

LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

LIVRET DU PROFESSEUR ET DE L'ANIMATEUR CP > CM2





... Avant-propos

Conçu à l'initiative de l'Association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO, **ce livret s'adresse aux enseignants des écoles élémentaires et aux animateurs des centres de loisirs**. Son objectif est de leur proposer des outils pédagogiques permettant d'expliquer la notion de climat* aux enfants de 6 à 11 ans. Il veut ainsi **faciliter la conception d'activités** autour des valeurs que possèdent les climats et propose à la fin de chaque thématique quelques exemples.

Le terme de « climat » ne doit pas tromper. Il ne se réfère pas à la météorologie mais correspond ici à ce que l'on appelle un terroir et n'existe qu'en Bourgogne. Un climat est une parcelle* de vigne, soigneusement délimitée depuis des siècles, qui possède son nom, son histoire, son goût et sa place dans la hiérarchie des crus*. Sur un mince ruban courant de Dijon à Santenay, les climats sont 1247. Nulle part ailleurs la volonté de relier le vin au lieu qui le produit n'a été poussée aussi loin, et de manière aussi raffinée, qu'en Bourgogne. Il en résulte un vignoble extrêmement parcellisé, des paysages remarquables, des villes au patrimoine bâti exceptionnel, Dijon et Beaune, une économie, une culture spécifiques et un mot pour le caractériser : le climat.

Les climats du vignoble de Bourgogne constituent un site et un paysage uniques au monde. Ce pay-

sage s'est doublement construit : par le travail des hommes et par une évolution à travers l'histoire du regard porté sur lui.

Le précieux témoignage de l'interaction entre l'homme et la nature offert par les climats du vignoble de Bourgogne donne l'occasion de travailler avec les enfants selon deux axes clairement liés :

- permettre une meilleure connaissance du milieu local, et ainsi sensibiliser à sa protection et son développement ;
- soutenir de façon concrète l'acquisition de compétences attendues dans les différentes disciplines enseignées à l'école élémentaire.

Ce livret s'articule principalement autour de **cinq thématiques** – historique, géographique, linguistique, biologique et artistique (arts visuels) – chacune accompagnée de **suggestions d'activités**, qui s'attachent également à promouvoir un travail interdisciplinaire. En fin de volume ont été regroupés des activités transversales, un lexique, un carnet d'adresses, une bibliographie et une annexe relative au Patrimoine mondial de l'UNESCO et à la candidature des climats du vignoble de Bourgogne.

N. B. : lorsque les activités demandent de se rendre et/ou de recueillir des éléments aux abords des vignobles, l'autorisation du propriétaire doit être sollicitée. Les termes accompagnés d'un astérisque figurent dans le Lexique, p. 48.

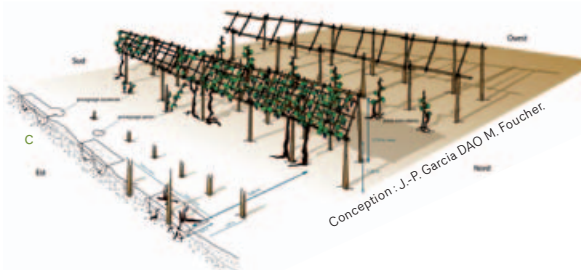
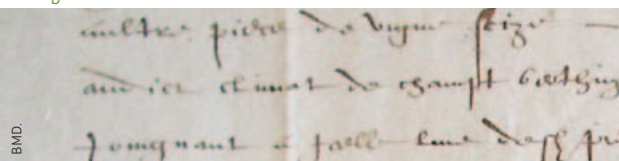
Sommaire

Thématique 1.	L'HISTOIRE des climats du vignoble de Bourgogne.....	p. 3
	Frise chronologique	p. 6-7
	Activités	p. 8
Thématique 2.	LA GÉOGRAPHIE des climats du vignoble de Bourgogne.....	p. 10
	Activités.....	p. 13
Thématique 3.	Les climats du vignoble de Bourgogne et LA LANGUE FRANÇAISE.....	p. 14
	Activités.....	p. 20
Thématique 4.	LA BIOLOGIE des climats du vignoble de Bourgogne	p. 23
	Activités.....	p. 26
Thématique 5.	Les climats du vignoble de Bourgogne et LES ARTS VISUELS	p. 29
	Activités.....	p. 35
Activités transversales	Jeu et quizz géant	p. 40
Pratique	Lexique.....	p. 48
	Carnet d'adresses	p. 49
	Bibliographie.....	p. 50
	Annexe : La candidature pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO	p. 51

