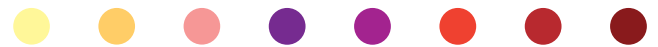


2017



**Vinidivio**

— Dijon - Bourgogne —

Découvrez les vins  
du Dijonnais historique





### **Bienvenue aux vins du Dijonnais historique**

Riche d'un territoire façonné par une longue et prestigieuse histoire viticole, la métropole dijonnaise s'est lancée depuis quelques années dans une vaste opération de reconquête de son vignoble.

J'ai souhaité qu'une édition de Vinidivio soit tout spécialement consacrée cette année à la mise en lumière de cette démarche ambitieuse et je suis particulièrement heureux que ce voeu puisse se réaliser grâce au soutien actif de Dijon métropole, et de la participation des vigneron de la côte dijonnaise et de Marsannay.

Qu'il me soit permis de remercier chaleureusement l'ensemble de ces acteurs pour leur précieux concours.

Créé en 2013 pour promouvoir auprès du grand public des vins de qualité encore peu connus, Vinidivio répond ici pleinement à sa vocation : présenter aux visiteurs l'histoire de ce vignoble qui se conjugue à la fois au passé, au présent et au futur, les inviter à découvrir des vins souvent surprenants aux côtés de viticulteurs passionnés, le tout au coeur de la Foire Internationale et Gastronomique qui demeure, comme chacun sait une référence en matière de gastronomie et d'art de vivre.

Pour l'anecdote, Vinidivio\* n'aura jamais aussi bien porté son nom que cette année !

Bonne dégustation à toutes et à tous !

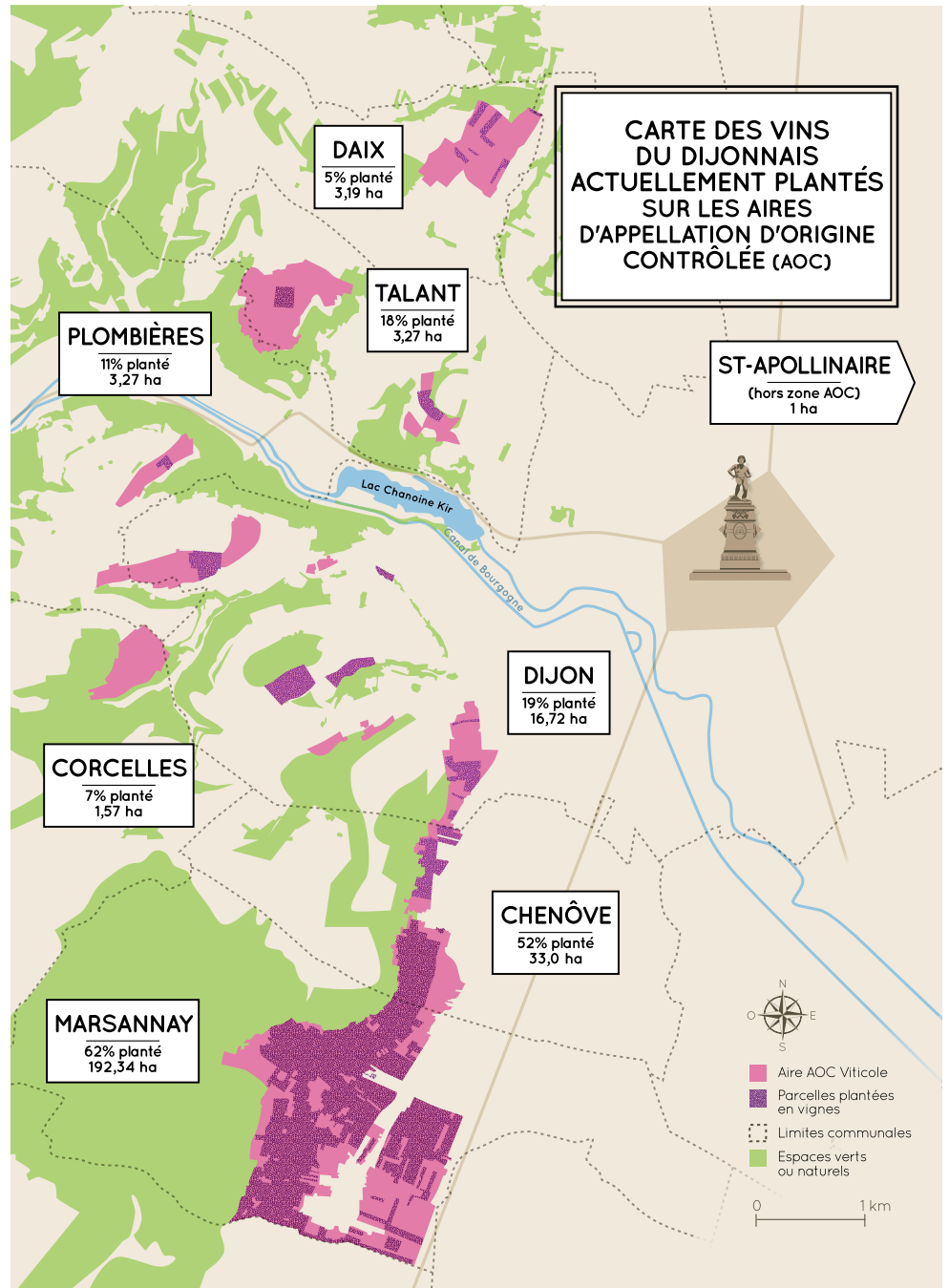
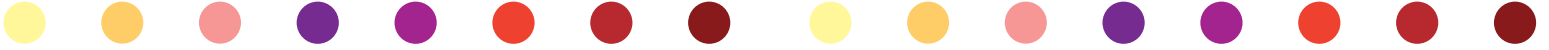
Jean Battault  
*Président de Dijon Congrexpo*



