# Atelier 6: Bourgogne



# Mardi 18 octobre 2023 Les Caves du Cap

Avec Yannick Chevallier



# Problématique

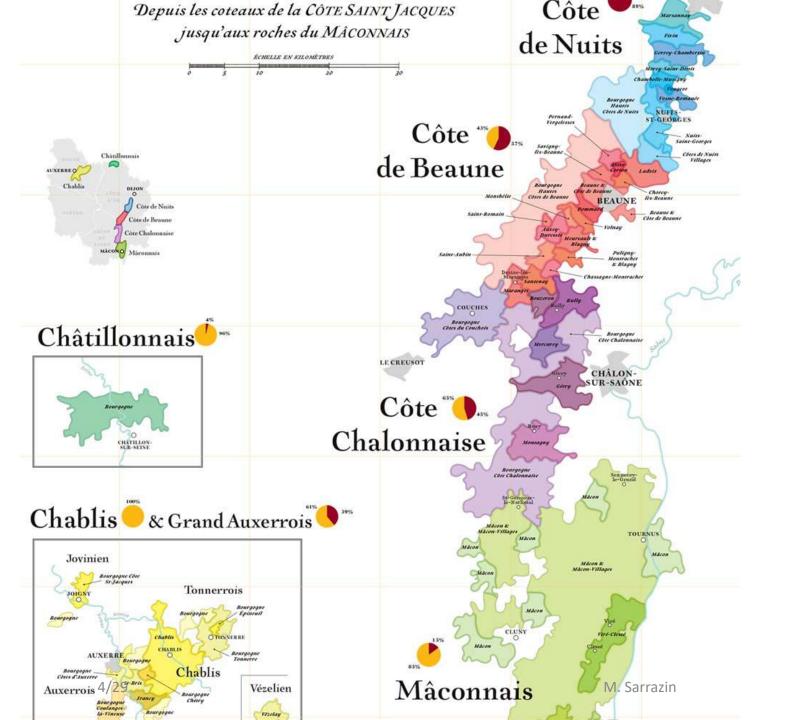
Etes-vous Bourgogne ou Bordeaux? Pour les bordelais, la Bourgogne, cette région de mono cépage, reste « la mal comprise » pour ne pas dire dédaignée. Mais n'a-t-elle pas des atouts que nous ne demandons qu'à connaitre, car le bordelais a cessé de croire qu'il était au centre du monde viticole. Et les membres du club, curieux de nature, désirent aller à sa rencontre.

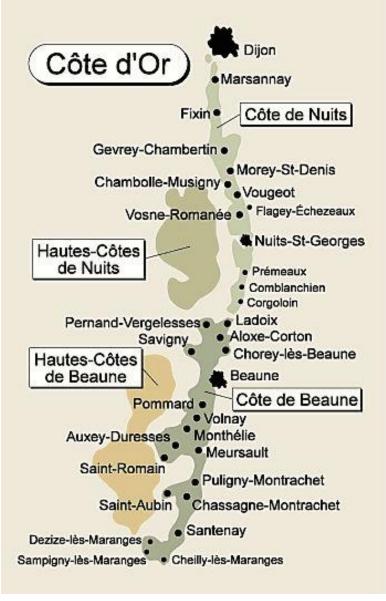


#### Rouen Caen Épernay Strasbourg Brest CHAMPAGNE Colmar Le Mans Orléans BOURCOENE Sesancon LOIRE Sancerre Bourges Beaune Arbois La Rochelle Villefranche-sur-Saône COCNAC Limoges Saintes • Clermont Ferrand Chambéry Grenoble Bordeaux • RHÔNE BORDEAUX SUDOUEST Aix-en-Provence PROVINCE Marseille Toulon LANGUEDOC Bastia Perpignan ROUSSILION Banyuls-sur-Mer Sommelix Application pour le vin et la cave CORSE Ajaccio arrazin www.sommelix.fr - tous droits réservés

