



Conception : Jean-Pierre Garcia, Université de Bourgogne

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

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

La construction historique du site des Climats

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

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

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

Avertissement :

- En voiture, compter 1h15 à 1h30 de conduite selon les conditions de circulation
- En vélo, compter 2h à 2h30 de parcours selon votre niveau sans compter les trajets en train
- Bien respecter l'ordre chronologique proposé car ce parcours a été créé pour rendre compte de la construction historique du site des Climats de Bourgogne, d'un point de vue géographique



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

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

1.1. Visite - Musée Archéologique de Dijon (GPS : N 47°19'18" ; E 5°02'18")

Adresse : 5, rue Docteur Maret, 21000 Dijon - Tarif : gratuit

Renseignements : <http://www.dijon.fr/les-musees>

03 80 48 83 70

Si le premier texte décrivant le vignoble bourguignon, celui de la cité d'Autun, est un discours daté de 312 à l'adressé de l'empereur Constantin, le Musée Archéologique de Dijon possède dans sa collection des témoignages archéologiques plus anciens (les témoignages de la période gallo-romaine sont exposés au niveau 2 du musée). Une stèle funéraire découverte à Tart-le-Haut (canton de Genlis) représente un couple de vignerons

puisque l'homme situé à droite tient dans sa main gauche une serpe à tailler la vigne. Le dieu au tonneau de Mâlain (canton de Sombornon) représente probablement le dieu Sucellus accompagné d'un tonneau. Le monument dit « au marchand de vin » de Til-Châtel (canton d'Is-sur-Tille) montre une succession de boutiques, dont un marchand de vin, attestant du commerce du vin en Bourgogne. Enfin, le musée conserve quelques pépins de raisins de la période gallo-romaine.



1.2. Arrêt - Les anciennes vignes romaines à Gevrey-Chambertin (GPS : N 47°13'54 ; E 4°59'54")

Attention, les vignes n'existent plus : vous arriverez dans un quartier résidentiel en pleine construction avec des maisons modernes. Seul le panneau indiquant les rues des vignes romaines vous permet de voir où étaient situées les vignes à l'époque romaine (plus de traces aujourd'hui).



Le village de Gevrey-Chambertin, situé à 12 km au sud de Dijon, conserve, au lieu-dit « Au-dessus de Bergis », le souvenir d'une vigne gallo-romaine. Une campagne de fouilles menée entre 2008 et 2010 a permis la mise au jour d'un grand nombre de fosses rectangulaires et alignées, vestiges de la plantation d'un vignoble ancien daté de la fin du I^{er} s. - première moitié du II^e s. ap. J.-C. Il s'agit d'un vignoble de grande superficie (plus d'un hectare connu à ce jour) organisé suivant une métrique romaine rigoureuse. Les distances séparant les rangs et les dimensions des fosses sont remarquablement constantes. Les mesures effectuées sur place correspondent aux recommandations de plantation de la vigne faites par Columelle, agronome romain du I^{er} s. ap. J.-C. La proximité de trous de faible diamètre indique l'utilisation de tuteurs destinés à soutenir la vigne au cours de sa crois-

sance. Les données de terrain permettent de restituer l'organisation spatiale de ce vignoble gallo-romain : fosses de plantation alignées accompagnées d'un système de palissage ; ajout ponctuel de fosses de provignage. Il est très vraisemblable qu'elle soit cultivée sur échelas et sur perches horizontales de bois ou de roseaux permettant une bonne exposition de ce vignoble de plaine, car finalement assis assez loin des premiers coteaux. Pour pérenniser le souvenir de cette vigne gallo-romaine aujourd'hui recouverte par un quartier résidentiel, le choix à été fait de rebaptiser la rue « Rue des vignes romaines à Gevrey ».

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

Comme l'a montré le site gallo-romain de Gevrey-Chambertin, les vignes sont jusqu'au VIIe siècle principalement implantées dans les plaines près des villas. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. La Loi des Burgondes (VIe siècle), a favorisé cette migration. D'une part, elle transforme en propriétaire celui qui em plante des vignes dans un terrain en friche ; d'autre part, elle met en place les premiers éléments de protection de la vigne : les clos. Ils servent avant tout à protéger les plantations des animaux qui paissent en liberté et permettent de promouvoir la viticulture en l'ancrant pour longtemps dans le territoire. La visite de différents clos (clos de Bèze à Gevrey, clos de Tart à Morey, clos de Vougeot, clos de Saint-Vivant à Vosne, clos du Roi et clos du Chapitre à Aloxe-Corton) permet de prendre conscience que ces productions autarciques ont contribué à la création de lieux d'excellence.