### **Dijon métropole viticole**

Dijon métropole redevient un grand territoire viticole, renouant avec sa grande histoire, avec une tradition et une culture remontant au Moyen Âge. On cultive toujours la vigne à Chenôve, à Daix, à Talant, à Saint-Apollinaire, à Dijon et, bien sûr, à Marsannay-la-Côte. L'acquisition, par la collectivité, en novembre 2013, du domaine de La Cras – 8,5 hectares plantés en pinot noir et en chardonnay – a marqué le départ d'un ambitieux programme visant à la renaissance du vignoble du Dijonnais. De nouvelles vignes ont déjà été plantées dans la rente Giron, et d'autres viendront sur les quelque 300 hectares inclus dans le périmètre de l'appellation d'origine bourgogne et identifiés sur notre territoire. Notre stratégie de développement de la viticulture aux portes de la ville s'inscrit dans notre volonté de maintenir une agriculture périurbaine forte et respectueuse de l'environnement. Elle conforte également le positionnement de Dijon métropole, qui bénéficie d'une double reconnaissance Unesco, comme une incontestable capitale gastronomique et viticole. Nos vins constituent déjà, ainsi que vous le constaterez, verre en mains, à Vinidivio, un atout pour la notoriété et le rayonnement internationaux de la métropole.

François Rebsamen  
*Maire de Dijon  
Président de Dijon métropole  
Ancien Ministre*





# HIER

## **Renaissance du vignoble dijonnais**

Autrefois réputé, le vignoble de Dijon a progressivement disparu. Pourtant au Moyen-Âge, les vignes s'étalent sur 1 600 hectares. Seuls une trentaine subsiste aujourd'hui sur les coteaux dijonnais. Le phylloxéra et l'urbanisation ont joué un rôle majeur dans sa disparition. Mais pas seulement. C'est ce qu'indique Jean-Pierre Garcia, professeur à l'université de Bourgogne et coordonnateur scientifique du dossier de classement des climats du vignoble de Bourgogne à l'Unesco : « Le cœur de Dijon est au Moyen-Âge l'épicentre des vins de Bourgogne. La vigne n'a rien de rural comme aujourd'hui. Elle est tout autour de la cité. Et si les moines ont imaginé les clos, ce sont les parlementaires dijonnais, qui ont inventé la notion de climats. À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les aristocrates influents investissent dans des propriétés qui appartenaient aux moines et qui deviendront des haut-lieux du vin, par exemple le Clos de Bèze », poursuit l'historien.