L'histoire des Climats du Vignoble de Bourgogne



L'usage du terme de « climat » pour désigner les parcelles du terroir* viticole bourguignon est attesté dès le XVI^{ème} siècle, où il est alors synonyme de lieu-dit, et au XVII^{ème} siècle dans son acception actuelle. L'existence des climats en tant que parcelles délimitées identifiant leurs caractères à ceux des vins qui y sont produits serait bien antérieure et remonterait au moins au Haut Moyen Âge.



a : Traces archéologiques d'une vigne gallo-romaine à Gevrey-Chambertin (2008)

b : Dans un document de 1584 relatif au Clos de Bèze, les chanoines de Saint-Mamet de Langres parlent de « leurs vignes scize en ce finaige [Gevrey-Chambertin] au lieu dict en ChampBretin » et d'« une autre piece de vigne scize audit climat de ChampBretin ». C'est la mention la plus ancienne du mot « climat »

c : Reconstitution d'une vigne gallo-romaine à Gevrey-Chambertin

1. L'Antiquité : les origines

(I^{er}-V^{ème} siècles après J.-C.)

La viticulture a sans doute été introduite en Gaule méridionale au VI^{ème} siècle avant J.-C. par les Grecs. Au I^{er} siècle après J.-C., l'agronome Columelle et le naturaliste Pline l'Ancien font l'éloge de la vigne. Elle est si florissante en Gaule qu'en 92, un édit de l'empereur romain Domitien entend lutter contre la concurrence faite aux vins italiens par l'arrachage d'une partie des ceps* gaulois. Cet édit, qui ne fut jamais appliqué, fut annulé, en 280, par Probus qui qualifie déjà la vigne d'« admirable et ancienne ».

En Bourgogne, les premiers témoignages archéologiques indiquent que, vers 50 après J.-C., la viticulture est maîtrisée : pépins du pressoir de la villa* gallo-romaine des Tuillières à Selongey, vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin, ateliers d'amphores de Chalon et de Gueugnon, outils de vigneron*. Le premier texte décrivant le vignoble bourguignon est un discours adressé à l'empereur Constantin à Autun, en 312.

2. Le Moyen Âge :

la migration vers les coteaux
et le développement de la
Côte viticole et de son
commerce (V^{ème}-XV^{ème} siècles)

Si aujourd'hui en Bourgogne, les vignes se trouvent majoritairement sur les coteaux, jusqu'au VII^{ème} siècle elles étaient principalement situées dans les plaines. Il est vraisemblable que la Loi des Burgondes (VI^{ème} siècle), dite loi Gombette, a indirectement favorisé cette migration vers des terres qui n'étaient pas de premier choix pour l'agriculture. Elle prévoyait que quiconque plantait des vignes sur un terrain en friche devenait propriétaire du terrain à condition que le propriétaire initial ne s'y oppose pas avant la fin de la plantation. Elle apporte en outre les premiers éléments de protection de la vigne et atteste l'importance de la viticulture au sein de la société burgonde.



■ Activité 1

UTILISER UN DOCUMENT HISTORIQUE



OBJECTIFS

- S'initier au travail de l'historien
- Développer le sens de l'observation et l'esprit critique
- Identifier ce qui demeure et ce qui change
- Argumenter
- Conserver une trace écrite de son travail
- Valider le B2i

L'historien, à partir de l'étude de documents originaux replacés dans leur époque, cherche à reconstituer objectivement la réalité des faits historiques. Il doit savoir « lire entre les lignes », c'est à dire procéder à une observation et une critique fines des documents afin d'en établir l'authenticité et d'en déceler le sens.

1^{RE} ÉTAPE : Observer les changements.

