

## DOSSIER DE PRESSE

Tourisme viticole en Bourgogne



# SOMMAIRE

<b>Présentation de la Bourgogne</b>	p.2
Le mot du Président	p.2
Contacts et renseignements utiles	p.3
Les 5 régions viticoles de Bourgogne	p.4
Les chiffres clés	p.5
Hiérarchie des Appellations Bourguignonnes	p.6
Quelques repères historiques	p.7
Les cépages des vins de Bourgogne	p.8
Les Climats : quintessence du terroir bourguignon	p.9
Domaines, Maison de négoce et Caves	p.10
Coopératives : une multitude d'acteurs	
<b>La Bourgogne touristique pratique</b>	p.11
Comment venir en Bourgogne	p.11
Préparez votre séjour ou vos déplacements	p.12
Avec l'Ecole des Vins de Bourgogne : associez plaisir des sens et de la connaissance	p.13
<b>PARTIE 1 : Chablis, Grand Auxerrois et Châtillonnais</b>	p.16
Du Grand Auxerrois à Chablis	p.17
Tonnerre et le Châtillonnais	p.18
Agenda	p.19
Carnet d'Adresses	p.20

<b>PARTIE 2 : La Côte de Nuits, les Champs-Élysées de la Bourgogne</b>	p.26
Au Sud de Dijon	p.27
Nuits, oasis au milieu des vignes	p.28
Agenda	p.29
Carnet d'Adresses	p.30

<b>PARTIE 3 : La Côte de Beaune, entre rouge et blanc</b>	p.37
D'Aloxe-Corton à Saint-Romain	p.38
De Meursault à Santenay	p.39
Agenda	p.40
Carnet d'Adresses	p.41

<b>PARTIE 4 : Sur les chemins de la Côte Chalonnaise</b>	p.51
De Bouzeron à Mercurey	p.52
De Givry à Montagny	p.53
Agenda	p.54
Carnet d'Adresses	p.55

<b>PARTIE 5 : Le Mâconnais, un avant goût du Sud !</b>	p.60
De Chardonnay à la Roche Vineuse	p.61
De Vergisson à Saint-Vérand	p.62
Agenda	p.63
Carnet d'Adresses	p.64

## Légende des pictogrammes



Agenda



Patrimoine



Restauration



Hébergement



Activités

# Présentation de la Bourgogne

## Le Mot du Président

*En Bourgogne, l'oenotourisme existe depuis longtemps. Autrefois, les professionnels de la filière en faisaient, comme monsieur Jourdain faisait de la prose dans le Bourgeois Gentilhomme, sans le savoir. La « descente de caves » est une expression populaire qui parle d'elle-même et beaucoup de viticulteurs accueillent leurs clients au caveau, depuis plusieurs générations, sans en faire la publicité. Ils le font et trouvent cela normal.*

*Aujourd'hui, la démarche a changé. Les initiatives spontanées ont fait place à beaucoup plus de professionnalisme. Il s'agit moins, désormais, d'une occupation sporadique. Le tourisme viticole devient un véritable métier que les vigneron ajoutent à leur palette de compétences.*

*Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) encourage tous les projets, privés ou collectifs, visant à développer et améliorer l'accueil au cœur de son vignoble. Il assure lui-même la promotion à travers divers guides, comme Bourgognes en Fête et la Carte de la Route des Vins de Bourgogne, ou le développement d'applications pour smartphones, comme Vins et Tourisme en Bourgogne (Proxima Mobile), qui associe de nombreux partenaires sur le territoire.*

*Découvrir la Bourgogne est aujourd'hui facile. Que vous soyez purement passionnés par le vin ou que vous souhaitiez associer à votre voyage l'histoire, la gastronomie, le sport ou le bien-être, toutes les options sont possibles. Nous vous proposons d'en découvrir une partie dans ce dossier, sachant que l'exploration vous réservera 1 000 bonnes surprises !*

*Bon séjour !*

**Pierre-Henry Gagey,**  
*Président du Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne*



### Contact Presse

**Cécile Mathiaud**  
**Attachée de presse du**  
**Bureau Interprofessionnel**  
**des Vins de Bourgogne (BIVB)**

12 boulevard Bretonnière  
BP 60150 - 21204 Beaune Cedex  
☎ 33 (0)3 80 25 95 76  
☎ 33 (0)6 08 56 85 56  
cecile.mathiaud@bivb.com

- **Pour en savoir plus sur les vins de Bourgogne :**  
**[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)**
- **Pour organiser votre voyage** autour du tourisme viticole en Bourgogne :  
**<http://tourisme.vins-bourgogne.fr>**