## **Réveiller les grands climats dijonnais**

La ville jouait alors un rôle prépondérant et pas seulement dans la commercialisation des vins. C'est l'apogée dijonnaise, qui commercialise avec la marque « D », les vins récoltés à Vosne-Romanée et dans tout le vignoble nuiton. « À Paris, on boit du vin de Dijon, pas du Chambertin ». Ce n'est que plus tard que cette distinction du terroir sera mise en avant. Le XIX<sup>e</sup> siècle amorce le déclin dijonnais. « La ville grossit, tout le monde boit du vin. Les bons climats sont concurrencés par les vins de qualité inférieure produits avec du gamay. Le prix du vin baisse, des terres aussi... c'est un cercle vicieux ». Le reste de l'histoire est connue...



## DEMAIN

### Dijon Métropole viticole

*La Métropole est engagée dans un projet aussi incroyable qu'unique en faveur de la biodiversité : reconstruire un vignoble périurbain de 300 hectares... avec une dimension économique, environnementale et sociale. Un vignoble qui postule à une appellation « Bourgogne côte de Dijon », qui ne demande qu'à réveiller les grands climats dijonnais.*

L'histoire de Dijon est riche. La Métropole y puise aujourd'hui son énergie pour reconstruire. La côte de Dijon va ainsi renaître de ses cendres et s'imbriquer à la côte de Nuits avec sa propre appellation d'origine contrôlée. Au total, 300 hectares qui s'étireront de Plombières-lès-Dijon jusqu'à Marsannay, première appellation de la côte.

### « Devenir une référence écologique »

Un vaste projet inédit qui témoigne de la volonté politique de préserver une agriculture périurbaine forte. « Dijon Métropole s'est fixée comme objectif de devenir une référence écologique, notamment dans le domaine de la biodiversité, qu'elle soit sauvage, ordinaire ou cultivée, annonce Gérard Ferrière, le directeur du Jardin des sciences et pilote du projet. Pour relever ce dernier point, le maintien d'une agriculture périurbaine de qua-

lité, innovante en matière de d'agro-écologie et respectueuse de l'environnement est nécessaire », poursuit-il. Le domaine de la Cras, acquis en 2013, sera la vitrine d'une agriculture durable et innovante ». D'autres domaines renommés ont d'ores et déjà rejoint le mouvement : Chantal Lescure, à Nuits-Saint-Georges, Jean-Michel Guillon, à Gevrey-Chambertin ; le Clos Saint-Louis, à Fixin ; le Domaine du vieux collège, à Marsannay-la-Côte... La Métropole « maîtrise son foncier, c'est la force de ce dossier », indique Gérard Ferrière qui ne manque pas d'exemples pour illustrer la volonté de faire de Dijon une référence en terme de biodiversité (culture du cassis, de la truffe de Bourgogne, de la moutarde, élevage de poules, reconstitution de corridors écologiques, mise en place de ruchers « sentinelles de l'environnement »...). Investir dans une agriculture innovante et de proximité pour tendre vers plus d'autonomie, c'est tout l'enjeu du projet alimentaire territorial que la Métropole sème.

### Quelques chiffres illustrant l'agriculture périurbaine dans la Métropole

**Plateau de la Cras : 35** hectares de vignes  
(+ **7** hectares pour le Conservatoire du pinot noir)

**Motte-Giron : 4** hectares de vignes

**Talant : 10** hectares de vignes

**Daix : 4** hectares de vignes

**59** hectares (élevage de poules, semis de lentilles...)  
Ferme de la Motte Giron

**9** hectares de cassis (La Cras)

**5** hectares de truffes de Bourgogne (La Cras)

**2** hectares de vergers (La Cras)



### Les 14 climats concernés :

- Marsannay « Clos du roy »
- Marsannay « Longeroies »
- Marsannay « en La Montagne »
- Marsannay « Es Chezots »
- Marsannay « Charme aux prêtres »
- Marsannay « Clos de jeu »
- Marsannay « Grasses têtes »
- Marsannay « Saint-Jacques »
- Marsannay « Favières» 2014 »
- Marsannay « Champs Salomon »
- Marsannay « Genelières »
- Marsannay « Le Clos »
- Marsannay « Champs Perdrix »
- Marsannay « Les Boivin »