Travail de comparaison entre des images représentant une même technique ou une même activité à des périodes historiques différentes.

les vendanges* autrefois/aujourd'hui



a : Deux vendangeuses en Bourgogne, portant la coiffe de travail (la layotte), déversent leur panier dans la balonge, une petite cuve en bois pour le transport de la vendange.

b : Vendanges dans le vignoble de Chablis

le mode de plantation autrefois/aujourd'hui



c : Une représentation médiévale (plantation sur échelas*)

d : Une représentation contemporaine (plantation sur fil de fer)

2^E ÉTAPE : Collecter des documents.

Les enfants sont invités à chercher des documents, anciens et contemporains, et à mettre en évidence les éléments qui attestent tantôt la pérennité des vignobles, tantôt les changements.

Dans chacune des étapes, l'enfant est invité à justifier sa réponse ou son affirmation. L'ensemble donne lieu à une production écrite.

3^E ÉTAPE : Approfondir.

Afin d'appréhender la nécessité de la critique historique, on pourra utiliser un logiciel de trucage photo permettant de retravailler certains des documents apportés (validation du B2i).

Lexique

AOC : L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) garantit la qualité d'un produit et sa fabrication selon des règles précises. Pour l'obtenir, les vins de Bourgogne doivent être issus « d'usages locaux, loyaux et constants ». Tout est contrôlé : la zone de production, le cépage, le degré d'alcool... Les premières AOC sont attribuées à des terroirs bourguignons dès 1936. Elles mettent en valeur les particularités de chaque parcelle. Aujourd'hui, le vignoble bourguignon représente seulement 5% du territoire viticole français, mais compte 100 AOC.

CABOTTE : Abri de pierre sèche construit dans le vignoble par les viticulteurs pour stocker le matériel.

CELLIER : Pièce fraîche attenante à une maison, en rez-de-chaussée ou en contrebas de l'habitation, destinée à la conservation du vin.

CEP : Pied de vigne.

CEPAGE : Variété de plants de vigne.

CLIMAT : Parcelle de vigne soigneusement délimitée depuis des siècles, qui possède son nom, son histoire, son goût et sa place dans la hiérarchie des crus. Les climats constituent un vignoble extrêmement parcellisé, des paysages remarquables avec des villes au patrimoine bâti exceptionnel (Dijon et Beaune), une économie et une culture spécifiques.

CLOS : Vignoble entouré de murs d'origine médiévale.

CONFRERIE (ici) : À l'instar des associations pieuses de laïcs dont elle reprend certains usages, association ayant pour but la défense et la promotion des vins, des savoir-faire et des traditions qui s'y rapportent.

CRU : Vin issu d'un terroir particulier.

CUVERIE : Pièce où l'on presse le raisin et où fermente le jus qui se transforme en vin dans des cuves.

DEBOURREMENT : Moment où la pression de la sève fait éclater les bourgeons.

ECHALAS : Pieu de bois enfoncé dans le sol au pied de la vigne afin de maintenir le cep. Il joue le rôle d'un tuteur.

FLORAISON : Période d'épanouissement des fleurs.

GREFFER : Planter un greffon* sur un porte-greffe afin d'en améliorer les qualités. On a recouru à la greffe à la suite du phylloxéra car les plants bourguignons ne résistaient pas à la maladie.

GREFFON : Partie de la vigne dont on veut obtenir un nouveau spécimen et que l'on plante sur un autre, appelé porte-greffe.

INAO : Institut national des Appellations d'origine, aujourd'hui Institut national de l'origine et de la qualité. Il vérifie la qualité des vins et délivre les AOC.

MEURGER : Tas de pierres plus ou moins recouvert de broussailles situé aux abords des vignes. Il fixe le parcellaire viticole en retenant la terre.

MILDIU : Maladie cryptogamique qui s'attaque aux feuilles de la vigne. Il frappe les vignes françaises à partir de 1879.

NEGOCIANT (ici) : Il achète des raisins, des moûts ou du vin aux vignerons et les revend ensuite sous sa propre marque.

NOUAISON : Phase initiale de la formation du fruit après la floraison.

OÏDIUM : Maladie cryptogamique qui, venue des États-Unis, pénètre en France en 1847. Également appelée maladie de la cendre ou blanc de vigne car elle blanchit les rameaux et les grappes. Traitement : soufre.

