

LES
Climats
ET LIEUX-DITS
de Bourgogne



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre





Singuliers et multiples,

Résultat de l'alchimie entre
l'Homme et la nature.



Ce terme de Climats est typiquement bourguignon. Il constitue la définition bourguignonne du Terroir.

Les Climats sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes et « traduits » par les deux grands cépages, Pinot Noir pour les vins rouges, Chardonnay pour les vins blancs, ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés.



Les Climats, L'expression ultime du terroir de Bourgogne

Les Climats et lieux-dits bourguignons constituent l'identité la plus précise des vins de Bourgogne. Leur dénomination témoigne de l'histoire et de la richesse du vignoble bourguignon et puise son origine dans trois types d'influence :

L'ENVIRONNEMENT,

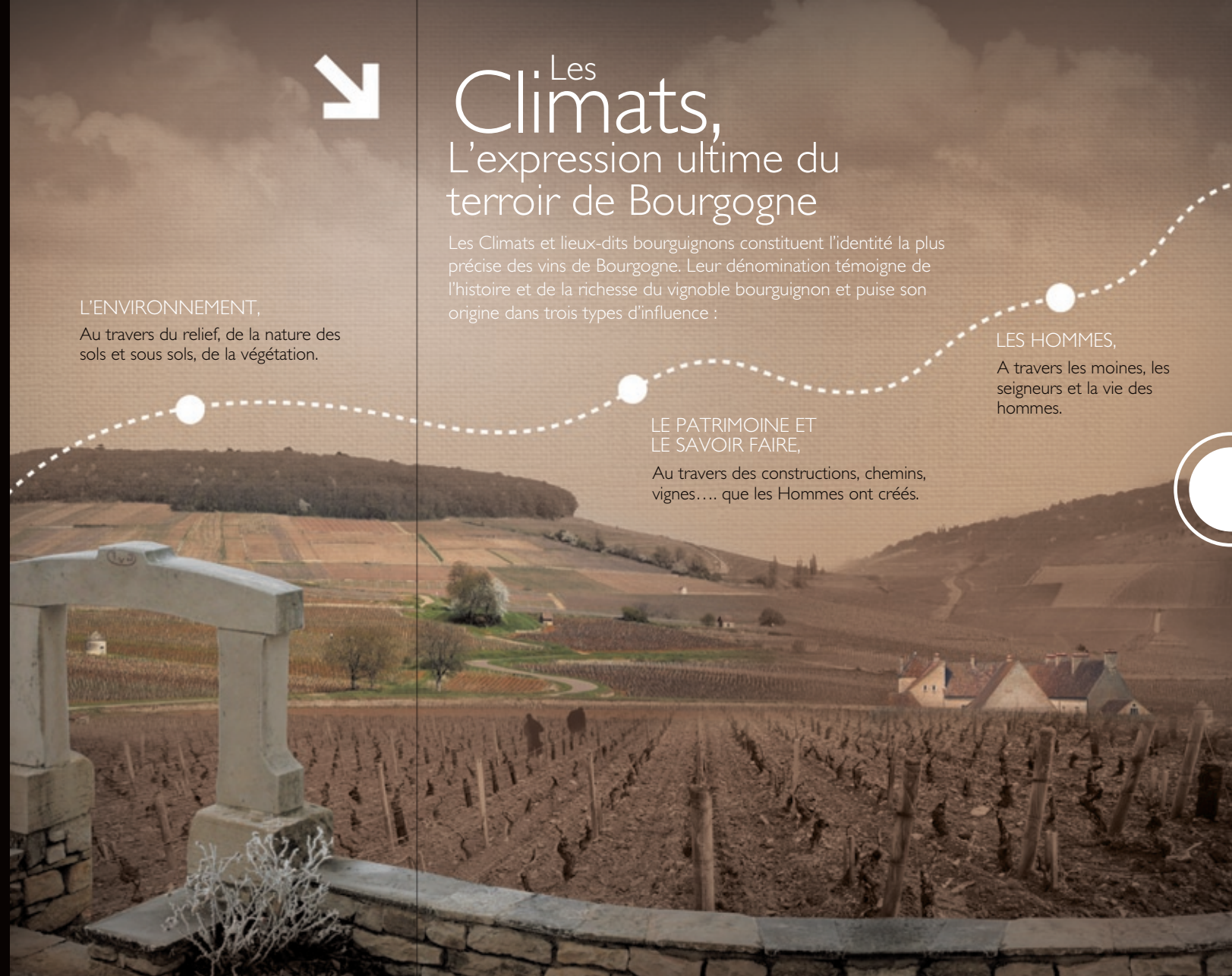
Au travers du relief, de la nature des sols et sous sols, de la végétation.

