

À la découverte de la France

Les Trois Glorieuses de Bourgogne

Vignobles : Clos de Vougeot, Beaune, Meursault

Département : Côte-d'Or

Région : Bourgogne

La culture de la vigne s'était généralisée dans la région dès la conquête romaine. En 581, Gontran, roi des Burgondes, converti au christianisme, donne ses vignes de Dijon à l'abbé de Saint-Bénigne. Au Moyen Âge, les moines sont les principaux propriétaires des terres cultivées. C'est dans les environs de l'abbaye de Cluny, fondée en 910, et surtout sous la protection de celle de Cîteaux, érigée en 1098,

Au milieu du V^e siècle, en s'installant dans le bassin de la Saône et du Rhône, les Burgondes fondent le royaume de *Burgundia* qui deviendra Bourgogne. Ce même mot désigne aujourd'hui l'un des plus anciens et des plus beaux vignobles d'Europe.



L'ABBAYE DE CLUNY

(BÂTIMENT CONVENTUEL ET CLOCHER DE L'EAU-BÉNITE)

que vont se développer ces grands vins de la chrétienté. Cette alliance économique et politique entre seigneurs et religieux conduit les vins de Bourgogne sur la table des rois de France. « *Les ducs de Bourgogne s'intitulent « princes des meilleurs vins de la chrétienté » et font présent de leur vin aux rois. Charles le Téméraire en offre même à son pire ennemi, le fourbe Louis XI, qui apprécie en particulier le volnay. Philippe Auguste, déjà, avait fait venir un baril de Beaune, « vin de riche gent », avant d'affronter Jean sans Peur et ses alliés à Bouvines (1214). On sait que le Roi-Soleil prolongeait ses jours avec les vins de Nuits, que la Pompadour raffolait de la « romanée-conti » (son abbé, le libertin cardinal de Bernis, célébrait pour sa part la messe avec du meursault) et que Napoléon 1^{er} avait un faible pour le corsé chambertin.*² »

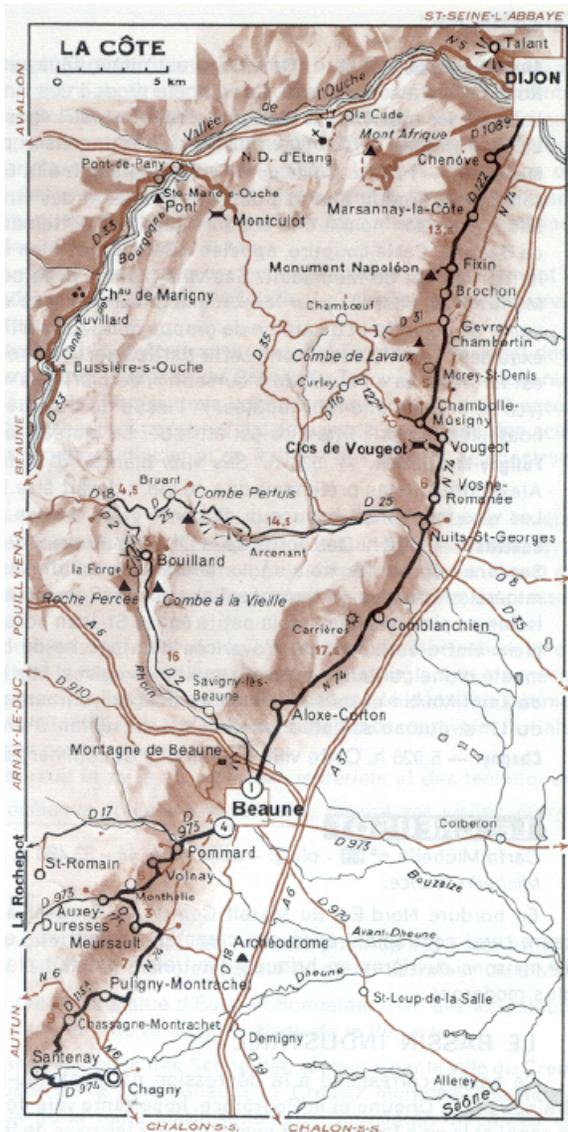
Le vin en Bourgogne

Dans les quatre départements de la Bourgogne, plus de 27 000 ha sont consacrés à la culture de la vigne. La production moyenne annuelle de vins à appellations contrôlées s'élève à environ 1 400 000 hl, soit environ la moitié de celle du Bordelais. C'est surtout en Côte-d'Or, de Dijon à Santenay, que se trouvent les crus les plus prestigieux. En effet, la Cote de Nuits (à Gevrey-Chambertin, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, ...) et la Côte de Beaune (à Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, ...) produisent 32 grands crus.

Cépage, terroir et climat constituent les trois éléments qui déterminent la qualité d'un vin. En Bourgogne, on compte trois cépages principaux : le **pinot noir** est l'unique cépage des grands vins rouges alors que pour les vins blancs c'est le **chardonnay** qui occupe cette place. L'**aligoté**, cultivé dans les terres qui ne conviennent ni au pinot ni au chardonnay, donne aussi un vin blanc.