PARCELLE : Portion de terrain d'un seul tenant situé dans un même lieu-dit appartenant à un propriétaire.

PHYLLOXERA : Du nom du puceron qui pique et suce les racines jusqu'au pourrissement de la vigne. Maladie arrivée des États-Unis en France en 1875. Seul remède : des porte-greffes américains résistants.

PYRALE DE LA VIGNE : Insecte également appelé Tordeuse printanière de la vigne. Elle créa d'importants dommages en France en 1830. Traitement : insecticides de synthèse.

RANG : Dans la plantation en rang, les plants sont alignés à des intervalles réguliers de 1 à 3 m. Elle ne se généralise qu'à la fin du XIX^{ème} siècle lorsque la totalité du vignoble français est replantée.

SARMENT : Rameau de vigne d'un an qui sera coupé à la suite des vendanges.

TAILLE : Opération conditionnant le rendement du pied et la qualité du fruit. Elle s'opère fin février-mars. Deux grands types de taille : la taille courte en gobelet, qui laisse deux yeux sur chacun des quatre bras du cep ; la taille longue, préconisée par Jules Guyot en 1867, qui laisse en place un ou deux longs rameaux.

TASTER : Déguster, goûter les vins à l'aide du tastevin, petite coupelle basse en argent ou en métal argenté à bords godronnés.

TERROIR (ici) : Territoire particulier du fait de facteurs relevant de sa situation (géologie, pédologie, climatologie, biologie végétale) et modifié par des facteurs relevant de l'intervention humaine (préparation du sol, choix des cépages, plantation, techniques de culture et de vinification) qui donne un produit typique.

TOPONYMISTE : Personne qui étudie l'origine des noms de lieux.

VERAISON : Début de la maturation des raisins.

VENDANGES : Récolte du raisin mûr.

VIGNERON : Celui qui travaille dans les vignobles.

VILLA : Terme latin désignant une exploitation agricole. Il prend rapidement le sens de village.

La candidature pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO

L'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture), fondée après la Seconde Guerre mondiale, encourage l'identification, la protection et la préservation du patrimoine naturel et culturel à travers le monde considéré comme ayant une V.U.E. (Valeur Universelle Exceptionnelle). La Convention du Patrimoine mondial (1972) définit le patrimoine comme « l'héritage du passé, dont nous profitons aujourd'hui et que nous transmettons aux générations à venir ». La Liste progressivement constituée par l'UNESCO met en évidence la diversité de richesses naturelles et culturelles mondiales.

Les objectifs de la candidature

Les climats du vignoble de Bourgogne sont proposés à l'inscription sur la Liste du Patrimoine mondial au titre des sites entendus comme « œuvres conjuguées de l'homme et de la nature, ainsi que les zones y compris les sites archéologiques qui ont une Valeur Universelle Exceptionnelle du point de vue historique, esthétique, ethnologique ou anthropologique » (Convention, art. 1, § 3).

La reconnaissance comme unique au monde de la segmentation du sol de la Bourgogne viticole en climats doit permettre d'en favoriser la conservation mais aussi de sensibiliser la population à la valeur patrimoniale de cet héritage.

Les critères de la candidature

L'UNESCO a retenu 10 critères pour l'inscription sur la Liste du Patrimoine mondial. Les climats du vignoble de Bourgogne sont candidats au titre de deux d'entre eux :

Critère n° 3 : Apporter un témoignage unique ou du moins exceptionnel sur une tradition culturelle vivante.

Les climats du vignoble de Bourgogne sont un site viticole transmis intact au fil des siècles et dont l'activité est aujourd'hui plus vivante que jamais. La vitalité de cette activité repose encore actuellement sur la transmission de pratiques expérimentées par les générations successives et l'accumulation depuis au moins deux siècles de référentiels scientifiques et techniques concernant les savoir-faire viticoles.

Critère n° 5 : Être un exemple éminent d'établissement humain traditionnel, de l'utilisation traditionnelle du territoire.

