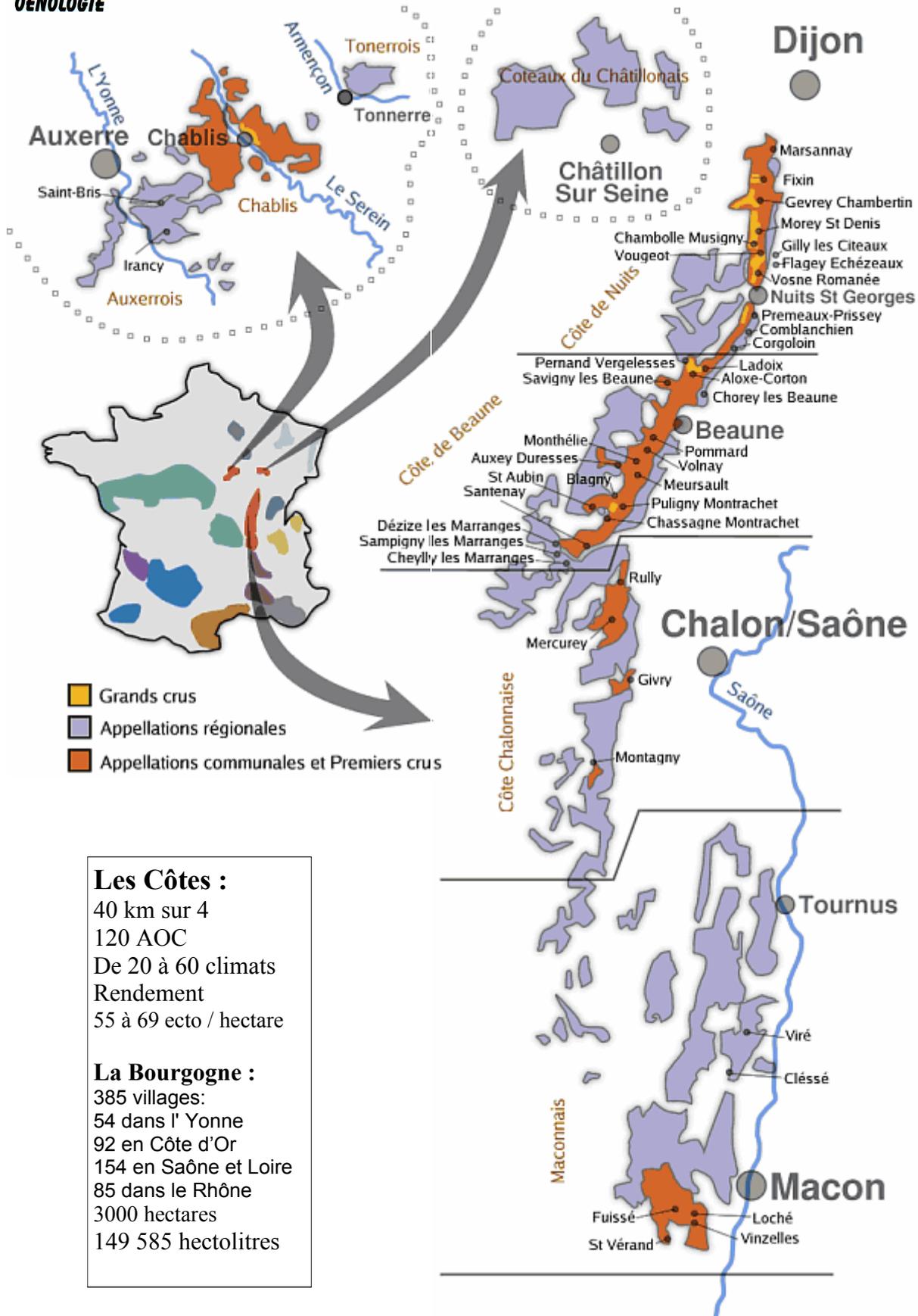


# Soirée dégustation de Prestige

## Côtes et Hautes Côtes de Beaune :





## Situation géographique

La Bourgogne viticole est plus étendue que la Bourgogne "province". Départements : Yonne (89), Côtes d'or (21), Saône et Loire (71), Rhône (69). Le vignoble principal s'étend sur 200 km de Lyon à Dijon mais se montre relativement étroit (800m pour la Côte de Nuits).  
*La région du Beaujolais fait partie intégrante de la Bourgogne mais elle fait l'objet d'une étude séparée.*

## Historique

Le vignoble date de l'époque gallo-romaine mais il fut abandonné pendant de longues années et ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux (Cisterciens) qui défrichèrent et mirent en valeur ce vignoble. En 1395, Philippe le Hardy interdit le gamay. Très utilisé dans le beaujolais, on se rend compte que ce cépage est plus producteur et il est moins qualitatif que le pinot noir. En 1790, à la révolution les biens du clergé sont confisqués et le vignoble se morcèle par le biais des successions. 1859 : C'est la première vente aux enchères des Hospices de Beaune. Le passage du phylloxera dévastera le vignoble mais les vigneron bourguignons prouveront qu'il est possible de réaliser des grands vins sur des pieds greffés.