LE PATRIMOINE ET LE SAVOIR FAIRE,

Au travers des constructions, chemins, vignes... que les Hommes ont créés.

LES HOMMES,

A travers les moines, les seigneurs et la vie des hommes.





Divers et exceptionnels,

Nés dans un environnement géographique et géologique unique.



Vieux de 2 000 ans, le Terroir de Bourgogne présente, du nord au sud, un environnement géographique et géologique varié.

C'est au travers de cet environnement et de la configuration des lieux où ils se trouvent que certains Climats et lieux-dits tirent leurs dénominations. Chaque Climat et lieu-dit bénéficie d'un relief, d'une exposition, d'une altitude et d'une végétation unique qui le caractérise. Il en est de même pour la nature géologique des sols et sous-sols qui alternent marnes, calcaires, argiles, d'origine marine du Jurassique.



L'Environnement de la Bourgogne



LE RELIEF

LA NATURE
DU SOL

LA VÉGÉTATION





Inimitables et authentiques,

L'expression originale d'un
savoir-faire et d'un patrimoine.



Au fil des siècles, les hommes et les femmes de Bourgogne ont modelé leur environnement. Ils ont construit des chemins, des clos, des cabottes. Ils ont défriché, planté des vignes, délimité les Climats et les lieux-dits.

Ils ont ainsi développé un savoir-faire unique qui constitue aujourd'hui le patrimoine bourguignon. Un héritage ancestral d'où les Climats et lieux-dits prennent leurs racines.



Le patrimoine et le savoir-faire de la Bourgogne





Spirituels et emblématiques,
Vingt siècles d'histoire les ont
marqués de leurs empreintes.



L'histoire *viticole* en Bourgogne a commencé à l'Antiquité Gallo-Romaine, il y a plus de 20 siècles. Elle a été façonnée par les *peuples, rois, seigneurs, moines* qui se sont succédés durant les différentes périodes de l'histoire de France.

Certains Climats et lieux-dits de Bourgogne gardent dans leurs noms les traces de cette histoire patiemment construite.



Les Hommes de Bourgogne, leurs vies, leurs histoires

DE PRESTIGIEUX PROPRIÉTAIRES
ECCLÉSIASTIQUES ET
MONARCHIQUES

LE TEMPÉRAMENT
BOURGUIGNON

LES TRAVAUX
SAISONNIERS



Dégustez et partagez l'expérience

Chaque Climat et lieu-dit façonne le caractère et la personnalité des vins, faisant de chaque vin de Bourgogne un vin unique, incomparable et inimitable.

Continuez l'expérience,

des Climats et lieux-dits de Bourgogne
sur www.lesclimats.vins-bourgogne.fr



ET PARTAGEZ LA AVEC
VOS AMIS SUR FACEBOOK
ET TWITTER

Retrouvez toute l'exposition des Climats et lieux-dits de Bourgogne sur
www.lesclimats.vins-bourgogne.fr

Uniques au monde, les **Climats de Bourgogne** font aujourd'hui l'objet d'une demande de
classement au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Pour en savoir plus visitez le site www.climats-bourgogne.com

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
12 Boulevard Bretonnière – BP 60150 – 21204 Beaune Cedex
bivb@bivb.com www.vins-bourgogne.fr



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*



Campagne financée avec le
concours de l'Union Européenne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.