## Marsannay est mûre pour son premier cru

*La jeune appellation fête cette année ses 30 ans et attend deux bonnes nouvelles : étendre sa superficie et obtenir l'appellation premier cru pour ses meilleurs climats.*

Marsannay court sur trois villages : Chenôve, Couchey et, bien sûr, Marsannay-la-Côte. Ce n'est pas la seule subtilité de l'appellation. C'est aussi la seule à produire des AOC de trois couleurs. Une atypicité qui tend à disparaître tant Marsannay se concentre aujourd'hui sur le pinot noir et le chardonnay. Trente ans après avoir obtenu son appellation, Marsannay a entamé une spectaculaire ascension. Emmenée par de dynamiques vigneronnes, elle travaille depuis une dizaine d'années pour obtenir un classement en premier cru pour ses meilleurs terroirs. Au total 14 climats sont concernés : « Longeroies », « Champs Perdrix », « Aux Champs Salomon »...

### Une centaine d'hectares en plus

« Nous touchons au but, annonce Bernard Bouvier, le président du syndicat de l'appellation. Marsannay a l'âge de raison ». Si la réponse se fait attendre, c'est aussi parce que le village en a profité pour demander à l'Inao, l'Institut national des appellations d'origine, une extension de son aire d'appellation. Au total, plus de 100 hectares de vignes situées sous la route des grands crus viendront s'ajouter aux 247 hectares de l'appellation. « Deux dossiers en un qui pourraient avoir une issue positive en 2018 », espère Laurent Fournier, lui aussi membre du Syndicat d'appellation. Pour fêter cette double bonne nouvelle, Marsannay devrait ouvrir son caveau de dégustation dans le cœur du village.

# Les quatre visages de la Rente Giron

## Virginie Bernard : « Faire renaître le vignoble dijonnais »

*Le Clos Saint-Louis, Fixin*



Le Clos Saint-Louis est un domaine familial créé en 1917, à Fixin. Virginie Bernard rejoint son père, Charles, en 2015 « mais j'ai toujours été là », précise-t-elle en souriant. Aujourd'hui, la jeune viticultrice exploite 18 hectares... et bientôt un de plus replanté en pinot noir sur la Rente Giron. «

C'est une belle aventure, une belle opportunité de faire renaître le vignoble. La parcelle est très bien exposée. Cela fera un joli vin rouge », indique la viticultrice. Il faudra patienter quatre années avant de déguster ce cru dijonnais.

## Jean-Michel Guillon : « Une terre à rouge »

*Jean-Michel Guillon & Fils, Gevrey-Chambertin*



Le vigneron de Gevrey-Chambertin a débuté sur un des plus beaux terroirs de la côte de Nuits avec seulement deux hectares en location. Il exploite aujourd'hui 15 hectares et produit plus d'une vingtaine d'appellations. La Rente Giron est pour lui « un challenge de plus ». « C'est un très

beau terroir, en altitude, à l'abri des intempéries ». Passionné de vinification, Jean-Michel Guillon annonce la couleur : il vient à Dijon pour faire « un magnifique pinot noir ».

## François Chaveriat : « Revendiquer le climat de la Rente Giron »

*Chantal Lescure, Nuits-Saint-Georges*



« Nous allons réveiller les sols et valoriser ce beau terroir », indique François Chaveriat. Le régisseur du domaine Chantal Lescure, à Nuits-Saint-Georges, a hâte de découvrir les chardonnays bio récoltés sur ces marnes blanches, sous le fort de la Motte Giron. À une altitude de 340

mètres, la parcelle est fraîche, « c'est idéal pour le vin blanc », indique-t-il. « Nous replantons un hectare en trois fois, pour une production de près de 7 000 bouteilles de Bourgogne blanc, « en revendiquant le climat de la Rente Giron ». Première vendange en 2020.