## Climat

Le climat est de type continental : les hivers sont froids et rigoureux, les gelées sont parfois tardives mais les étés se montrent chauds et ensoleillés.

## Sols

Du fait de la longueur du vignoble, la composition du sol est assez variée mais on peut retenir que le nord du vignoble est principalement calcaire et le sud argilo-siliceux. La région de Chablis possède un sol particulier de type Kimméridgien (du nom du village de Kimmeridge au sud de l'Angleterre qui possède le même sol) qui se compose de marnes calcaires épaisses.

## Cépages

Les deux principaux cépages sont le Pinot noir et le Chardonnay, le sauvignon n'est utilisé que pour l'appellation Saint-Bris obtenue en 2002, sinon le gamay, le gamay à jus blanc, l'aligoté, sauvignon gris, le pinot bleu, l'auxerois, le César, le sacy, le melon....

**Appellation générique** : A.O.C. Bourgogne

### Appellations régionales et sous régionales

#### Régionales :

Bourgogne blanc  
Bourgogne rouge, claret et rosé  
Bourgogne aligoté blanc  
Bourgogne Passe-tout-grains (pinot et gamay)  
Crémant de Bourgogne

#### Sous régionales :

Chablis, Petit Chablis  
Côtes de Nuits, Côtes de Nuits villages  
Côtes de Beaune, Hautes Côtes de Beaune, Côtes de Beaune Villages  
Chalonnais,  
Mâconnais, Mâcon villages, Mâcon-Supérieur  
Beaujolais

### Appellations communales

Certains villages offrent des produits de meilleure qualité, ils possèdent donc leur propre appellation, par exemple A.O.C. Pommard correspond au petit village de Pommard à côté de Beaune.

### Appellations Premiers Crus

Sur certaines appellations communales l'aire de production est divisée en de nombreuses parcelles appelées " lieux-dits " ou " climats ". Certains climats se distinguent par la typicité et le niveau de qualité des vins qu'ils produisent et accèdent au rang de " premier cru ". Sur l'étiquette la mention " premier cru " suivie du nom du climat est indiquée à la suite du nom du village. Exemple : Les Petits Vougeots à Vougeot

### Appellations Grands Crus

Au summum de la qualité, certains climats se distinguent des "Premiers Crus" et peuvent accéder au rang de "Grands Crus". Sur l'étiquette, seul figure le nom du climat suivi de la mention " grand cru ". Ex : Chambertin Grand Cru (appellation grand cru de la commune de Gevrey-Chambertin).

