

# **BOURGOGNE DIJON**

## *La renaissance*

Procédure de reconnaissance de dénomination  
géographique complémentaire

**DGC**

**Le Projet :**  
**Dénomination Géographique Complémentaire**  
**Bourgogne Dijon**

Sommaire

1. Calendrier d'une demande AOC
2. Contexte de la demande
3. L'histoire
4. La situation actuelle
5. Les caractéristiques naturelles
6. Les viticulteurs et leur production
7. Perspectives
8. Conclusion

***AOC : une production et un terroir qui s'expriment par le savoir faire***

## 1. Calendrier prévisionnel de la demande INAO AOC/ DGC

2019/2020	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une volonté collective d'initier une demande de DGC</li><li>• Création AVBD (2020)</li></ul>
2021/2022	<ul style="list-style-type: none"><li>• Constitution d'un dossier montrant que la demande DGC remplit toutes les conditions pour obtenir la DGC</li><li>• Principalement:<ul style="list-style-type: none"><li>• Histoire</li><li>• Les caractéristiques des sols</li><li>• Les caractéristiques des produits</li><li>• Les éléments permettant de l'identifier</li><li>• Les éléments Montrant l'interet économique et la pérennité</li></ul></li></ul>
2022	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acceptation par le Syndicat des Bourgognes du projet de demande Bourgogne Dijon</li></ul>
07/2022	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dépôt de dossier à l'INAO</li></ul>
09/2022	<ul style="list-style-type: none"><li>• Accusé de réception du dossier par l'INAO</li></ul>
4 T 2022	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réunions techniques : professionnels/INAO</li></ul>
date à venir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Accord sur le dossier par CRINAO et commission permanente</li></ul>
date à venir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Commission d'enquête</li></ul>
date à venir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comité National INAO</li><li>• Procédure Nationale d'opposition (publication Journal officiel)</li></ul>
date à venir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Approbation par le directeur de l'INAO et transmission au Ministère de Tutelle et publication JORF</li><li>• Commission Européenne</li></ul>

## **2. Contexte de la demande**

L'Association des vignerons du Bourgogne-Dijon, vous présente les arguments et la motivation pour la reconnaissance d'une dénomination géographique complémentaire (DGC) BOURGOGNE DIJON

Cette action, portée par l'ensemble des vignerons produisant sur le secteur, nous parait regrouper toutes les caractéristiques nécessaires à cette reconnaissance

Aujourd'hui l'anomalie de l'histoire fait que tous nos terrains historiquement reconnus sont fondus dans la masse commune de l'AOC Bourgogne sur un territoire allant de Joigny au sud de Macon.

Cette situation, ne permet pas aux viticulteurs d'identifier les particularités de leur terroir.

Les vignerons, Dijon Métropole, et les habitants dans une dynamique locale en cohérence avec la DGC, souhaitent la reconnaissance de ces particularités territoriales.

Pour ce faire, ils ont reçu l'accord du syndicat des Bourgogne, se sont entourés de spécialistes, analysé les caractéristiques de l'environnement de production et les critères qualitatifs et économiques des vins produits sur le territoire revendiqué.

### 3. L'histoire

Dès l'époque gallo-romaine (premiers siècles après J.C.), la vigne est cultivée sur les coteaux entourant de Dijon.

#### Dijon est entouré de vignes

Après la chute de l'Empire romain, dans la seconde moitié du Ve siècle, à l'abri du castrum gallo-romain, les puissants évêques de Langres s'installent à Dijon. L'église est alors l'unique lien qui réunit les populations.

Ainsi, au VIème siècle, le chroniqueur Grégoire de Tours, dans son histoire des Francs, décrit les coteaux situés à l'ouest de Dijon, couverts de vignes: « du côté de l'Occident sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes qui fournissent aux habitants un falerne<sup>1</sup> de si haute classe ».

#### Le prestige des vins dijonnais

Les abbayes étendent leurs possessions et deviennent de gros propriétaires. Le domaine de l'abbaye Saint-Bénigne s'étend ainsi sur Corcelles, Flavignerot, Plombières, Talant et Dijon (Clos des bénédictins vers Chèvre morte).

L'abbaye de Bonneval met en valeur les Epoutières sur Talant.

Avec les ducs Valois de Bourgogne, au XIV et XVème siècle, le vignoble connaît un développement important.

Avec un climat tempéré et une économie florissante, c'est plus du tiers de la population dijonnaise qui travaille dans les métiers en relation avec le vin. Le marché aux vins s'installe place Saint-Jean, où les tonneliers et les courtiers veillent à la qualité. Le quartier de Saint-Philibert devient le principal lieu de vie des vigneron.

Dijon jouit de la plus haute réputation. Certains crus sont renommés pour leur vieillissement, tant en France qu'à l'étranger.

