Étude de cas : le vignoble bourguignon : un espace mondialement réputé

Problématique: Comment la mondialisation fait-elle évoluer l'espace viticole bourguignon?

I - Un vignoble historique mondialement connu et apprécié

Carte d'identité du vignoble bourguignon

<u>Superficie</u>: environ 29 395 ha (4% du vignoble français)

<u>Production moyenne</u>: 1 410 000 hl (8,6% des *AOC* françaises)

<u>Producteurs</u>: 3 659 domaines, 268 négociants et 16 caves coopéra-

-tives

Nombre d'emplois: 45 200

Nombre de bouteilles vendues : 186,5 millions, dont 48% exportées <u>Part de la Bourgogne à l'export</u> : 20% du chiffre d'affaires des AOC françaises à l'export

Sources : Douanes, BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne), 2019

Doc 1 - Données chiffrées et localisation du vignoble bourguignon

Les 50 ha du Clos Vougeot, classés en *<u>AOC</u> <u>Grand Cru,</u> sont ventilés entre 84 propriétaires. Au Moyen-Âge, ils appartenaient aux moines de l'abbaye voisine de Cîteaux. Cette appellation se situe au Sud de Dijon et au Nord de Nuits-Saint-Georges.

*<u>AOC (Appellation d'origine contrôlée</u>) : identification d'un produit provenant d'un espace géographique précis et obéissant à des savoirs-faire anciens.

Voir source p.2

Doc 2 - Les vignes et le château du Clos Vougeot,

<u>Doc 3</u> - Les Ducs de Bourgogne, amateurs, législateurs et ambassadeurs des vins bourguignons

Au Moyen-Âge, les ducs de Bourgogne, détenteurs d'un immense duché (étendu jusqu'à l'actuelle Belgique) ont développé la viticulture et veillé à la qualité des vins produits. Ambassadeurs des vins bourguignons, ils en offraient à leur " cousin " le roi de France, au Pape... Dès cette époque, le vin de Bourgogne est devenu un produit commercial et diplomatique!

<u>Doc 4</u> - Les *Climats de Bourgogne inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco, organisme créé par l'ONU pour sauvegarder le patrimoine culturel, dont le siège est à Paris

Le 4 juillet 2015, <u>les 1247 climats</u> bourguignons <u>ont été inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO et sont devenus " paysage culturel</u> ". Ce classement est un énorme atout pour l'*<u>oenotourisme</u> de cet espace étiré entre Dijon au Nord et Santenay au Sud.

Voir source p.2

*climat : parcelle reconnaissable par ses sous-sol, sol, conditions météorologiques, cépage..., cultivée selon des savoirs anciens.

*oenotourisme : tourisme qui repose sur la découverte de régions viticoles.

<u>Doc 5</u> - Les exportations des vins de Bourgogne en 2019

II - Quelles solutions dans un contexte de plus en plus concurrentiel ?

Doc 6 - Une forte concurrence sur le marché international

L'évolution de la production viticole mondiale cache de grandes disparités : baisse de la production européenne (-12%), énorme augmentation dans les pays du Nouveau Monde de l'hémisphère Sud (+ 542%).

Des pays tel le Chili exportent près de 66% de leur production viticole, et ce, à des prix attractifs, concurrençant des appellations entières (ex. : les appellations régionales bourquignonnes) sur les marchés américain et asiatique.

D'après Atlas mondial de la vigne et du vin, Nouveau défi de la mondialisation, coordonné par F. Legouy, S. Boulanger, A. Colin, 2016

<u>Doc 7</u> - Des vins bourguignons prêts pour le concours des Meilleurs Chardonnays du Monde® ?

Créé en 1994, le Concours des Meilleurs Chardonnay du Monde® voit s'affronter des producteurs, venus du monde entier, présenter leur(s) « champion(s) ». Ces vins sont élevés avec soin, afin d'être au top niveau, le jour J. Lors du premier concours, 4 Chardonnays étaient médaillés d'or ; ils étaient australien, autrichien, suisse et étasunien. Ce classement provoqua tsunami et remises en question parmi les producteurs bourguignons, inquiets de voir leur clientèle, surtout étrangère, acheter des vins « d'ailleurs ». Les jeunes vignerons s'invitèrent à déguster afin d'améliorer la qualité de leurs vins. Dès le début des années 2000, plusieurs Chardonnays bourguignons obtinrent une médaille d'or à ce concours. Voir source en fin d'étude

<u>Doc 8 - L'oenotourisme dynamisé à travers la Bourgogne : attirer des touristes autour du vin et de la gastronomie</u>

La **Cité de la Gastronomie et du Vin**, en cours de construction, à la place du vieil hôpital de Dijon, devait ouvrir ses portes en 2021. Nous saurons dans quelques mois si les délais pourront être tenus.
Parallèlement, les **Cités des Vins et des Climats de Bourgogne** devraient ouvrir leurs portes entre fin

Voir source en fin d'étude

2021 et 2022 à Chablis, Beaune et Mâcon.

© La Cité Internationale de la Gastronomie et du vin de Dijon

Les documents 2, 3 et 4 ont été écrits en 2019, les 7 et 8 en mai 2020 par Marie-Pierre Cerveau.

Activités :

Compétence : Construire des repères géographiques

<u>Doc 1</u>: Localise le Clos Vougeot sur la carte de France et en Bourgogne viticole.

<u>Doc 2</u>: Décris le paysage.

<u>Doc 5</u>: Quels pays importent des AOC Bourgogne? Cite deux causes/raisons.

<u>Compétence</u>: <u>Extraire des informations pertinentes</u>

<u>Doc 1</u>: Que représente le vignoble bourguignon en France en superficie, production et chiffre d'affaires à l'export ? Qu'en déduis-tu quant au prix des vins exportés ?

Docs 2, 3, 4: Généralement, quelle image ont les vins bourquignons? Comment l'expliquer?

Doc 6 et 7 : Quels problèmes exposent ces documents ? Comment les producteurs y répondent-ils ?

<u>Docs 8</u>: Quelles raisons poussent la Bourgogne à miser sur l'oenotourisme? N'oublie pas les références historiques et géographiques? Les docs 2, 3 et 4 peuvent être utilisés.

<u>Compétence</u>: S'exprimer à l'écrit

Invité(e) au salon *Wine and Gourmet* à Tokyo du 15 au 17 Avril 2020, tu n'as pu t'y rendre cette année. Quelle déception... Tu iras l'année prochaine, du 14 au 16 Avril 2021.

La chaîne japonaise de magasins *Suntory* a contacté le directeur de la maison de négoce où tu travailles car elle envisage de lui acheter de très beaux Bourgogne pour sa clientèle.

Tu es chargé.e de présenter les atouts du vignoble bourguignon et un ou deux vins réputés, symboles de qualité et de raffinement. Ton travail doit faire vingt lignes environ. Arigato gozaimasu