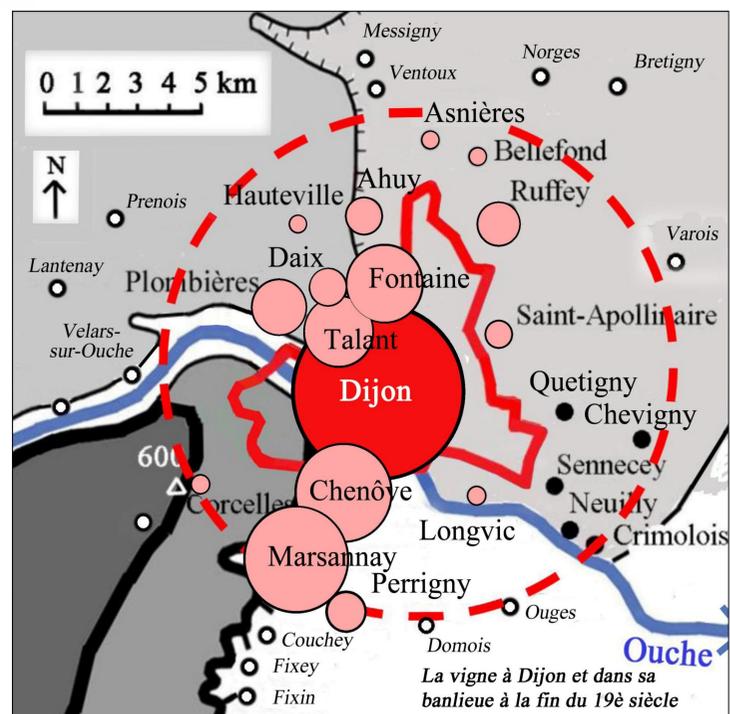
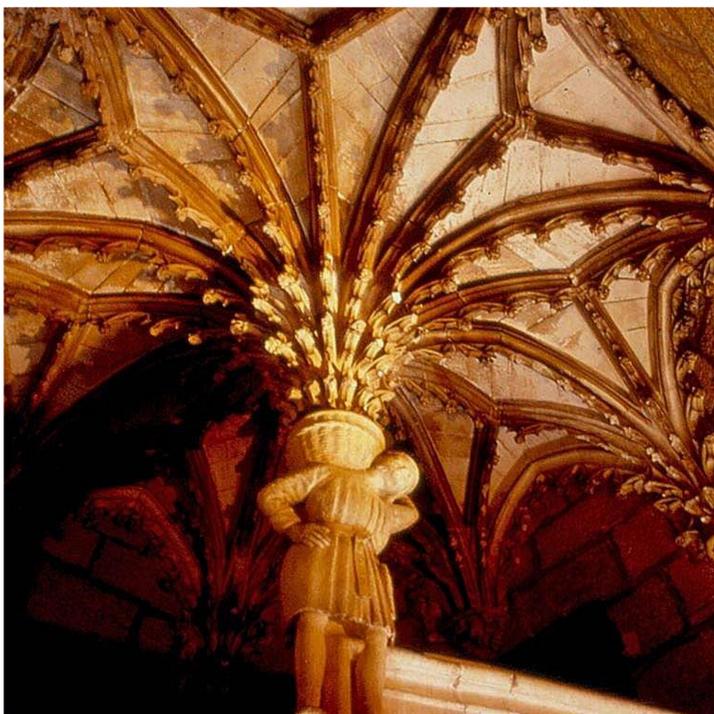
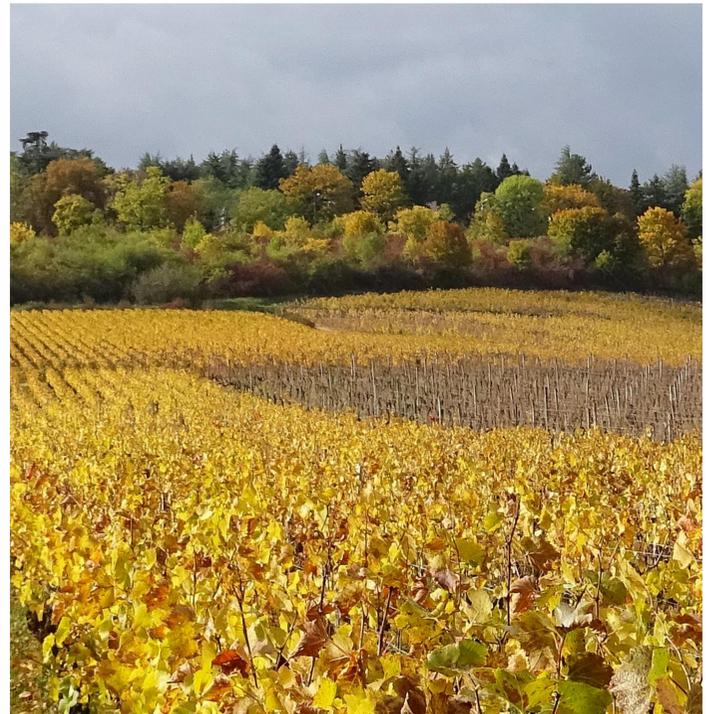
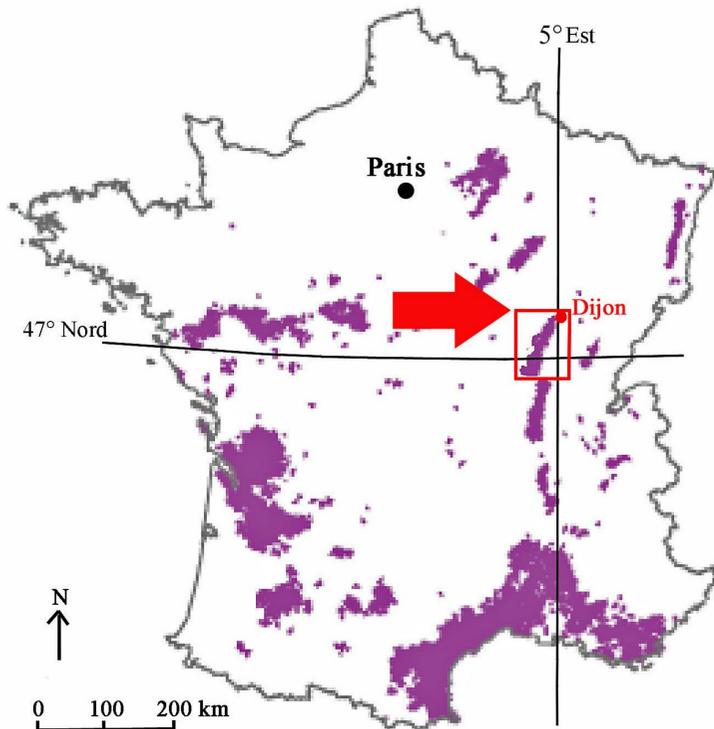


# DIJON, GRANDE VILLE VITICOLE



Jean-Pierre CHABIN, université de Bourgogne, ICOVIL

Publication-papier d'un exposition de juin 2020,  
remaniée en mars 2023

**Remerciements** : parmi les nombreuses personnes qui m'ont aidé dans ce travail, je tiens à remercier particulièrement :

Bernard Béros, Agnès Botté, Agnès Bournigault, Nathalie Collin, Pierre Derey, Elisabeth Desamais, Nicole Despont, Thérèse et Daniel Dubuisson, Sylvain Fry, Jean-Pierre Gillot, Olivier Jacquet, Éliane Lochot, Christophe Lucand, Sigrid Pavèse, Jocelyne Pérard, Michel Pernod, Hannelore Pepke-Durix, Brigitte Picard, Eric Vincent, Michel Visteaux.

# 1

## Du passé au présent : les souvenirs de la grandeur

Dijon fut une grande ville viticole par l'ampleur de son ancien vignoble et celle de la population dédiée au travail de la vigne (viticulture) et à l'élaboration du vin (viniculture). On peut estimer qu'une part importante de la richesse et du pouvoir que la ville a acquis au cours de l'histoire tient à cette puissante tradition. Aujourd'hui, tout cela semble avoir disparu. Est-ce vraiment le cas ? Comment et pourquoi la ville a-t-elle perdu des fonctions plus que millénaires ? Quelles en furent les conséquences contemporaines ? En particulier, au cours du 20<sup>e</sup> siècle, quel fut le rôle de Dijon dans la marche des climats des Côtes de Beaune et de Nuits vers la reconnaissance par l'UNESCO de leur valeur universelle exceptionnelle en 2015 ? Toutes questions auxquelles cette exposition se propose de répondre en intégrant des espaces d'échelle différente, mais en interaction (Dijon, sa banlieue, le Dijonnais, la Côte viticole en Côte-d'Or, la Bourgogne) et en privilégiant leur représentation cartographique ou graphique. Une démarche indispensable pour prendre la mesure des défis posés à la renaissance en cours du vignoble dans la métropole.

### Une grande tradition vitivinicole

À Dijon, la grappe de raisin symbolise...

#### Le travail



Statue du Barezai, place François Rude

Le vigneron qui foule les raisins au moment de la vendange a le « bas rosé », c'est-à-dire les jambes teintées par le jus de raisin.

Pendant des siècles, les vigneron dijonnais (les « Culs-bleus »), rassemblent une main-d'œuvre nombreuse, turbulente, associée aux tonneliers, artisans et employés du commerce des vins.

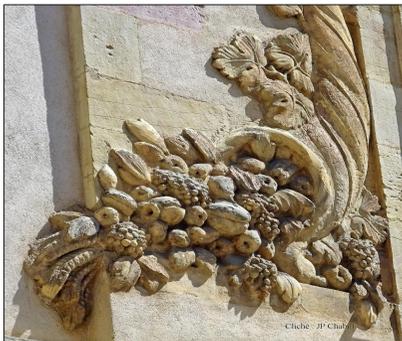
#### Le pouvoir



Statue de Philippe le Bon, square des Ducs

La grappe de raisin représente un des symboles du pouvoir des ducs de Bourgogne aux 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> siècles. En effet, le vin participe de leur politique économique et diplomatique. Ils légifèrent pour garantir sa qualité, en favorisant l'exportation vers Paris et la Flandre et le réservent en cadeaux somptueux aux visiteurs de marque.

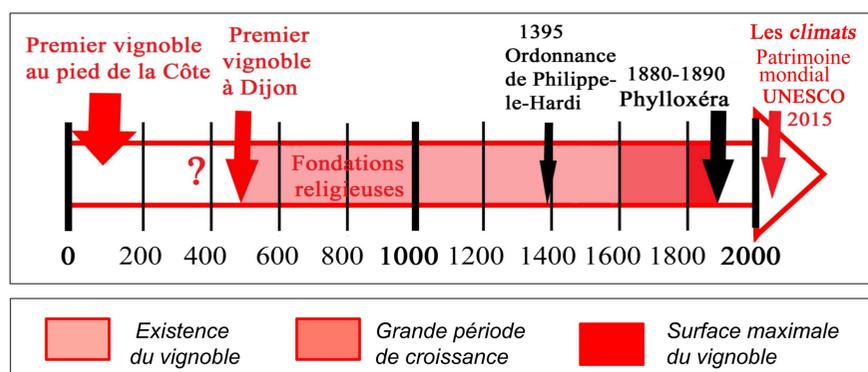
#### La richesse



Cornes d'abondance, cour de Flore, palais des Ducs

- ) L'économie viticole constitue la principale ressource financière de la ville, de la fin du Moyen Âge au 18<sup>e</sup> siècle.
- ) De plus, grâce à la propriété et au commerce, la vigne confère également richesse et pouvoir aux notables, nobles et bourgeois, tandis qu'elle alimente un commerce essentiel pour les classes populaires.

### La ville et la vigne : 1500 ans d'histoire



#### Une dynamique interactive

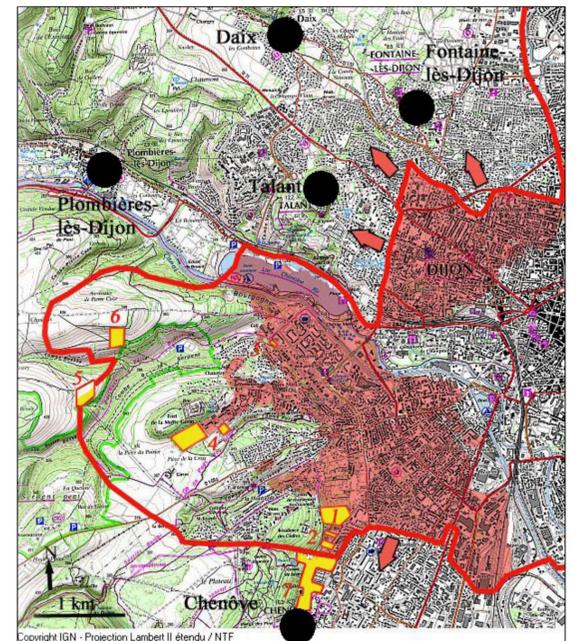
La vigne a contribué à l'émergence d'une capitale régionale...



...en même temps que la ville favorisait celle d'un vignoble d'excellence sur la Côte

### Qu'en reste t-il ?

La vigne : quelques confetti à l'ouest...



Vignoble actuel et vignoble ancien de Dijon  
Fond topographique : carte IGN de Dijon à 1/25 000 (2004)

18 hectares en 2019  
- 0,5 % de la commune

Superficie totale

900 ha vers 1830  
22% de la commune

...mais de nombreuses traces discrètes...

...dont certaines, systématiques dans l'architecture...



Hôtel Bouchu dit d'Esterno (17<sup>e</sup> siècle)

La plupart des hôtels de la noblesse et de la grande bourgeoisie ménagent des caves à demi enterrées qui reportent le rez-de-chaussée au-dessus du sol.

...ou cachées dans le Dijon souterrain



Cave d'un négociant aménagée à la fin du 19<sup>e</sup> siècle

...et une reconversion dans les fonctions tertiaires supérieures

#### Du cultural au culturel

Après la quasi disparition du vignoble au cours du 20<sup>e</sup> siècle, la reconversion s'est faite dans les fonctions supérieures, du « savoir », du tourisme et de la gastronomie. Ainsi, en 2013, Dijon obtient l'implantation d'une cité internationale de la gastronomie(et du vin).

#### La promotion du « savoir »

À l'époque contemporaine, recherche, diffusion des savoirs, enseignement sont des éléments majeurs du rôle de la ville pour la promotion de la vitiviculture, l'amélioration des techniques et l'aide en cas de crise, comme ce fut le cas lors du phylloxéra, à la fin du 19<sup>e</sup> siècle.

En particulier l'IUVV et d'autres instituts de recherche dijonnais participent au rôle national et international de la ville dans les domaines vitivinicoles.



