



## LES MOINES CISTERCIENS ET LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE

### **Le vignoble de Bourgogne**

*L'encépagement de la Côte d'Or se résumant en deux variétés principale (le Pinot Noir pour les rouges et le Chardonnay pour les blancs) ; la diversité des vins trouve sa source dans la variétés des terroirs bourguignons.*

Outre le chablisien qui se situe à part et plus au nord, dans l'Yonne, la Bourgogne viticole s'étire sur un long liseré nord-sud, de Dijon à Mâcon. C'est là qu'elle offre ce qu'elle a de plus précieux : la Côte D'Or, formée de la Côte de Nuits au nord et de la Côte de Beaune au sud. C'est à ces « côtes » que la Bourgogne doit à la fois sa notoriété et son organisation unique. Sur un coteau discontinu qui court de Dijon à Santenay, s'égrènent 66 appellations façonnées par l'histoire et la géographie. **L'extrême morcellement de ces appellations, unique en France, résulte d'un long travail d'observation entamé par les moines dès le Moyen-âge** et que les siècles ont peu à peu affiné jusqu'à la délimitation des appellations, dans le premier tiers du XX<sup>e</sup> siècle.

### **L'influence des moines cisterciens**

*Au Moyen-âge, les moines cisterciens ont su sélectionner les meilleurs terroirs de la Côte d'Or. Excellents observateurs et vigneron, ils ont construit, à partir du XII<sup>e</sup> siècle, au Clos de Vougeot, la cuverie la plus moderne de leur époque.*

L'arrivée des moines, à partir du VII<sup>e</sup> siècle, a favorisé l'émergence d'un travail viticole de pointe. Progressivement dotés de terres et ayant pour vocation l'autonomie de leurs communautés, les Cisterciens ont mis à profit leur maîtrise de l'écriture et leur esprit curieux pour **étudier et consigner les résultats de leurs travaux agricoles.**

A sa construction au XII<sup>e</sup> siècle, puis lors de ses réaménagements successifs, le cellier des Cisterciens au Clos de Vougeot, a été **le chai le plus moderne du monde.**

### **La philosophie de la Maison Bouchard Père et Fils**

*L'élaboration de Grands Vins est un projet qui nécessite un travail d'équipe, dont les membres partagent des compétences complémentaires et une exigence commune : recréer, chaque année, les meilleures conditions pour que s'expriment au mieux les terroirs de la Bourgogne.*

Chez Bouchard Père et Fils, la tradition c'est d'abord le respect et l'admiration des générations actuelles pour celles qui les ont précédées. Mais cette reconnaissance pour le travail accompli et les succès rencontrés n'entraîne **aucune nostalgie du passé car l'ambition est de progresser sans cesse vers plus de perfection.** Les « grands vins » exigent **du temps et un soin attentif** à chaque étape de leur élaboration. Pour cela, la Maison s'appuie sur les moyens matériels les plus adaptés (nouvelle cuverie inaugurée en 2005) et sur une équipe animée par un même esprit d'exigence, de précision et de créativité.