### Crédits photographiques

*Jachymiak C., Armellephotographe.com, Gadenne D., Monnier H., Servant J.C., Vinogeo, Baudoin M.*

### Bibliographie

Plusieurs guides touristiques et livres présentent la Bourgogne viticole. Vous pourrez les trouver chez vos libraires. Deux ouvrages ont plus particulièrement aidé à la rédaction de ce dossier :

**Les vins de Bourgogne** de Sylvain Pitiot et Jean-Charles Servant (*Coll. Pierre Poupon - 2010*)

Pour aller plus loin : ce livre, illustré de nombreuses cartes précises, présente chaque territoire d'appellations de Bourgogne. A avoir avec soi si vous voulez identifier chaque parcelle que vous traverserez au cours de vos escapades.

**Le vin de Bourgogne** de Jean-François Bazin (*éd. Hachette - 1996*)

Ce livre présente la Bourgogne viticole dans son intégralité. Riche de nombreuses anecdotes, il s'attarde sur les paysages, les descriptifs des vins, les lieux et personnages célèbres. Il n'est malheureusement plus édité.

**Le vignoble bourguignon** s'appréhende au fil de cinq grandes régions de production. Chacune d'elles abrite des dizaines d'appellations, des centaines de Climats et autant d'occasions de passer un ou plusieurs jours en Bourgogne.

Du nord au sud, découvrez les 5 régions viticoles en un clin d'œil :

### Chablis, Grand Auxerrois et Châtillonnais

Vous abordez la Bourgogne par son entrée septentrionale. Ici, les vignes sont disséminées autour des cités historiques d'Auxerre, Vézelay, Chablis et Tonnerre. A l'extrême est, Châtillon-sur-Seine, patrie du Crémant de Bourgogne marque la frontière avec la Champagne.

### Côte de Nuits et Hautes-Côtes de Nuits

En descendant vers le sud, dès la sortie de Dijon, les vignes de la Côte de Nuits se laissent découvrir sur les flancs de ces doux coteaux. En arrière, perché sur les hauteurs, le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits vous surprendront entre forêt et cultures céréalières.

### Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune

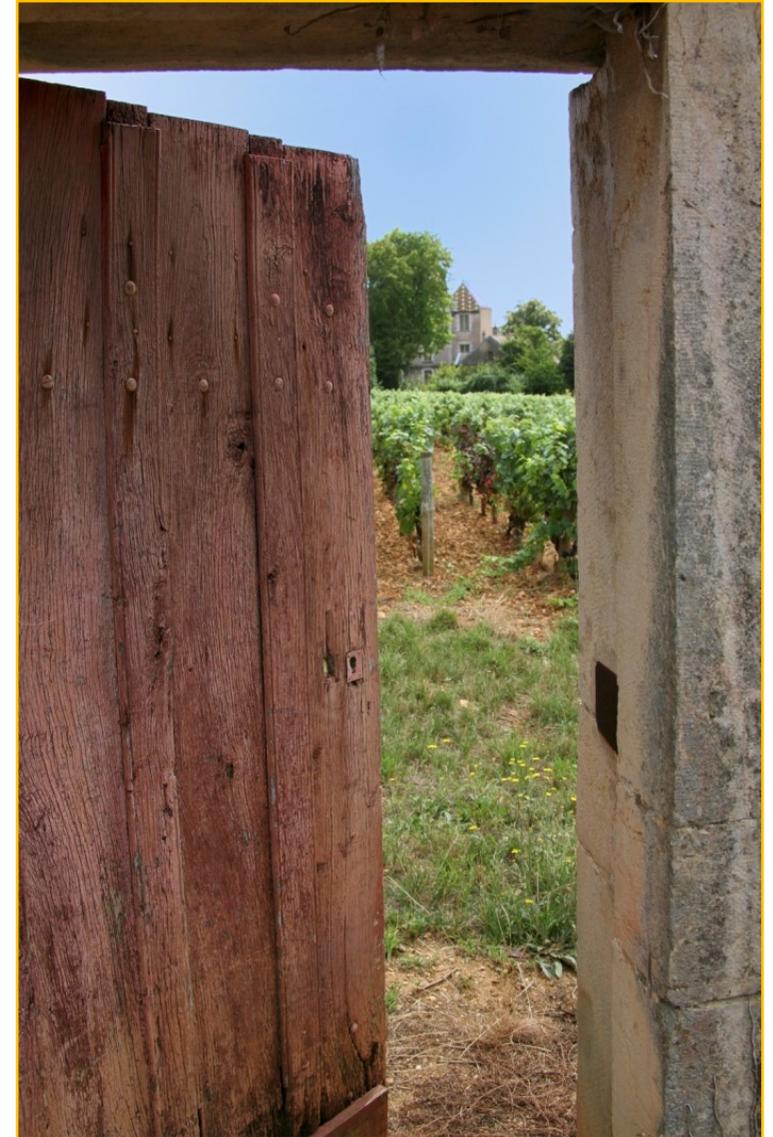
Au nord de Beaune, juste avant l'entrée dans Ladoix-Serrigny, la Côte de Beaune s'installe dans le paysage. Entourant la ville, le vignoble continue de poursuivre un chemin délicieux en descendant jusqu'à Santenay.