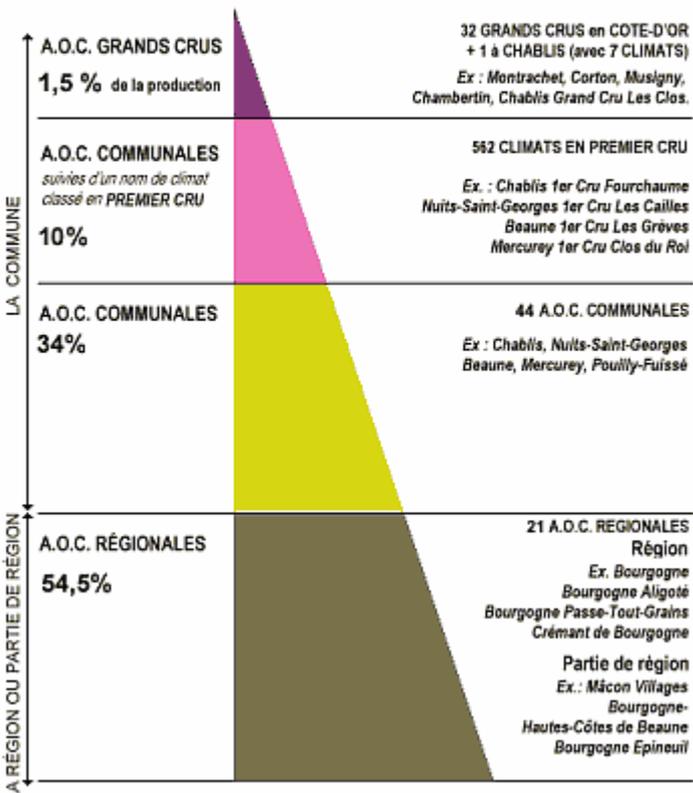


Chablis/ Auxerrois	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Chalonnais/Maconnais
==Chablis==			
● A.O.C. Petit-Chablis	● A.O.C. Marsannay	● A.O.C. Pernand-Vergelesses	● A.O.C. Bouzeron (aligoté)
● A.O.C. Chablis Premiers Crus : - Fourchaume - Montée de Tonnerre - Montmain, etc... Grands Crus : - Bougros - Blanchot - Les Preuses - Château Grenouille - Les Clos - Valmur - Vaudésirs	● A.O.C. Fixin Premiers Crus : ex : Clos Na-pélon	● A.O.C. Ladoix-Serrigny Premiers Crus : La Corvée	● A.O.C. Rully Premiers Crus : Préaux
==Auxerrois==	● A.O.C. Gevrey-Chambertin Grands Crus : ex : Charmes-Chambertin Premiers Crus : ex : Les Caze-tiers	● A.O.C. Aloxe-Corton Grands Crus : ex : Corton Premiers Crus : ex : Les Ver-cots	● A.O.C. Mercurey Premiers Crus : La Cailloute
● A.O.C. Irancy	● A.O.C. Morey-Saint-Denis Grands Crus : ex : Clos Saint-Denis Premiers Crus : ex : Les Char-rières	● A.O.C. Chorey-lès-Beaune	● A.O.C. Givry Premiers Crus : Clos Salomon
● A.O.C. Saint-Bris	● A.O.C. Chambolle-Musigny Grands Crus : ex : Bonnes Ma-res Premiers Crus : ex : Les Gro-sseilles	● A.O.C. Savigny-lès-Beaune Premiers Crus : ex : Les Char-nières	==Maconnais==
	● A.O.C. Vougeot Grands Crus : ex : Clos de Vou-geot Premiers Crus : ex : Le Clos Blanc	● A.O.C. Beaune Premiers Crus : ex : Les Epeno-tes	● A.O.C. Viré-Clessé
	● A.O.C. Vosne-Romanée Grands Crus : ex : La Tâche Premiers Crus : ex : La Croix Rameau	● A.O.C. Pommard Premiers Crus : ex : Les Char-mots	● A.O.C. Pouilly-Fuissé
	● A.O.C. Nuits-Saint-Georges Premiers Crus : ex : Les Damo-des	● A.O.C. Volnay Premiers Crus : ex : Les Caille-rets	● A.O.C. Pouilly-Loché
		● A.O.C. Monthélie Premiers Crus : ex : La Taupine	● A.O.C. Pouilly-Vinzelles
		● A.O.C. Saint-Romain	● A.O.C. Saint-Véran
		● A.O.C. Auxey-Duresses Premiers Crus : ex : Reugne	
		● A.O.C. Meursault Premiers Crus : ex : Charmes	
		● A.O.C. Blagny Premiers Crus : ex : La Jeune-lotte	
		● A.O.C. Saint-Aubin Premiers Crus : Les Combes	
		● A.O.C. Puligny-Montrachet Grands Crus : ex : Batard Mon-trachet Premiers Crus : ex : La Truffière	
		● A.O.C. Chassagne-Montrachet Premiers Crus : ex : Les Ver-gers	
		● A.O.C. Santenay Premiers Crus : ex : Passe-temps	
		● A.O.C. Maranges Premiers Crus : ex : Les Mar-ranges	

## CLASSIFICATION DES VINS DE BOURGOGNE

Positionnement hiérarchique et quantitatif des A.O.C.

AIRES DE DÉLIMITATION % DE PRODUCTION	NOMBRE ET EXEMPLES D'APPELLATIONS
--	--------------------------------------





# Soirée dégustation de Prestige

## Côtes et Hautes Côtes de Beaune :



## Vins de Bourgogne : cépages

*Les vins de Bourgogne sont profondément ancrés dans l'histoire des vins français. En effet, les premières traces écrites de l'existence des vignobles bourguignons remontent à l'an 312.*

*Au fil du temps, leur importance s'est accrue et à l'heure actuelle, la production de vins de Bourgogne est répartie sur environ 27 966 hectares. Elle s'étend par ailleurs sur 3 départements (Yonne, Côte d'Or, Saône-et-Loire) et le volume annuel de récolte s'élève à 1,5 hectolitre.*

### Le Chardonnay

**Le Chardonnay représente 46 % de l'encépagement bourguignon. Ces vins, qui se caractérisent par la finesse de leurs arômes, prennent racine dans des sols marno-calcaires et argileux. C'est la quantité d'argile présente dans les sols qui influe sur les arômes des vins produits.**

Ce cépage a contribué à faire la renommée de grands vins blancs comme le Mâconnais, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise ou encore le Chablis.