Jusqu'au XVIIIème siècle « le vin du « cru » du dijonnais » est dans les plus prestigieux (*cf taux des gros fruits année 1702*)

---

<sup>1</sup> vin de grande réputation pendant l'Antiquité, produit près de Naples

### **Une organisation syndicale forte (fin XIX et début du XX siècle)**

Avec l'arrivée du phylloxera, comme partout en France, le vignoble dijonnais est fortement impacté. Un arrachage massif morcelle les parcelles qui seront replantées pour certaines d'entre elles en cépages plus productifs comme le Gamay, pour répondre à la demande des ouvriers venus grossir les faubourgs de la ville et travailler dans les usines qui fleurissent à l'arrivée du chemin de fer.

Créé en 1891 le syndicat viticole de la côte Dijonnaise (SVCD) a été le principal acteur de l'émergence des propriétaires vigneron de Côte d'or.

Plus de 2000 vignerons en sont membres en 1913.

Ce syndicat a été l'un des principaux acteurs de la définition juridique des climats dont la reconnaissance internationale sera consacrée un siècle plus tard par l'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO.

### **Une erreur stratégique**

Dans les années 1930, lors de la mise en place des appellations d'origine, l'influence du syndicat a fortement diminué et nombre de vignerons se sont tournés vers de la production de masse destinée aux ouvriers qui sont venus nombreux en ville.

Les vignerons n'ont aucune difficulté pour écouler leur production sur Dijon, et sous la pression des négociants dijonnais, qui voyaient d'un mauvais œil les contraintes des AOC, son syndicat ne se positionne pas pour valoriser qualitativement son terroir et son histoire.

Après la seconde guerre mondiale, l'arrivée massive et à bas prix, du vin du sud de la France et d'Algérie a totalement condamné cette stratégie

Cette concordance de facteurs, phylloxera, urbanisation, concurrence à bas prix, a conduit à la quasi disparition des plantations autour de Dijon.

#### 4. La Situation Actuelle

Un siècle est passé, mais les fondamentaux sont encore là.

- Les facteurs géologique et pédologique sont toujours réunis pour produire des vins identifiés et de grande qualité.
- Des vignerons motivés se sont regroupés, ont entrepris la renaissance de ces beaux terroirs et ils sont encouragés dans leurs efforts par des faits nouveaux venant conforter leurs actions
- Dans ce contexte, les viticulteurs soutenus par les différents acteurs économiques et les collectivités territoriales, ont décidé d'unir leurs efforts pour redonner au vignoble dijonnais la place qu'il n'aurait jamais dû cesser d'occuper

##### Principales actions

- PLUI préservant les espaces viticoles et interdisant la construction
- Création d'une association regroupant tous les viticulteurs exploitants des vignes sur le territoire dijonnais ou s'engageant à planter
- Engagement des acteurs pour favoriser une bonne cohabitation entre vignerons et citoyens
- Identification qualitative par une demande de dénomination géographique complémentaire (DGC Bourgogne Dijon)
- Etudes géologiques et pédologiques confiées à ADAMA
- Plantations de haies en bordures de chemins

L'aire actuellement en **AOP bourgogne** qui est concernée par la demande de Dénomination Géographique Complémentaire Bourgogne Dijon sur le territoire de la métropole couvre une superficie de **253 hectares et 27 ares**, répartie ainsi :

Sur la commune de **Daix**, la superficie en AOC bourgogne est de **52 hectares et 80 ares**, distribués sur deux secteurs géographiques. Au nord-ouest du village, un petit secteur se niche au débouché d'un petit vallon sec. Le second, de plus grande envergure (4/5 de l'aire en AOC sur la commune), se situe au nord-est du village, en position de plateau, et moins fréquemment de versant.

Sur la commune de **Talant** la zone couvre une superficie de **59 hectares et 69 ares**. Elle se répartit en deux secteurs distincts ; l'un est situé à l'ouest de la commune, à la limite avec la commune de Plombières-lès Dijon, en position de plateau et de versant ; l'autre occupe une superficie plus réduite au sud de la commune, en position de versant, sur les pentes de la butte du « vieux Talant » en contrebas de l'église Notre-Dame.

Sur la commune de **Plombières-lès-Dijon**, la surface en AOC bourgogne s'étend sur une surface totale de **29 hectares et 38 ares**, avec trois secteurs distincts. L'aire la plus importante (3/5 de l'aire en AOC de la commune) se situe sur le plateau de la Cras.

La commune de **Corcelles-les-Monts** possède la plus petite aire en AOC bourgogne, d'une superficie de **23 hectares et 66 ares**. Elle est constituée d'un unique secteur situé sur le plateau de la Cras, au lieu-dit en Bessey, en position de versant.