### Côté Chalonnaise et Couchois

Passé Chagny, en direction du sud, vous entrez sur le territoire de la Côte Chalonnaise. Laissant à l'est la ville de Chalon-sur-Saône, le vignoble marque un temps, au nord de Givry, pour reprendre de plus belle autour de ce village, jusqu'à Sercy au sud.

### Mâconnais

Le Mâconnais est la porte d'entrée méridionale de la Bourgogne. Presque méditerranéen mais complètement bourguignon, il s'étend en de multiples touches de vignes du nord de Tournus au sud de Mâcon.



Le vignoble bourguignon s'étend sur un ruban discontinu de **250 kilomètres** de long depuis Auxerre, dans l'Yonne, jusqu'au sud de Mâcon, en Saône et Loire. Il traverse la Côte d'Or où il s'étend de Dijon à Chagny.

La Bourgogne viticole s'étend sur **28 000 hectares**, ce qui ne représente que **3 % du vignoble français**. Pourtant, elle compte 100 Appellations d'Origine Contrôlée, dont 23 Appellations Régionales, 44 Appellations Villages (et Premiers Crus) et 33 Grands Crus.

**60 % des vins produits** en Bourgogne sont des vins blancs, **32 %** des vins rouges (dont 1 % de rosés) et **8 %** des Crémants de Bourgogne.

Chaque année, en moyenne, **200 millions de bouteilles** de vins de Bourgogne sont produites (**0,3% de la production mondiale**) et commercialisées pour un chiffre d'affaires estimé à 1 milliard d'euros. Entre 46 et 50 % de ces bouteilles partent à l'export, représentant environ **2,8 %** des échanges mondiaux de vins en valeur.



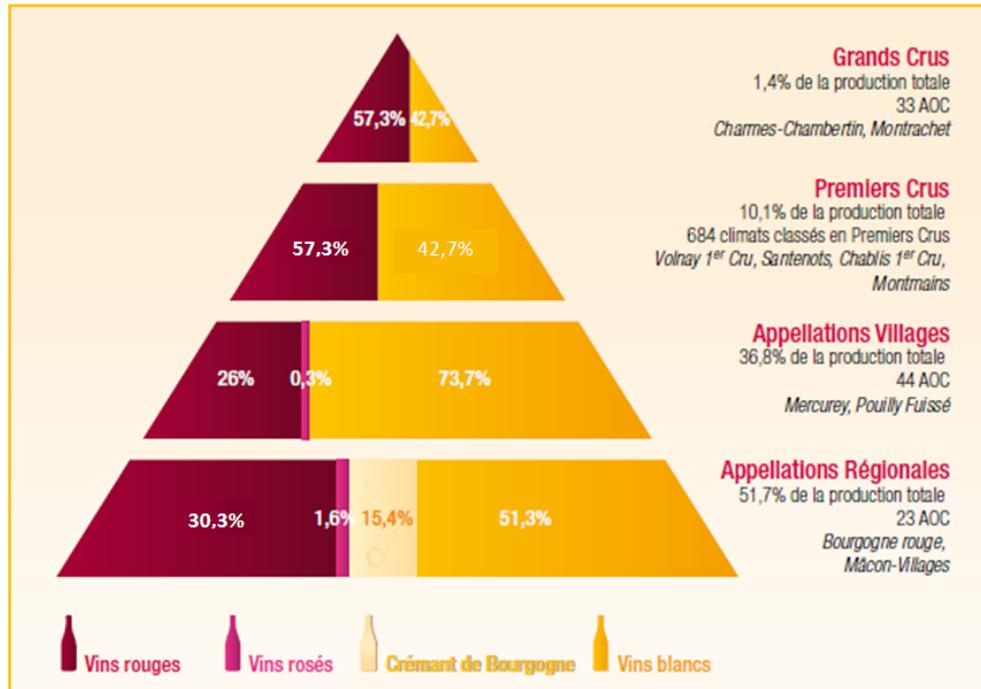
**Chablis, Grand Auxerrois et Châtillonnais**  
Superficie totale : 6 712 hectares