### Le Pinot noir

Le Pinot Noir est le deuxième **cépage bourguignon** en termes d'importance avec 36 % de l'encépagement.

Les vignes appartenant à ces cépages produisent de grappes compactes aux grains noirs gorgés de sucre. Leur jus, tout d'abord incolore, prend sa profonde couleur rouge grâce à la pellicule du fruit, lors de la macération et de la fermentation.

Les **vins de Bourgogne** issus de ce cépage puisent leurs qualités gustatives dans des terres marneuses et calcaires. Ces dernières produisent à la fois des vins rouges légers et des vins corsés. C'est l'apport en calcaire qui va déterminer la typologie des vins.

### Le Gamay

Le cépage du Gamay représente 7,5 % de l'encépagement bourguignon. Il tire son nom d'un hameau situé près de Puligny-Montrachet.

Ce sont des sols siliceux et granitiques que le Gamay tire toute sa richesse. Ce cépage noir à jus blanc permet de produire des vins rouges fruités et gourmands. Il a d'ailleurs permis à des vins rouges comme le Mâconnais et le Beaujolais de bâtir leur réputation.

### L'Aligoté

L'Aligoté est un cépage typiquement bourguignon permettant la production de vins blancs. Les grappes de raisins blancs mouchetées de brun issues de ce cépage donnent naissance à des vins fruités et vigoureux qui se consomment jeunes.

Ce cépage représentant environ 6 % de l'encépagement bourguignon et entre dans la composition d'autres vins comme le Crémant de Bourgogne.

### Les autres cépages

Le reste des **cépages bourguignons** compte notamment le Sauvignon, qui produit des vins légers et fruités et le César, qui apporte aux vins de la matière et de la couleur. On retrouve essentiellement ces cépages dans le vignoble Auxerrois...



## Soirée dégustation de Prestige

# Côtes et Hautes Côtes de Beaune :



## Vins de Bourgogne : cépages

Le **Pinot Noir** est un cépage noir à petites grappes, très ancien et très variable, qui se plaît particulièrement sur terrain calcaire. Il donne des vins d'une grande finesse, assez peu colorés mais très parfumés. Ce sont quelques 10000 hectares qui sont aujourd'hui en production dans la région.

Le **Chardonnay** est un cépage blanc à jolies grappes dorées, aussi petites que celles du Pinot, mais plus allongées et moins serrées. Il donne des vins fins et aptes à vieillir, en particulier quand il vient sur des sols argilo-calcaires et pierreux. En Bourgogne, il est, à l'heure actuelle, planté sur plus de 13000 hectares. Un village porte son nom vers Tournus.

Le **Gamay noir à jus blanc** est un cépage rouge, originaire du lyonnais, qui a failli supplanter le pinot noir à un moment donné ; il a d'ailleurs fallu plusieurs siècles et de nombreuses ordonnances (dont une de Philippe le Hardi en 1395) pour que soit, tant bien que mal, limitée sa plantation. C'est un cépage assez sensible aux gelées de printemps, ainsi qu'aux maladies et parasites principaux de la vigne. Le Gamay se plaît particulièrement sur sols granitiques, d'où son implantation sur les monts du Beaujolais. Il donne des vins pauvres en tannins mais pourvus d'une bonne acidité naturelle ; des vins qu'on qualifie généralement de fins, agréables et bouquetés (fruités). En Bourgogne, il est principalement cultivé en Saône et Loire, et il est autorisé dans les appellations Bourgogne Grand Ordinaire, Bourgogne Passetoutgrain et Crémant ainsi que, en Maconnais uniquement et sous certaines conditions, dans l'appellation Bourgogne. L'âge moyen des vignes est en augmentation constante, les arrachages sont monnaie courante et les plantations de plus en plus rares. Personnellement, je n'ai jamais rencontré de grand vin de gamay en Bourgogne. Une explication pourrait résider dans le fait que contrairement à ce qu'on a pu observer en Beaujolais, notre région s'est toujours appliquée à cultiver les variétés de gamay les plus productives et les moins qualitatives... C'est en Saône et Loire qu'ont d'ailleurs été « inventés » c'est à dire découverts dans les vignes les gamay teinturiers les plus connus : **Gamay de Bouze** (le plus ancien, le moins coloré et le moins productif (découvert à Russilly, très beau hameau de Givry), **Gamay Chaudenay** (découvert en 1832 à Chaudenay) et **Gamay Fréaux** (découvert en 1841 à St Denis de Vaux, non loin de Givry). Tous trois restent classés « autorisés » par l'Onivins aujourd'hui. Le Gamay occupe un peu plus de 3000 hectares en Bourgogne à l'heure actuelle, mais ce chiffre diminue rapidement. A noter que Gamay est le nom d'un hameau de Saint-Aubin, en pleine Côte de Beaune.