Sur la commune de **Dijon**, l'aire en AOC bourgogne couvre une superficie de **87 hectares et 74 ares**. L'aire en AOC est scindée en différents secteurs, tous répartis sur la partie occidentale de la commune. La commune possède une particularité, un « bourgogne générique identifié ». Il s'agit de l'AOC bourgogne Montre-Cul, couvrant une superficie de 15 hectares et 34 ares. Les aires en appellation se situent en position de plateau, de versant, parfois très pentu. Deux secteurs s'individualisent des autres par leurs imposantes tailles ; le secteur situé au nord de la commune aux lieux-dits Pré Chaudois et Coteaux au Buis et au sud, la zone constituée des lieux-dits En Eaux, En Montre-Cul, les Valendons, les violettes et les Marcs d'or.

Les territoires actuellement classés de Chenôve, et de Marsannay-la-Côte, bien que faisant partie géographiquement de la métropole, ne sont pas inclus dans notre demande, car ils sont intégrés dans le territoire de la Côte avec l'appellation Marsannay et la dénomination Bourgogne Côte d'Or.

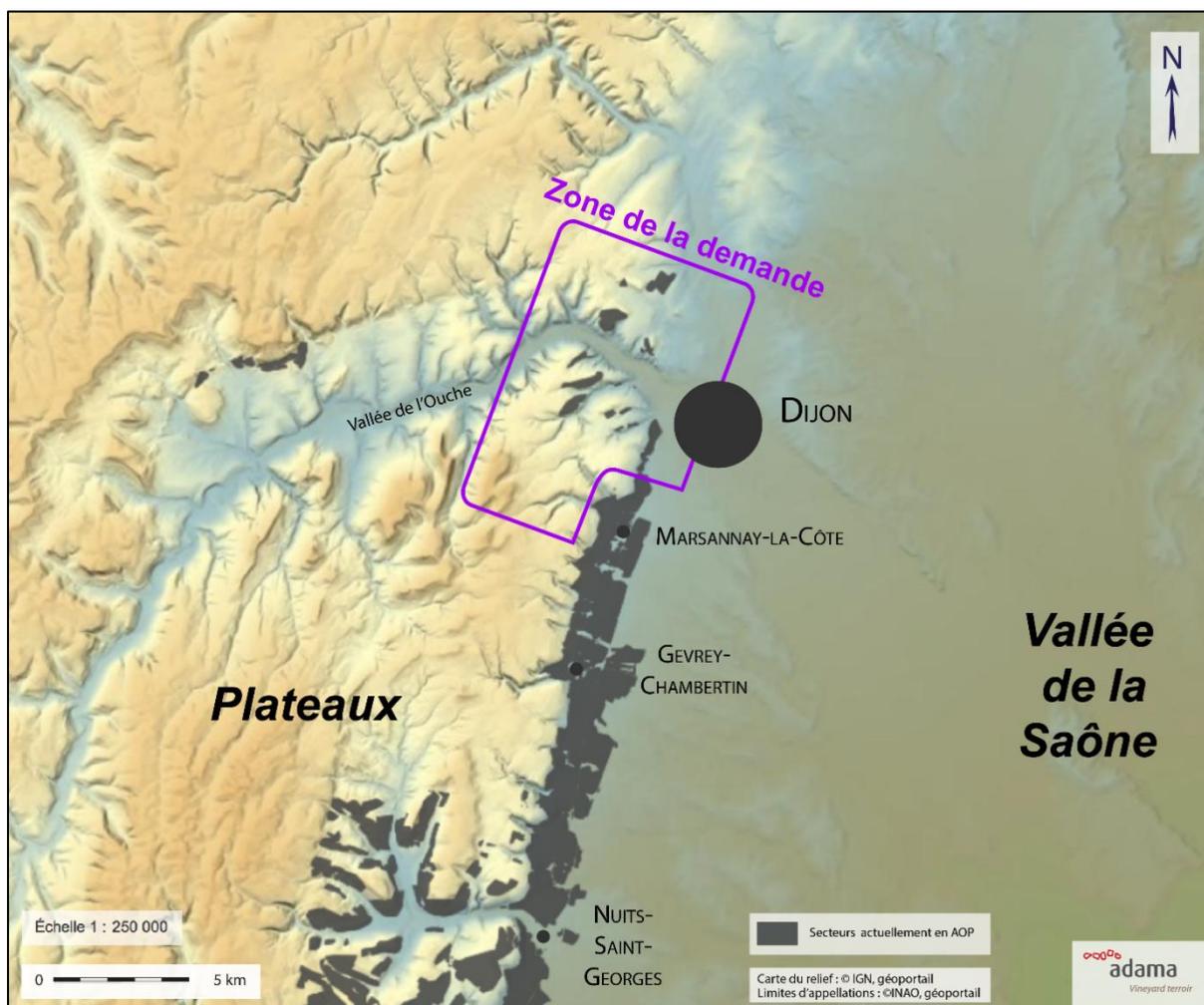
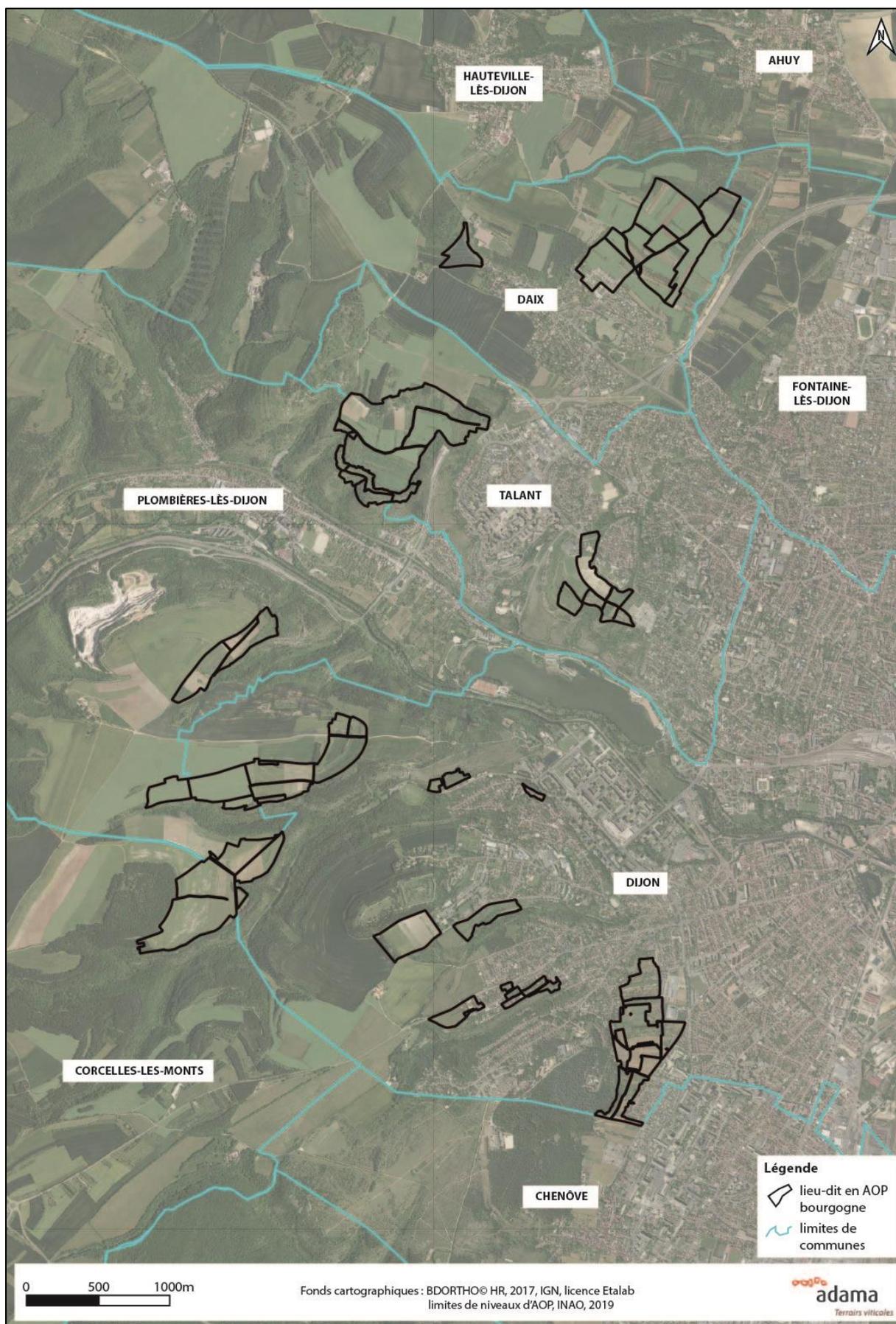