**Côte de Nuits et Hautes-Côtes de Nuits**  
Superficie totale : 3 775 hectares

**Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune**  
Superficie totale : 6 013 hectares

**Côte Chalonnaise**  
Superficie totale : 4 475 hectares

**Mâconnais**  
Superficie totale : 6 991 hectares



Au nombre de 100 depuis 2006, les appellations bourguignonnes sont d'une richesse et d'une diversité inégalées. Cette grande famille se découvre sur quatre niveaux :



Les Appellations Régionales sont récoltées sur l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne, sur des aires délimitées, spécifiques à leur production. Le mot « Bourgogne » apparaît sur la plupart des noms de ces appellations, accompagné du nom du cépage (ex. Bourgogne Aligoté), de la méthode d'élaboration (ex. Crémant de Bourgogne), d'une région de production (ex. Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, etc) ou enfin du nom d'un village



Les Appellations Villages désignent les vins qui portent légalement le nom des villages sur lesquels ils sont produits. Certaines Appellations Villages sont produites sur plusieurs villages : un nom leur a alors été choisi lors de leur création (ex. Chablis, Pouilly-Fuissé).



Parmi les Appellations Villages, certaines parcelles ou certains lieux-dits font l'objet d'une reconnaissance particulière pour leurs caractéristiques propres et leurs qualités. Les vins produits sur ces parcelles obtiennent le nom d'Appellations Premiers Crus. Traditionnellement, le nom du Climat ou Lieu-dit est accolé au nom du Village (ex. Gevrey-Chambertin Premier Cru Clos St-Jacques ou Pommard Premier Cru La Refène).



Les Appellations Grands Crus sont au nombre de 33. Cette distinction suprême renvoie vers les terroirs les plus prestigieux de la Bourgogne, les vins dont le caractère d'excellence est le plus remarquable. Pour les Grands Crus, le nom du Climat vient remplacer le nom du village dans lequel le vin est produit (ex. le Corton Grand Cru, produit sur les villages de Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny).

La première évocation du vignoble bourguignon remonte à l'an 312, dans un discours d'Eumène, alors chancelier d'Alexandre Le Grand, à l'Empereur Romain Constantin. C'est le début d'une longue existence ponctuée de quelques événements marquants.

En 1115, les moines de Cîteaux construisent le Château du Clos de Vougeot. Ils y produiront du vin pendant près de 7 siècles et feront du vignoble du Clos de Vougeot l'un des crus les plus renommés de Bourgogne.

Le 6 août 1395, une ordonnance de Philippe Le Hardi traite des exigences particulières de la viticulture en Bourgogne. Elle sera complétée, une vingtaine d'années plus tard, par le roi Charles VI qui établit la première zone de production des vins de Bourgogne : de Sens à Mâcon.

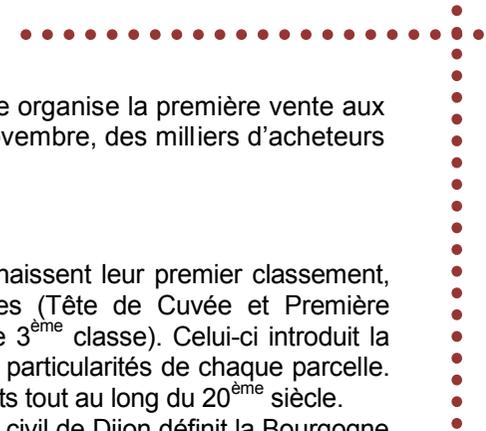
Le 11 novembre 1719, Volnay voit naître la première société de secours mutuels, dite « de Saint-Vincent ». Aujourd'hui, ces sociétés existent toujours, même si leur rôle a évolué. Elles se réunissent chaque année, en janvier, pour célébrer la « Saint-Vincent tournante de Bourgogne », sous l'égide de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

En 1720, fondation de la plus ancienne maison de négoce à Beaune : la Maison Champy, toujours en activité.

Le 18 juillet 1760, le Prince de Conti acquiert La Romanée qui portera son nom. 30 ans plus tard, la Révolution Française confisque les vignes appartenant au clergé et à la noblesse. Elles seront vendues aux enchères comme biens nationaux.

Avant de s'appeler Gevrey-Chambertin, le village s'appelait Gevrey. Le 17 octobre 1847, Louis-Philippe lui accorda le droit d'associer à son nom, celui de son cru le plus fameux (Le Chambertin) et de devenir ainsi Gevrey-Chambertin. Avec le temps, bon nombre de villages de Bourgogne suivront cet exemple, comme Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Aloxe-Corton, etc.