L'**Aligoté** est un très vieux cépage blanc, dont les raisins sont plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay et, par suite, le rendement supérieur. Il est d'ailleurs connu pour sa forte productivité (100 hectolitres par hectare) qu'on limite, de plus en plus, aux alentours de 50 hectolitres par hectare. On lui fait systématiquement produire un vin un peu vif et à boire jeune, mais son aptitude à la garde est parfois surprenante. Il y a quelques décennies, il occupait encore une proportion importante de l'encépagement dans l'Yonne et en Côte d'Or. Il y avait même de l'Aligoté jusque sur la colline de Corton, situation entérinée par les premiers décrets AOC qui instituèrent, jusqu'en 1948, une tolérance pour ce cépage dans les appellations Charlemagne et Corton-Charlemagne. Aujourd'hui, l'Aligoté a bel et bien disparu de toutes les appellations bourguignonnes prestigieuses (excepté sur un lieu-dit unique en Morey-Saint Denis 1er cru où il est mis en valeur par le domaine Ponsot). Pour autant, il convient de noter que son recul, indéniable sur le long terme, tend à être contredit depuis quelques années. En effet, l'aligoté se vend bien à l'échelon régional (« Bourgogne aligoté »), ce qui favorise à n'en pas douter les replantations. A l'échelon "village", c'est l'institution récente de l'AOC Bouzeron qui signe le retour de l'Aligoté, retour certes limité mais bien réel. L'Aligoté n'est certes pas (et ne sera vraisemblablement jamais) le cépage essentiel de la Bourgogne, mais il semble bien qu'il soit aujourd'hui - et à l'inverse du Gamay - en mesure de s'imposer, dans notre région, comme un cépage secondaire... mais néanmoins légitime. Mon coup de coeur personnel : un Bourgogne Aligoté 2003 issu de vieilles vignes (80 ans) de la zone de Pernand-Vergelesses, produit par Doudet-Naudin. Un très beau vin dans l'absolu. L'Aligoté occupe environ 1700 hectares en Bourgogne aujourd'hui.

Le premier d'entre eux est le **Sauvignon Blanc**. C'est le cépage essentiel de St Bris le Vineux, et il est également planté dans d'autres zones de l'Yonne (Tonnerrois et Auxerrois) depuis très longtemps ; le département a d'ailleurs été, au 19ème siècle, un fournisseur essentiel de plants de sauvignon pour les vigneron de Loire. Aujourd'hui, le Sauvignon Blanc occupe un peu plus de 100 hectares dans le département de l'Yonne. Il y donne un vin blanc léger et fruité, qui a fait sa fermentation malo-lactique (complète ou partielle) mais qui reste frais, et qui est rarement élevé en fut.

Beaucoup plus marginal, le **Sauvignon gris**, également appelé Fié Gris, n'est pas complètement absent pour autant ; il est notamment utilisé par le domaine Goisot. Il se distingue du Sauvignon Blanc par des rendements un peu moins élevés.

Le **Pinot Beurot** ou Pinot Gris est planté autour de Joigny, dans la limite septentrionale du vignoble ; il est d'ailleurs reconnu dans l'appellation Bourgogne Côte St-Jacques. Il est également accepté dans de nombreuses autres appellations mais il n'est, en

Le **Pinot Blanc**, cépage distingué du Chardonnay en 1896, est également autorisé dans une grande partie du vignoble. Il est peu employé mais reste néanmoins présent chez certains propriétaires, notamment en Côte d'Or où il couvre 30 hectares et en Saône et Loire où il en couvre 9, principalement utilisés pour produire du Crémant. Il existe également un « Pinot Noir Blanc » : il s'agit d'une mutation découverte en 1936 par Henri Gouges sur une de ses parcelles, multipliée et plantée ailleurs par la suite ce pinot est appelé « Pinot Gouges » par Clive Coates ; on peut considérer qu'il s'agit d'une nouvelle occurrence de Pinot Blanc.