## Éric Guyard : « Ce qui m'intéresse, c'est le terroir »

*Domaine du vieux collègue, Marsannay-la-Côte*



Sept générations se succèdent au domaine du Vieux Collège, à Marsannay-la-Côte. Éric Guyard a repris les rênes du domaine en 2006. Il exploite désormais 25 hectares, si l'on comptabilise l'hectare planté (en une seule fois) sur la Rente Giron.

Le vigneron a choisi de planter du chardonnay. Et l'altitude ne lui fait pas peur, même si le cépage blanc est plus fragile que le pinot noir : « On fait bien de très bons blancs dans les Hautes côtes, précise-t-il. « Ce qui m'intéresse, c'est le terroir. Le coteau est exposé plein sud. C'est parfait pour réaliser un très bon blanc, souple et gourmand ».



## Le bel avenir du domaine de la Cras

*Après seulement deux millésimes, Marc Soyard a rapidement démontré que Dijon pouvait produire de grands vins.*

Lorsque le Grand Dijon fait l'acquisition du domaine viticole en 2013, personne n'aurait pu imaginer une telle évolution... en tout cas si précoce. En quelques années, le domaine de la Cras, situé sur le plateau de la Cras, dans les hauteurs de Plombières-lès-Dijon, s'est construit une solide réputation. À tel point qu'il est désormais difficile d'acquérir des bouteilles. Un succès que l'on doit à Marc Soyard et aux partenariats avec la Métropole, la Chambre d'agriculture et l'Inra. Le vigneron, qui a fait ses classes à Vosne-Romanée, a été retenu par la Métropole pour faire de ce domaine la vitrine d'une agriculture durable et innovante. Un pari réussi aujourd'hui avec ce passionné de terroir, engagé dans une viticulture en biodynamie. Deux cuvées de blanc ; six cuvées de rouge, dont un Montre-Cul et « L'équilibriste », un assemblage de raisins de la Cras et de la côte de Nuits ; un rosé et bientôt un effervescent... Marc Soyard exploite aujourd'hui plus de 10 hectares et dispose d'un potentiel de 24 hectares au total. De quoi répondre à la demande grandissante des vins de Dijon.

## Daix, la noble souche

Seulement quatre hectares de vignes subsistent encore à Daix. Jusqu'au début du XXe siècle, le vignoble était plus imposant. Mais la forte pression de l'urbanisation eut raison de son rayonnement. Et pourtant « quel beau terroir », constate Arnaud Mortet. Le viticulteur de Gevrey-Chambertin exploite encore un hectare de pinot noir sur le plateau qui domine Dijon, au nord-ouest. « C'est mon grand-père, Charles, qui les a plantées dans les années 1960. Ce sont des terres argilo-calcaires. Les rendements sont faibles : 45 hectolitres à l'hectare [ndlr. L'appellation autorise 60 hl] mais cela donne un bourgogne "cuvée de noble souche" d'une grande profondeur. Mon grand-père me racontait, qu'à l'aveugle, les gens pensaient qu'il s'agissait d'un gevey... ». Un autre Mortet, Thierry, exploite les trois autres hectares de ces bourgognes, au nom évocateur : « les charmes de Daix ».



## Talant pétille

Le vignoble de Talant est lui aussi en plein renouveau. Si la ville exploite depuis les années 1990 70 ares de vignes, elle passe aujourd'hui à la vitesse supérieure et plante pas moins de dix hectares. Ces vignes, situées à proximité du parc de la Fontaine aux fées produiront un crémant de Bourgogne. C'est la maison Louis Picamelot, à Rully, en Saône-et-Loire, qui en assurera l'exploitation. Les premières bouteilles du crémant talantais seront disponibles en 2020.