La deuxième moitié du 19ème siècle donne définitivement à la Bourgogne viticole ses lettres de noblesse. Dès 1851, Beaune organise la première vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune. L'événement attire désormais, chaque année, pour le troisième dimanche de novembre, des milliers d'acheteurs du monde entier.



En 1861, les vins de Bourgogne connaissent leur premier classement, selon 4 catégories formant 3 classes (Tête de Cuvée et Première Cuvée, vins de 2<sup>ème</sup> classe et vins de 3<sup>ème</sup> classe). Celui-ci introduit la notion de terroir, mettant en avant les particularités de chaque parcelle. Il sera suivi de nombreux remaniements tout au long du 20<sup>ème</sup> siècle.

En avril 1930, un jugement du tribunal civil de Dijon définit la Bourgogne viticole. Elle s'étend désormais sur l'Yonne, la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire et l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le Rhône.

En 1935, un décret de loi institue les appellations telles que nous les connaissons à présent et impose l'intervention de l'Institut Nationale des Appellations d'Origines dans leur création. En décembre 1936 naît la première AOC bourguignonne : Morey-Saint-Denis.

Les appellations vont apparaître au fil des années. En 1943 les Premiers Crus sont créés. En 1975, l'INAO reconnaît l'Appellation Crémant de Bourgogne. On dénombre aujourd'hui 100 appellations sur l'ensemble de la Bourgogne viticole, la dernière en date étant le Bourgogne Tonnerre (2006).

La Bourgogne est mondialement réputée pour ses deux cépages vedettes, le Pinot Noir et le Chardonnay. Nulle part ailleurs ces deux cépages ne trouvent plus belle expression qu'en Bourgogne. Moins réputés, mais produisant des vins de très belle facture, le Gamay, l'Aligoté et quelques raretés complètent le panel des cépages bourguignons.

## Le Chardonnay : 46 % de l'encépagement

Montrachet, Chablis, Meursault, Pouilly-Fuissé, Montagny... le Chardonnay offre à la Bourgogne un merveilleux collier de perles fines. Ayant le goût du voyage, on le rencontre maintenant aux quatre coins du monde, mais il possède ici son berceau et sa gloire. Nulle part ailleurs il n'excelle autant que sur sa terre d'origine. Assez vigoureux et d'une bonne fertilité, il craint cependant le froid. Il n'a aucun rival sur son registre onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond. Sous un caractère inflexible, il décline toutes les grâces dont un vin blanc sec est capable. Produisant de jolies grappes dorées, aussi petites que celles du Pinot Noir, mais plus allongées et moins serrées, ses grains sont petits mais riches d'un jus blanc délicieusement sucré.

Le Chardonnay préfère les terrains marno-calcaires assez argileux où il développe toute son élégance et la finesse de ses arômes. C'est la proportion d'argile du sol qui détermine le style plus ou moins aromatique et ample des grands vins blancs de Bourgogne.



## Le Pinot Noir : 36 % de l'encépagement

Depuis la création du vignoble bourguignon, le Pinot Noir a fait la renommée des grands vins rouges de la région. Le Pinot Noir est le plus fin de tous les cépages rouges, capable des vins les plus complexes, complets et éblouissants, subtils et délicats.

Ses grappes, compactes et d'un noir violacé, sont composées de petits grains serrés qui contiennent un jus abondant, incolore et sucré. Le Pinot Noir apprécie les terres marneuses assez calcaires et bien drainées sur lesquelles, selon la proportion de calcaire et la situation de la parcelle, il donnera un vin rouge léger et élégant ou un vin puissant et corsé.

*Le jus du Pinot Noir est incolore, c'est pourquoi, vinifié spécialement, ce même jus, donne le Crémant de Bourgogne. En Bourgogne, c'est au moment de la macération et de la fermentation en cuve que la matière colorante, contenue dans la pellicule des baies de raisin, donne au vin sa jolie teinte rouge.*

## Le Gamay : 7,5 % de l'encépagement

C'est un plant assez fertile sur lequel les raisins sont plus ou moins serrés selon les variétés. Sur les coteaux granitiques du sud de la Bourgogne, le Gamay produit des vins rouges fins, agréables et bouquetés, alors que dans les terrains argilo-calcaires de la Côte-d'Or, il donne des vins plus fermes, jeunes et fruités. C'est à ce cépage que les vins rouges du Mâconnais doivent leur réputation.