Institut universitaire de la vigne et du vin (IUVV) Jules Guyot, université de Bourgogne

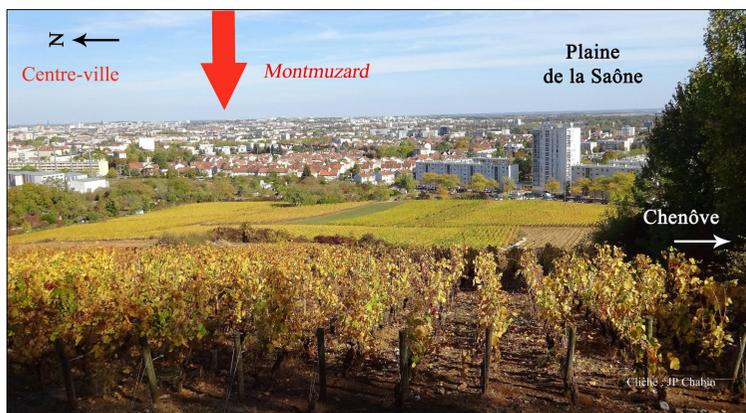
# Aux origines du vignoble dijonnais

L'existence de la vigne à Dijon tient d'abord à des conditions naturelles relativement favorables. Mais le développement du vignoble ne peut se comprendre sans un investissement humain puissant, durable et adapté aux contraintes naturelles et sociales de la ville, elles-mêmes fluctuantes dans le temps. Ainsi, les particularités et le destin du monde de la vigne à Dijon et dans sa région (le « Dijonnais ») dépendent de la relation qui s'est établie entre le Dijonnais et la Nature qui l'entoure.

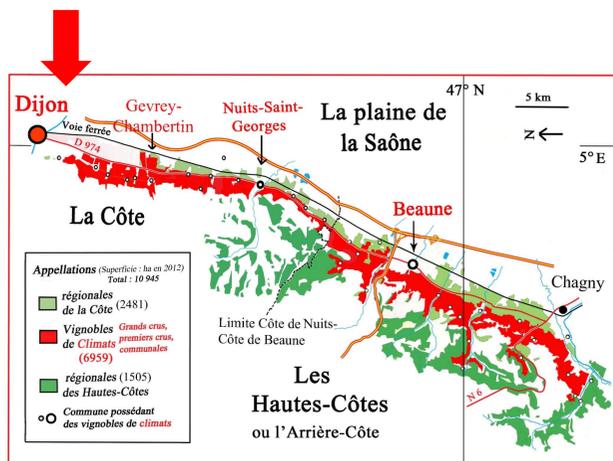
## Les bases naturelles

### Une localisation exceptionnelle en France

La Côte d'Or à Dijon : la porte du Sud



Le vignoble du **Montre-Cul** sur la commune de Dijon

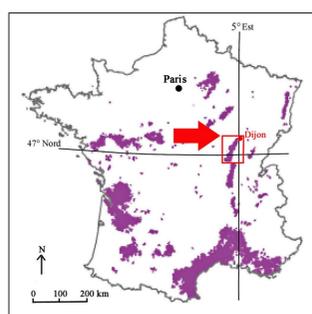


Les vignobles du sud-est de la Côte-d'Or  
Fond de carte BIVB, Beaune, modifié

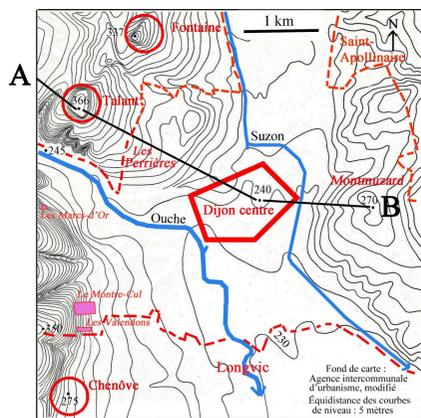
Situées à l'extrémité nord du vignoble de la Côte de Nuits, les vignes de Dijon sont classées à la base de la hiérarchie, soit en appellation régionale ou « Bourgogne ». Des quelques vignobles subsistant, seul le **Montre-Cul**, malgré son classement en « Bourgogne », est nommé comme un **climat**.

### Dijon : une limite latitudinale à l'origine d'un grand axe viticole

Limite entre nord et sud  
Km « 0 » du grand axe viticole Saône-Rhône-Méditerranéenne



Les vignobles du sud-est de la Côte-d'Or dans le vignoble français (hors Corse)



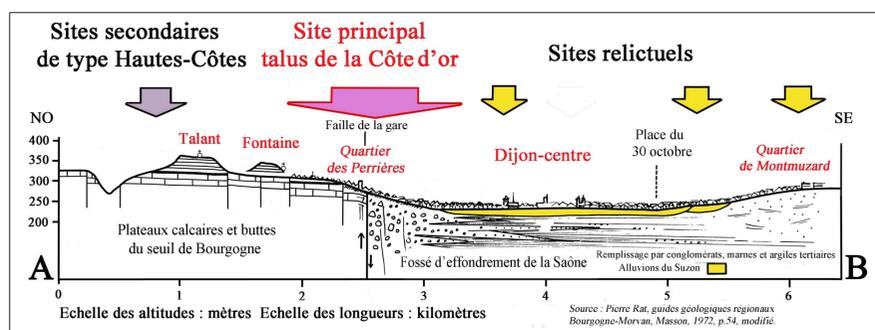
Site de Dijon et vignobles actuels sur la Côte

### Les sites viticoles : diversité et dualisme

À l'ouest

Un terroir favorable à la vigne sur le talus de la Côte (au sud de l'Ouche) et de son prolongement au nord (Les Perrières).

En particulier, bénéficie de la pente face au soleil levant et de sols caillouteux issus de l'érosion du calcaire (bon terroir à **Pinot**).



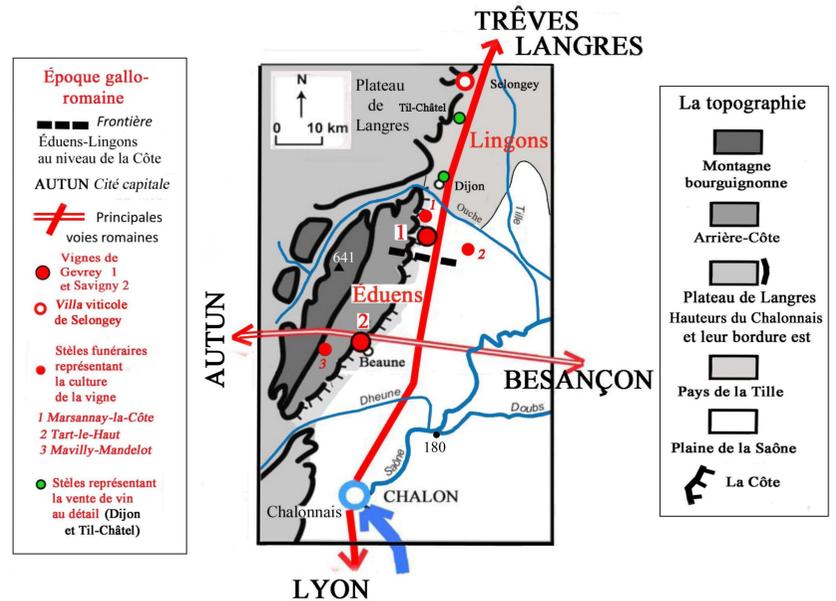
Les sites viticoles sur la coupe géologique

Au centre et à l'est

Des terroirs très médiocres sur les alluvions de la plaine du Suzon (Dijon-centre) et sur les collines marneuses et argileuses de l'est (Montmuzard).

## Les bases sociales

### Les débuts : l'époque gallo-romaine (1<sup>er</sup>-3<sup>e</sup> siècle de notre ère)



L'organisation du territoire et la culture de la vigne à l'époque gallo-romaine

Du vin romain...

Le commerce et la consommation de vin romain sont **anciens en Gaule**. En Bourgogne, au début de l'époque gallo-romaine (1<sup>er</sup> siècle de notre ère), le vin est importé par la Saône depuis Lyon dans des amphores jusqu'au port de Chalon, puis transporté vers le nord par la voie romaine en direction de Trèves.

...aux vignes locales

Dès la **seconde moitié du 1<sup>er</sup> siècle**, la vigne commence à être cultivée sur le territoire des Éduens et des Lingons. Datés entre le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> siècle, plusieurs sites, dont le site viticole de **Gevrey-Chambertin** au pied du coteau (J-P Garcia et al, 2010), sont attestés.

On estime que les vignes cultivées, d'où est issu le **Pinot noir** actuel, sont originaires de cépages forestiers adaptés au climat de la région.

L'archéologie prouve :

...que l'on vend du vin à Dijon...



« Le marchand de vin de Dijon »  
Stèle funéraire mise au jour à Dijon (1<sup>er</sup>-3<sup>e</sup> siècle)

...et que l'on cultive la vigne dans les environs du **Castrum** (cf. carte ci-dessus)

### Dijon, au cœur du conflit Pinot-Gamay

Le conflit **Pinot-Gamay** traverse toute l'histoire de la Bourgogne viticole. Mais il prend, à Dijon, une acuité et une permanence particulières du fait que la ville concentre et aiguise les rivalités. Fondé sur un conflit territorial lié à l'existence de terroirs très différents dans la commune (cf. coupe ci-contre), il développe une dimension sociale et économique majeure.

Cépage noble, cépage commun

Au cours du Moyen Âge, le **Gamay** se développe en concurrence avec le **Pinot**. Plus facile à cultiver et à vinifier que le **Pinot**, le **Gamay** garantit, en général, une récolte quels que soient les aléas météorologiques. Mais le vin de **Gamay** n'a pas la qualité du **Pinot**. Ainsi, l'ordonnance de Philippe-le-Hardi (1395) le qualifie de plan « déloyal et puant ».



Grappes de **Pinot noir**

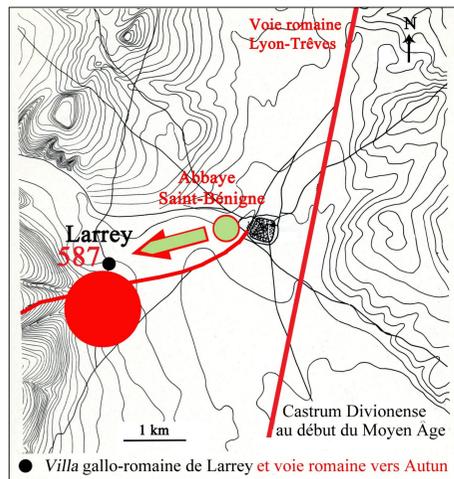
Vin des notables, vin du peuple

Le **Pinot**, cultivé sur les meilleurs terroirs, devient la culture et la boisson des riches...  
...tandis que le **Gamay**, souvent associé à la polyculture, celles du peuple.

Pendant les dix siècles qui vont de la fin de l'empire romain d'Occident (476) à la « découverte » de l'Amérique (1492), le vignoble s'implante autour de Dijon et dans un espace plus vaste associé à la ville et dépendant plus ou moins de la ville-centre, (le « Dijonnais »). Les bases géographiques, économiques et sociales sont acquises au cours de cette période. Et, malgré des mutations importantes survenues par la suite, le vieux fonds médiéval restera, en partie, en place jusqu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle.

## Le rôle capital de l'Église

### Le premier vignoble de Dijon



Site du premier vignoble de Dijon

### Les dates fondatrices sur le site de la Côte

● Au 6<sup>e</sup> siècle, il existe des vignes à l'ouest du Castrum, sur la pente de la Côte. Attestées dans la seconde moitié du siècle par Grégoire de Tours, elles sont réputées pour la qualité de leur vin.

➔ Vers 587, le roi Gontran de Bourgogne fait don à l'abbaye Saint-Bénigne du territoire de Larrey qui le met en culture de vigne.

### Pourquoi l'Église ?

« L'Église » (abbayes, évêchés, cathédrales) est une source majeure du développement de la culture de la vigne à cette époque. Soit sous forme de fondations ou de donations par les rois, ducs et seigneurs, soit par des achats de terres. Sur ces tenures, soumises au régime du servage, les vigneron ont un statut privilégié par rapport aux autres serfs.

Cette « prédominance » des fondations religieuses est à relativiser, du fait que nos sources d'information principales (et souvent uniques) sont religieuses. De plus, parmi les donations, certaines sont héritées de grands domaines aristocratiques qui existent depuis l'époque gallo-romaine.(fin de l'Antiquité).

### Pourquoi la vigne ?

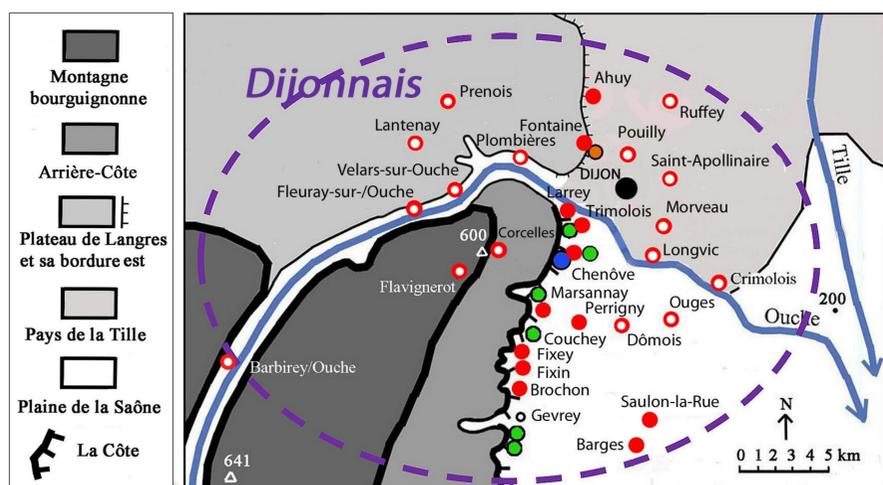
La culture de la vigne est privilégiée pour trois raisons : **religieuse** (le vin de messe est indispensable en grandes quantités et partout), **sociale** (c'est la boisson des élites romanisées) et **économique** (c'est une source de richesse et de profit commercial).

### Pourquoi Dijon ?

La ville commence à **concentrer les pouvoirs religieux** (présence des abbayes, l'évêque de Langres réside temporairement à Dijon), **politique et économique**.

