

est donc à l'origine des sols argilo-calcaires sur lesquels les cépages bourguignons ont trouvé leur terrain d'expression.

Si la nature du sol est l'élément clef du terroir, beaucoup d'autres facteurs naturels ont une influence sur la qualité, la typicité et l'expression d'un vin : l'exposition de la parcelle, son altitude, la profondeur et le drainage du sol, les conditions climatiques de l'année, le micro climat.

Enfin, le rôle de l'homme est déterminant dans la production d'un vin: dans la vigne selon le choix et la mise en pratique des méthodes culturales, de la taille jusqu'aux vendanges, et dans la cave lors du processus de vinification et d'élevage du vin.

4. La Pyramide des appellations en Bourgogne

La hiérarchie des appellations se présente comme une pyramide. Les grands crus se trouvent à son sommet, puis viennent les premiers crus (qui sont en fait des « déclinaisons » des AOC communales), lès appellations communales ou villages. Enfin, les appellations régionales forment le socle de la pyramide.

Les Grands Crus sont au nombre de 33. Ce sont les vins les plus prestigieux de la Bourgogne. Les vignes sont plantées sur des terroirs d'exception, repérés depuis très longtemps. Les amateurs, dans le monde entier, s'arrachent ces bouteilles à prix d'or. Les Grands Crus ne représentent que 1 % de la production bourguignonne de vin.

L'AOC Premier Cru n'existe pas en tant que telle. Dans la plupart des AOC communales de Bourgogne (sauf dans le Mâconnais) existent des listes de Climats répertoriés par l'administration et classés en Premier Cru, en raison de leur position particulièrement favorable. 561 climats sont ainsi classés. En Bourgogne, le climat est le mot qui désigne une parcelle, un lieu-dit.

Les appellations communales sont dites également appellations villages. Elles portent, généralement, le nom de la commune sur laquelle elles sont produites. En Bourgogne, les appellations communales sont au nombre de 53. Elles peuvent être suivies du nom d'un climat, d'un lieu-dit, sans pour autant que celui-ci soit classé en premier cru.

Les appellations régionales sont les vins produits sur l'ensemble de la Bourgogne, mais sur des zones géographiques déterminées. Elles représentent 65 % de la production. Des vins d'appellations régionales, issus de terroirs reconnus, peuvent accolé au nom Bourgogne celui de la commune ou de la région de production. Le crémant de Bourgogne, vin effervescent, est une appellation régionale liée à une méthode d'élaboration, le bourgogne aligoté, à un cépage.

Cette pyramide des appellations d'origine a été construite et figée entre les deux guerres mondiales. Le système des appellations bourguignonnes est né le 30 juillet 1935, avec l'Institut national des appellations bourguignonnes parurent le 11 septembre 1936.

La hiérarchie des appellations d'origine porte sur les vignes, les terroirs. Elle n'établit pas de préférence entre les vins d'une même appellation et produits par des propriétaires différents. En Bourgogne, le classement des vins et des domaines, bien réel pour les amateurs, n'existe pas pour l'administration.