On notera que Pinot Beurot et Pinot Blanc ne diffèrent du Pinot Noir que par leur couleur. Le premier est censé donner un vin plus capiteux, corsé et épicé que le Chardonnay, le second un vin plus floral. Dans les faits, il sont rarement vinifiés seuls. Néanmoins, et pour ceux qui sont intéressés, nombre de Bourgogne Côte St-Jacques contiennent une proportion plus ou moins importante de Pinot Beurot. En Côte d'Or, le domaine Fougeray de Beauclair produit également un Marsannay « Les Saint-Jacques » issu de Pinot Blanc et un Marsannay issu de Pinot Beurot. J'ai personnellement goûté un Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune issu de ce même cépage et produit par un domaine dont j'ai oublié le nom : je n'en garde pas un souvenir impérissable, ni même le souvenir d'un vin particulièrement « corsé » ou « épicé ».

Le **César** est un cépage rouge, aux feuilles très découpées et dentelées. C'est un autre cépage historique de la Bourgogne : il aurait été introduit dans l'Yonne par les troupes romaines (on l'appelle également Romain). Le César serait issu d'un croisement naturel entre le Pinot noir et l'Argant, un cépage ancestral franc-comtois qui fut classé dans les meilleures cépages de cette région en 1774. Il produit des vins fruités et charpentés, riches en tannins. Il est autorisé dans les appellations Bourgogne Grand Ordinaire et Bourgogne, uniquement dans une partie de l'Yonne. Il est également autorisé dans l'appellation Irancy, mais uniquement comme cépage d'appoint (dans une limite de 10%). C'est d'ailleurs dans ce village que l'on trouve la grande majorité des 8 à 10 hectares subsistant en Bourgogne aujourd'hui. On a entrepris de le replanter aujourd'hui. A noter qu'il existe actuellement des cuvées de Bourgogne qui contiennent plus de 10% de César, voire beaucoup plus (cuvées monocépage chez Philippe Sorin ou à la Cave de la Tourelle dans l'Yonne, ou bien encore au vignoble de Flavigny).

Il y a tout d'abord l'**Auxerrois**, un cépage blanc qui, comme son nom l'indique, est une vieille tradition bourguignonne. Il est classé recommandé dans l'Yonne mais n'est reconnu dans aucune AOC à l'heure actuelle. Il est néanmoins cultivé sporadiquement, et notamment dans le superbe village de Flavigny-sur-Ozerain où il occupe 2 à 3 hectares sur les 15 du vignoble reconstitué par un chirurgien de Dijon (le docteur Vermeere) en 1994. Il est vendu, comme tous les autres vins produits à Flavigny, sous l'appellation vin de pays de l'Auxois. L'Auxerrois est également cultivé en Alsace, avec guère plus de succès.

Le **Sacy** est un cépage blanc vigoureux, au débourrement précoce, qui donne un vin peu alcoolique et très acide. D'après la tradition, il aurait été rapporté d'Italie au treizième siècle par les moines de l'abbaye de Reigny, près de Vermenton dans l'Yonne. Il était autrefois cultivé dans ce département, et même largement cultivé puisque les cultivateurs s'inquièrent périodiquement de sa prolifération et allèrent jusqu'à demander son interdiction en 1782. Il fut également cultivé en Franche-Comté... et il y fut également « banni » par le Parlement de Besançon en 1732. Son déclin a réellement commencé avec la crise phylloxérique et il s'est poursuivi pendant tout le vingtième siècle. D'abord reconnu dans l'appellation Chablis (notamment lors d'un accord intervenu en 1932 et délimitant l'aire de production de ce vin), il en a finalement été exclu en 1938. A l'heure actuelle, il reste recommandé dans l'Yonne mais n'est plus planté, et il n'est plus autorisé que dans les appellations Crémant de Bourgogne et Bourgogne Grand Ordinaire (dont on évoque la disparition à court ou moyen terme). Il en resterait environ 10 hectares, essentiellement cultivés dans la zone de Chitry le Fort. Le Sacy n'est pratiquement plus utilisé qu'en assemblage, pour produire des vins mousseux (cf. par exemple le crémant du domaine Verret). J'ai néanmoins quelques bouteilles d'un Bourgogne Grand Ordinaire 2001 à base de Sacy qui a été produit par Jean-Marc Brocard : un vin tout à fait honnête, qui m'a surpris par son côté mûr et finalement peu acide. A noter enfin que Sacy est le nom d'un village viticole de l'Yonne et que, si la fortune de ce cépage semble malheureusement compromise dans notre région, elle semble au contraire assurée à Saint-Pourçain où il se développe sous le nom de tressalier.