## Les vignobles du Dijonnais

### Les fondations religieuses



Principaux établissements religieux fondés du 6<sup>e</sup> au 9<sup>e</sup> siècle dans le « Dijonnais »  
Sources : Claude Chapuis et Hannelore Pepke-Durix, Dijon, 2012

**Établissements dijonnais**  
 Vigne ● Propriétés des églises Saint-Bénigne et Saint-Étienne  
 Mise en valeur polyculturelle (céréales, vigne, prés, vergers) ○

**Autres établissements dédiés à la vigne**  
 ● Abbaye de Saint-Seine  
 ● Abbaye de Bèze au 7<sup>e</sup> siècle puis, au début du 9<sup>e</sup> siècle, fondation du « *Champ de Bertin* » à Gevrey  
 ● Clos fondé au 7<sup>e</sup> siècle par le chapitre de la cathédrale d'Autun (« *Clos du Chapitre* ») à Chenôve

### Le schéma spatial se construit

L'espace « dijonnais »

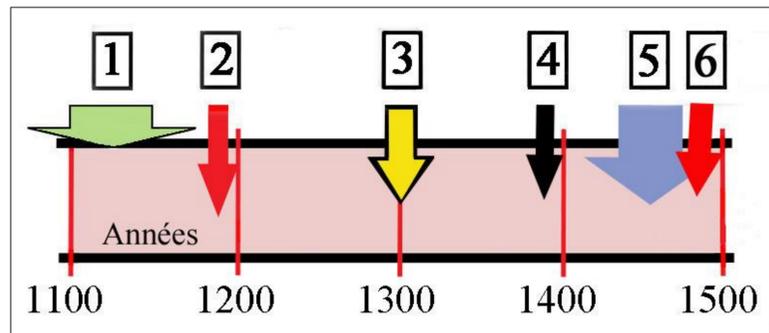
La hiérarchie des terroirs

La propriété religieuse permet de circonscrire un espace périphérique (le « Dijonnais »). Ainsi, les implantations des abbayes dijonnaises participent, au début du Moyen Âge, à l'émergence d'une ville entourée de sa campagne.

Les propriétés des abbayes ou églises associent des terroirs variées, non dédiés uniquement à la vigne, cultivés en polyculture. Toutefois, pour la **vigne**, un site privilégié s'impose assez vite, celui de la Côte, à l'ouest de Dijon et au sud de la ville. C'est d'ailleurs sur ce talus que les établissements viticoles non dijonnais s'implantent préférentiellement.

## Un grand vignoble à la fin du Moyen Âge

### La dynamique dans le Dijonnais



- 1 Extension du vignoble par les abbayes (Cîteaux, Saint-Étienne)
- 2 1183-1187 : Dijon devient une commune. La Charte des libertés municipales permet le contrôle de la ville sur les vignes dépendantes de sa souveraineté (la banlieue).
- 3 Le duc de Bourgogne étend ses domaines viticoles : cf. les clos des ducs Valois à Talant, à Mardor (Marcs-d'Or) sur Dijon et à Chenôve, sur carte ci-dessous.
- 4 1395 : ordonnance de Philippe le Hardi qui bannit le Gamay, accusé d'envahir les terres de culture et les bonnes terres à vigne dans le Dijonnais notamment
- 5 Des vigneron et une petite bourgeoisie accèdent à la propriété.
- 6 1477-1489 : Dijon devient capitale. Une fois la Bourgogne rattachée au royaume, le siège du Parlement et des cours souveraines se fixe à Dijon. La grande bourgeoisie au pouvoir devient alors un acteur majeur dans le vignoble.

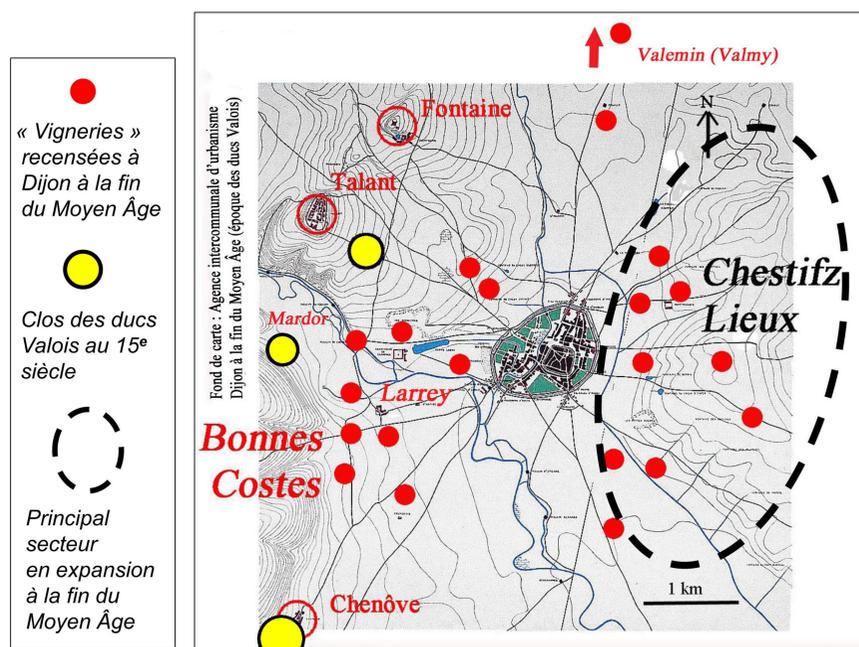
## Le vignoble urbain

### Une culture sous contrôle

Un corps municipal de « **vigniers** » surveille les vignes et fait respecter les ordonnances de la ville.

### Les terroirs : « Bonnes Costes » contre « Chestifz Lieux »

Dès le début du Moyen Âge, les textes distinguent terres à vigne à l'ouest de la ville, sur la Côte et terres à blé à l'est, vers la plaine. Au 15<sup>e</sup> siècle, on oppose « **Bonnes Costes** », favorables à la vigne et « **Chestifz lieux** », impropres à une culture de qualité pour la vigne.



Le vignoble de Dijon et les clos des ducs valois à la fin du Moyen Âge  
Sources : M. Chaume, 1942 et Hannelore Pepke-Durix, 2012

### Une propriété diversifiée...

La grande propriété : le Pinot



La petite propriété : le Gamay

Apanage initial de l'Église, des nobles et du duc (jusqu'en 1477), elle s'étend, à partir de la fin Moyen Âge, à la **grande bourgeoisie**, dont le pouvoir et la richesse, liés aux charges parlementaires, se sont accrues ensuite. Elle privilégie le **Pinot**.

La vigne est également cultivée sur des propriétés familiales par des vigneron, artisans ou bourgeois qui peuvent faire commerce de leur vin dans les tavernes de la ville. À l'inverse des grands propriétaires, ces derniers développent le **Gamay**.

### ...à l'origine d'un conflit territorial permanent

Le souci constant des autorités (ducs ou édiles de la ville) fut de contenir l'expansion du **Gamay** par des ordonnances d'arrachage, en fait, sans effet réel à long terme.

# L'empreinte de la vigne aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles

Au début de l'Ancien régime, dans cette ville d'une quinzaine de milliers d'habitants, le système vitivinicole se distingue par sa puissance et sa variété. Loin d'atteindre encore son apogée sur le plan spatial, la vigne domine l'économie, imprègne et structure de façon fondamentale l'espace et la société : l'empreinte vitivinicole des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles (complétée par celle du 18<sup>e</sup> siècle) superposée au fonds médiéval, fixe un schéma urbain resté quasiment identique à l'actuel dans le centre historique. La géographie de Dijon dépend de la vigne.

**Vignes**

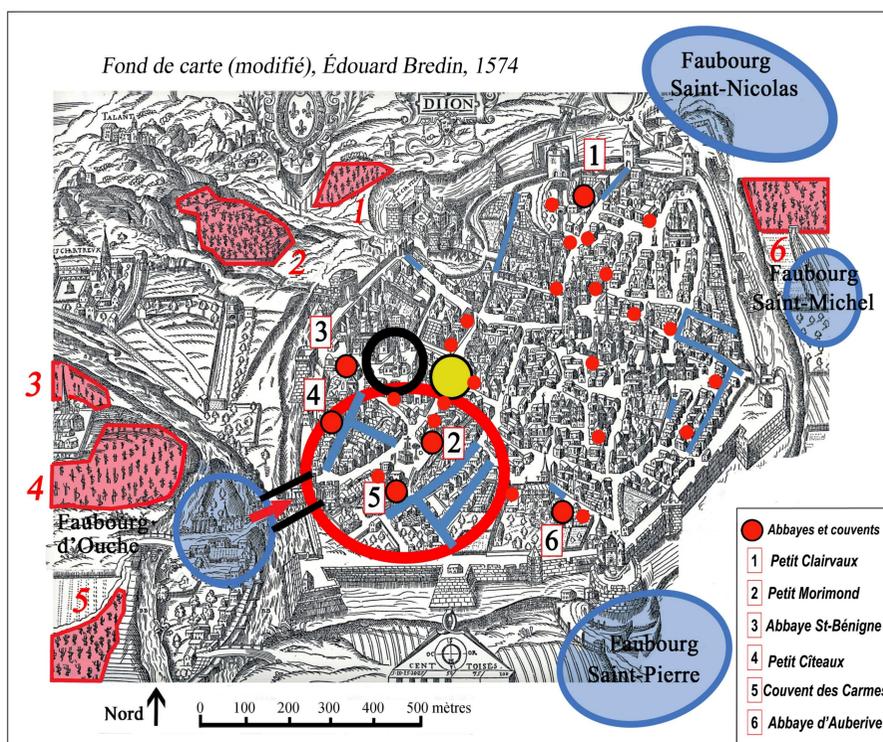
- 1 Gènois et Montchapet
- 2 Chartreuse-Perrières
- 3 Chèvre morte 4 Larrey
- 5 Saint-Jacques et Valendons
- 6 Porte Neuve

**Porte d'Ouche**  
Principale porte d'entrée des raisins et du vin

**Marché aux vins**  
marché de « L'Étape »  
place Saint-Jean  
(actuelle place Bossuet)

**Pressoirs des hôtels** des officiers du roi au 17<sup>e</sup> siècle  
(Agnès Botté, 2015)

**Celliers et pressoirs** des abbayes ou couvents  
(Marion Foucher, 2012)



**Vignerons**

Source : « Les vigneronns en 1502 »  
(Anne Galanaud et Henri Labesse, 2002)

○ **Église Saint-Philibert**  
(église des vigneronns)

**Rues de vigneronns à l'intérieur des remparts**

- Rues principales
- Rues secondaires

**Quartiers de vigneronns**

Principal quartier intérieur : Saint-Philibert et Saint-Jean

Vigneronns des faubourgs

Les marques de l'activité vitivinicole à Dijon aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles

## Une empreinte maximale

### La vigne selon Bredin

« **Bonnes Costes** » contre « **Chestifz Lieux** »

Édouard Bredin nous restitue une géographie connue depuis le Moyen Âge, mais elle est trompeuse : il déporte son cadre vers l'ouest pour mettre en valeur les « **Bonnes Costes** », garantes de la qualité du vin et minore ainsi, sans déformer la réalité, les « **Chestifs lieux** ».

### Le vin dans la ville

À Dijon, à l'inverse de nombreuses autres villes viticoles françaises, on presse le raisin et on fait le vin en ville

● Cf. légende ●

Au cours du **Moyen Âge**, de grands établissements ecclésiastiques, parfois non dijonnais, ont fondé pressoirs et celliers dans la ville. Pour ces derniers, c'était un moyen de profiter des privilèges commerciaux attachés aux habitants de la cité (cf. **le commerce**).

Au 17<sup>e</sup> siècle, l'existence de **pressoirs** dans les demeures des notables dijonnais (Officiers du roi, Parlementaires) est courante. Elle traduit leur souci d'élaborer un vin de qualité vieilli en cave. En jeu, un intérêt social (le bon vin fait le notable) autant que commercial (le bon vin enrichit).

### La ville viticole « penche à l'ouest »

#### L'attraction des « Bonnes Costes »

Des nombreux quartiers vigneronns...

En 1502 (voir ci-contre), les vigneronns habitent à part égale à l'intérieur des remparts et dans les faubourgs, se rapprochant ainsi des vignobles qui entourent la cité.

...au quartier historique dominant

Mais la moitié d'entre eux se regroupe dans les quartiers intérieurs de **Saint-Philibert** et **Saint-Jean** (rues Condorcet et Berbisey actuelles notamment) et extérieur de **la Porte d'Ouche** qui ouvre sur les « **Bonnes Costes** » dijonnaises et le sud viticole.

#### L'héritage historique : deux visages de la ville

##### La ville populaire et viticole

Le bâti souvent modeste, les cours intérieures ouvertes sur la rue rappellent l'originalité de ce quartier qui reste un lieu actif et populaire.



Deux villes à l'intérieur des anciens remparts (Légende du quartier vigneron cf. légende carte Bredin)

##### La ville aristocratique et parlementaire

Développé dans l'ancien noyau du **Castrum**, ce quartier concentre pouvoir et richesse représentés dans le grand patrimoine architectural des hôtels particuliers.

## La vigne, source de richesse ...et de conflits majeurs

### Elle enrichit la ville...

#### Une ressource financière majeure...

...grâce au commerce

La vente des vins a lieu au marché de « **L'Étape** ». Elle dépend du contrôle des autorités municipales représentées par des « jurés-gourmets » qui garantissent la qualité et la réputation du vin vendu sous le nom de « **vin de Dijon** » (cf. poster 5).

Ce commerce profite d'abord **aux Dijonnais** qui ont le privilège de pouvoir rentrer leur récolte ou leur vin dans la ville sans payer de droit au passage de l'octroi et de vendre ensuite leur vin à leur domicile ou dans les tavernes.

Il s'organise également avec les villages périphériques (la « **banlieue** »), dont les récoltes sont vendues dans la ville (cf. poster 5).

### ...mais suscite conflits et révoltes

#### La force sociale des vigneronns

La profession la plus nombreuse

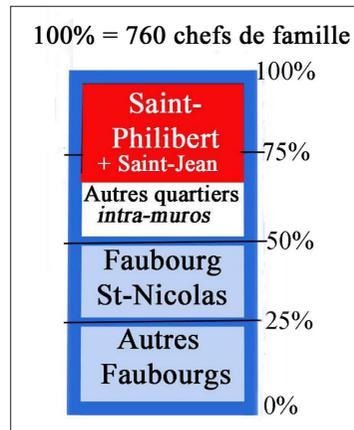
En 1502, on dénombre 760 chefs de famille "vigneronns" (plus du quart des actifs de la ville). Les familles vigneronnes regroupaient donc environ 4000 personnes sur les quelques 15 000 habitants de la ville.

#### Le conflit social

La plupart des vigneronns font partie des **pauvres** dans la ville et sont soumis au statut précaire de "journaliers" (employés à la journée, à la tâche). Ainsi, les vigneronns ont souvent mené la contestation des petits et des miséreux.

#### La révolte

Le conflit peut dégénérer en véritable révolte, telle celle du « **Lanturlu** » en 1630, du nom de la chanson des vigneronns.



Répartition des vigneronns de Dijon en 1502 (Anne Galanaud et Henri Labesse)

Un édit royal créant un **nouvel impôt** sur les vins exportés provoque la révolte. Menés par les vigneronns, les émeutiers saccagent ou incendient sept hôtels de notables partisans de la réforme. Après trois jours de révolte (27 février-1<sup>er</sup> mars), quatorze mutins sont tués par la police municipale place Saint-Michel. En définitive, il y eut 20 personnes tuées et deux exécutées.