Figure 1. Localisation de la demande de DGC



**Figure 2.** Carte des secteurs en AOP bourgogne sur le territoire de Dijon Métropole

## 5. Les caractéristiques naturelles

### Cadre géologique

Le vignoble de Dijon Métropole se situe sur des ensembles géologiques et morphologiques variés, à la frontière entre plusieurs unités géologiques régionales (figure A)

Il s'assied sur la bordure occidentale du **fossé d'effondrement Bressan**, à son extrémité septentrionale ; et termine de ce fait le vignoble de la Côte (on entend par « Côte » l'ensemble formé par la Côte de Beaune et la Côte de Nuits). Dans le prolongement de l'AOP Marsannay, jusqu'à Dijon (lieu-dit Marc d'or), le vignoble de Dijon est cultivé en position de coteau, découpé par des failles d'importance diverse, qui relie les plateaux calcaires à l'Ouest avec la plaine de la Saône à l'Est, sur des substrats calcaires d'âge Jurassique Moyen (Figure B).

Les calcaires dominent largement, mais les faciès sont variés : Calcaires de Premeaux et Calcaires de Comblanchien ont une pâte fine, l'Oolithe Blanche est un calcaire oolithique. Les formations superficielles, des dépôts de cônes alluviaux au débouché des vallées sèches, des colluvions fines ou grossières, et des graviers cryoclastiques de type « Grèzes Litées » jouent un rôle important.