Le **Melon** est également un cépage blanc historique de la Bourgogne. Parti sous d'autres cieux il y a bien longtemps (c'est le cépage du Muscadet depuis 1709), il n'est plus localisé aujourd'hui qu'autour de Vézelay, où il constitue environ 3% de l'encépagement, et marginalement dans le Tonnerrois. Il est accepté dans l'AOC Bourgogne Grand Ordinaire en Bourgogne (cf. les cuvées d'Henri de Vézelay ou du domaine de la Cadette) ainsi que dans l'AOC Crémant, mais en tant que cépage secondaire (20% au maximum avec le Sacy). Il n'est pas reconnu dans la nouvelle appellation Bourgogne Vézelay. Il fut banni par le Parlement de Bourgogne en 1700. Il en subsisterait 7 hectares en Bourgogne aujourd'hui (et 2 dans le Jura, où les vigneron baptisèrent le Chardonnay « Melon d'Arbois » pour pouvoir continuer à cultiver le vrai Melon).

ent également du sauvignon, du pinot gris... et du cot.

- Il y a enfin les disparus : ces cépages ne sont plus cultivés et, pour certains d'entre eux, sont irrémédiablement perdus.

Le **Tressot** est un cépage rouge historique de l'Yonne. Ses origines ne sont pas bien connues. Les premiers textes mentionnant le Tressot remontent à la fin du 14<sup>ème</sup> siècle : en 1394, une lettre de Charles VI fait mention d'un vendangeur assommé par son patron pour avoir mélangé les raisins de « trécaux » et ceux de « pinoz ». Il faut dire que ce cépage vigoureux et très fertile est effectivement capable de produire des quantités non négligeables. Il donne toutefois un vin agréable et coloré, qu'on incorporait autrefois aux vins de Pinot et de Gamay pour leur donner des tannins et de l'acidité. Il était accepté dans l'appellation Bourgogne Mousseux (supprimée en 84) et il reste aujourd'hui autorisé dans les appellations Bourgogne Grand Ordinaire et Bourgogne, uniquement dans l'Yonne. Il semble, néanmoins, avoir disparu au cours des vingt dernières années (0,3 ha planté en 1988) en particulier parce qu'il fait un mauvais greffon. Une étude récente affirme que le tressot serait le résultat d'un croisement entre petit verdot et duras ! A noter enfin qu'il existait différentes variétés de Tressot : Tressot Gris, Tressot Blanc, Tressot Panaché€, Simpée indique même qu'on a vu « des ceps de tressot blanc redevenir noir c'est à dire, après avoir produit des grappes blanches, en amener des roses et ensuite des noires ». Le Tressot reste autorisé en AOC Bourgogne dans une partie de l'Yonne mais son avenir semble plus que jamais compromis. Néanmoins, il en existe une plantation récente, qui a été effectuée par Michel Lorrain, propriétaire de restaurant tri-étoilé la Côte St Jacques à Joigny. Celui-ci s'efforce en effet de ressusciter le vin historique de sa localité - le « petit gris de Joigny » - à partir d'un Tressot retrouvé au Chili. Le « petit gris » produit par Lorrain contient également du sauvignon, du pinot gris... et du cot.

Le **Cot**, cépage bien connu dans le Sud-Ouest, fut effectivement importé par François 1er en Champagne et dans l'Yonne. Localement, on l'appelait d'ailleurs Plant de Roy (et Auxerrois à Cahors aujourd'hui... quelqu'un a-t-il une explication ?!), et il a subsisté pendant longtemps dans le vignoble. En 1921, des ceps tricentenaires étaient encore signalés dans l'Yonne.

Le **Gascon** est un vieux cépage rouge (également appelé franc noir), qui était largement cultivé dans l'Yonne avant la crise du phylloxera : 9000 hectares en plantation d'après certaines sources ! Le cépage lui-même était de maturité tardive. Le vin produit était peu alcoolique, mais très coloré et assez fin. Anecdote étonnante, ce vin fut, à un moment donné, recherché par les négociants parisiens pour rafraîchir certains vins du Midi : il semble donc que la pratique bien connue du coupage des vins de Bourgogne avec des vins du Rhône ou du Midi ait eu sa contrepartie. Si le Gascon existe à l'état de traces dans la vallée de la Loire (chez Claude Courtois notamment), il a en revanche complètement disparu de Bourgogne aujourd'hui.