2.1. Arrêt - Le Clos de Bèze à Gevrey-Chambertin (GPS : N 47°13'12"; E 4° 59'57")



Le Clos de Bèze est l'un des plus anciens Climats de la Côte. Son histoire remonte sans doute à la fondation en 630 de l'abbaye du même nom (Saint-Pierre de Bèze est une abbaye bénédictine située à 30 km au Nord-Est de Dijon). La tradition retient en effet qu'à cette date, le duc de Bourgogne Amalgaire donne aux religieux une quantité non négligeable de vignes, avec des vigneron et des terres à exploiter (champs, forêts...). Il ne faut pas pour autant croire que cette donation correspond aux 15 ha du clos actuel. Il n'est d'ailleurs pas encore question de clos. La première mention explicite d'un clos appartenant aux moines de Bèze date de 1219. L'éloignement et surtout de graves difficultés financières obligent à cette date les moines à céder leur clos aux chanoines de la cathédrale de Langres (à Dijon).

Par quelques autres achats de terres contigües, ils parviennent à se rendre propriétaires d'un clos homogène d'environ 50 journaux qu'ils mettent en fermage à différentes associations de vignerons de Gevrey. Pour eux, la distance les séparant de leur propriété n'est donc pas un frein à sa bonne exploitation.

2.2. Arrêt - Le Clos de Tart à Morey-Saint-Denis (GPS : N 47°11'55"; E 4° 57'26")

Adresse : 7 Route des Grands Crus, 21220 Morey-Saint-Denis. **Le Clos de Tart est un lieu privé : il ne se visite pas.**

L'origine du clos de Tart remonte à la vente d'un domaine viticole d'une superficie de 5 ha faite par les hospitaliers de Brochon, en 1141 à la jeune abbaye Notre-Dame de Tart. Première maison féminine de l'ordre cistercien, cette communauté de Bernardines était installée sur la commune de Tart-l'Abbaye, à 20 km à l'Est de Morey-Saint-Denis, avant d'être déplacée à Dijon lors de la réforme de 1623. Fondé rue Sainte Anne, le couvent abrite aujourd'hui le musée de la Vie Bourguignonne et le musée d'Art Sacré. En bonnes administratrices, et dans le but d'être détentrices d'un patrimoine leur permettant de vivre en autarcie, les dames de Tart ont mis en valeur et agrandi la vigne pour en faire un clos. L'ensemble est rapidement doté d'un cellier attenant au clos. A la Révolution, le clos fut, comme beaucoup d'autres, confisqué et vendu comme bien national. Racheté par Nicolas Marey, le clos de Tart reste dans la famille Marey-Monge jusqu'en 1932, date à laquelle il passe aux mains des Monmessin, de Charnay-lès-Mâcon. La maison a fêté ses 100 ans en 1965 en remettant en service, le temps d'une vendange, le vieux pressoir du clos construit en 1570. Cas unique en Bourgogne, ce grand cru de 7.5 ha d'un seul tenant n'a jamais été divisé depuis 1791 et n'a appartenu qu'à trois propriétaires depuis le Moyen Age, et à deux familles depuis la Révolution.



2.3. Visite - Le Château du Clos de Vougeot (GPS : N 47°10'34"; E 4° 57'23")

Adresse : Rue de la Montagne – 21640 Vougeot

Renseignements : <http://www.closdevougeot.fr> - 03 80 62 86 09. La billetterie du Château du Clos de Vougeot ferme à 16h en hiver. Se renseigner sur les horaires



