sur une pente (le latin *latus-eris* signifie flanc, côte)
B Du goût pour le lard de son premier propriétaire
C Du prénom de son propriétaire : Larry
- 11 D'où vient le nom de la parcelle Les Grèves ?
A Des grèves qui ont mobilisé les vignerons luttant pour la qualité de son vin
B Du fait qu'à la Préhistoire elle se trouvait au bord de la mer
C Du fait que c'est une terre graveleuse (le latin *grava*, lui-même issu d'un mot gaulois, désigne les terres graveleuses)
- 12 D'où vient vraisemblablement le terme de climat dans son sens viticole ?
A De l'allemand *Klimat* qui désigne une terre ensoleillée
B Du grec *klima* qui désigne une inclinaison
C De l'anglais *climate* qui signifie le beau temps
- 13 Quel est l'intérêt d'un classement des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO ?
A C'est une reconnaissance de la valeur universelle du patrimoine des climats
B C'est une expression de la volonté de le conserver et de le transmettre
C C'est une manière de le faire connaître et aimer

NIVEAU 2

1 Avec quelle pierre les cabottes sont-elles construites ?

- A Du granit
- B De l'ardoise
- C Du calcaire

2 Qui sont les quatre Ducs Valois de Bourgogne ?

- A Philippe le Hardi, Jean sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire
- B Philippe le Bel, Jean le Bon, Robert le Diable et Charles le Fou
- C Philippe le Magnanime, Pépin le Bref, Louis le Hutin et Charles le Chauve

3 Qu'est-ce qu'un meurger ?

- A Un outil pour cueillir le raisin
- B Un vigneron chargé de tailler la vigne
- C Un tas de cailloux provenant de l'épierrement des parcelles

4 Lesquelles de ces abbayes sont bourguignonnes ?

- A Saint-Wandrille et Jumièges
- B Le Mont-Saint-Michel et Saint-Michel-de-Cuxa
- C Cluny et Cîteaux

5 Quelle est la pierre principalement utilisée pour la construction en Bourgogne ?

- A Le calcaire
- B Le grès
- C Le schiste

6 Trouve l'intrus :

- A Cabotte
- B Meurger
- C Aligoté

7 Quel duc de Bourgogne décida de remplacer le gamay par le pinot noir sur ses terres ?

- A Jean Sans Peur
- B Philippe le Bon
- C Philippe le Hardi

8 D'où vient le nom de la parcelle Le Porusot ?

- A Du fait qu'elle était auparavant une carrière de pierre
- B Du nom de son propriétaire : Pierre le Sot
- C De la proximité d'un ancien port

9 Edifié à Beaune au XV^{ème} siècle, quel est cet ancien hôpital chef-d'œuvre de l'architecture bourguignonne ?

- A Les Hospices de Beaune
- B Les Asiles de Beaune
- C Les Hôtels de Ville de Beaune

10 D'où vient le nom de la Côte-d'Or ?

- A De la teinte dorée des vignes en automne
- B Du raccourci de son ancien nom : la Côte d'Orient
- C Du fait qu'on y trouvait de l'or au Moyen Âge

NIVEAU 3

1 En quelle année la crise du phylloxéra a-t-elle commencé en Bourgogne ?

- A En 50 avant J.-C.
- B En 1477
- C En 1875

2 Quand les vignes de Bourgogne quittent-elles les plaines pour rejoindre les coteaux ?

- A Dans l'Antiquité
- B Au Haut Moyen Âge
- C Au XIX^{ème} siècle

3 Quand a-t-on commencé à préférer les vins rouges aux vins blancs ?

- A Pendant la Révolution de 1789
- B À la mort de Lénine en 1924
- C Sous le pontificat de Clément VI au XIV^{ème} siècle

4 À quoi servent les murets et les meurgers ?

- A À casser le vent pour qu'il n'atteigne pas les vignes
- B À faire de l'ombre pour que les vendangeurs puissent s'y reposer
- C À retenir la terre et, au Moyen Âge, à protéger les vignes contre le bétail et à les préserver de la chaleur

5 Quel intérêt les historiens trouvent-ils aux registres des dates des vendanges ?

- A Cela les renseigne sur les costumes portés à l'époque
- B Ils peuvent étudier l'évolution au fil des siècles du climat au sens météorologique du terme
- C Ils peuvent en déduire la qualité des vins

6 Dans quel endroit étonnant peut-on trouver l'étiquette d'un vin de Bourgogne de 1959 ?

- A Sur l'Everest
- B Au fond du gouffre de Padirac
- C Sur la Lune
(l'étiquette a été enfouie dans le sol lunaire par l'équipage de la mission Apollo en 1971, en hommage à Jules Verne : dans son roman d'anticipation *Autour de la lune*, les héros partagent une « fine bouteille de Nuits »)

7 Les vins de Champagne ont longtemps été préférés à la cour du roi. Pourquoi ceux de Bourgogne y prennent-ils place à la fin du XVII^{ème} siècle ?

- A La maîtresse du roi était bourguignonne
- B Les médecins du roi les trouvaient plus adaptés à sa santé
- C Les vins de Champagne étaient trop chers pour un budget largement consacré à la guerre

8 Quel médecin, mort à Savigny-les-Beaune, a laissé son nom à l'une des méthodes de taille de la vigne ?

- A Pasteur
- B Feuillat
- C Guyot