## La vigne : un terrain d'affrontement majeur entre notables et menu peuple

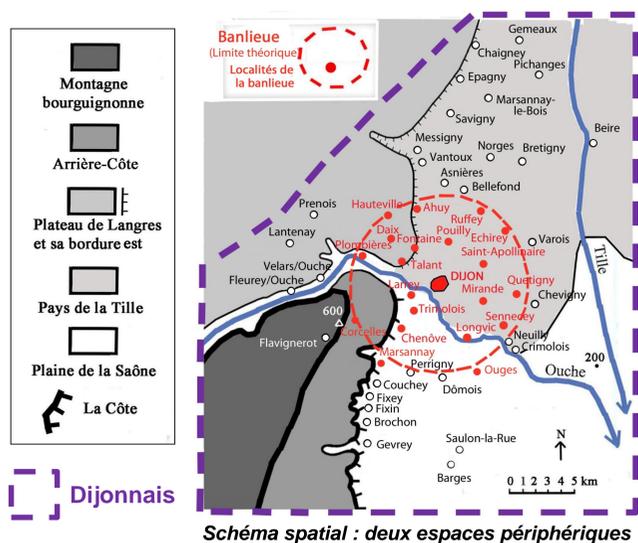
Le **conflit social** recouvre en grande partie le conflit territorial (**Bonnes Costes / Chestifz Lieux**) et économique (**Pinot / Gamay**)

# Vignoble et « vin de Dijon » : les mutations, du 16<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècle

Dans le Dijonnais, à la fin du Moyen Âge, l'organisation de l'espace se fait au profit de la ville. Mais une autre logique de type économique, qui sera amplifiée et codifiée par la Révolution de 1789, se met en place au cours de cette période. Ces nouvelles normes vont entraîner des bouleversements dans la hiérarchie qualitative des vins. Cette irruption de la « modernité » va remettre en cause la suprématie dijonnaise et, de façon partielle, la vieille géographie médiévale.

## Le système vitivinicole dijonnais et son évolution

### Un système centré sur la ville



Au moment où la ville de Dijon se constitue en municipalité à la fin du 12<sup>e</sup> siècle, il n'existe pas de territoire communal avec ses contours précis de l'époque actuelle. À la faveur de la constitution de la commune, l'espace sur lequel va s'étendre légalement l'autorité de la ville s'organise en deux ensembles, la banlieue et le Dijonnais.

### Le premier cercle : la « banlieue »...

Ce territoire correspond au finage (ou territoire rural de la ville). Il permet d'assurer l'approvisionnement de Dijon en biens et vivres. S'étendant sur près de 6 km autour des remparts de la ville, il définit un espace périphérique sur lequel s'applique la juridiction de Dijon et l'autorité des édiles de la ville (surveillance des cultures, bans de récoltes).

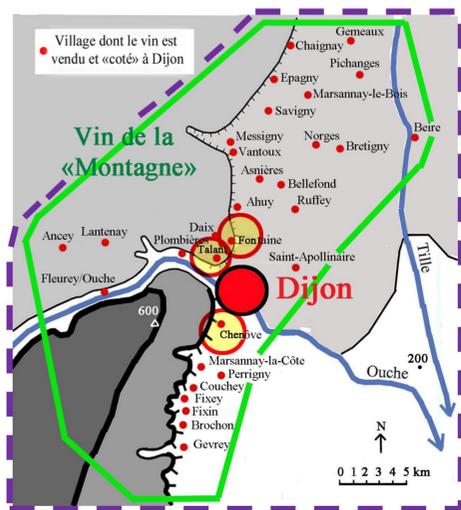
En contrepartie, le vin de la banlieue entre sans droits d'octroi dans la ville.

### ...contenue dans un second périmètre : le « Dijonnais »

En réalité, le pouvoir municipal a pu s'appliquer également, selon des modalités variables dans le temps, sur un espace plus vaste et fortement étendu depuis l'origine (cf. poster 3) (**le Dijonnais**), de quinze à vingt kilomètres autour de la ville. (H-L Pepke-Durix, 2007).

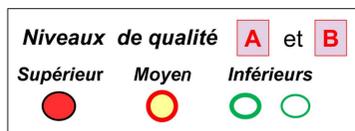
Mais les mutations économiques remettent en cause ce système

Dijon, du centre à la périphérie



### A 16<sup>e</sup> siècle : Dijon, au centre du système

La hiérarchie s'établit selon le prix des vins **sur le marché de Dijon** : le vin le plus cher (et le meilleur), est celui dit « de Dijon ». Le prix diminue vers la périphérie et englobe, en une seule catégorie, les autres vins du Dijonnais, hormis ceux de Chenôve, Fontaine et Talant.

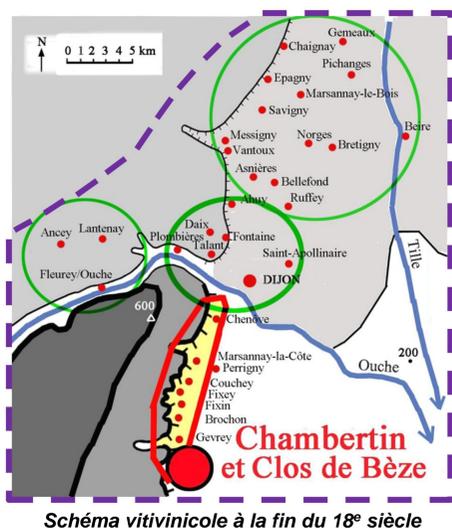


Source : Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia, 2011, modifié :

### B 18<sup>e</sup> siècle : Dijon, en « périphérie »

#### Fin du monopole de qualité

Dijon perd son statut de place centrale viticole au profit d'un axe qui s'individualise au sud, le long de la Côte. En même temps, une hiérarchie qualitative plus complexe émerge, fondée sur des critères « objectifs » de la valeur des crus. Elle place les meilleurs crus (**Chambertin** et **clos de Bèze**) très au-dessus des autres catégories de vins.



### A 16<sup>e</sup> siècle : la primauté du « vin de Dijon »

#### Un vin de qualité

#### Symbole du prestige de la ville

Jusqu'au début de l'époque Moderne, la valeur d'un vin (son prix) et son nom ne sont pas liés, comme aujourd'hui en Bourgogne, au lieu de production des raisins. Il existe, à cette époque, une relation symbolique entre le vin et la ville : c'est **la ville qui confère sa réputation et sa valeur marchande au vin**. Sous les ducs Valois (14<sup>e</sup>-15<sup>e</sup> siècles), le « vin de Dijon » est seulement dépassé en notoriété par le « vin de Beaune ».

#### Un vin de marque...

Les "jurés-gourmets" de la ville déterminent la qualité des vins après vendanges (cf. poster 4) : tout vin entré dans la ville et jugé d'une qualité suffisante est vendu sous le nom de marque de « Dijon ».

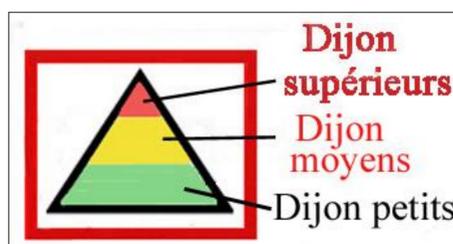
#### ...de provenance variée

Le « vin de Dijon » ne provient donc pas seulement de raisins ou de vins issus de la commune. Il peut être originaire d'autres vignobles plus ou moins éloignés, du Dijonnais au Beaunois ou même au Chalonnais.

### B 18<sup>e</sup> siècle : vers la « modernité »

#### Une évolution contradictoire...

#### Déclin qualitatif



Repliés sur le seul finage urbain, la majorité des vins offre un niveau de qualité très déprécié par rapport aux vins de la Côte au sud de la ville.

#### ...et croissance du vignoble par le Gamay

Mais, en même temps, on note une expansion spectaculaire des plantations. Ces nouvelles vignes sont le fait des petits propriétaires qui plantent du **Gamay** et autres cépages communs pour satisfaire l'essor de la consommation de vin courant en ville.

#### ...soumise à la révolution de la « modernité »

#### L'économie réelle

La valeur supérieure des vins **des clos du Chambertin et de Bèze** prévaut désormais sur le critère symbolique du prestige de la ville.

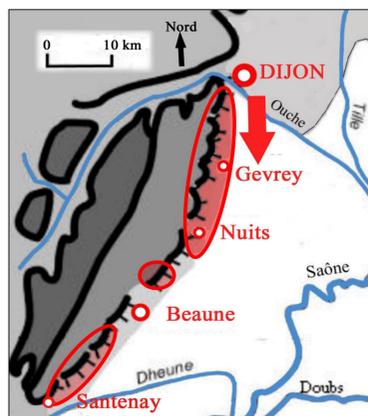
#### La liberté

L'expansion du **Gamay** aggrave le déclasserment qualitatif des vins dijonnais.

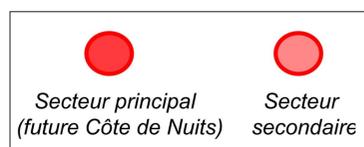
#### L'investissement des notables

Privilégiant les bons terroirs, c'est, en même temps, un gage de valorisation de leur qualité.

La Révolution de 1789 amplifie cette évolution en instituant la liberté de planter. Ainsi, le **Gamay** a pu proliférer sans entrave aux dépens du **Pinot**.



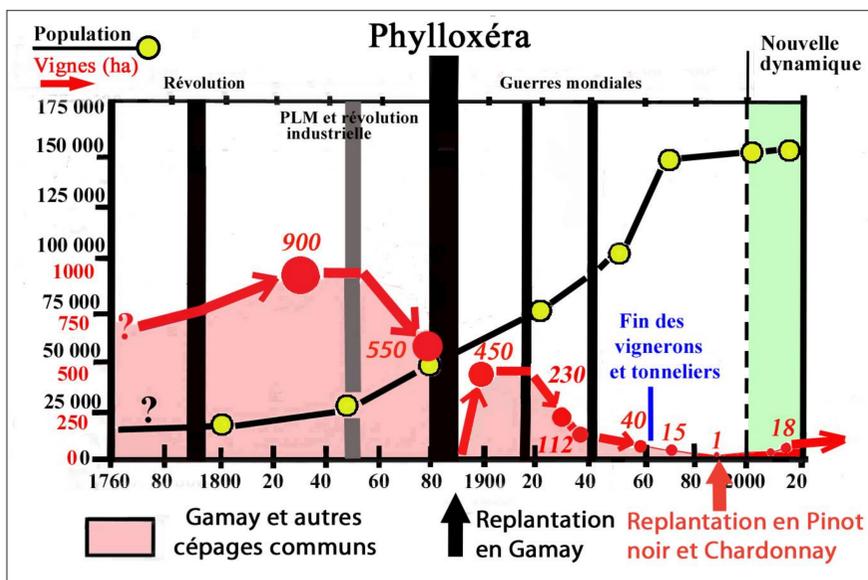
Cette nouvelle hiérarchie qualitative constitue un tournant capital dans l'histoire du vignoble, car elle marque la reconnaissance du lien entre qualité du vin et qualité du lieu, base essentielle de nos vignobles de climats actuels.



# 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles : la disparition du vignoble ou la « double peine »

De la fin du 18<sup>e</sup> à celle du 20<sup>e</sup> siècle, dans la relation vigne-ville, il existe quatre « ruptures » historiques majeures qui provoquent des évolutions décisives : la Révolution de 1789, la crise du phylloxéra et les deux guerres mondiales. Dans ce contexte vitivinicole, **la crise du phylloxéra** constitue le saut temporel essentiel. L'insecte qui fait mourir les racines de la vigne a détruit la totalité du vignoble urbain et périurbain entre 1879 et 1890. Il a donc fallu replanter et greffer les plants bourguignons d'origine sur les ceps provenant des États-Unis immunisés contre les attaques de l'insecte. Ainsi, en forçant le trait, dans l'histoire de Dijon, il y a « avant » et « après » le phylloxéra : en effet, de la destruction à la reconstruction partielle du vignoble, il se passe 20 ans qui séparent le Dijon « ancien » du Dijon « moderne ». Toutefois, il existe une période de transition (1850-1900), car « l'après phylloxéra » est, en fait, amorcé à Dijon depuis 1850.

## La disparition physique : la fin des vignes



Vignoble et population de Dijon : évolution contemporaine  
Sources : archives départementales de la Côte-d'Or, recensement général de l'agriculture, recensements de la population, S. Fry (2023)

### Avant le phylloxéra

« Le Gamay a tout envahi »

L'expression du **docteur Lavalley**, qui déplore ainsi l'avitissement d'un terroir de qualité, désigne le *Clos du Roi* à Chenôve. Mais elle vaut également pour tout le vignoble au sud de Dijon où le **Pinot** a disparu...pour ne réapparaître que sur les grands terroirs de Gevrey.

A Dijon, le **Gamay**, exclusif sur les terroirs médiocres, a envahi les « bons terroirs » au cours du 18<sup>e</sup> siècle. Et, le « plant déloyal » est devenu omniprésent. à partir de la Révolution, dont la politique libérale a favorisé les plantations. Le « bon plant » subsiste uniquement sur quelques parcelles du terroir de qualité de la Côte (cf. carte de 1860 ci-contre). La surface plantée en Pinot noir en 1855 ne représenterait, selon Jules Lavalley, qu'un peu plus de 3% (25 ha sur 800 ha environ) du vignoble dijonnais.

### Croissance de la ville, décroissance du vignoble

À son apogée, vers 1830, la surface du vignoble est estimée à **900 ha** (22,5% de la commune). Une superficie qui a beaucoup augmenté au cours du 18<sup>e</sup> siècle et au début du 19<sup>e</sup> en même temps que le Gamay devenait libre de plantation après la Révolution.

Ensuite, le vignoble a nettement régressé pour se réduire à 550ha en 1879

A partir de 1850, le développement d'emprises industrielles et ferroviaires liées à la « révolution industrielle » et l'augmentation conjointe de la population entraînent le recul des vignes dans les faubourgs anciens ou nouveaux en expansion. Mais l'abandon de nombreuses vignes est surtout dû à la mauvaise qualité du vin produit. Ce recul de la production est compensé, au moment où la population dijonnaise augmente, par le maintien du vignoble de la banlieue et surtout par l'importation de vins du Midi et d'Algérie réalisée par une nouvelle classe de négociants (cf. poster 8).

### Après le phylloxéra

La ville a (presque) tout envahi

En 1902, alors qu'à Beaune la totalité de la surface en vignes a été replantée (1700 ha), seuls **450 hectares** le sont à Dijon, soit la moitié du vignoble initial. Et ce, en plants communs ! Ensuite, le déclin aboutit à **un hectare** à la fin des années 1980. En conséquence, selon des modalités variables dans les quartiers, l'essentiel des terrains est libéré pour l'urbanisation. Le Dijon récent s'est, en grande partie, construit sur des vignes abandonnées (cf. poster 10).