# Situation









# **Comparatif Bordeaux / Bourgogne**

	Bordeaux	Bourgogne	
surface	117 500 ha	29 300 ha (1/4 du bordelais)	
production	5 700 000 hl	1 500 000 hl	
Cépage rouges autorisés	6: merlot (60%), cs (25%), cf (11%), ma, pv, car.)	3 : Pinot noir (40%), gamay, césar	
Cépages blancs autorisés	5 : sémillon (53%), sauvignon (38%), mu, col, ub)	5+ : Chardonnay (49%), aligoté, sauv, sacy, melon)	
Répartition blanc / rouge	80 % rouge et 20 % blancs (s et I)°	62 % / 29 % / crémant 9%	
Nombre d'appellations	38	44	
Nombre de classement	1855 / St Emilion / Graves / crus bourgeois / (puis appellations communales	4 niveaux : 33 GC / 662 1 <sup>er</sup> cru / (puis appellation village / appellation régionale. )	
Nom / Moyenne des surfaces	Châteaux / 19 ha	Domaines / 7,6 ha	
Qui vend le vin ?	Souvent propriétaires vendeurs	Beaucoup de négociants *	
assemblage	Assemblages merlot/cab sauv ou merlot/cab franc avec cépages accessoires	Monocépage : pinot noir, chardonnay, aligoté. Pas d'assemblages.	

<sup>\*</sup> Bouchard / Drouin / Faiveley / Jadot / Latour / Bichot ...

### Pyramide des niveaux d'appellations - Bourgogne

33
Grands
Crus - 1%
Corton, Richebourg,
Chablis Grand Cru,
Chambertin, Montrachet....

44 AOP Villages
46% de la production
dont Premiers Crus 10 %

Exemples: Pouilly-Fuissé, Meursault, Chablis, Mercurey, Gevrey-Chambertin...

7 AOP régionales 53% de la production

Exemples : Bourgogne rouge, Bourgogne blanc, crémant de Bourgogne, Mâcon, Bourgogne Côte Chalonnaise...

#### **LISTE DES 33 GRANDS CRUS DE BOURGOGNE**

(il n'y a pas de "grands crus classés" en Bourgogne):

#### **Chablis:**

Chablis grand cru (Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur et Vaudésir);

#### **Côte de Nuits:**

Ruchottes-chambertin, mazis-chambertin, chambertin-clos-de-bèze, chapelle-chambertin, chambertin, charmes-chambertin, griotte-chambertin, latricières-chambertin et mazoyères-chambertin, clos-de-la-roche, clos-saint-denis, clos-des-lambrays, clos-de-tart, bonnes-mares et musigny, clos-de-vougeot, échezeaux et grands-échezeaux, richebourg, la-romanée, romanée-conti, romanée-saint-vivant, la-grande-rue et la-tâche

#### **Côte de Beaune :**

Corton et **corton-charlemagne**, bâtard-montrachet, bienvenues-bâtard-montrachet, **montrachet** et chevalier-montrachet, criots-bâtard-montrachet et montrachet

### Ce qui fait le classement

### **En Bourgogne:** 4 critères principalement:

- le rendement,
- le degré alcoolique au moment de la vendange,
- le cépage
- La délimitation géographique: La mention de **Premiers Crus** ne peut s'appliquer que pour les vins produits sur un **territoire précis**: une portion de terrain réduite au périmètre d'un **Climat**

#### A Bordeaux:

- Le classement est-il rattaché lui-aussi à une délimitation géographique du cru classé ?
- Non. Il est **rattaché à la marque** (le nom du château). Ex La Tour Carnet / Pape Clément (Le Sartre). Il faut néanmoins que les achats de parcelles se fassent dans l'aire de l'appellation.







## Quelques caractéristiques

- Climat semi continental (gel)
- Vignobles très morcelé: l'origine et la composition des sous-sols sont très diversifiées. Elles varient d'une région viticole à l'autre, mais également au sein d'un même village voire, parfois, d'un même lieu-dit à
- Géologie: en millefeuille
- Les meilleurs sont sur les pentes et le piémont de coteaux
- 2 cépages rois: le pinot noir et le chardonnay
- Cotes de Nuit: vin rouge très majoritaire (Nuit St Georges, Gevrey Chambertin, Chambolle Musigny, ...
- Cotes de Beaune: Volnay, Pommard pour les rouges, Mais surtout les blancs, où tous les classés blancs s'y trouvent!: Meursault, Corton, Bâtard-Montrachet ...