Les climats du vignoble de Bourgogne résultent d'un fait culturel unique. Celui-ci réside dans le choix d'une communauté humaine de faire du lieu un marqueur de la qualité d'un produit issu de l'alchimie entre des qualités intrinsèques de la nature et le travail des hommes, en d'autres termes, de l'interaction de l'homme et de la nature.

La Charte territoriale des climats du vignoble de Bourgogne

C'est dans le cadre de cette candidature que 53 élus ont signé la Charte territoriale des climats du vignoble de Bourgogne, engagement collectif en vue de préserver et valoriser ce site. Ce livret et l'ensemble des documents pédagogiques proposés ont pour but de faire connaître et rendre familiers les climats du vignoble de Bourgogne à nos enfants car, après nous, ce sont eux qui auront la charge de gérer, protéger et, à leur tour, transmettre ce site exceptionnel.

Que représente le logo du Patrimoine mondial ?

Forme conçue par l'homme, le carré au centre symbolise l'expression de l'inspiration et des aptitudes humaines tandis que le cercle représente les valeurs naturelles et la protection mondiale dont bénéficie l'ensemble du patrimoine en vertu de la Convention du Patrimoine mondial.



Patrimonito (Petit patrimoine en espagnol) est ce jeune gardien du patrimoine dont l'image a été créée en 1995 par un groupe d'étudiants hispanophones. Adopté comme mascotte internationale du Programme d'éducation au

Patrimoine mondial, il accompagne les actions de popularisation, de promotion des connaissances et de préservation en direction du jeune public. Retrouvez-le sur <http://whc.unesco.org/fr/patrimonito>.

Cette édition a été rendue possible par les différents organismes et entreprises qui soutiennent le dossier de candidature :

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



GRANDS MÉCÈNES



MÉCÈNES

Alabeurthe Matériel Viti Vini • Association du club des Chefs d'Entreprises de la Côte • Association des restaurateurs indépendants du Pays Beaunois • Athenaeum de la Vigne et du Vin • Audit Gestion et Conseil • Caisse des Dépôts • Chanson Père & Fils • Château de Puligny-Montrachet • Club des Hôteliers Dijon Bourgogne • Conseil Régional de l'Ordre des Experts-Comptables de Bourgogne Franche-Comté • Domaine Clos de la Chapelle • Domaine Dujac • Domaine de Montille • Domaines et Châteaux de Bourgogne réunis • Domaine Jacques-Frédéric Mugnier • Domaine Michel GROS • Domaine Rossignol-Trapet • Domaine Georges Roumier • Domaines Picard • Domaine Antonin Guyon • Du soleil dans ma maison - Arts de la table • Entreprise Roger Martin • Hôtels Bourgogne Qualité Groupe Central Hôtel • Hôtel Kyriad • Hôtel Philippe Le Bon - Restaurant « Les Cénophiles » • Hospices civils de Beaune • Infosaveurs éditions • Intermarché d'Auxonne-Société Laucel • Jouffroy-Bertrand-Bonnotte Notaires • Le Groupe La Poste • Olivier Leflaive Frères • Optic 2000 Padieu • Ordre des avocats de Dijon • Pépinières Guillaume • Proteor • Screg Est • Tonnellerie Cavin • Tonnellerie François Frères • Tonnellerie Seguin-Moreau • Urgo Santé • Vinexport Vins Fins • Mouchonnat • Wall Street Institute

AMBASSADEURS

Confrérie des Chevaliers du Tastevin • Côte-d'Or Tourisme • DFCO • Dijon Je T'Aime • Foire Gastronomique - Congrexpo • Ikea Dijon • Lyonnaise des Eaux • Union des Commerçants Beaunois

L'Association souhaite également remercier le comité éditorial mis en place à cette occasion pour ses relectures et ses précieux conseils



et la CASDEN pour la diffusion dans son réseau d'établissements scolaires en Bourgogne



Climats
du vignoble
de Bourgogne

candidats au PATRIMOINE mondial de l'UNESCO

www.climats-bourgogne.com

Association pour l'inscription des climats
du vignoble de Bourgogne au Patrimoine
mondial de l'UNESCO
12 Boulevard Bretonnière
21200 Beaune
Tél. : 03.80.20.10.40
Mail : contact@climats-bourgogne.com