

Burgundia Œnologie élève les vins de ses clients à leur meilleur niveau

Le laboratoire Burgundia Œnologie est depuis 2006 partenaire des plus beaux domaines bourguignons.

Son activité s'inscrit dans la continuité de celle du laboratoire SGS Œnologie fondé en 1986, d'abord dirigé puis repris et rebaptisé par Kyriakos Kynigopoulos. Ce grand monsieur du vin, précurseur de la nouvelle œnologie, est un « winemaker » réputé, exerçant sa mission de consultant dans le monde entier.

Viscéralement attaché à la Bourgogne, sa région de cœur où il a effectué ses études et sa carrière, l'expert d'origine grecque en connaît tous les terroirs et les particularités.

Entouré d'une équipe de trois œnologues, qui partagent sa passion et son approche, il accompagne les vignerons dans l'élaboration de leurs vins, de la préparation des vendanges à la mise en bouteille.

Entre techniques modernes et traditionnelles, les spécialistes de Burgundia Œnologie s'enrichissent constamment de nouvelles expériences, ici même, par exemple en matière de culture biodynamique, où dans la dizaine de pays où ils interviennent. Cette ouverture, cette vision globale, leur permet d'amener les vins de leurs clients (plus de 150 dans la région) à leur meilleur niveau.

Le sur-mesure est la règle et l'échange est permanent : au fil des dégustations, des discussions et des analyses, des orientations se dessinent. Ce sont elles qui donneront aux vins leur personnalité et l'expression recherchée, dans le respect de la philosophie de ceux qui les produisent.

« L'accompagnement que nous proposons est unique. Notre seul but : exprimer au mieux le potentiel du raisin en respectant le terroir et la personnalité du vigneron », indique Kyriakos Kynigopoulos.

Un laboratoire à la pointe et une gamme de produits dédiés

Plus grand laboratoire privé de Bourgogne, Burgundia Œnologie a élu domicile en 2010 dans un bâtiment de 1 025 m² implanté en ZAC des Portes

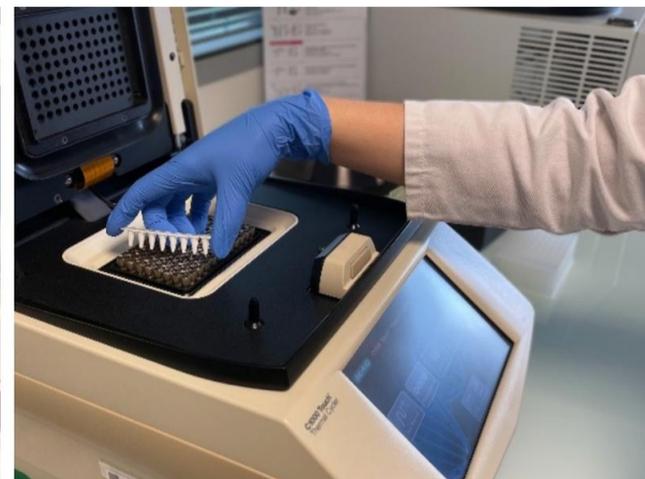


Photo Burgundia Œnologie/Serge Chapuis

de Beaune. Ses locaux ultramodernes abritent un laboratoire doté de matériel de pointe où trois techniciennes et une responsable qualité veillent sur les précieux échantillons.

Plus d'une quarantaine d'analyses, classiques ou plus fines, des essais de collage, de filtration, peuvent être réalisés. Des procédures de contrôle poussées garantissent leur fiabilité. La réactivité et la précision ont fait la renommée de Burgundia Œnologie : ses résultats sont rendus en moyenne sous 24 heures.

Le laboratoire est accrédité par le Cofrac depuis juin 1993 et donc habilité à réaliser des certificats d'analyses officiels pour l'exportation, les concours et l'agrément des vins.

L'édifice de la rue Buffon comprend également une salle de microbiologie, trois espaces de dégustation et une

grande salle de réunion équipée d'un écran tactile 4K UHD dernier cri pour y effectuer des formations. On trouve aussi sur place les produits de la gamme Exelcia.

Développés par Burgundia Œnologie, enzymes, levures, tanins et autres outils œnologiques sont spécifiquement dédiés au pinot noir et au chardonnay. Conçus d'abord pour le vignoble bourguignon, ils ont aujourd'hui fait leur preuve en Oregon, Californie, Allemagne, Suisse, Italie, Grèce, Chypre... Terroir inspirant, la Bourgogne a trouvé en Burgundia Œnologie un bon ambassadeur !

> BURGUNDIA ŒNOLOGIE
29 rue Buffon,
ZAC Porte de Beaune, 21200 BEAUNE
Tél. 03 80 22 43 21
www.burgundia.fr

Repère

Un second laboratoire à Chablis

Burgundia Œnologie a repris en 2021 le Laboratoire Lesimple à Chablis. Cette seconde implantation lui permet de se rapprocher de sa clientèle du Chablisien, du Tonnerrois, de l'Auxerrois et du Sancerrois. Jacques Lesimple, œnologue-conseil bien connu localement et fondateur de l'établissement en 1992, continue de l'animer, épaulé par deux techniciens. Pour faire face au développement de son activité, l'équipe s'installera bientôt dans de nouveaux locaux. L'accréditation Cofrac est à venir.



Kyriakos Kynigopoulos (au centre) entouré de deux œnologues conseil de son équipe, Laurent Michelet (à gauche) et Pierre Fonteneau (à droite). Photo Serge Chapuis



Burgundia Œnologie Photo /Burgundia Œnologie