

La Bourgogne est un vignoble qui date de l'époque gallo-romaine et qui a été ensuite façonné par les moines.

La VRN est aussi ancienne, voire plus encore, mais il y a eu un passage à vide après le départ des romains.

Dans le bordelais, la viticulture a vraiment été introduite par les romains, mais le Médoc est plus récent, il date du 17ème siècle, quand les marécages ont été drainés par les hollandais...

Bourgogne : Chardonnay et Pinot Noir (un peu d'Aligoté et de Gamay dans certaines appellations).

Bordeaux : assemblages de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot pour les rouges. Sauvignon, Sémillon et Muscadelle pour les blancs.

VRN Nord : Syrah pour les rouges, avec autorisation d'ajouter 10 à 15% de cépages blancs (sauf le Cornas 100% Syrah).

Viognier, Roussanne et Marsanne pour les blancs.

2011 est hétérogène à Bordeaux, avec des vins souvent sur la fermeté. Inégal aussi en Bourgogne avec une météo très capricieuse. Bon à très bon millésime dans le Rhône Nord, plus souple que 2010 ou 2009, gourmand, soyeux.

2010, 2009 sont de très bons millésimes dans les trois régions. 2008 est plus «frais».

2007 est un bon millésime dans la vallée du Rhône mais plus tendre en Bourgogne et faible à Bordeaux.

2006 est un très bon millésime en VRN, bon mais plus hétérogène à Bordeaux et un millésime difficile en Bourgogne (pluvieux).

2005 est un grand millésime dans les 3 régions.

2004 est médiocre en Bourgogne pour les rouges, moyen à Bordeaux et plutôt bon dans la VRN (Cornas remarquable).

Continental en Bourgogne (hivers rigoureux, étés chauds avec précipitations).  
Océanique à Bordeaux (hivers doux et pluvieux, étés frais et relativement humides).  
VRNN : climat «Lyonnais» entre le climat méditerranéen et le climat continental (ou semi-continental).

118'000 ha Bordeaux  
28'000 ha Bourgogne  
18'000 ha Vallée du Rhône Nord

VRNN : majoritairement granitique, avec un peu d'argilo calcaire et de silice à Crozes-hermitage et Saint-Joseph, un peu de calcaire dans l'Hermitage.

Bordeaux : socle calcaire avec dépôt de graviers, cailloux, sable, argile, dans le Médoc et les Graves. Majoritairement calcaire et argilo-calcaire à Saint-Emilion.

Bourgogne : calcaire, argilo-calcaire (jurassique moyen de la Côte de Nuits, jurassique moyen et supérieur dans la Côte de Beaune, jurassique et kimméridgien à Chablis).

Pas de classement officiel en Vallée du Rhône, hormis le système d'AOC. Les appellations communales sont considérées comme des Crus.

Plusieurs classements dans le bordelais, donc le fameux classement du Médoc de 1855, qui comporte des 1ers, 2èmes, 3èmes, 4èmes et 5èmes Grands Crus Classés.

En Bourgogne, classement à 4 niveaux de qualité : appellations régionales, communales, 1ers Crus et Grands Crus.

N.B. En Bourgogne c'est la parcelle qui est classée, dans le bordelais c'est le Château.

La Syrah du Rhône aime bien l'agneau, la chasse, les sauces onctueuses, les plats épices.

Le vin rouge de Bourgogne affectionne les viandes blanches, la volaille, voire les crustacés. Risotto aux champignons sur un vieux millésime. Un Chaource crémeux.

Bordeaux préfère le boeuf grillé sur les sarments de vigne ...  
Une entrecôte à la moelle, un magret de canard, un Saint-Nectaire avec un vin plus âgé.