Le domaine de Vougeot est l'un des premiers constitués par l'abbaye de Cîteaux. Les premières donations faites aux moines datent de 1112-1115 et ne concernent que quelques parcelles et un petit cellier qui sera remplacé par le grand cellier actuel. Le clos que nous connaissons n'existe pas encore ! Il est cité pour la première fois en 1212 (soit 100 ans après la création du domaine) et ne signifie pas l'existence d'une propriété homogène. Au contraire, le domaine des moines est encore très morcelé dans et hors les murs. La vocation première de ce clos est de marquer sur le sol l'emprise de libéralités fiscales accordées par les moines de Saint-Vivant de Vergy à leurs voisins. De plus, les cisterciens sont loin de posséder toutes les terres clôturées, qui ne sont d'ailleurs pas constituées que de vignes. C'est par achats et échanges successifs qu'ils parviennent à devenir les seuls propriétaires du clos. Au cœur de ce vaste domaine, les moines font construire des bâtiments organisés en blocs autour de deux cours permettant à leurs convers (moines chargés des travaux manuels et des affaires séculières du monastère) de vivre sur place et de cultiver la vigne. Le grand cellier et le dortoir dépourvus d'ouvertures sur l'extérieur datent de la fin du XII^e siècle. C'est cet esprit de clôture cistercienne, fermée sur l'extérieur que l'on perçoit bien justement depuis l'ouest. La cuverie est reconstruite dans les années 1476-1477. C'est à la Renaissance que les abbés de Cîteaux transforment l'exploitation agricole en une demeure de prestige. Les deux ailes du château bâties en 1551 servirent de logis privés aux abbés, permettant d'affirmer leur statut de façon ostentatoire car visible depuis la route de Dijon à Beaune.

2.4. Arrêt - Le Clos de Saint-Vivant à Vosne-Romanée (GPS : N 47°16'13"; E 4° 95'94")

Le Clos de Saint-Vivant est un lieu privé : il ne se visite pas.

Fondé entre 894 et 918, le prieuré clunisien de Saint-Vivant de Vergy est situé dans les Hautes-Côtes, derrière Nuits-Saint-Georges, sur la commune de Curtil-Vergy. La constitution à compter du XIII^e siècle d'un véritable vignoble lui permet de tirer une large part de ses revenus de l'exploitation de la vigne. Une des principales pièces du domaine de Saint-Vivant est assise à Vosne, dès 1232. Mais il ne s'agit pas encore d'un clos. Une dizaine de transactions menées au cours du XIII^e siècle permet au prieuré de se constituer une propriété viticole d'une superficie d'environ 20 ha divisés en quatre grands clos : le clos des Neuf Journaux, le clos du Moytan d'une contenance de 5 journaux, le clos de Quatre Journaux (ces trois ensembles formant l'actuel Climat de Romanée-Saint-Vivant) et le clos des Cinq Journaux, future Romanée-Conti. Même si la distance qui sépare le prieuré de ses vignes n'est guère importante, le pressoir des moines de Saint-Vivant ne se trouve pas dans ses caves. Le raisin cultivé à Vosne est pressé directement sur place. La présence de bâtiments appartenant aux religieux y est attestée en 1311. Il s'agit d'une maison avec un ensemble de dépendances construite au cœur même du village, à proximité de l'église. Aujourd'hui propriété privée, la bâtisse abrite encore le vendangeoir utilisé pour presser la récolte directement sur place. Une randonnée pédestre de 11 km peut offrir au visiteur l'occasion de parcourir le chemin pris par les moines de Saint-Vivant pour aller de leur prieuré



à leur dépendance viticole (sentier intitulé « Le chemin des moines de Saint-Vivant » - plus de renseignements à l'office de tourisme du Pays de Nuits-Saint-Georges, situé 3 rue Sonoys à Nuits-Saint-Georges)

Il est possible de prendre de la hauteur sur le village en débutant sur quelques centaines de mètres le chemin des moines de Saint-Vivant (rue du Temps Perdu) afin de dominer le clos et les célèbres Climats de Vosne comme la Romanée-Conti. Le parcellaire des Climats apparaît là dans toute son étendue.