Mais, jusqu'au début des années 1950, il subsiste des vignobles sur la Côte, à l'ouest de Dijon



Vignoble des **Marcés-d'Or**

Vue en direction de l'est (paysage d'un vignoble replanté après le phylloxéra) début 20<sup>e</sup> siècle

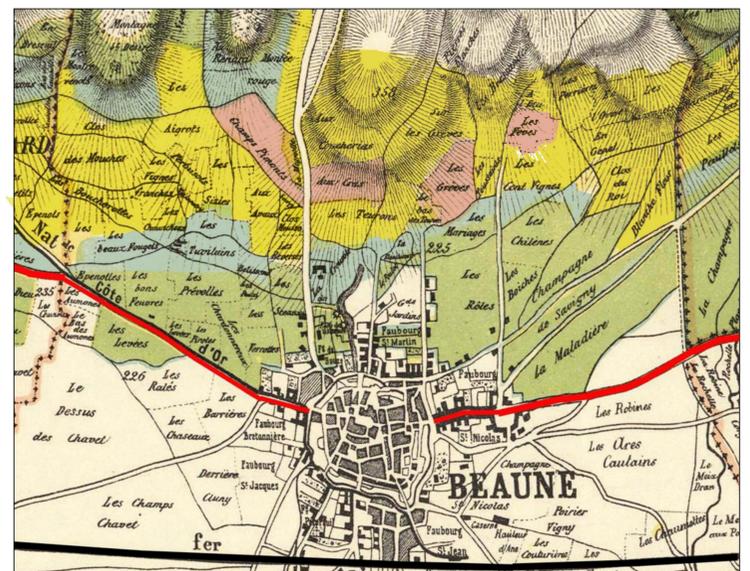
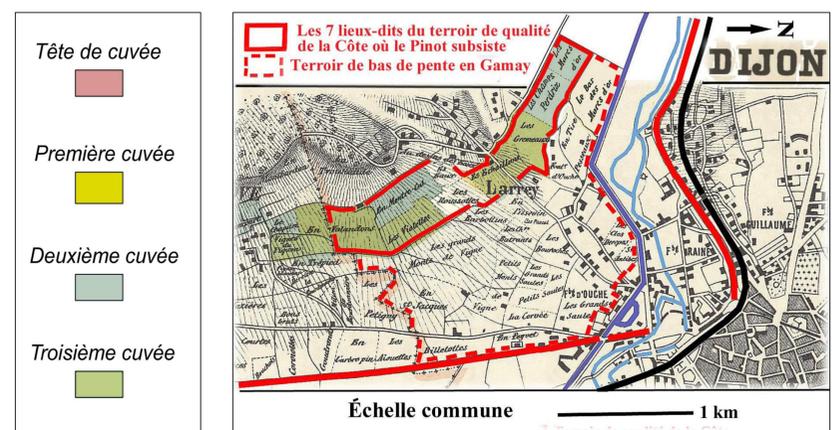
## La disparition symbolique : la fin du « vin de Dijon »

### La perte du rang et du nom

Élaboré sur l'ensemble de la Côte, le plan établit une hiérarchie des cuvées issues de la vendange en quatre classes. Une hiérarchie fondée sur le **potentiel qualitatif** des parcelles de vigne et réalisée lors de la mise en place du cadastre napoléonien.

### Le déclassement : le plan de 1860

Comparé à celui de Beaune, le vignoble dijonnais de « qualité » (cf. cartes ci-dessous) est peu étendu et nettement déclassé : les 7 lieux-dits reconnus se situent en bas de gamme (deuxième et troisième cuvées). Cette moindre qualité des meilleurs terroirs dijonnais est-elle due à des raisons naturelles ou/et à une mise en valeur insuffisante ?



Extraits du plan de 1860 classant les vignobles de qualité de la Côte viticole  
édité par le Comité d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Beaune

### Le sous-classement : le décret de 1937 et la perte du nom

Le plan de 1860 constitue une des bases essentielles des décisions de classement des crus lors de la mise en place des appellations d'origine contrôlée (AOC) entre les deux guerres. Le vignoble urbain et périurbain dijonnais ne peut alors justifier de la valeur supérieure de ses vins. En effet, seuls seront reconnus comme « vins fins » donnant lieu aux futures appellations communales, premiers crus ou grands crus, les vins issus des cépages Pinot et Chardonnay (**jugement de Dijon de 1930**).

Conséquence : relatif aux appellations « Bourgogne », le décret de 1937 **rétrograde** le vignoble dijonnais en **appellation régionale**, appellations de base des AOC. Mis à part le seul **Montre-Cul** qui garde le privilège de nommer le vin d'après le nom du lieu de production des raisins, le vin produit sur les terroirs de la ville (« *vin de Dijon* ») ne peut plus porter le nom de la ville, seulement celui de la région (« Bourgogne »).

Une perte d'identité sans contrepartie

Par le biais des appellations, **la fin du « vin de Dijon »** n'est pas qu'une affaire de territoire abandonné par la vigne. Elle revêt également un **sens symbolique puissant** : c'est la fin d'un nom porteur d'une histoire plus que millénaire rêvée comme grandiose.

### Pourquoi ?

La cause première : une qualité insuffisante du vin

Questions fondamentales (cf. poster 10) :

Comment comprendre ce déclin qualitatif continu, de la fin du 16<sup>e</sup> à la fin du 20<sup>e</sup> siècle... qui concerne également la banlieue ?

Pourquoi les aides apportées aux vignerons lors de la replantation post-phyloxérique n'ont-elles pas amélioré la qualité de ce vignoble... puisqu'on a replanté en Gamay ?

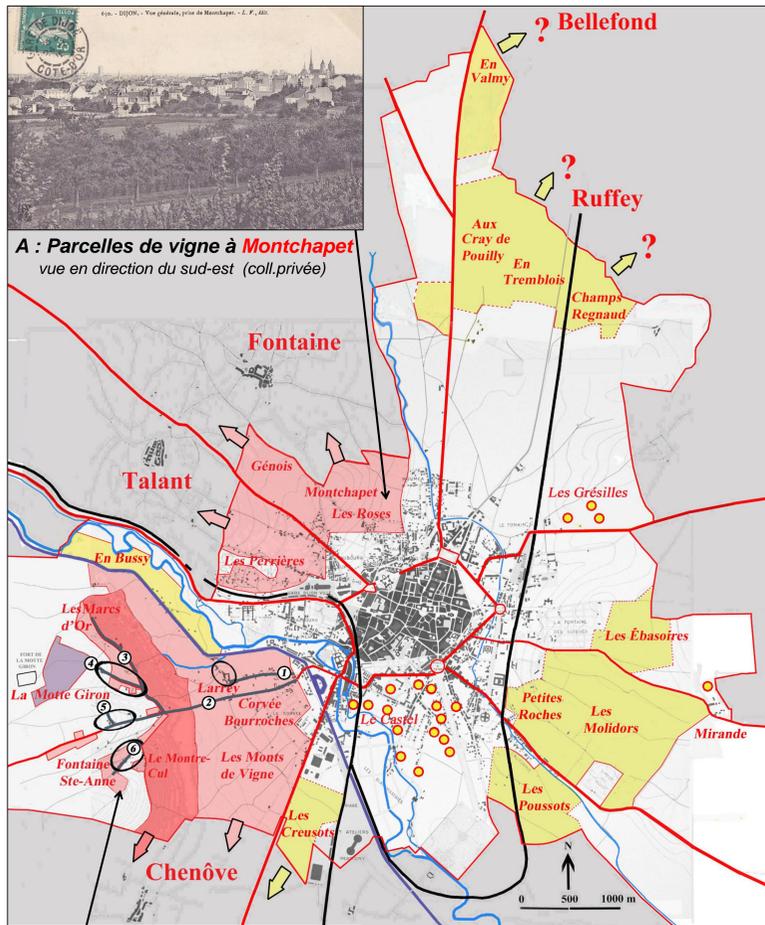
# La ville et ses vignes à la veille du phylloxéra

Si Dijon est une « grande ville viticole », c'est d'abord et depuis des siècles en raison de l'importance de son vignoble. Ainsi, à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, le fait viticole s'impose d'emblée par la surface communale en vigne, alors à son apogée avec la banlieue. Il est également déterminant par l'importance et la diversité des emplois vitivinicoles. Enfin, l'espace mental des Dijonnais reste puissamment lié à la vigne, au point que tout un chacun soigne son lopin et tient à se dire « vigneron », toutes classes sociales confondues.

## Un vignoble de masse...

### Un schéma traditionnel

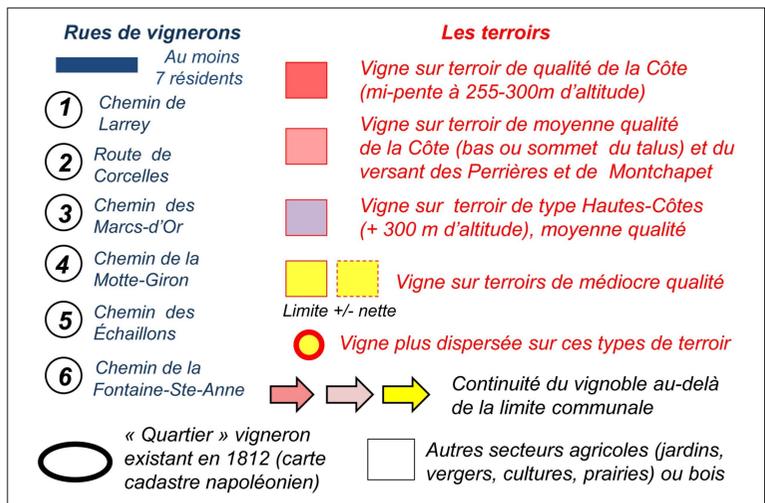
Sur une surface estimée à **550 ha. en 1879**, la carte reprend les schémas anciens (cf. posters 3 et 4). Un grand ensemble couvre la Côte et son prolongement au nord de l'Ouche (cf. à **Montchapet** photo A). La vigne occupe également des **Chestifz lieux** à l'est et au nord.



**A : Parcelles de vigne à Montchapet**  
vue en direction du sud-est (coll. privée)

**B : Quartier vigneron du versant de Sainte-Anne** orienté au NO (coll. Privée)

**Le vignoble de Dijon à la fin du 19<sup>e</sup> siècle**  
Sources : fond cartographique du plan Gauchat de 1888 (Agence intercommunale d'urbanisme) étendu + carte des vignobles en 1830 par Sylvain Fry (2017) complétée + statistiques de l'annuaire de la Côte-d'Or de 1889



### Un paysage complexe

#### Un parcellaire subdivisé à l'extrême...

La vigne s'étend sur **des milliers de parcelles** de faible superficie (1500 m<sup>2</sup> en moyenne) qui forment un réseau en lames de parquet étroites et allongées. Par exemple, le **Montre-Cul** (16ha et 27 ares sur le cadastre napoléonien de 1827) est subdivisé en 75 parcelles appartenant à 40 propriétaires. Une majorité de petits propriétaires qui vont privilégier une culture des plants communs pour des vins vendus sur le marché de la ville.

#### ...différencié selon la qualité du terroir

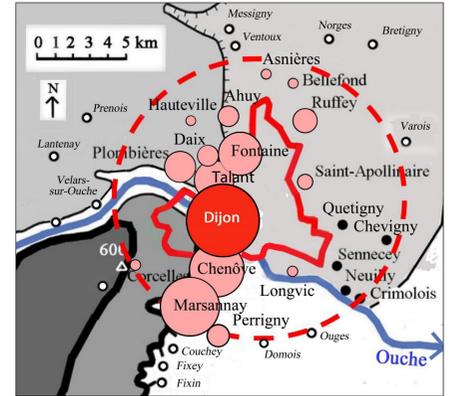
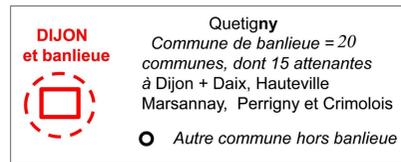
-) **Sur la Côte**, à l'ouest-sud-ouest, la vigne couvre l'espace de façon dense et continue, ainsi qu'on peut le remarquer sur le versant des **Marc-d'Or** (cf. cliché sur poster 6).

-) Ailleurs, **surtout sur les terroirs médiocres**, l'espace viticole, très souvent discontinu, est imbriqué dans les parcelles en cultures, jardins ou vergers : une mise en valeur, de type polyculturel, qui s'apparente à celle des campagnes environnantes.

## ...étendu à la banlieue

### Une surface plus que quadruplée

On peut estimer (en raison d'imprécisions statistiques) la surface totale en vigne sur Dijon et sa banlieue (cf. carte ci-dessous) à 2700 ha en 1879. Sur ce total, le vignoble de la banlieue représente **2150 ha**, dont la grande majorité fournit du vin vendu dans la ville. La surface viticole disponible pour Dijon pourrait, donc approcher les **2500 ha**.



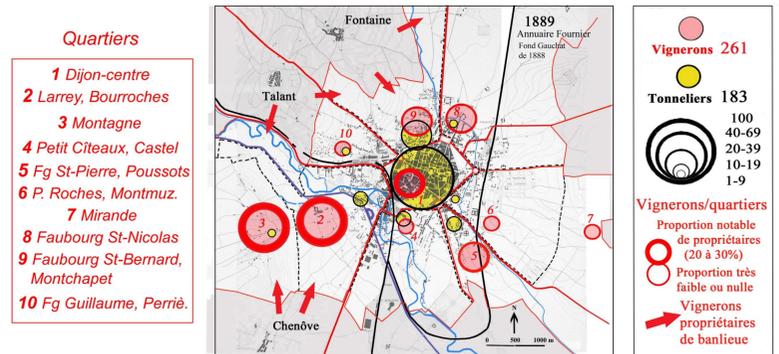
**Vignobles de Dijon et de sa banlieue fin 19<sup>e</sup> siècle**  
Sources : S. Fry (2023) pour Dijon et enquête 1878 pour banlieue (ADCO)

## Une ville vigneronne

### L'emploi

### Les vigneron

En 1889, la viticulture emploie environ **300 vigneron professionnels, dont 261 domiciliés à Dijon**. Une minorité importante de vigneron provient donc de la banlieue. Mais, si le schéma spatial a changé (cf. carte ci-dessous), comme aux siècles précédents, les vigneron dijonnais sont, pour la plupart, journaliers ou tâcherons. Quant aux vigneron propriétaires, la majorité d'entre eux exploite les bons terroirs de la Côte.



**Vigneron et tonneliers domiciliés à Dijon en 1889**  
+ vigneron propriétaires de banlieue

### Vigneron à l'ouest, tonneliers au centre

#### L'attraction des « Bonnes Costes »...

Par rapport au 16<sup>e</sup> siècle (poster 4), nombre de vigneron ont délaissé le centre et "migré" vers l'ouest. Ainsi, pour moitié, ils se concentrent sur la Côte, les autres dans les faubourgs viticoles.

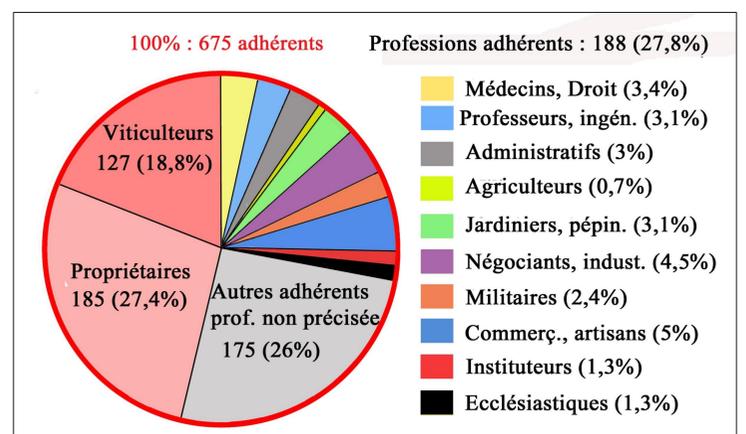
#### ...et la discordance avec les tonneliers

À l'inverse, la domiciliation des tonneliers paraît avoir peu changé. Raison principale : une part importante d'entre eux travaille pour le négoce, dont les établissements occupent le centre ou sa proximité.