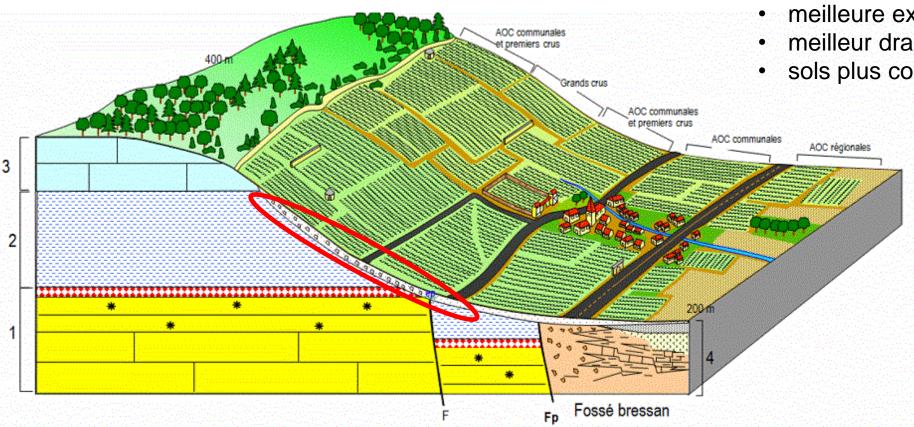






## Plan de coupe de la faille Bourguignonne

(Site du bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne)



1 = calcaires avec parfois intercalations marno-argileuses ; 2 = marnes qui peuvent être remplacées par des calcaires (ex des calcaires du Bathonien dans la côte de Nuits); 3 = calcaires; 4 = remplissage du fossé bressan (calcaires lacustres, conglomérats, argiles, graviers,... alluvions fluviatiles); ep = épandage caillouteux, graveleux, limono-argileux,... de pente et pied de pente ; F= faille ; Fp= faille principale bordière du fossé bressan

- les grands crus se situent à mi-pente
- encadrés par les 1er crus
- La bande de mi-coteaux est la plus noble car ...
- meilleure exposition solaire
- meilleur drainage des sols
- sols plus complexes
  - climat pluvieux
  - phénomènes de gel/dégel depuis l'ère glaciaire
  - mouvement perpétuel des matières sur chaque coteau par ruissèlement
  - couche superficielle constituée de substrat terreux est en interaction constante avec la roche mère sédimentaire sur laquelle elle repose. Ainsi se mêlent minéraux d'origine sédimentaire et matière organique

## Le cépage Chardonnay

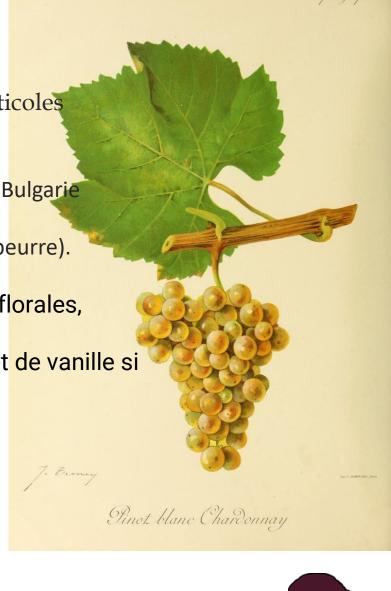
capacité à s'adapter à une large diversité de climats, de sols et de contextes viticoles

- Autre région française où il est cultivé ? ....
- Champagne
- États-Unis, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Espagne, Bulgarie
- Meilleur <u>ami du chardonnay</u> : le chêne, qui entre dans le processus de vinification.
- fermentation malolactique qui augmente la richesse de leur texture (huileuse et au beurre).
- faible intensité aromatique,
- En côte de Beaune. Nez aux arômes intenses de fruits à chair blanche, notes florales, lactées et boisées. Bouche amples, ronde et puissante
- En Maconnais : nez, fruits frais et fruits secs et bouche et des notes de miel et de vanille si élevé en pièce. Bouche tendres, souples et fruités



#### Le Chardonnay dans le monde.

- <u>Nouvelle Zélande</u>, ile du sud: Marlborough, central Otago
- Australie: Adelaïde Hills, autour de Melbourne (péninsule de Mornignton et Yarra Valley)
- Afrique du Sud:
- <u>Chili</u>: Vallé@de Limari, Aconcagua





## Le cépage Pinot noir

- aime les sols calcaires et la fraicheur.
- **jus sucré et incolore.** Pour prendre sa jolie teinte rouge, il faut que le raisin macère et fermente en cuve
- On le trouve aussi en France surtout dans le NE en ...
- En Alsace (seul cépage rouge autorisé), en Champagne.
- cycle végétatif tardif et long (adapté au climat semi continental : gel)
- peu tanniques, et acidité élevé.
- arômes de cerise, de mûre ou encore de framboise, notes épicées (poivre, cannelle...), café, fumé. (= notes empyreumatiques).
- En vieillissant arôme de kirsh, champignon, truffe, cuir, tabac, prune