Le **Damery** ou Dannery est un cépage blanc (Damery est le nom d'une commune viticole de Champagne), dont la culture était encore attestée dans l'Yonne il y a 70 ans. Il était alors décrit comme un cépage de qualité médiocre par Albert Pic dans son ouvrage sur les vins de Chablis : « un autre cépage à grand rendement est également cultivé dans la région de Beine, Bleigny, Montigny, c'est le damery, ou hivernage, mais étant de maturité tardive, les raisins sont souvent vendangés insuffisamment mûrs et donnent un vin acide ; il n'est pas à recommander, pas plus du reste que les producteurs directs mais heureusement il n'en existe pas de vignes dans notre région délimitée ». Ce cépage semble disparu de Bourgogne aujourd'hui, et il n'y est ni classé, ni autorisé. On remarquera qu'à l'instar du Melon ou du Sacy, le Damery n'a dû sa survie qu'à « l'exil » en dehors de sa région d'origine puisqu'il est aujourd'hui cultivé dans la vallée de la Loire, et notamment à Cour Cheverny (où il fut importé par François 1er), sous le nom de Romorantin. Certaines cuvées de Romorantin de Loire (Marionnet, Courtois) font aujourd'hui les délices des amateurs...

Le **Roublot** (synonymes: Aubanne ou César blanc, entre autres) est un cépage blanc à port semi-érigé qui occupait, avant la crise phylloxérique, un tiers de l'encépagement blanc de la région de St Bris le Vineux dans l'Yonne. Il était, semble-t-il, de qualité honorable et il reste aujourd'hui autorisé et même recommandé par l'Onivins dans l'Yonne. Néanmoins, il a été progressivement délaissé en raison de sa sensibilité à la pourriture gris et à l'oïdium, et il semble avoir complètement disparu au cours des cinquante dernières années.

Le **Cheignot** est un cépage originaire de la Côte d'Or. Il n'est plus cultivé à l'heure actuelle, et je n'en sais pas plus... Certaines sources mentionnent également un **Meslier** ou Pinot Meslier (Epicier ou Maille dans le vignoble de Joigny), qui est peut-être apparenté au Petit Meslier, cépage blanc rare, autrefois cultivé en Champagne ainsi qu'à Cheverny. Le **Gouais Blanc** et le **Gouais Noir**, cépages très anciens et réputés médiocres, ont également disparu de Bourgogne aujourd'hui. La Bourgogne viticole doit beaucoup au premier puisque, selon une étude de l'Université de Davis en Californie, 16 cépages et non des moindres sont le résultat de croisements entre le Gouais blanc et le Pinot : il s'agit de l'Aligoté, de l'Aubin vert, de l'Auxerrois, du Bachel noir, du Beaunoir, du Chardonnay, du Dameron, du Franc noir de la Haute Saône, du Gamay blanc Gloriod, du Gamay noir, du Knipperle, du Melon, du Peurion, du Romorantin, du Roublot et du Sacy. A noter que le Gouais Blanc subsiste à l'état de traces dans le Jura, sous le nom d'Enfariné.

Pour finir, on notera que de nombreuses variétés de pinot noir : pinots Carnot, de Coulanges, Crépet, Giboudot, Maltais, etc. ont également été cultivées en Bourgogne. Toutes ces variétés étaient très productives et peu qualitatives ; elles ont été abandonnées aujourd'hui. Les seules exceptions sont le **Pinot Rénevey**, cépage un peu plus fin et qui fut inclus à titre transitoire (pour 15 ans) dans la plupart des décrets AOC bourguignons, y compris en grand cru, et le **Pinot Liébault**, véritable pinot fin qui reste aujourd'hui accepté dans ces mêmes décrets. Le premier de ces deux cépages fut observé par Pierre Rénevey à Pernand en 1765 (il a disparu aujourd'hui), le second fut découvert à Gevrey en 1810 ; il reste cultivé de façon marginale en Côte d'Or. De même, il existe un **Chardonnay Muscaté**, variété musquée du Chardonnay, qu'on retrouve encore sur certaines vieilles parcelles, notamment à Montagny en Saône et Loire et à Marsannay en Côte d'Or (domaine Bart).

<http://www.vins-bourgogne.fr>

<http://www.vinsvignerons.com>