### L'espace mental dijonnais : « tous vigneron »

Dans la ville, une part importante de la culture est le fait de propriétaires issus de **toutes** les catégories de la population. Actifs d'autres professions ou rentiers, ils participent au travail de la vigne selon leurs disponibilités. Souvent polyculteurs, ils se disent d'abord « **vigneron** ». Ce trait essentiel caractérise une ville encore imprégnée de ruralité..

Cette tradition très ancienne perdue après la crise phylloxérique. Ainsi, la statistique des adhérents dijonnais du syndicat viticole de la côte dijonnaise (**SVCD**) (cf. poster 7) regroupe 30 types socio-professionnels différents en 1907 (Olivier Jacquet, 2012).



**Répartition socio-professionnelle des adhérents du SVCD en 1907 à Dijon**  
Source : Olivier Jacquet, 2012, modifié

1900 ouvre une période intermédiaire entre « l'avant » et « l'après » phylloxéra (cf. poster 6). En effet, l'ancien monde vitivinicole dijonnais, héritier direct du 19<sup>e</sup> siècle, perdure, en partie, jusqu'en 1939, voire 1950-60. Quelles sont les conditions de son salut temporaire, dans un contexte urbain ouvert à certaines nouveautés, mais handicapé également par des archaïsmes et de fortes pesanteurs socio-économiques ? Difficultés accentuées par le « temps des crises » (politiques et économiques) des années 1900-1945.

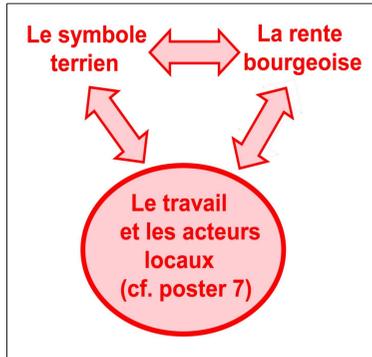
## Le monde « d'avant » survit ...

Le monde "d'avant" se compose de **deux systèmes** : le **vignoble urbain**, base plus que millénaire de la tradition vitivinicole dijonnaise et le **négoce** devenu, à partir de la Révolution de 1789 et avec le développement industriel du 19<sup>e</sup> siècle, une activité majeure.

### La ville et ses vignes

Une interaction entre :

Pour la population «urbanisée», posséder et travailler sa vigne symbolisent **l'attachement atavique à la terre**. À l'image d'autres villes, la cité baigne encore dans la ruralité alors qu'on aborde le temps des villes-villes.



Il s'est constitué, au cours du 19<sup>e</sup> siècle, notamment grâce au bon rapport de la culture du **Gamay**, une petite bourgeoisie urbaine propriétaire et rentière. Un **archaïsme socio-économique** supplémentaire au regard des adaptations que la crise implique.

### Le vin local

1 Schéma ci-dessous

C'est un **vin courant** issu du **Gamay** ou d'autres cépages communs, consommé dans les nombreux débits de boisson (340 en 1914 pour une ville de 70 000 habitants !) ou en famille. Les petits pressoirs individuels permettent une vinification élémentaire, (facile avec le Gamay) à moins que l'on ne confie la vinification à un vigneron professionnel.

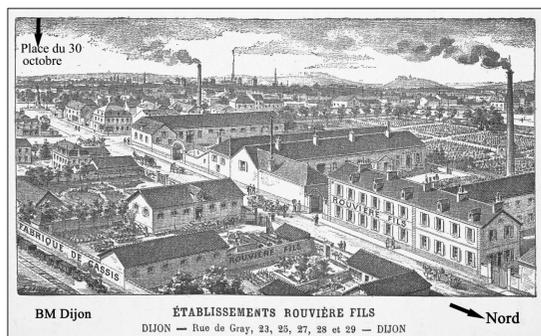
### Le négoce et la révolution industrielle

#### Dijon, grande place de négoce

Le négoce élabore et vend des vins, liqueurs et alcools. À son apogée, en 1914, le négoce dijonnais totalise plus 70 entreprises, soit la seconde place après Beaune.

De composition diverse, il compte de grands patrons, tels **Paul Court**, **Octave Paris**. Des établissements comme **L'Héritier-Guyot** ou **Lejay-Lagoute** sont de véritables usines à vin.

#### Un paysage et des procédés industriels



#### L'industrie à Dijon...

Établissement-type du grand négoce, **Rouvière Fils** s'est implanté à la fin du 19<sup>e</sup> siècle à proximité de la gare Porte-Neuve. Symbole de la révolution industrielle triomphante, la cheminée fumante (ici pour la distillation des alcools) domine une usine qui tranche sur l'arrière plan du centre-ville ancien.

#### ... pour des vins de marque

Le grand négoce réalise **l'assemblage de raisins ou de vins** issus, en majorité, de Bourgogne. La marque (du nom de la maison de négoce) se porte garante de la qualité que l'acheteur attend d'un vin de « Bourgogne » et du prestige attaché à ce nom. L'élaboration de ces vins est typique de procédés industriels et de techniques innovantes, jusque dans la prospection des marchés mondiaux (*Christophe Lucand*).

...et pour des vins destinés au marché dijonnais 2 du schéma ci-dessous

Le négoce fournit également du vin pour le marché urbain. Ce vin qui est un assemblage de vin local et de vin importé d'Algérie et du Midi permet un ravitaillement régulier du marché et adapté à une demande qui augmente du fait de la croissance de la population de la ville.

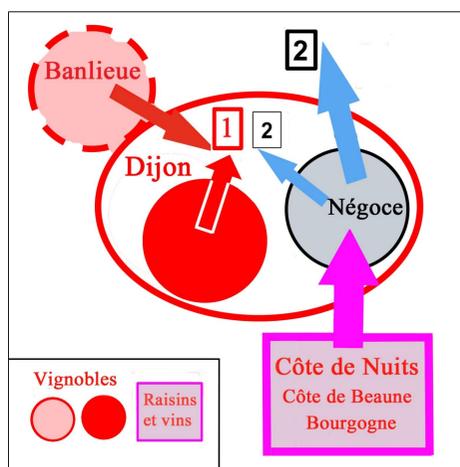
### Le système vitivinicole dijonnais

#### Les vins



#### La mainmise sur les vigneron

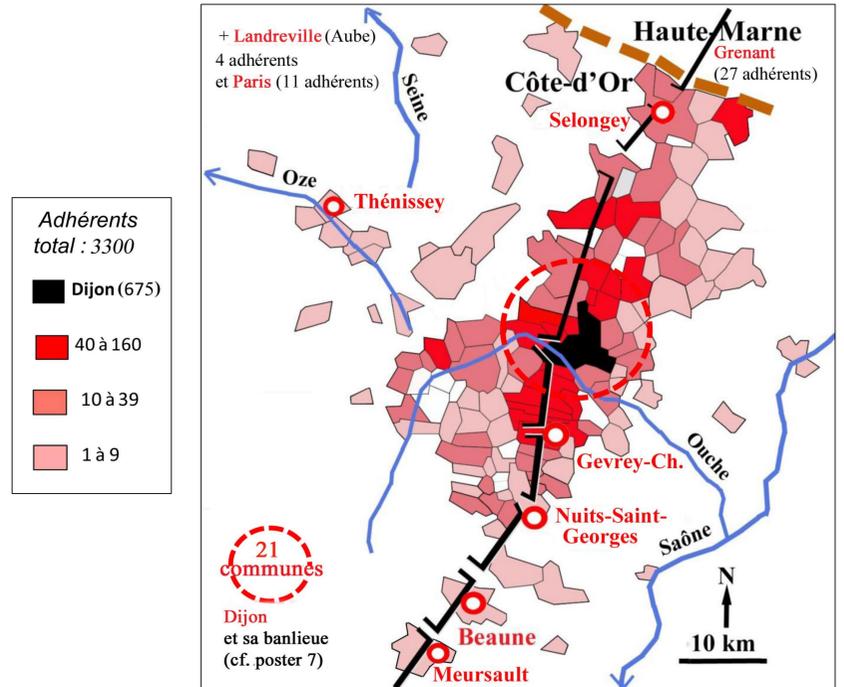
Sur la Côte, le vigneron-propriétaire ne produit pas de vin lui-même. Il dépend du négociant à qui il vend sa récolte, lequel procède ensuite à sa propre vinification.



Les vins dans le système vitivinicole dijonnais à la fin du 19<sup>e</sup> siècle

## ... soutenu par l'activité du syndicat viticole...

Né de la crise du phylloxéra en 1891, le **syndicat viticole de la côte dijonnaise (SVCD)** a pour but initial d'aider à la reconstruction du vignoble. Fondé par **Adolphe Savot** (professeur de Droit à l'université et propriétaire de vignes à Chenôve), il est dirigé par des notables intellectuels et universitaires dijonnais. Il fut actif jusqu'en 1939.



Ressort du SVCD (adhérents par commune) en 1907  
Source : Olivier Jacquet, 2012, modifié

### Un syndicat urbain...

#### ...au service des campagnes environnantes

#### Ses fonctions initiales

Fonction commerciale

**Le syndicat : une coopérative d'achat en gros** de greffes, produits phyto-sanitaires et engrais pour les vigneron et l'ensemble du monde agricole (polyculteurs, jardiniers...).

Fonction technique

**Des champs d'expérimentation** permettent aux adhérents d'apprendre les meilleures techniques de greffage, la taille et les traitements les plus adaptés aux nouvelles vignes.

### Un schéma géographique...

#### ...centre-périphérie classique

La ville et sa banlieue regroupent **près de la moitié des adhérents en 1907** (1522 adhérents sur un total de 3300 (46,1% du total)).

#### ... combiné à un axe rural nord-sud opposant...

au nord et à l'ouest de Dijon

la **vieille géographie** viticole en place depuis la fin du Moyen Âge, dominée par de petits vigneron, en majorité polyculteurs.

au sud

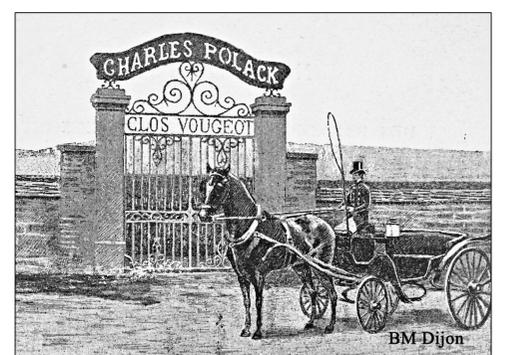
la **nouvelle géographie** en gestation depuis le 18<sup>e</sup> siècle, inscrite en Côte de Nuits, celle des futurs *climats*. Le SVCD compte ici, parmi ses adhérents, des viticulteurs locaux et des propriétaires dijonnais.

## ... et les ressources de la propriété rurale

### ...au profit des négociants

À l'occasion de la redistribution des propriétés lors de la Révolution, les négociants dijonnais ont acquis des domaines et des vignes surtout en **Côte de Nuits** (cf Charles Polack au *clos de Vougeot*). Dans ce cas, le cru prestigieux valorise une offre générale élaborée selon la technique industrielle du vin de marque.

Grâce à la replantation rapide du vignoble, leur commerce a pu se poursuivre, mais il amorce son déclin dans l'entre-deux-guerres.



BM Dijon

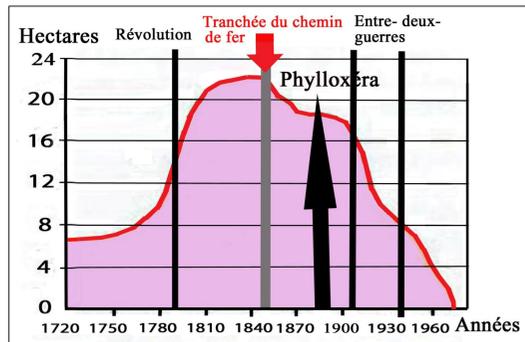
La crise du phylloxéra n'a fait que précipiter une évolution inexorable qui fait perdre à Dijon, entre 1900 et 1960, les attributs traditionnels d'une grande ville viticole. Mais, en même temps, le monde nouveau est en gestation, la crise suscitant des politiques innovantes de portée régionale, notamment grâce à l'action du SVCD. Le paradoxe tient à ce que la ville, en grande partie à l'origine de cette évolution, n'en profite pas, car la fin du vignoble urbain concrétise la rupture entre monde rural et monde urbain ou plutôt la fin d'une ville « rurale ». La trace du vignoble dijonnais s'inscrit alors dans l'immatériel avec la promotion de la culture et de l'art de vivre en Bourgogne.

## Une période de déclin inexorable...

### Le vignoble disparaît...

#### L'impossible résistance

À l'image du vignoble des *Perrières*, en déclin dès avant 1914, la replantation, quand elle a eu lieu, n'a pas été durable. Malgré les subventions accordées pour replantation et les aides du syndicat dijonnais (cf. poster 8), la pression urbaine a raison du vignoble.



Évolution de la surface du vignoble des *Perrières*  
Source : Sylvain Fry, 2016

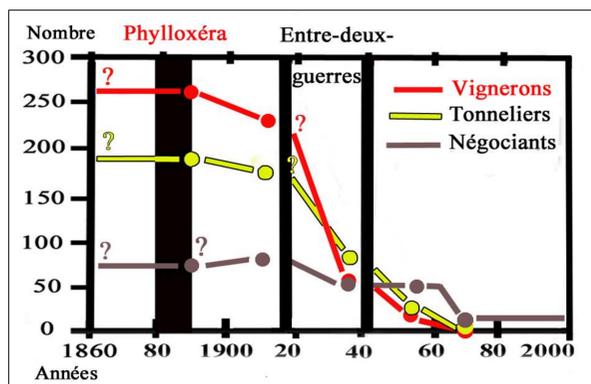
#### Mais l'évolution dépend, en ville et en banlieue...

- ➔ **...de la qualité du terroir** Les meilleurs sites de Dijon résistent mieux (cf. *quartiers 2 et 3*) ainsi que les vignobles de Chenôve et de Marsannay-la-Côte.
- ➔ **...de la taille des parcelles** Ce sont les très petites parcelles de vigne, souvent associées à la petite propriété, qui disparaissent en premier (S. Pavèse).
- ➔ **...de la propriété vigneronne** Le vigneron propriétaire se bat pour garder un bien de tradition familiale depuis des générations (cf. *quartiers 2 et 3, Larrey-Bourroches et Montagne sur cartes poster 7*).