## L'Aligoté : 6 % de l'encépagement

L'Aligoté est un plant mi-fin, très ancien en Bourgogne. Cépage blanc assez vigoureux, ses raisins sont plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay et son rendement est supérieur. Ce cépage est répandu un peu partout dans les terres qui ne conviennent pas au Pinot Noir ou au Chardonnay, tout en restant d'excellentes terres à vignes. Le vin qu'il produit ne porte pas le nom du village où il est cultivé (une seule exception : Bouzeron), mais celui de l'AOC Bourgogne Aligoté. Il peut aussi entrer dans la composition du Crémant de Bourgogne.

D'autres cépages représentent une faible part (environ 4,5 %) des superficies en production

Le Sauvignon et le Sauvignon Gris qui entrent dans l'élaboration de l'Appellation Bourgogne Saint-Bris (103 ha)

Le Pinot Blanc et le Pinot Beurot

Le Tressot, le César (rouge), le Sacy et le Melon pour le Bourgogne Grand Ordinaire



**La nature** a doté la Bourgogne d'un environnement unique et exceptionnel. Les Hommes, au fil des siècles, ont su l'observer, l'étudier et le classer. La Bourgogne est aujourd'hui la seule région au monde pouvant revendiquer légitimement les notions de Climats et lieux-dits, indissociables de ses terroirs, éléments fondateurs de la réputation de ses vins.

#### Qu'est ce qu'un Climat ?

« Climat » est un terme qui n'existe qu'en Bourgogne : il constitue la définition bourguignonne du terroir, son expression ultime. Les Climats sont des parcelles de terre délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes et traduits par les deux cépages mythiques Pinot Noir et Chardonnay, ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés. On compte ainsi des milliers de Climats en Bourgogne.

Les lieux-dits désignent, quant à eux, des morceaux de terrain dont les noms rappellent une particularité d'ordre topographique ou historique. Ainsi, on peut trouver plusieurs lieux-dits dans un Climat ou trouver un Climat qui ne reprend qu'une partie d'un lieu-dit.

#### Les Climats de Bourgogne, candidats au Patrimoine Mondial de l'UNESCO

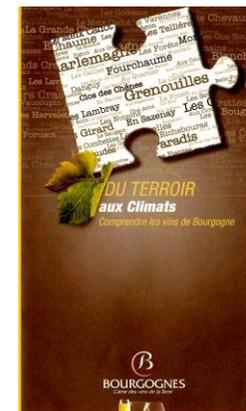
Associés aux villes de Dijon et Beaune, sièges historiques du pouvoir politique, économique et culturel, les Climats du Vignoble de Bourgogne postulent auprès de l'UNESCO afin de faire reconnaître leur Valeur Universelle Exceptionnelle. La candidature, officiellement lancée en 2007, pourrait franchir un cap avec la remise du dossier final à l'État français dès la fin 2011.



 **Nous soutenons la candidature des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO**

**Pour soutenir la candidature des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO, rendez-vous sur [www.climats-bourgogne.com](http://www.climats-bourgogne.com)**

[Aller plus loin](#) : pour en apprendre plus sur les Climats de Bourgogne, vous pouvez consulter la brochure « Du Terroir aux Climats, comprendre les vins de Bourgogne » publiée par le BIVB (existe en français et anglais)





En Bourgogne, le vigneron est très attaché à sa terre et exploite souvent lui-même ses vignes. La taille moyenne des exploitations avoisine les 7,8 hectares et les vignes d'une même propriété peuvent être dispersées entre plusieurs appellations.

On compte aujourd'hui près de 3 800 Domaines viticoles, dont au moins 1 300 qui mettent eux-mêmes leur vin en bouteilles et le commercialisent directement. Parallèlement, de plus en plus de viticulteurs développent également une activité distincte de négoce qui leur permet d'élargir leur gamme.