#### Le Pinot noir dans le monde.

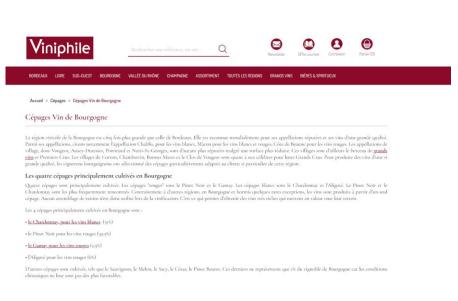
- <u>Nouvelle Zélande</u>, ile du sud:
   Marlborough, central Otago
- <u>Australie</u>: Tasmanie, péninsule de Mornington (Melbourne), Margaret River.
- Argentine: Patagonie (Rio Negro et Neuquen)
- <u>Etats Unis, Sar</u> Oriegon (vallée de Willamette)

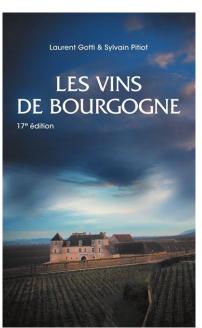




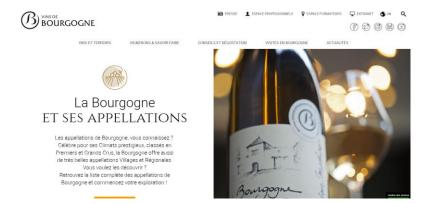
## Pour aller plus loin.

- https://www.vins-bourgogne.fr/
- https://www.citeclimatsvins-bourgogne.com/
- https://www.viniphile.fr/content/40-cepages-vin-de-bourgogne













/ous êtes > () > ₫ Q

12/29

# La Dégustation

Atelier N° 6a. 18 octobre 2023: Bourgogne. "Les caves du Cap" Mérignac Capeyron Yannick Chevalier		nbre de bouteilles	prix unitaire	total
1	Domaine Perroud "Chiras" 2021 (Chardonnay du Beaujolais)	1	21	21
2	"Au bucher" Pouilly Locher, domaine Giroux 2021 ( Maconnais)	1	26,5	26,5
3	Mercurey 1er cru "clos du paradis" Capuano Ferreri 2021 (Côte Chalonnaise)	1	35	35
4	Gevrey Chambertin Marchand Grillot 2014 * (offert par caviste) (Côte de Nuit)	1	0	0
5	Pommard prestige Capuano Ferreri 2020 (Côte de beaune)	1	55	55
6	Volnay Mikusiki Santenot du milieu 2020 (Côte de Beaune)	1	102	102
7	Bourgogne Générique, Capuano Ferreri 2020	1	19,9	19,9



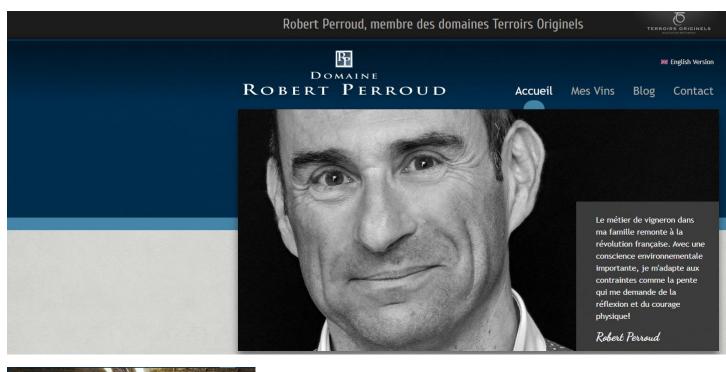




### https://www.robert-perroud.com/vins/bourgogne\_blanc-chiras-robert\_perroud.php



### 1. Domaine Perroud, Chiras.







Un Chardonnay qui a la justesse d'un Bourgogne, grâce à un micro terroir de 80 ares de calcaire dans les "Pierres dorées \*" du Beaujolais et un élevage soigné en fût d'Auxey Duresse. Ce vin est exclusivement issu des raisins

BIO du domaine

\*Les pierres dorées, appelées aussi pierre de Couzon sont des calcaires teintés par des oxydes de fer