## Saint-Apollinaire aussi a son clos

La vigne est située au Clos Epleumien sur une superficie de 29 ares. Elle a été plantée en 2006 avec une première récolte en 2010 par l'association « Le Clos des Epleumiens ». Il y a 2000 pieds de Chardonnay uniquement. Grâce à cette petite production. L'association et la confrérie des Épleumiens défendent les traditions et participent à la promotion de la ville.





# La diversité des cépages en Bourgogne

Si son vignoble est planté des emblématiques Chardonnay et Pinot noir à plus de 80%, la Bourgogne est le berceau naturel de cépages très anciens.

## LES CÉPAGES MODESTES

Alors qu'on a recensé près de 10 000 cépages dans le monde, et que le Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France en autorise la plantation de plus de 250, on estime que 20 cépages, les plus connus, dits « nobles », font 90 % des vins... contre 53 % seulement en 1958. Trop vite oubliés par la modernité, les cépages anciens dits « modestes » font partie des richesses de la civilisation du vin. Ils offrent des goûts différents des cépages traditionnels qui trop souvent tendent à formater le goût du consommateur.

Agir pour les cépages modestes, c'est d'abord lutter contre l'érosion génétique et pour la biodiversité, agir pour maintenir la richesse des patrimoines ampélographiques, valoriser économiquement des territoires ruraux par la recréation de vignobles et de centres d'intérêt œnoculturels et œnotouristiques, poursuivre ou faire renaître les héritages de l'histoire, des traditions, des solidarités, des cultures et des fiertés locales.

## EN CÔTE-D'OR :

**Noirien ou morillon** : c'est le pineau noir. Ce cépage est le plus estimé en Bourgogne, et sa culture est partout dominante. C'est ce plant qui, transporté au Cap, y donne le fameux vin de Constance.

**Burot ou beurot** : ce cépage porte encore les noms de pineau gris, muscadet et de fromenteau violet : très bon vin, mais peu abondant. Le raisin est presque identique à celui du tokai de Hongrie

Malain, plant de Pernand, plant d'Abraham. Tient le milieu entre le noirien et le gamet.

Giboudeau ou giboulot. M. Morelot regarde ce cépage comme une variété voisine du mâlain.

Gamay ou gamet, pineau à grosse tête,

**Melon noir** : produit beaucoup, mais du vin inférieur.





# Les domaines proposés à la dégustation

## DOMAINE DE LA CRAS

21370 Plombières-lès-Dijon

Port. 06 71 68 07 63 - [domainedelacras@marcsoyard.fr](mailto:domainedelacras@marcsoyard.fr)

<http://domainedelacras.marcsoyard.fr>

## DOMAINE DEREY FRÈRES

1 Rue Jules Ferry, 21160 Couchey

Tél. 03 80 52 15 04

[www.dereyf.com](http://www.dereyf.com)

## DOMAINE PICAMELOT

12 Place de la Croix Blanche, 71150 Rully

Tél. 03 85 87 13 60

[www.louispicamelot.com](http://www.louispicamelot.com)

## DOMAINE CHANTAL LESCURE

34 Rue Thurot, 21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 61 16 79

[www.domaine-lescure.com](http://www.domaine-lescure.com)

## DOMAINE DU CLOS SAINT-LOUIS

4 Rue des Rosiers, 21220 Fixin

Tél. 03 80 52 45 51

<https://closlouis.com>

## DOMAINE GUILLON & FILS

33 Route de Beaune, 21220 Gevrey-Chambertin

Tél. 03 80 51 83 98

[www.domaineguillon.com](http://www.domaineguillon.com)

## DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE

4 Rue du Vieux Collège, 21160 Marsannay-la-Côte

Tél. 03 80 52 12 43

[www.domaineduvieuxcollege.com](http://www.domaineduvieuxcollege.com)

## DOMAINE THIERRY MORTET

16 Place des Marronniers, 21220 Gevrey-Chambertin

Tél. 03 80 51 85 07

[www.domainethierrymortet.fr](http://www.domainethierrymortet.fr)

## DOMAINE DENIS MORTET

22 Rue de l'Église, 21220 Gevrey-Chambertin

Tél. 03 80 34 10 05

[www.domaine-denis-mortet.com](http://www.domaine-denis-mortet.com)