### ...ainsi que les acteurs traditionnels

#### Les négociants

Sans lien majeur avec le vignoble local, ils ne subissent pas la chute des vignerons. La fin du négoce dijonnais tient à d'autres causes (cf. ci-dessous).



Évolution des professionnels de la vitiviniculture à Dijon  
Sources : annuaire Fournier, 1889, 1911-12, 1938, 1955, 1960, 1969

#### Les tonneliers

Comme les vignerons, leur nombre décline selon la crise du vignoble. Toutefois, du fait que leur travail ne dépend pas exclusivement de la production de vin local, mais, en partie de l'emploi de certains d'entre eux chez les négociants, la chute est un peu moins brutale.

### Destin du négoce ?

#### Le « cassis de Dijon » : la marque qui survit

Parmi les quelques maisons du négoce traditionnel qui subsistent aujourd'hui, cinq d'entre elles perpétuent la production du « cassis de Dijon », marque protégée par une indication d'origine géographique.

#### Pourquoi le négoce dijonnais a-t-il disparu ?

##### La fin des vins de marque

Après 1960, la « victoire » des vins de terroir, élaborés et vendus par les vignerons sur les vins de marque, signe la fin du négoce traditionnel en Côte-d'Or. Mais, contrairement au négoce beaunois et nuiton dont une partie a survécu en convertissant sa production dans les vins de terroir, les entreprises dijonnaises n'ont pu, ni su s'adapter.

##### L'inadaptation du négoce dijonnais (Ch. Lucand, 2012, 2019)

Les négociants dijonnais sont des **urbains** sans l'ancrage territorial puissant des Beaunois et Nuitons. Il leur manque une grande propriété terrienne de qualité.

Ce sont donc, avant tout, des entrepreneurs « **industriels** » inadaptés aux nouvelles normes de qualité et de typicité des vins, régies selon les AOC.

Ils produisaient des vins « hors sol » et sont restés en porte-à-faux par rapport au terroir

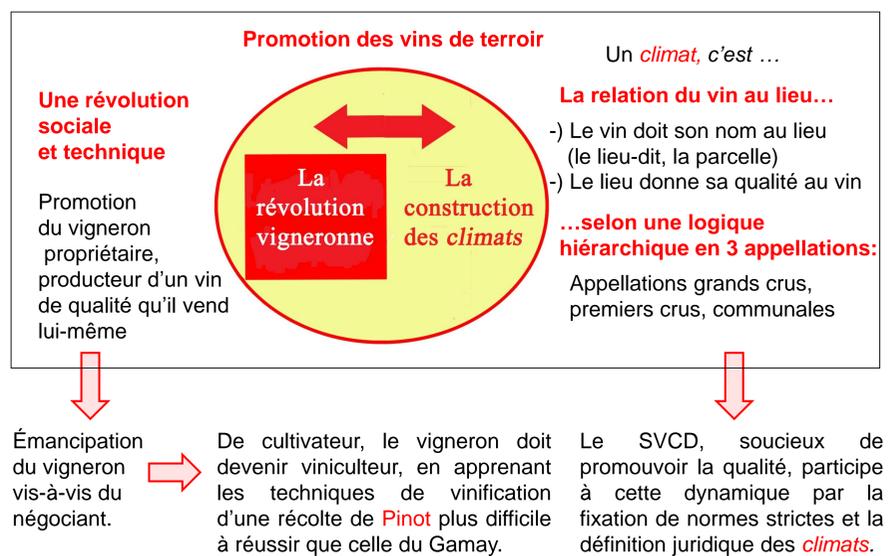
## ...fondatrice du monde « d'après »

### Le SVCD invente l'avenir

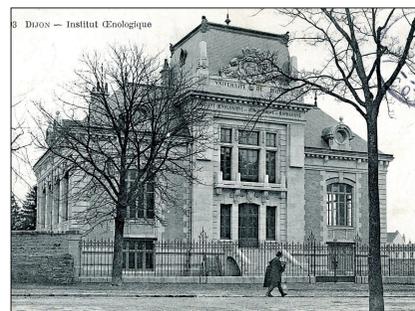
Outre son rôle dans la reconstruction du vignoble après le phylloxéra (cf. poster 8), le SVCD a développé, dès avant 1914 et surtout pendant l'entre-deux-guerres, une « politique visionnaire » (Olivier Jacquet). Mais, paradoxe majeur, autant la ville a œuvré puissamment pour sa région, autant elle n'a pas pu (ou su) faire de même pour son patrimoine viticole communal (cf. posters 6 et 10).

#### Une politique visionnaire pour l'avenir de la région et de son vignoble...

Jusqu'en 1939, le SVCD joue un rôle majeur dans le succès de la « révolution vigneronne » et dans la construction du système des *climats*. Cette évolution capitale s'inscrit dans la logique de création des appellations d'origine contrôlée (AOC) initiée par la loi de 1919 qui établit le lien entre le vin et le lieu d'où proviennent les raisins.



#### ... soutenue par les réseaux culturels de Dijon fédérés autour du syndicat



L'institut d'œnologie et d'agronomie de l'université, avenue Victor Hugo

##### L'éducation des vignerons

Le SVCD promeut l'éducation scientifique et technique des vignerons en publiant un bulletin scientifique et en organisant, dès 1904, des **cours d'œnologie** à l'université accessibles à tous sans diplôme initial.

##### Les conseils juridiques

Les **juristes** du SVCD donnent des conseils juridiques pour l'élaboration des dossiers présentés lors des jugements (années 1920-1930) destinés à délimiter et à justifier les appellations selon la hiérarchie des *climats* dans les communes de la Côte ou les parcelles.

### Le patrimoine immatériel pour se souvenir de la vigne

#### « Rendre à Dijon son ancien rang de capitale... » (Gaston Gérard)

La fin du vignoble abolit l'ancrage terrien millénaire de la ville et menace son statut de capitale. La symbolique du pouvoir, comme l'a bien compris Gaston Gérard, est en jeu. Faute de retrouver rapidement ce « rang de capitale », le **recours au patrimoine immatériel** représente une solution. Il symbolise la rupture de la ville avec la campagne tout en sublimant la mémoire ancestrale d'une ville qui fut grande par son vignoble.

#### ...par la culture et l'art de vivre

##### Promotion de la gastronomie, du tourisme...

**1921** : création de la **foire gastronomique** de Dijon par Gaston Gérard, maire de la ville.

**1937** : la **route des grands crus**, première route touristique viticole de France démarre à Dijon.

##### ...et du folklore

**1922** : les « Cadets de Bourgogne » inventent le **ban bourguignon**

**1946** : le Chanoine Kir crée les **Fêtes de la vigne**

**2012** : première fête de la Saint-Vincent à Dijon



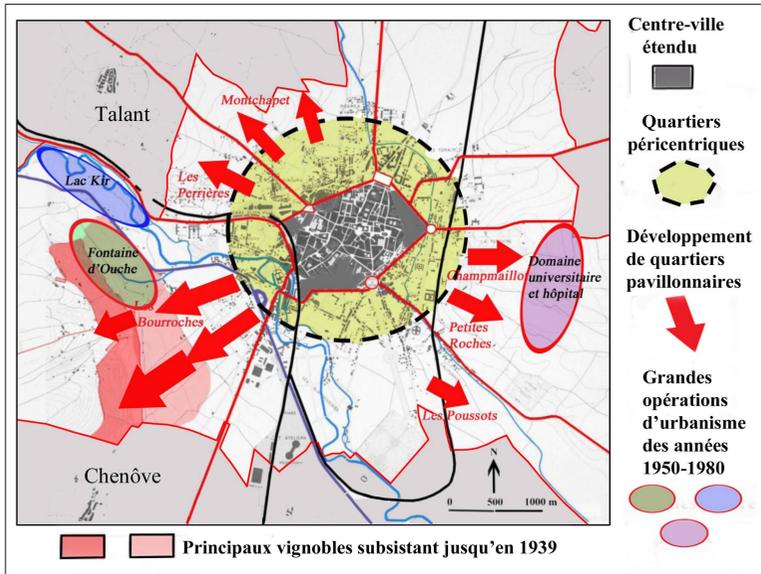
Fête de la Saint-Vincent à Dijon, janvier 2012

« Ornement de la ville » au 18<sup>e</sup> siècle selon Roger Dion, la vigne représente beaucoup plus qu'un bien matériel ou marchand, elle est source d'harmonie paysagère et d'équilibre mental. Comment (notamment) retrouver cette fonction au 21<sup>e</sup> siècle ? La promotion de l'immatériel (cf. poster 9) et la mémoire restituée des anciens lieux plantés de vigne, aujourd'hui urbanisés, peuvent y contribuer. L'essentiel, à l'image de la politique menée dans d'autres villes, passe toutefois par la renaissance du vignoble urbain à l'échelle de la métropole. Mais cette dynamique impose, pour réussir, de comprendre les problèmes anciens et de résoudre les défis posés par les conditions actuelles de la culture.

## 20<sup>e</sup> siècle : la ville contemporaine

### L'urbanisation

La ville a (presque) tout envahi



Types d'urbanisation à Dijon sur les anciens terrains en vigne ou en jardins, des années 1900 aux années 1980

-) **Le péricentre dijonnais** se développe sur les anciens jardins ou vignobles.  
 -) **La banlieue viticole** est touchée, à son tour, à partir des années 1950, par l'expansion urbaine qui efface la vigne, sauf à Chenôve et, surtout, à Marsannay.

-) **En périphérie**, deux types de quartiers se construisent sur les vignes abandonnées : le **type pavillonnaire** (1900-1960), puis, à partir de la fin des années 1950, le type caractéristique des **grandes opérations d'urbanisme**.

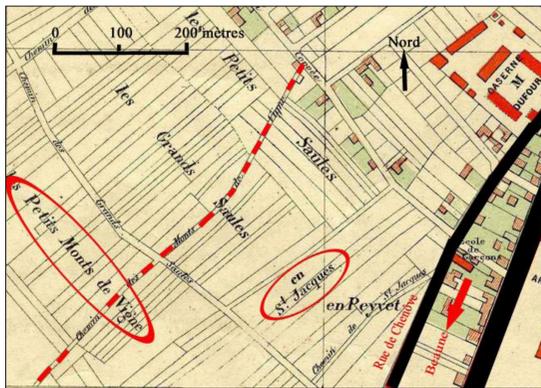
### Sous les pavés, la vigne

#### Mémoire des noms...

« **En-Saint-Jacques** », lieu-dit dénommé **Saint-Jacques-des-Vignes** dès le 7<sup>e</sup> siècle (F. Dumas, 2012)

#### ...et du parcellaire

Le parcellaire laniéré du vignoble, une fois libéré de la culture, se révèle très **adapté** à l'implantation pavillonnaire, comme ce fut le cas aux **Bourroches**.



Plan Bonnamas, 1894, quartier des Bourroches

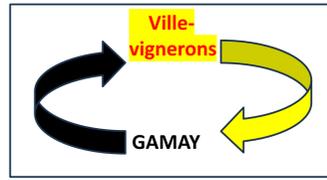
Dès avant 1914, certains propriétaires y créent des rues qui découpent l'espace de façon géométrique. Le front de rue est loti, réservant l'arrière à des jardins.

## 21<sup>e</sup> siècle : comprendre le passé pour affronter l'avenir

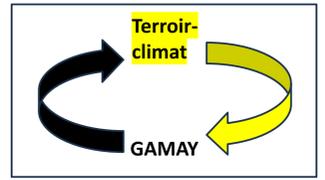
### Retour sur la question : déclin et fin du vignoble ?

Deux raisons combinées, deux logiques

Raisons sociales



Raisons naturelles



Sur le **marché de la ville**, jusque dans les années 1950-60, la demande est essentiellement en vin commun. De plus, l'offre est dépendante des capacités techniques des producteurs (**vignerons**). Produire du vin de Gamay ne pose pas de grandes difficultés techniques, à l'inverse du vin de Pinot noir.

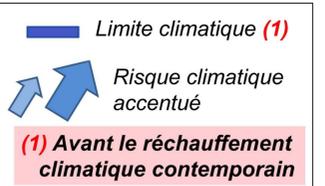
Outre la **médiocre qualité** agronomique de la majorité des terroirs, Dijon se trouve à une **limite climatique**. Ainsi, le Gamay était beaucoup plus adapté au terroir et au climat dijonnais.

Le repli du vignoble aristocratique au sud, sur les grands terroirs de la Côte de Nuits, au cours des 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, peut être interprété comme le résultat de cette interaction entre les deux logiques : constat que le contexte social et physique ne permet pas la mise en valeur des meilleurs terroirs dijonnais.



Climat et cépages sur la Côte  
Source : J-P Chabin, 1996 et 2008

Si Dijon est à l'orée du Sud (cf. poster 2), l'effet latitude a toujours pénalisé le nord de la Côte de Nuits. De Beaune à Dijon, les **conditions climatiques tendent vers le frais**, accentuant les risques de gel printanier qui affectent le rendement ou/et d'étés médiocres entraînant un murissement inachevé du raisin.



### L' « échec » de la replantation post-phylloxérique

Dans les années 1900-1930, la **replantation fut effectuée avec les cépages communs**, sans souci redonner au **Pinot** sa place sur les meilleurs terroirs. De ce point de vue, le SVCD n'eut alors aucune action novatrice. Il accompagna le besoin d'une consommation urbaine de vin commun.

### L'avenir : le nouveau climat

Le réchauffement climatique : un atout... et un défi

Depuis la fin des années 1980, le **réchauffement climatique** reporte la limite de l'Ouche plus au nord. Ainsi, à l'échelle locale, la vigne peut profiter d'une saison végétative plus favorable au bon mûrissement du raisin.

**Mais des aléas plus brutaux ou inconnus** (gels de printemps, orages, canicules, sécheresses) pourraient remettre en cause le « bonus climatique » actuel. Nous allons vers un climat « inconnu ». Qu'en sera-t-il du vignoble ?

### Investissement pour les vignes de l'avenir

Un « conservatoire des cépages » de **Pinot noir** et **Chardonnay** a été créé sur le plateau de **La Cras** (site du **Coteau-aux-Buis**) pour constituer une banque génétique. Conserver la mémoire de la biodiversité pourrait permettre une adaptation au réchauffement climatique.

## Futur de ce vignoble urbain ?

### Une histoire, en partie, retrouvée...

#### La reconnaissance

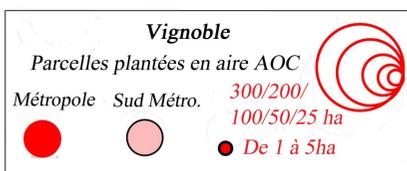
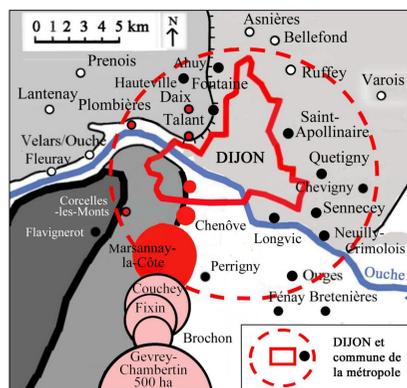
L'inscription des **climats** de la Côte et des centres historiques de Beaune et Dijon au patrimoine mondial par l'**UNESCO en 2015** traduit une reconnaissance de la valeur universelle exceptionnelle du patrimoine vitivinicole de la région.