### PRISSÉ DOM ROGER LASSARAT, Courtelongs POULLY. DOM DES DEUX ROCHES SOLUTRÉ POUILLY Mont de Pouilly le Clos DOM ROBERT DENGGENT le Plan CH DE FLISSÉ LOCHÉ STVERAN s Vignes Blanches Fuissé Spom De La COLLONGE 1-A FERRET CHASSELAS Rochettes LOCHE Chasselas DOM CLOS DES ROCS Perriers CH DE CHASSELAS Vinzelles FUISSE VINZELLE POUILLYle clos de M. Noby LI DES QUARTS LES Verchères Clos des Quarts Les Plessys Chaintré Les Plessys Chaintré Pasquiers LEYNES CHAINTRÉ 16/29

## 2. Pouilly Loché (Mâconnais)

« Au bucher », domaine Giroux 2021







### Pouilly Locher (Mâconnais) « Au bucher », domaine Giroux 2021

https://www.domainegiroux.com/

- Le domaine se trouve à Fuissé. Mais Loché est à 5 kilomètres, au sud-est de Mâcon.
- Les appellations produites par le domaine Giroux sont le Pouilly-Fuissé, le Pouilly-Loché ainsi que le Mâcon-Loché
- Cépage Chardonnay.
- Caractéristique des vins de l'appellation: nez de **fleurs d'acacia ou d'aubépine**, **arômes de pêche et d'agrumes citronnés ou de pamplemousse**. En vieillissant : poire et de l'abricot au coing et aux fruits secs, noisettes ou amandes grillées, voire au pain d'épice
- Accord avec les **viandes blanches**, pintades aux olives, porc aux ananas ou à la patate douce, poulet au tandoori... fromages de chèvre, beaufort ou même époisses



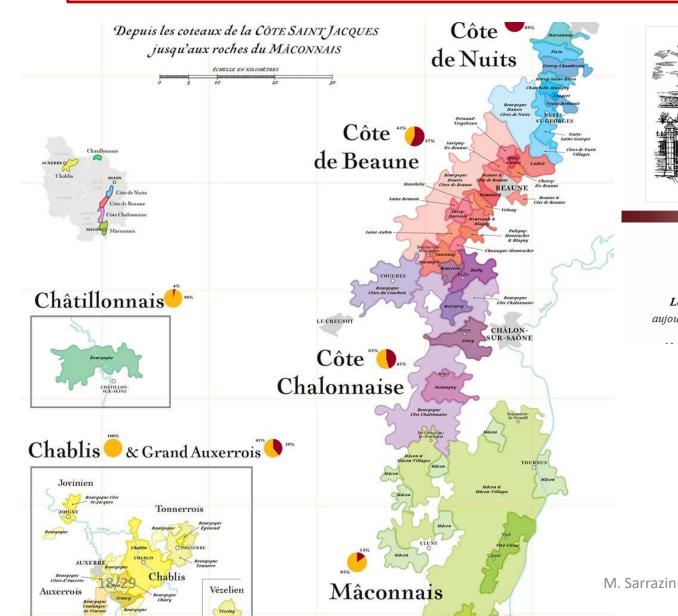






### 3. Mercurey 1er cru "clos du paradis" Capuano Ferreri 2021

https://www.capuano-ferreri.com/





#### Domaine CAPUANO FERRERI

Propriétaire - Récoltant à SANTENAY

Sélection John Capuano

#### **PRESENTATION**

Le DOMAINE CAPUANO - FERRERI a évolué au fil des années, et s' étend aujourd'hui sur 8 hectares de vignoble, en côte de Beaune et en côte Chalonnaise.

PRESENTATION

Le Travail gage de QUALITE

Nos APPELLATIONS





### **Mercurey:**

Rouges: 543,17 ha

(dont 148,22 ha en Premier Cru)

Blancs: 105,83 ha

(dont 17,79 ha en Premier Cru)

- Appellation Village de la Côte Chalonnaise (AOC).
   Cette appellation comporte 32 Climats classés en Premier Cru.
- Rouge souvent profond et d'une teinte rouge rubis,
- <u>Nez</u>: arômes de framboise, fraise, cerise, un fruit croquant. En vieillissant, des accents tirant sur le sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao.
- <u>Bouche</u>: un vin entier, riche de corps et de fruits. Les tanins peuvent apporter quelquefois une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Jolie rondeur charnue à maturité.
- Accords: entrecôtes, agneau, braisé ou en sauce. Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Fromage à pâte molle.