À l'Ouest et au Nord de la ville de Dijon, le vignoble métropolitain repose également sur la terminaison méridionale du **Seuil de Bourgogne**, un bombement d'orientation Nord-Est Sud-Ouest qui limite le Bassin Parisien et le fossé Bressan. Les vignes sont perchées sur les plateaux et les pentes des buttes témoin qui entourent la capitale des ducs de Bourgogne, avec une nature du sous-sol dominée par les calcaires de Dijon-Corton, de Ladoix et l'Oolithe Ferrugineuse, ainsi que les marnes claires et les calcaires à pâte fine d'âge Jurassique Supérieur.

Les caractéristiques physiques du paysage (altitude, pente et exposition) sont similaires à celles de la Côte de Nuits. Les altitudes varient de 254 à 411 mètres sur l'aire actuellement en AOC. Les pentes moyennes sont de 9%, mais avec un très large éventail, depuis des pentes nulles jusqu'à des pentes très fortes (plus de 30%). L'exposition dominante est au Sud-Est, avec de très fortes variations, mais la majeure partie des lieux-dits est orientée entre l'Est Sud-Est et le Sud Sud-Est.

Ces entités géologiques et topographiques sont complémentaires, et en cohérence avec le vignoble bourguignon. L'histoire des vins de Dijon le montre d'ailleurs parfaitement

### Caractérisation pédologique

Les ensembles géologiques et morphologiques décrits ont conduit au cours du temps à la formation de sols particuliers présentant des aptitudes agro-viticoles spécifiques pour chaque ensemble.

Ainsi, au sud du territoire de Dijon Métropole, dans la continuité du vignoble de la Côte de Nuits sur la commune de Dijon, du lieu-dit Les Valendons jusqu'au lieu-dit Marcs d'Or, les sols se sont formés à partir de l'altération de colluvions (CALCOSOLS colluviaux) ou bien directement par des processus de colluvionnement (COLLUVIOSOLS calcaires ou non calcaires pour les plus évolués. Ces sols présentent des priorités agro-viticoles propices à une culture de la vigne de qualité, qui s'expriment par leur réserve utile en eau (moyenne), leur bonne capacité de drainage, l'absence d'engorgement en eau, y compris pour les sols profonds de bas de versant. Ces types de sols s'inscrivent pleinement dans les sols observés aux lieux-dits Clos du Roy et Le Chapitre, en AOP Marsannay, sur la commune de Chenôve.

A l'ouest et au nord de la ville de Dijon les sols des secteurs en AOC bourgogne suivent un modèle de distribution spatiale particulier : la **topolithoséquence** (Figure C )

Le type de sol va évoluer à l'instar de la diversité géologique et de la géomorphologie. Depuis les plateaux calcaires et/ou les sommets des buttes témoins, on observe des sols minces, caillouteux peu évolués sur des calcaire fins (RENDOSOLS sur marno-calcaire) qui marquent généralement la limite amont de l'extension de l'aire en AOC. Quand la pente s'accroît, les sols sont très calcaires, minces à peu épais, et résultent de l'altération de marnes (CALCOSOLS et RENDOSOLS « hypercalcaires » sur marnes).

À l'aval de ces formations marneuses, une rupture de pente nette met en évidence la présence de formations marno-calcaires à calcaires (Oolithe Ferrugineuse, Calcaires de Ladoix, Calcaires de Dijon-Corton). L'altération de ces formations calcaires a conduit au cours du temps à la formation de sols peu épais, plus ou moins riches en éléments grossiers (RENDOSOLS et CALCOSOLS localement gravelo-caillouteux sur calcaires). Au débouché des petits vallons, des sols issus de l'accumulation de colluvions (COLLUVIOSOLS) peuvent être observés dans cette partie occidentale et septentrionale de l'aire.

**Tous ces types de sols présentent des conditions agro-viticoles favorables à la culture de la vigne avec notamment de bonnes conditions d'écoulement naturel de l'eau et sans excès d'eau identifié (hydromorphie).**

Ils vont également présenter des propriétés agro-viticoles particulières qu'il est important de prendre en compte avant la plantation de la vigne afin d'optimiser la conduite du vignoble pour favoriser une production de raisin de qualité (sensibilité à la chlorose, réserve utile en eau du sol, etc.). Ces types de sols présentent des propriétés semblables à celles des sols viticoles observés sur la côte.