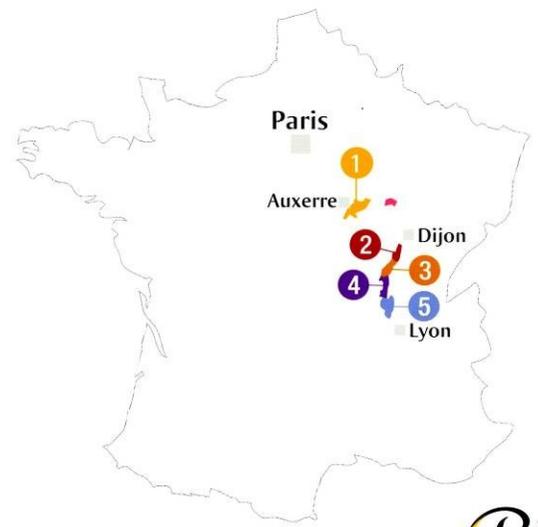
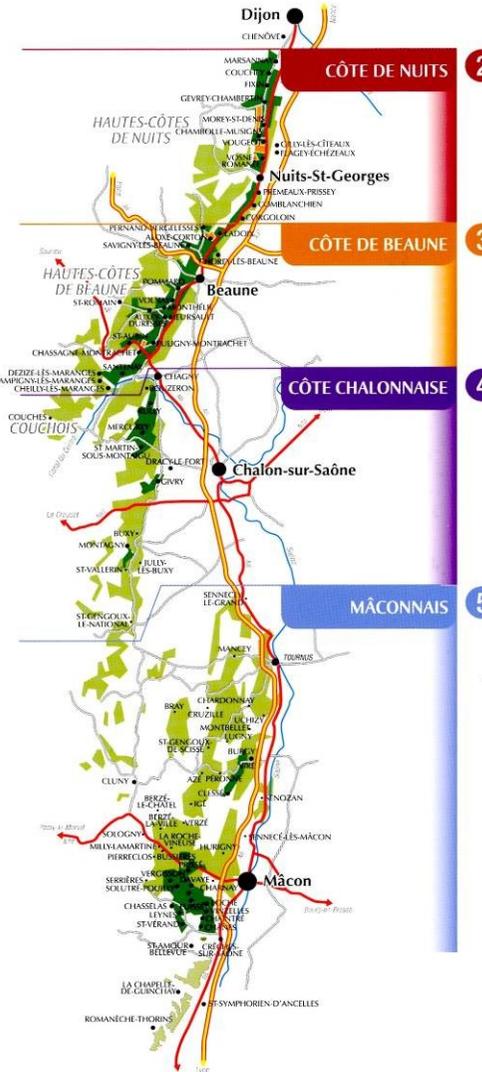
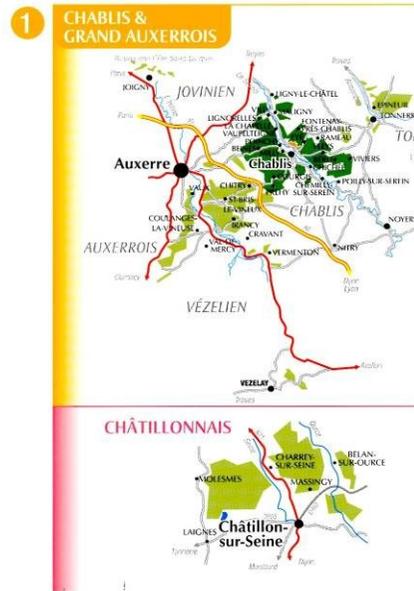
Il existe au moins 250 Maisons de Négoces en Bourgogne. Apparues au 18<sup>ème</sup> siècle, elles assurent la mise sur le marché de leurs vins, en France et dans le monde. Ces Maisons élèvent leurs vins très tôt : dans les vignes, souvent, dans leurs caves, toujours. Elles donnent ainsi leur personnalité aux vins qu'elles ont sélectionnés. La plupart des Maisons possèdent un domaine viticole, souvent de grande taille.

Entre le viticulteur et le négociant-éleveur se situe généralement un courtier, élément indispensable pour réunir l'offre et la demande.

Les Caves Coopératives sont au nombre de 23 et sont largement implantées dans le sud de la Bourgogne. Le système coopératif existe depuis plus de 80 ans. Il rassemble des hommes et des femmes qui s'unissent pour valoriser au mieux leurs vendanges en se dotant d'outils performants. Les viticulteurs coopérateurs portent tout ou une partie de leurs raisins à la Cave. Celle-ci se charge ensuite de la vinification, de la mise en bouteille et de la commercialisation des vins.

Qu'ils soient responsables d'un Domaine, d'une Maison de Négoces ou coopérateurs, les professionnels du vin en Bourgogne gardent « les pieds dans les vignes », comme ils aiment à le rappeler. Vous les croiserez aisément au fil de vos promenades ou dégustations et pourrez évoquer avec eux la passion de leur vie : le vignoble et les vins de Bourgogne.

# La Bourgogne touristique pratique



**LES NIVEAUX D'APPELLATIONS**

- Appellations Régionales
- Appellations Villages et Premiers Crus
- Appellations Grands Crus



[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

grandpavois • www.grandpavois.fr • RCS B 349725872 • Edition 2010 • Document imprimé sur papier PEFC, avec encres végétales, chez un imprimeur "IMPRIM'VERT".