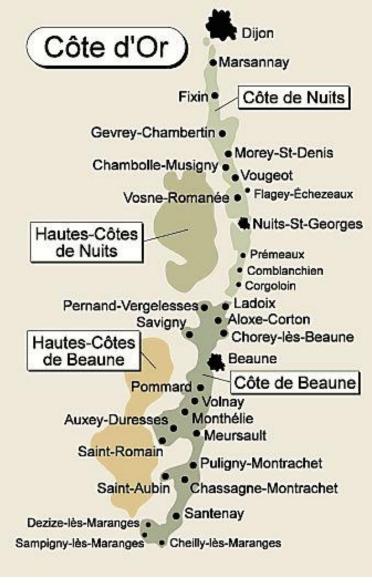




### 4. Gevrey Chambertin, Marchand Grillot 2014

https://domaine-marchand-grillot.com/







M. Sarrazin

### **Gevrey Chambertin:**

- Superficie en production :
   408,44 ha uniquement en rouge (dont 80,37 ha en Premier Cru)
- Appellation Village de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.
   Cette appellation comporte 26 Climats classés en
   Premier Cru et
   9 Grands Crus
- Nez: fraise, la mûre, violette, le réséda (plantes herbacées à fleurs généralement odorantes) et la rose. En vieillissant bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.
- Bouche: vins entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit. L'appellation Gevrey-Chambertin s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde.

### LA FAMILLE

La famille Marchand et la famille Grillot étaient toutes deux semblables à la vigne, bien enracinées dans le vignoble bourguignon, du côté de Morey-St-Denis pour les Marchand et à Gevrey-Chambertin pour les Grillot. C'est en 1950, par le biais d'un mariage que naquit le domaine Marchand-Grillot et qu'il s'installera définitivement à Gevrey-Chambertin.

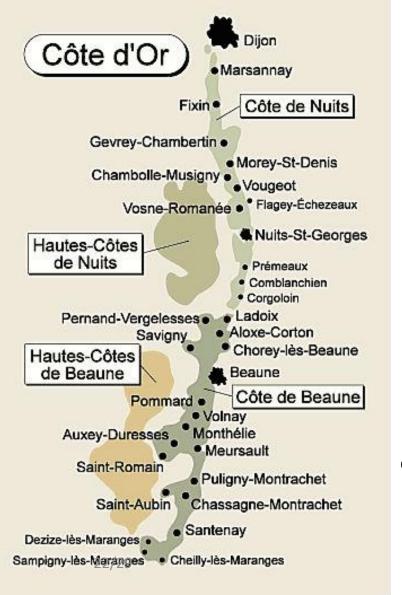


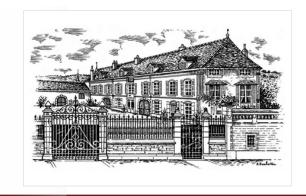




## 5. Pommard prestige Capuano Ferreri 2020

https://www.capuano-ferreri.com/





#### Domaine CAPUANO FERRERI

Propriétaire - Récoltant à SANTENAY

Sélection John Capuano

#### **PRESENTATION**

Le DOMAINE CAPUANO - FERRERI a évolué au fil des années, et s' étend aujourd'hui sur 8 hectares de vignoble, en côte de Beaune et en côte Chalonnaise.