2.5. Passage/point de vue - Le Clos du Roi à Corton (GPS : N 47°04'17" ; E 4°51'52")



Longtemps appelé le « Cloux de Corton », le Climat de Corton-Clos du Roi est à l'origine celui du duc de Bourgogne. Son appellation actuelle qui témoigne de la mainmise du roi sur les terres ducales à la mort de Charles le Téméraire en 1477 n'est en usage que depuis le XIXe siècle. L'époque de la formation de ce clos n'est pas très claire, mais il semble que sa constitution soit plus tardive que les autres. La plus ancienne mention connue date de 1309 et ce n'est qu'à partir de 1346 que le terme de « clos » est associé de manière systématique à cette vigne. Avec le clos de Bovaiche (futur clos du Roi de Beaune) et le clos de Chevrey situé à Volnay constitués sans doute entre 1260 et 1290, le clos de Corton constitue l'une des trois grandes propriétés viticoles des ducs de Bourgogne dans le Beaunois. Il fut même agrandi de 13 ouvrées au début du XVe siècle. A l'image du « Cloux de Corton », les clos ducaux se caractérisent par des vendanges spécifiques. A partir des années 1390, les vignerons en charge de leur culture ont pris l'habitude de vinifier séparément les raisins de chaque clos. Dissocier les vendanges dans le temps et dans l'espace implique la volonté de fouler et d'entonner (mettre en tonneau) le raisin isolément. Il existe donc dès la fin du Moyen Age un vin spécifique au clos de Corton qui différencie le futur Climat. Classé Grand Cru en 1937, il fait partie des Climats de prestige historiques de la côte de Beaune.

2.6. Passage/point de vue - Les vignes du Chapitre d'Autun à Alox-Corton (GPS : N 47°04'55" ; E 4°51'36")

La Côte de Beaune a bénéficié de la présence de l'évêché d'Autun, hérité de la cité gallo-romaine d'Augustodunum. Premier personnage de la cité, l'évêque se doit de posséder des domaines viticoles pour assurer ses besoins en vin de messe (symbole du sang du Christ) et recevoir avec honneur ses hôtes de prestige. Le chapitre cathédral

d'Autun développe alors son emprise sur les vignobles beunois et nuiton entre le VIIe et le XIe siècle. C'est particulièrement le cas à Aloxe où sa très longue présence est rappelée par « Clos du Chapitre », vigne cadastrée « Les Meix » autour de laquelle le village semble s'être construit. Les chanoines d'Autun ne résident pas à Corton. Ils délèguent la culture de leurs parcelles en passant des baux à durée déterminée ou parfois même à vie avec des vignerons du village. Ils sont toutefois représentés sur place par un closier et possèdent plusieurs maisons et des bâtiments d'exploitation avec pressoir et cuves ainsi que deux celliers et une cave. Par achats et échanges successifs, le chapitre d'Autun a su étendre son domaine. En 1532, leur propriété comprend 166 ouvrées (un peu plus de 7 ha). Lorsqu'il fut vendu comme bien national à la Révolution, le domaine totalisait 245 ouvrées, soit 10,5 ha. Le Clos des Meix ne représente qu'une partie de la propriété des chanoines d'Autun. A Corton, outre le « Clos du Chapitre », plusieurs appellations du XIIIe siècle restent aujourd'hui largement présentes dans les noms de Climat comme « Corton Belmont » ou « Les Cailloux ».

3. Les fondements des Climats : la recherche de la qualité et l'éloge de la différence (XIVe – XVIIe siècle)

3.1. Visite - Les Hospices de Beaune et Nicolas Rolin (GPS : N 47°02'19" ; E 4° 83'64")



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

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

A partir du XVIe siècle, deux bouleversements majeurs sont à l'origine de l'émergence et de la différenciation véritable des Climats. Le contexte politique a une influence. Devenu royal, l'ancien domaine ducal subit des transformations. Les propriétés monastiques et nobiliaires subissent un remembrement important, dès le siècle de Louis XIV surtout après la Révolution. Parallèlement à cela, on assiste à une évolution de la hiérarchie viticole. La notion de Climat apparaît au XVIe siècle dans un mouvement de singularisation des lieux pour caractériser des vins (des crus) de plus en plus distingués. Ils se généralisent au cours du XVIIIe siècle. L'évocation des Caves et Maisons de Négoce et la visite du Musée du Vin de Bourgogne permettent de percevoir la concrétisation des Climats viticoles à la fin du XVIe siècle et le début du XIXe siècle.

4.1. Visite - Caves et Maisons de Négoces à Beaune

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

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



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



Adresse : Hôtel des Ducs de Bourgogne - rue d'Enfer – 21200 Beaune
Renseignements : <http://www.beaune.fr/spip.php?rubrique465> - 03.80.22.08.19
Le Musée du Vin de Bourgogne ferme à 18h. Se renseigner sur les horaires.