## CONTEXTE GÉOLOGIQUE RÉGIONAL DU VIGNOBLE DE DIJON MÉTROPOLE

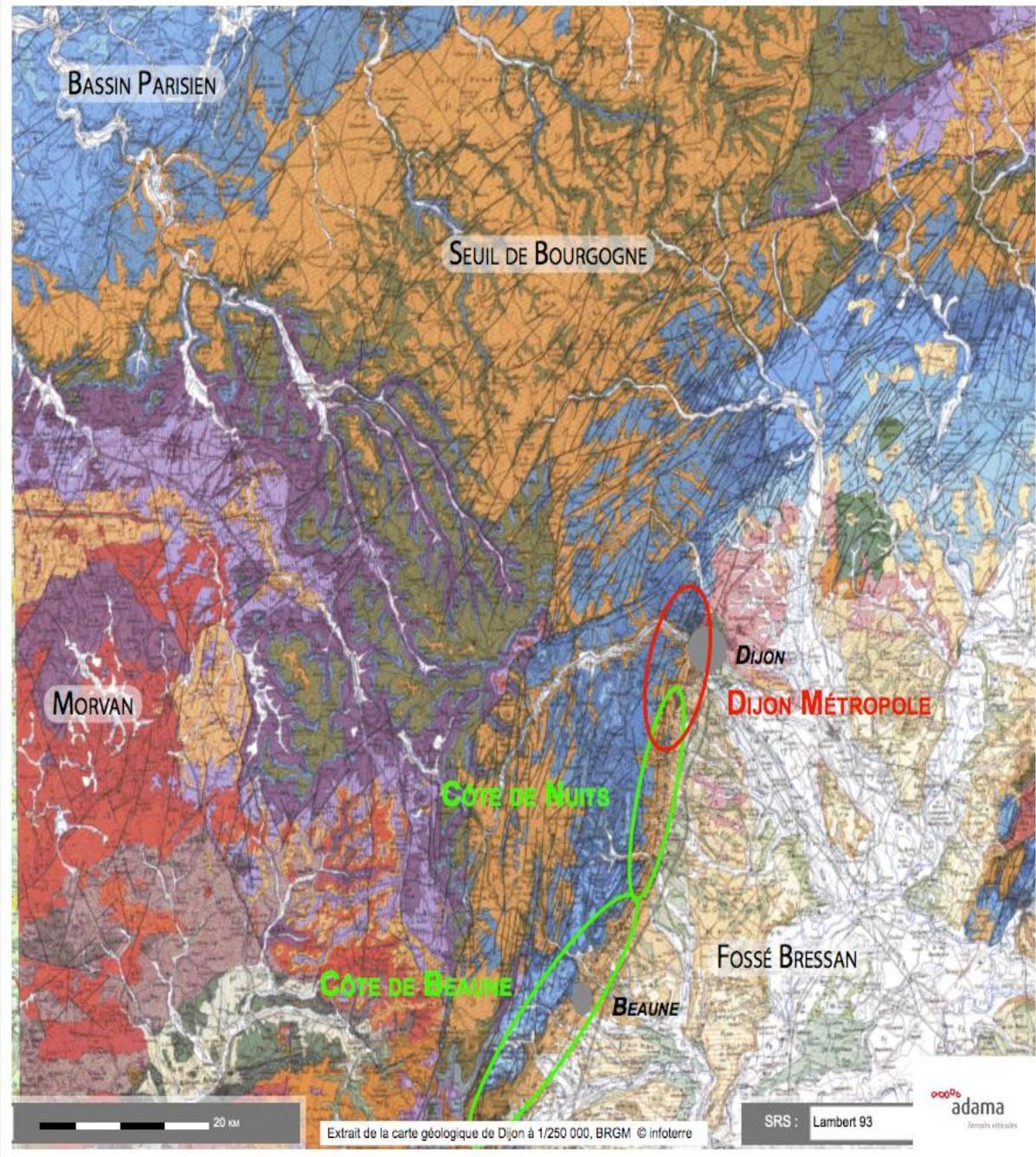