Les Trois Glorieuses

La viticulture en Bourgogne est à l'origine de nombreuses fêtes et réjouissances dont les plus réputées sont les **Trois Glorieuses** qui se déroulent à la mi-novembre. Elles débutent le samedi au château du Clos de Vougeot, se poursuivent le dimanche à Beaune, pour se terminer le lundi avec la Paulée de Meursault.



LES VIGNOBLES BOURGUIGNONS

² Bourgogne, Le Guide Vert, Paris, Michelin, 2000, p. 68.



LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Bourgogne. Cette cérémonie se déroule selon un rite scrupuleusement établi, basé sur le *Divertissement du Malade imaginaire* de Molière.

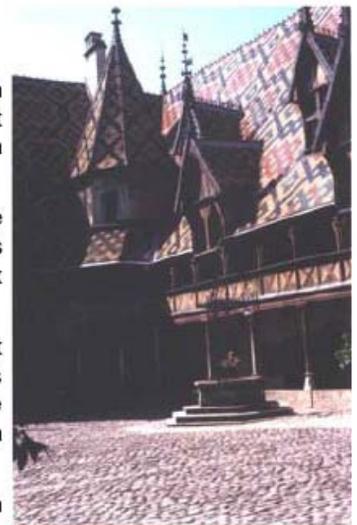
Les Hospices de Beaune

En 1443, pour assurer leur salut, Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne et son épouse Guigone de Salins décident de créer un hospice pour les « Pôvres ». Ils le dotent d'une rente annuelle, de vignes et de salines pour subvenir à ses besoins. Débute alors la construction de l'hôtel-Dieu orné de magnifiques toits multicolores de tuiles vernissées.

C'est au XVIII^e siècle que Beaune est devenue la capitale économique des vins de Bourgogne. Le 3^e dimanche de novembre, se déroule la deuxième journée des Trois Glorieuses. On vient de partout pour assister, dans la halle médiévale, à la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune⁴ qui ont lieu depuis 1859.

Propriétaires d'un vignoble de 58 hectares des meilleurs crus, entre Aloxe-Corton et Meursault, les Hospices vendent, à l'« **enchère du dernier feu** », la récolte de l'année. Les annonces du commissaire-priseur sont surveillées par les experts car la durée de la vente se limite à la combustion de deux petites chandelles, d'où son nom d'« enchères à la chandelle » ou d'« enchère du dernier feu ».

C'est la plus grande vente de charité au monde. Son produit est affecté à la modernisation de l'hôpital ainsi qu'à l'entretien de l'hôtel-Dieu.



LA COUR INTÉRIEURE DE L'HÔTEL-DIEU DE BEAUNE

Clos de Vougeot

En 1934, réunis dans une cave de Nuits-Saint-Georges, un groupe de Bourguignons décide de fonder une société dont l'objectif sera de faire connaître les « vins de France en général et ceux de Bourgogne en particulier. » La Confrérie des chevaliers du Tastevin³ venait de naître. En 1944, la Confrérie devient propriétaire du château du Clos de Vougeot. Chaque année, elle organise plusieurs chapitres (grandes fêtes) dans le Grand Cellier du château.

Tous les ans, à la mi-novembre, le samedi qui précède la vente des vins des Hospices de Beaune, elle organise la première journée des « Trois Glorieuses ». Près de cinq cents convives participent à un « disnée » au cours duquel le grand maître et le grand chambellan intronisent de nouveaux chevaliers pour souligner leur contribution exceptionnelle à la promotion du vin de



LE VIGNOBLE DE MEURSAULT

La Paulée de Meursault

La dernière des Trois Glorieuses de Bourgogne se déroule le lundi suivant dans la petite ville de Meursault réputée pour sa grande appellation de blancs de la côte de Beaune. La Paulée est une fête réputée. À la fin d'un banquet, où chacun des convives apportent ses bouteilles, on attribue un prix littéraire. L'heureux lauréat reçoit 100 bouteilles de Meursault.

De par sa qualité et sa diversité, le vignoble de Bourgogne jouit d'une renommée universelle. Pour tous les gourmets du monde, le nom de Bourgogne est synonyme de bon vin. « *Une telle diversité, un tel foisonnement de nectars aussi succulents et variés ne pouvait qu'entraîner le génie bourguignon à s'épanouir de mille manières et surtout autour des fourneaux. Pays des fromages, des fruits, des liqueurs, des plats conviviaux, des viandes succulentes, de la moutarde, du cassis, du pain d'épices, des escargots et des meilleurs*

tables de France, la Bourgogne est toujours bien dans son assiette. »⁵

GAËTAN PAQUIN

³ Tastevin : coupelle argentée aux reliefs ciselés pour distinguer d'un côté la « robe » et de l'autre le « corps ».

⁴ Ce terme englobe l'hôtel-Dieu, l'hospice de la Charité et le centre hospitalier.

⁵ Bernard LE ROY. « Bourgogne : le vin des rois », Atlas Air France, août 1990, p. 90