#### La renaissance

À **Dijon** : rôle majeur des **vignerons de la banlieue sud**

Anciens propriétaires de vignes, ils ont sauvé les dernières parcelles qui subsistaient à Dijon dans les années 1980-90, puis replanté des cépages de qualité (**Pinot noir** et **Chardonnay**) sur les terroirs appropriés de l'ouest dijonnais.

Résultat : sous l'impulsion de la ville et de vignerons motivés, **45 ha** ont été plantés depuis 30 ans à Dijon et dans sa banlieue ouest historique (cf. carte ci-contre). Ce qui porte à **257 ha** la superficie totale du vignoble de la métropole en 2019. Sur ce total, l'essentiel se trouve à Marsannay-la-Côte.

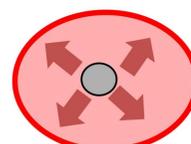


Vignoble de la métropole au nord de la Côte de Nuits au début du 21<sup>e</sup> siècle (Source INAO 2013)

### ... mais une géographie à inventer

#### La ville et la vigne au 21<sup>e</sup> siècle

Le vignoble ancien entourait la ville... et imprégnait les mentalités



Tous vignerons

Désormais, c'est la ville qui cerne un vignoble en morceaux... parmi une population qui ignore la campagne



Les défis

Vignerons de la banlieue sud

#### Quelle viticulture urbaine ?

Concilier les contraintes de la ville et de ses habitants et une viticulture moderne et rentable ?

#### Comment retrouver le nom ?

Peut-on envisager la création d'une appellation « **Bourgogne Dijon** » sur certains terroirs métropolitains ?

# BIBLIOGRAPHIE

- **AGENCE INTERCOMMUNALE D’URBANISME DE L’AGGLOMÉRATION DIJONNAISE** : Documentation, plans de la ville (époque gallo-romaine,16e siècle, 1788, 1852, 1888).
- **AGENDA DE LA CÔTE-D’OR et DE LA SAÔNE-ET- LOIRE** : répertoire des actifs par profession en 1889, Darantière, BM Dijon.
- **ANNUAIRES DE LA CÔTE-D’OR** (Indicateur Fournier, Agence Fournier) : répertoire des actifs par profession à Dijon en 1896, 1911-12, 1938, 1955, 1960, BM Dijon.
- **ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE LA CÔTE-D’OR**
  - Cadastre napoléonien : état des sections de Dijon-nord et Dijon-sud
  - Série M : Santé et population
    - M 12 II a et 13 IX a et g : enquêtes, statistiques, rapports sur la viticulture au 19<sup>e</sup> et début du XX<sup>e</sup> siècle
    - SM 1419-1422 : lutte contre le phylloxéra et reconstitution des vignobles.
- **ARCHIVES MUNICIPALES de DIJON**
  - Cadastre napoléonien : matrice des propriétés foncières de 1824 à 1914 de Dijon-nord (1G 6 à 1G 9) et Dijon-sud ( 1 G 16 à 1 G 19)
  - « Vignoble de Dijon » : gravures (14 FI 117) et photographies (14 FI 503).
- **BONNARDOT Valérie, 1996.** « Le climat et la vigne en Bourgogne orientale », thèse, université de Bourgogne, Dijon, 210 p. + figures.
- **BOTTÉ Agnès, 2015.** « Les hôtels particuliers de Dijon au XVII<sup>e</sup> siècle », éd. Picard, 360 p.
- **BUGADA Roland (coordination éditoriale), 2021.** « Saint-Apollinaire : des vignes délaissées au clos nouveau », coll. Villages viticoles du Grand Dijon, association In-Divio Veritas, Z'Est Ed., 296 p.
- **CARTE des grands vins de Bourgogne, 1860.** « La Côte-d'Or » classés suivant les indications du docteur Lavalle et du comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune, Armand éditeur, Dijon, quatre cartes.
- **CHABIN Jean-Pierre, 1996.** « Climats » pp. 21-23 + cartes in *Atlas régional de l'environnement*, Conseil régional de Bourgogne, Dijon, 61 p.
- **CHABIN Jean-Pierre, 2004.** « L'excellence aux limites...ou le paradoxe des vignobles septentrionaux français d'après l'exemple côte-d'orien », in *Revue géographique de l'est*, tome XLIV-2004- n°1-2 mars, pp. 9-16
- **CHABIN Jean-Pierre, 2021** : « Comprendre les *climats* du vignoble de Bourgogne », publication ICOVIL et Université de Bourgogne Dijon, 115 p.
- **CHAPUIS Claude, 2012.** « Le riche passé viticole de Dijon », pp. 29-39, in Jean-Pierre Garcia et Jacky Rigaux, *Vignes et vins du Dijonnais : oublié et renaissance*, 127 p. Clémencey, Terre en vues.
- **COLLIN Nathalie, 2019.** « Le vin à Dijon : du côté du commerce » article printed from Happy Apicius, le blog du fonds gourmand, 11 p.
- **COMITÉ du QUARTIER CANAL-MONTAGNE, 2018.** « Dijon, du canal à la Montagne » éd. Latitude 21.
- **DANGUY René et AUBERTIN Charles, 1892.** « Les grands vins de Bourgogne, la Côte-d'Or », Laffite reprints, Marseille, 1978 réimpression de l'édition de 1892, 660 p.
- **DIJON MÉTROPOLE, 2017.** « La ville et la vigne, Dijon, métropole viticole », pp. 16-25, sept. 2017, n°25, Dijon.
- **DUMAS Françoise, 2012.** « Toponymes et traditions viticoles du Dijonnais », in *op. cité*, pp. 41-55.
- **EXPOSITION à la Maison des Sciences de l’Homme**, université de Bourgogne, **2014.** « Vignes et vins en Bourgogne : la diversité de la Bourgogne vitivinicole - quelle histoire, quel avenir ? ».
- **EXPOSITION au JARDIN DES SCIENCES, 2017.** « La vigne et la ville », 28 panneaux, Dijon.
- **FOUCHER Marion, 2012.** « Les celliers monastiques de la ville de Dijon », in *op. cité*, pp. 73-79.
- **FRY Sylvain, 2016.** « Les Perrières de Dijon : Un climat oublié », *Bulletin de l'Association pour le Renouveau du Vieux-Dijon*, janvier 2016, pp. 27-38.
- **GADILLE Rolande, 1967.** « Le vignoble de la côte bourguignonne, fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité », thèse de doctorat d'État, université de Dijon, Les Belles Lettres, Paris, 686 p.
- **GALANAUD Anne et LABESSE Henri, 2003.** « Les vigneronns à Dijon au début du XVI<sup>e</sup> siècle », in *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n°3, 2002, pp. 79-99.
- **GARCIA Jean-Pierre, CHEVRIER Sébastien, DUFRESSE Alexa, FOUCHER Marion, STEINMANN Ronan, 2010.** « Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin "Au dessus de Bergis" Côte-d'Or (I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> s. ap. J-C). Modes de plantation et de conduite de vignes antiques en Bourgogne », *Revue archéologique de l'Est*, 2010, 59, pp. 505-537.
- **GARCIA Jean-Pierre, (sous la direction de), 2011.** « Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité ». Editions universitaires de Dijon, collection Sociétés, Dijon, 355 p.
- **GARCIA Jean-Pierre, 2012.** « Géo-histoire des terroirs viticoles du Dijonnais oubliés et en renouveau » in *op. cité*, pp. 11-27.
- **GARCIA Jean-Pierre et FERRAND Guilhem, 2015.** « Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon, de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, Centre d'histoire de la vigne et du vin, 2015, La consommation des vins de Bourgogne : lieux, occasions, habitudes. Actes des cinquièmes rencontres « Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes », Beaune - 13 avril 2013, pp. 23-43.
- **GARCIA Jean-Pierre, GRILLON Guillaume, LABBÉ Thomas, 2017.** « Terroirs, climats... ou le vin et le lieu en Bourgogne », Terroirs et climats, pp. 42-48.
- **GARCIA Jean-Pierre, LABBÉ Thomas, GRILLON Guillaume, 2019.** « La singularité des vins de qualité par le lieu : les climats viticoles en Bourgogne », in Actes des Rencontres du Clos-Vougeot 2018, *Vignobles et vins singuliers : de l'unique au pluriel* université de Bourgogne pp. 355-372.
- **GARRIER Gilbert, 1989.** « Le phylloxéra, une guerre de trente ans,1870-1900 », Albin Michel, Paris, 194 p.
- **GAUCHAT (fonds de cartes de Dijon).** 1888, fin XIX<sup>e</sup> siècle, 1975, 1995.
- **INAO (Institut national des appellations et de la qualité) 2013, 2019.** Statistiques du vignoble.
- **JACQUET Olivier, 2012.** « Le syndicat viticole de la Côte dijonnaise : une organisation urbaine fondatrice en faveur de la viticulture bourguignonne », in *op. cité*, pp. 89-101.
- **LABBÉ Thomas et GARCIA Jean-Pierre, 2011.** « Vers la géographie des climats actuels : processus de différenciation des crus viticoles dans le bailliage de Dijon, du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », in *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, J.-P. GARCIA (dir.), Dijon, EUD, pp. 159-176.
- **LABBÉ Thomas, 2012.** « Le vin de Dijon du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, trajectoire historique d'un cru (presque) disparu », in *op. cité*, pp. 81-87.
- **LANDRIEU-LUSSIGNY Marie-Hélène et PITIOT Sylvain, 2012.** « Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne », Atlas et histoire des noms de lieux, 418 pages, éditions de Monza et éditions du Meurger.
- **LAURENT Robert, 1958** : « Les vigneronns de la Côte-d'Or au XIX<sup>e</sup> siècle », Thèse de doctorat d'État, publication de l'université de Dijon et société des Belles Lettres, Paris, 2 tomes, 572 p. et 281 p.
- **LAURENT Robert, 1960.** « L'octroi à Dijon au XIX<sup>e</sup> siècle » S.E.V.P.E.N, 158 p.
- **LAVALLE Jules, 1855 (réédition en 1972).** « Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or » Réédition Fondation Geisweiler, Nuits-Saint-Georges, 244 p.
- **LEGOUY François, 2007.** « La vigne entre ville et campagne : évolution des espaces viticoles en Côte-d'Or de 1878 à 2000 » pp. 131-155, in *Cahier d'histoire de la vigne et du vin*, publication des Actes des deuxièmes rencontres « Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes », Beaune, 14 avril 2007.
- **LEVÊQUE Pierre (sous la direction de), 1996.** « La Côte-d'Or, de la Préhistoire à nos jours », éditions Bordessoules, 476 p.
- **LOCHOT Éliane, 2015.** « Dijon et son vignoble », in Bulletin du renouveau du vieux Dijon, n° 65, pp. 7-14.
- **LUCAND Christophe, 2012.** « Le négoce des vins à Dijon : un commerce florissant au cœur de la capitale de la Bourgogne », in *op. cité*, pp. 104-111.
- **MORELOT Denis, 1831.** « La vigne et le vin en Côte-d'Or », réimpression de « Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or » (1831),éditions Cléa, Dijon, 2008, 286 p.
- **PAVESE Sigrid, 2018.** « Fontaine-lès-Dijon à la Belle Epoque », Dijon, Edisen (rééd. 2014).
- **PEPKE-DURIX Hannelore, 2007.** « Politique territoriale urbaine et enjeux économiques à la fin du Moyen Âge : le cas de Dijon » 28 p. In *Voisinages, coexistences, appropriations. Groupes sociaux et territoires urbains (Moyen Âge-16<sup>e</sup> siècle)*, sous la direction de C. Deligne et C. Billen. Studies in European Urban History (1100-1800), n°10, 2007.
- **PEPKE-DURIX Hannelore, 2012.** « L'économie des vignes et du vin autour de Dijon au Moyen Âge », in *op. cité*, pp. 57-63.
- **RAT Pierre, 1972.** « Bourgogne Morvan », in : collection *Guides géologiques régionaux*, Masson et Cie , Paris, 174 p.
- **RICHARD Yves, PETIT Sandrine, VERGOTE Marie-Hélène et CASTEL Thierry, 2019.** « Le changement climatique : où en sommes-nous ? » pp. 143-149 in *Bourgogne-Franche-Comté Nature*, 29-2019.
- **RIGAUX Jacky, 2012.** « Le réveil des vignobles et climats du Dijonnais », in *op. cité*, pp. 113-119.
- **TOURNIER Claude, 1952.** « Notes sur la culture de la vigne et les vigneronns à Dijon entre 1430 et 1560 », in *Annales de Bourgogne*, 24, 1952, Dijon, pp. 141-159.
- **VERNOU Christian, 2004.** « La vente au détail : un monument attestant de la commercialisation du vin chez les Lingons » pp. 302-303, in *Le vin, nectar des Dieux, génie des Hommes* sous la direction de Jean-Pierre Brun, Matthieu Poux et André Tchernia, in folio Rhône, le département, 357 p.
- **VINCENT Eric, MARTIN-POLY Catherine et FLUTET Gilles, 2011.** « La délimitation des AOC : un subtil équilibre entre usages et milieu » dans *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle, Approche internationale d'une construction historique*, sous la direction de Serge Wolikow et Olivier Jacquet, EUD, Dijon (opus cité), pp. 355-367.
- **VISTEAUX Michel et al., 2012.** « Dijon et son agglomération : mutations urbaines de 1800 à nos jours » tome1 (1800-1967), ICOVIL, Dijon, 496 p.

**Jean-Pierre Chabin** est maître de conférences honoraire à l'université de Bourgogne, géographe-climatologue, membre du Centre de Recherches de Climatologie et chercheur-conférencier associé au réseau de la Chaire UNESCO « Cultures et Traditions Vitivinicoles » de l'uB. Il a publié en 2021 « Comprendre les *climats* du vignoble de Bourgogne », ICOVIL, 115 pages, Dijon..

**Production** : publication au format A3 de panneaux d'exposition présentés initialement à l'association ICOVIL en juin 2020, en partenariat avec la chaire UNESCO « culture et traditions du vin ». Ensemble remanié et mis en ligne en juillet 2023 sous le patronage d'ICOVIL et de la chaire UNESCO « Cultures et Traditions Vitivinicoles » de l'université de Bourgogne, consultable sur le site [icovil.com](http://icovil.com).

**Crédits photographiques** : toutes les photographies sont de Jean-Pierre Chabin, sauf une photo de l'IUVV (université de Bourgogne) et les cartes postales anciennes issues de collections particulières ou du fonds de la bibliothèque municipale de Dijon.

**Prix : 10 €**

**ISBN : 978-2-9513468-8-8**



Institut pour une  
meilleure connaissance  
de l'histoire urbaine et  
des villes



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture

uniTwin

UB  
UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

Chaire UNESCO  
Cultures et Traditions Vitivinicoles