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

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

Les Climats de Bourgogne connaissent de profonds bouleversements au XXe siècle : re-plantation massive des vignes suite au passage du phylloxéra, arrivée progressive de la mécanisation, forte croissance urbaine entraînant parfois la disparition de Climats anciens comme à Dijon..., sans compter l'influence des guerres et des crises sur l'économie vigneronne. Pour faire face, certains vignerons peu scrupuleux se sont réfugiés dans des pratiques frauduleuses (mélanges, falsifications de vins...). Mais la mise en place d'appellations d'origine et la revendication collective des Climats a permis la reconstruction d'un modèle de référence exemplaire. La visite du Musée du Vin de Bourgogne permet d'appréhender la difficile mise en place des AOC et le développement du folklore de la vigne et du vin au cours du XXe siècle.

5.1. La difficile mise en place des Appellations d'Origine (compris dans la visite du musée du Vin de Bourgogne)



Les crises de la fin XIXe et du début du XXe siècle menacent la viticulture française (phylloxéra, crise de surproduction, fraudes, procès pour délimitation des AOC). Les professionnels ont été obligés de fonder de multiples comités et commissions aux structures locales, nationales et internationales dans l'objectif de constituer un groupe de pression pour surveiller les questions brûlantes de l'époque (protection des Appellations d'Origine, droits de douanes, taxes fiscales, prohibition, propagande sur les bienfaits du vin, problèmes de plantation...). Jusqu'à la veille de la Grande Guerre, les Maisons de Négoce réalisent une grande partie de leurs ventes à l'étranger. La période d'Entre-deux-guerres fut particulièrement néfaste, surtout après la mise en place de la prohibition aux USA. De plus, les vins français se trouvent en concurrence avec les vins importés ou fabriqués artificiellement, entraînant une surproduction. Certains propriétaires, même bourguignons, recherchent alors plus le profit que la qualité. Les premières lois sur les fraudes furent votées. Les appellations d'origines sont créées en 1927 et les AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) en 1935. Cette mise en place ne s'est pas faite sans heurts. Nombre de maisons de négoce ont perdu leur crédibilité au profit d'une classe montante de petits propriétaires. L'autonomie de ces derniers n'a cessé de s'affirmer et leur union au sein de syndicats fut primordiale dans la mise en place des AOC.

5.2. Le folklore de la vigne et du vin (compris dans la visite du musée du Vin de Bourgogne)



Parallèlement à la reconstruction des Climats à travers cette recherche de la qualité et de l'authenticité se développe une culture sociale et festive propre au site des Climats afin d'en commémorer l'ancienneté. Les fêtes traditionnelles bourguignonnes sont certes locales mais n'en demeurent pas moins connues dans le monde entier. Organisée le troisième dimanche de novembre, la vente aux enchères publique des vins des Hospices de Beaune mise en place pour la première fois en 1859 constitue la plus ancienne et la plus célèbre vente vinicole de charité au monde. La Confrérie des Chevaliers de Tastevin fondée en 1934 dans le but de valoriser en pleine crise les produits de la Bourgogne compte à ce jour 12000 chevaliers répartis à travers le monde et sa propriété du Clos de Vougeot incarne à elle seule la reconnaissance du long travail des hommes et la qualité de ses produits. Créée en Bourgogne en 1938 par cette Confrérie, la Saint-Vincent-Tournante est une fête qui se déroule chaque année le dernier week-end de janvier dans un village différent et qui rassemble autour de saint Vincent, leur saint patron, les vignerons et les sociétés de secours mutuel. A l'image de la Paulée de Meursault qui réunit dans la foulée de la vente des Hospices les vignerons et leurs meilleurs clients venus du monde entier ou la Fête de la Pressée de Chenôve ou des Fêtes de la vigne de Dijon, manifestations et célébrations vigneronnes sont nombreuses. Elles rythment les travaux de la vigne.

Pour en savoir plus sur :

- **La vente des Hospices de Beaune :** <http://www.hospices-de-beaune.com/index.php/hospicesdebeaune/Le-Domaine-viticole/La-Vente-des-Vins>
- **La confrérie des Chevaliers du Tastevin :** <http://www.tastevin-bourgogne.com>
- **La Saint-Vincent-Tournante :**
<http://www.tastevin-bourgogne.com/fr/index.php?rub=5>
- **La Paulée de Meursault :** http://www.ot-meursault.fr/agenda/agenda_fr.htm
- **La fête de la Pressée de Chenôve :** http://www.ville-chenove.fr/fr/culture/rendez-vous_culturels
- **Les fêtes de la vigne de Dijon :** <http://www.fetesdelavigne.fr>