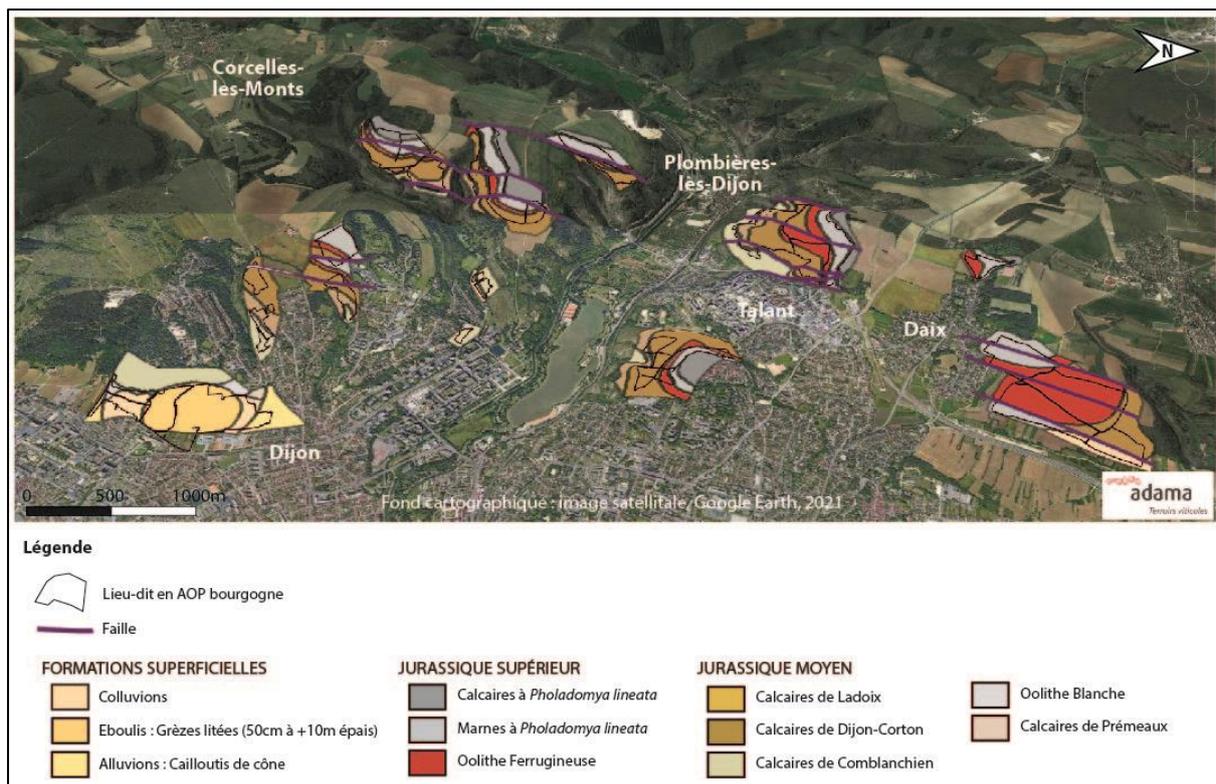
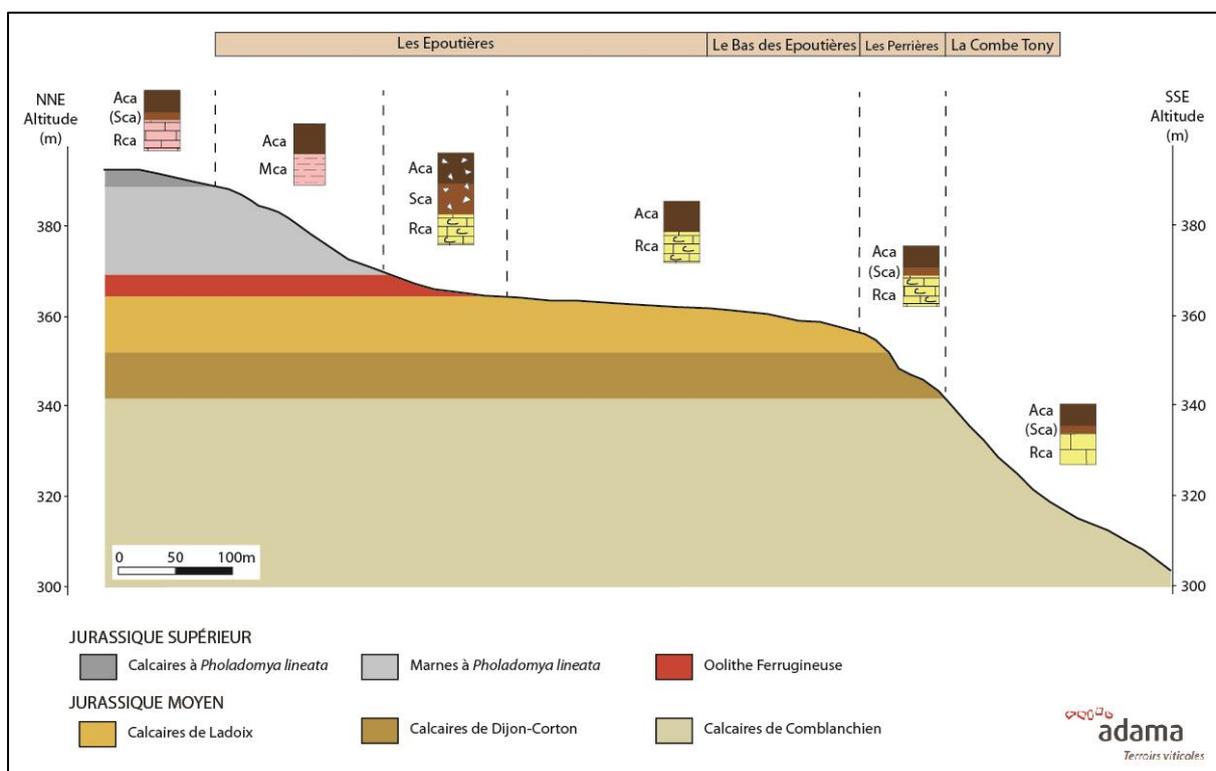