PRESENTATION

Le Travail gage de QUALITE

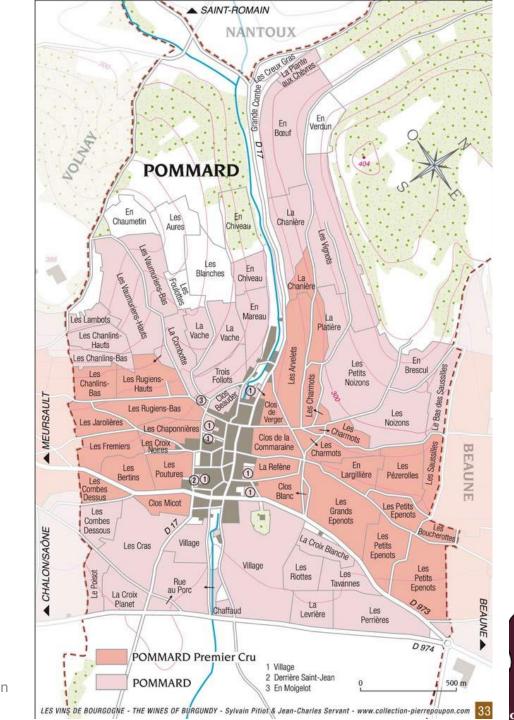
Nos APPELLATIONS



Château de Pommard

### **Pommard:**

- Rouges: Superficie en production:
   341,66 ha (dont 115,62 ha en Premier Cru)
   Cette appellation comporte 32 Climats classés en Premier Cru.
- Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côted'Or.
  - Cette appellation comporte **28 Premiers Crus**, les plus renommés étant Les Rugiens et Les Épenots.
- Nez: mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. En vieillissant, cuir, le chocolat, le poivre.
- Bouche: Tanins parfois massifs et denses, texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi.
- Accords: Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis, pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet, époisses, langres, soumaintrain.





### 6. Domaine Mikulski, Volnay, 1er cru Santenot du milieu 2020

### https://www.domainemikulski.fr/le-domaine/

- deux parcelles. L'une a été plantée en 1947 et l'autre en 1976.
- 4000 bouteilles







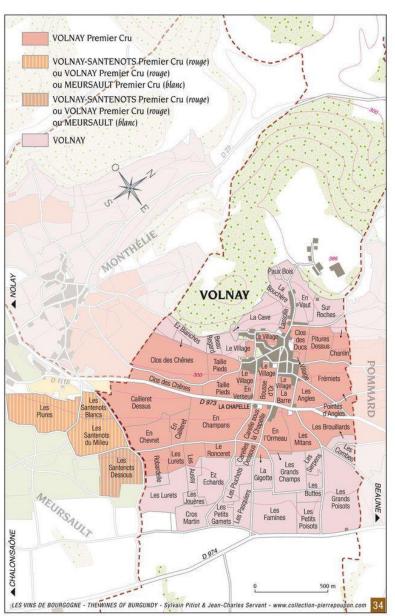


https://www.domainemikulski.fr/fichiers/nos-sols-domaine-mikulski.pdf
M. Sarrazin

# **Volnay:** vignoble de la côte de Beaune

- Superficie en production :
   221,99 ha (dont 132,95 ha en Premier Cru)
- 29 Climats classés en Premier Cru.

- En général:
- Nez: violette, groseille, cerise et avec l'âge les épices, le gibier et le pruneau cuit.
- **Bouche**: opulence et texture charnue.



### Climats classés en Premier Cru

Carelle sous la ChapelleChampans / Clos de l'Audignac / Clos de la Barre / Clos de la Bousse-d'Or / Clos de la Cave des Ducs / Clos de la Chapelle / Clos de la Rougeotte / Clos des 60 Ouvrées / Clos des Chênes / Clos des Ducs / Clos du Château des Ducs / Clos du Verseuil / En Chevret / Frémiets / Frémiets - Clos de la Rougeotte / La Gigotte / Lassolle / Le Ronceret / Le Village / Les Angles / Les Brouillards / Les Caillerets / Les Lurets / Les Mitans / Pitures Dessus / Robardelle / Santenots / Taille Pieds

- <u>Géologie</u>: Le sous-sol est composé d'une couche brune de limon posé sur un socle de roche fissurée.
- <u>Elevage</u>: vinifié en cuves pendant environ 15-17 jours, puis mise en fûts de chêne (minimum 12 mois). environ 35% de fûts neufs
- <u>Dégustation</u>: arômes intenses de fruits rougescerises, viandes finement fumées, belle fraîcheur en bouche, mûre, poivre, réglisse, tabac-chocolat.
- Potentiel de garde : 10 à 15 ans .
- Accord: viande rouge cuisinée, gibier, fromages au lait cru



# 7. Bourgogne Générique, Capuano Ferreri 2020 Moment de convivialité.

#### PRESENTATION

Le DOMAINE CAPUANO - FERRERI a évolué au fil des années, et s' étend aujourd'hui sur 8 hectares de vignoble, en côte de Beaune et en côte Chalonnaise.

Notre priorité : laisser nos différents terroirs s' exprimer à travers nos **prestigieuses** appellations de Bourgogne.



La très bonne exposition de nos vignobles, un travail rigoureux de la vigne, ainsi que la récolte manuelle et le tri de la vendange permettent d'obtenir des vins de grande qualité.





# Bonne fin de soirée





Les vins dégustés