## MAISON FAMILIALE DE GRANDCHAMP

5 Rue de la Corvée de Mailly, 21200 Ruffey-lès-Beaune

Tél. 03 80 26 61 44

[www.mfr-grandchamp.fr](http://www.mfr-grandchamp.fr)

## CHÂTEAU MARSANNAY

2 Rue des Vignes, 21160 Marsannay-la-Côte

Tél. 03 80 51 71 11

[www.chateau-marsannay.com](http://www.chateau-marsannay.com)



## DOMAINE A & P DE VILLAINÉ

2 Rue de la Fontaine, 71150 Bouzeron  
Tél. 03 85 91 20 50  
[www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)

---

## MAISON LOUIS JADOT

21 rue Eugène Spuller, 21203 Beaune  
Tél. 03 80 22 10 57  
[maisonlouisjadot@louisjadot.com](mailto:maisonlouisjadot@louisjadot.com)  
[www.louisjadot.com](http://www.louisjadot.com)

---

## DOMAINE RENÉ BOUVIER

29 B, Route De Dijon, 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél. 03 80 52 21 37

---

## DOMAINE SORIN-COQUARD

17 - 15 Rue de Grisy, 89530 Saint-Bris-le-Vineux  
Tél. 03 86 53 37 76  
[www.domaine-sorin-coquard.com](http://www.domaine-sorin-coquard.com)

---

## DOMAINE COLLOTTE

44 Rue de Mazy, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 09 63 50 33 42

---

## DOMAINE SYLVAIN PATAILLE

14 Rue Neuve, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 51 17 35

---

## DOMAINE AUDOIN

7 Rue de la Boulotte, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 52 34 24

## DOMAINE LAURENT FOURNIER

29 Rue du Château, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 52 24 38

---

## DOMAINE BRUNO CLAIR

5 Rue du Vieux Collège, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 52 28 95  
[www.bruno-clair.com](http://www.bruno-clair.com)

---

## DOMAINE BART

23 Rue Moreau, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 51 49 76

---

## DOMAINE FELIX

17 Rue de Paris, 89530 Saint-Bris-le-Vineux  
Tél. 03 86 53 33 87  
[www.domaine-felix.com](http://www.domaine-felix.com)

---

## DOMAINE HUGUENOT

7 Ruelle du Carron, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 52 11 56

---

## DOMAINE FOUGERAY DE BEAUCLAIR

44 Rue de Mazy, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 51 25 75

---

## DOMAINE OLIVIER GUYOT

39 Rue de Mazy, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 52 39 71

---

## DOMAINE PHILIPPE ROBERT

13 Rue Georges Clemenceau, 21160 Couchey  
Tél. 03 80 58 82 64



# Programme des rencontres dégustations

**VENDREDI 10 NOVEMBRE À 11H30**

**Les bourgognes Montre-Cul**

avec Bernard Bouvier, Marc Soyard, Pierre Derey...

**VENDREDI 10 NOVEMBRE À 18H**

**Le bel avenir du domaine de la Cras**

avec Marc Soyard

**SAMEDI 11 À 18 H**

**Les beaux terroirs de Daix**

avec Thierry Mortet

**DIMANCHE 12 À 11H30**

**Le vignoble dijonnais aujourd'hui et demain**

avec les domaines actuels et une présentation dégustation des vins qui seront cultivés dans quatre ans à Talant, la Motte Giron...

avec François Chaveriat, Chantal Lescure, Louis Picamelot, domaine Pierre Derey...

**DIMANCHE 12 À 15H**

**Découverte des cépages modestes**

l'aligoté doré, le pinot beurot, le César sont encore cultivés en Bourgogne



A noter aussi d'autres rendez-vous tout au long des trois jours :

- Rencontre-dégustation avec Bourgogne Magazine autour des cinq chapitres de Chenôve
- Dégustation inédite du clos épleumien, vigne communale d'un hectare à Saint-Apollinaire
- Découverte des futurs créchants de Talant avec la maison Louis Picamelot