Figure A. Localisation du vignoble de Dijon Métropole  
(carte géologique © infoterre, 2021)



**Figure B.** Géologie du vignoble actuellement en AOP concerné par la DGC bourgogne Dijon



**Figure C.** Topolithoséquence illustrant la distribution spatiale des types des sols viticoles en AOP bourgogne sur la partie occidentale et septentrionale du territoire de Dijon Métropole.

## 6. Les viticulteurs et leur production

### *Etat des lieux*

Actuellement 5 communes ont sur leur territoire des parcelles classées et plantées en AOC Bourgogne :

**Dijon, Corcelles les monts, Plombières les Dijon, Talant et Daix**

### Terrains

La superficie potentielle de plantation sur la zone AOC est d'environ 200 hectares

La surface actuellement plantée est de 45 hectares et environ 40 hectares supplémentaires dont les vignerons sont propriétaires ou fermiers et disponible à la plantation.

En fonction des autorisations de plantations déposées et accordées, nous estimons, que 60 hectares devraient pouvoir être plantés sous un délai de 6 à 10 ans.

Faisant passer la superficie plantée à plus de 100 hectares

### Viticulteurs

Actuellement 21 viticulteurs représentant la quasi-totalité de la surface plantée sont membres de L'AVBD (association des vignerons du Bourgogne Dijon).

### Vignes

Toutes les vignes plantées respectent le cahier des charges Bourgogne

### Vins

De l'étude que nous avons menée auprès d'un échantillon représentant + de 80 % des vignerons qui commercialisent actuellement le Bourgogne produit sur les 5 communes, il ressort que 100 % envisagent d'augmenter leur superficie de plantation sur ces communes dans les années à venir.

## 7. Perspectives

Les situations économique et sociétale ont fortement évolué au cours de ces dix dernières années et se caractérise par :

### A. Une forte montée en puissance de l'œnotourisme conjuguée à la reconnaissance internationale de Dijon comme cité viticole et gastronomique

- Un Institut Universitaire de la Vigne et du Vin et de la seule Chaire Unesco au monde spécialisée « Culture et traditions du vin »
- Inscription des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial, le secteur sauvegardé de Dijon faisant partie de cette inscription.
- Ouverture de la cité internationale de la gastronomie et du vin au titre du repas gastronomique des français (. Le thème du vin et de la gastronomie est la spécialité de Dijon.)
- Décision de l'organisation internationale de la vigne et du vin (OIVV) d'établir son siège mondial à Dijon

### B. La conjugaison des efforts des vignerons et de leur environnement porte aujourd'hui ses fruits

- La collaboration de la chambre d'agriculture, de la SAFER, des syndicats viticoles et de la métropole a permis l'installation de jeunes viticulteurs, confortés par l'arrivée de vignerons reconnus
- Ces éléments, conjugués à une vision partagée des vignerons de donner à leur DGC toutes les caractéristiques d'un terroir identifié, sont des vecteurs complémentaires, laissant entrevoir le fort intérêt pour la reconnaissance du Bourgogne Dijon
- Le collectif des vignerons réunis au sein de l'association leur permet des actions concertées de bonne conduite d'exploitation et des relations de proximité avec les consommateurs

### C. L'environnement sociétal montre un sentiment d'appartenance

D'une étude menée auprès de plus de 100 personnes participant à des manifestations œnotouristiques il ressort :

- Que les 2/3 avait connaissance de la production de vins sur les 5 communes objet de la demande de DGC
- Que 88 % étaient prêts à offrir et recommander le vin de Dijon à leur entourage
- Que plus de 3 sur 4 étaient prêts à payer plus cher le Bourgogne Dijon qu'un Bourgogne générique

Tout cela prouve qu'autour des spécificités du Bourgogne Dijon, les producteurs peuvent créer un sentiment d'appartenance bénéfique pour les vigneron, le territoire et ses habitants.

Ces éléments, sont des vecteurs complémentaires, laissant entrevoir de nouveaux chemins de commercialisation et de reconnaissance du Bourgogne Dijon.

Tous ensemble, les vigneron espèrent que cette nouvelle conjugaison de facteurs sera le gage de la réussite de leurs actions.

## 8. Conclusion

De ce que nous avons exposé plus avant, il nous semble que les caractéristiques sont présentes pour pouvoir bénéficier de la reconnaissance en Dénomination Géographique complémentaire (DGC)

- Un terroir historiquement reconnu et une zone géographique délimitée
- Des études géologiques et pédologiques montrant la pertinence de l'identification de cette zone
- Une implication du collectif des viticulteurs décidés à appliquer leurs savoir-faire en tenant compte des caractéristiques spécifiques de son emplacement
- Un environnement local, qui reconnaît ce terroir, soutient ses acteurs et est fier du vin produit sur le territoire
- Des professionnels et des consommateurs qui reconnaissent la particularité de cette production et accepte que cela se concrétise dans le prix.
- Un environnement économique qui laisse entrevoir de réelles facilités de commercialisation de la production ainsi identifiée.

Dijon le 21 octobre 2022