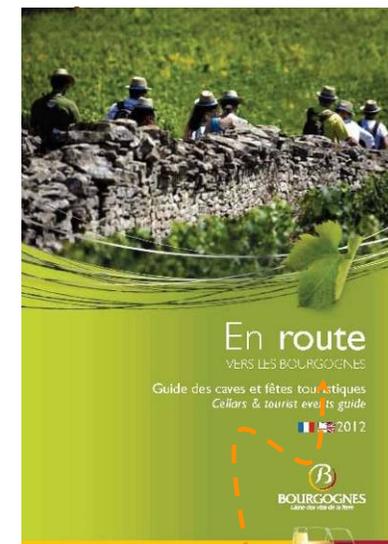
### En Route vers les Bourgognes

Pour marquer le 20<sup>ème</sup> anniversaire de sa charte d'accueil *De Vignes en Caves*<sup>[1]</sup>, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) a créé une nouvelle brochure sur le tourisme viticole : **En Route vers les Bourgognes**. Déclinée en version française et anglaise, ce document (format A5) est conçu pour accompagner les visiteurs dans tous leurs déplacements. Il répertorie les coordonnées des 317 Domaines, Maisons et Caves Coopératives adhérentes à la charte d'accueil *De Vignes en Caves* et près de 100 manifestations viticoles qui auront lieu tout au long de l'année 2012 dans la région. Il présente également de nombreux sites remarquables et des itinéraires sur cartes, retraçant les routes des vins.

**En Route vers les Bourgognes** est disponible gratuitement et sur simple demande auprès du BIVB et des prescripteurs touristiques (Offices de Tourisme, Syndicats d'Initiative, Comités Régional et Départementaux du Tourisme, hôtels, campings, aéroports de Lyon et Dijon).

Retrouvez toutes les informations pratiques sur l'oenotourisme en Bourgogne, via le site [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr).

<sup>[1]</sup> Les signataires de la charte d'accueil *De Vignes en Caves* s'engagent à recevoir les particuliers dans les meilleures conditions : réserver un accueil chaleureux et personnalisé, à des heures préalablement fixées, proposer la dégustation gratuite d'au moins un vin, donner la possibilité de vente à emporter, un service d'expédition, etc.



#### L'application pour smartphones « Vins et Tourisme en Bourgogne »

L'application Proxima Mobile Bourgogne « Vins et Tourisme en Bourgogne » est destinée aux smartphones (iPhone, Android...). Elle fonctionne par géo localisation. Grâce à elle, vous avez la possibilité d'obtenir toutes les informations concernant les appellations traversées (cartes, chiffres, descriptifs...) au cours de vos escapades dans le vignoble. Vous y trouvez également des données sur les producteurs (contacts, horaires d'ouverture, vins commercialisés...), les hôtels et restaurants à proximité et les fêtes viticoles du moment.

Gratuite, elle est téléchargeable sur Applestore pour les iPhone, sous le nom « Vins et Tourisme en Bourgogne ». Pour les Android, elle est accessible via le site [www.vins-tourisme-bourgogne.com](http://www.vins-tourisme-bourgogne.com). Elle devrait être déclinée en anglais au second trimestre 2011.

#### Nouveau : le Label « Vignobles et Découvertes »

Le label national « Vignobles et Découvertes » a été décerné, en octobre 2010, aux trois projets bourguignons « Côte et Hautes-Côtes de Beaune : autour de la Colline du Montrachet » ; « Côte et Hautes-Côtes de Beaune : autour de la Colline de Corton » et « Dijon-Côte de Nuits ». Un sans faute qui démontre le dynamisme et l'implication des acteurs de la filière vin et de la filière tourisme en Bourgogne.

Ce label, créé en 2010 par le Secrétariat d'État chargé du Tourisme, a pour double enjeu de démultiplier l'efficacité touristique des destinations viticoles par une meilleure mise en valeur de leurs richesses à travers la mise en réseau de leurs acteurs et de développer l'image, la notoriété et les ventes pour tous les acteurs de la filière du tourisme viticole.

Les projets présentés devaient fédérer une sélection de prestations qualitatives et complémentaires comprenant : de l'hébergement, de la restauration, des caves ou caveaux ouverts au public, des activités de découverte de sites patrimoniaux (culturels, naturels ou relatifs à la découverte de savoir-faire), un ou plusieurs offices de tourisme et une à plusieurs structures réceptives proposant des journées ou séjours de découverte autour du vin. Les trois territoires bourguignons retenus réunissent 250 offres labellisées !

Avec l'École des Vins de Bourgogne :  
associez plaisir des sens et de la connaissance

Créée au cœur des vignobles, il y a 35 ans, l'École des Vins de Bourgogne a pour objectif d'aider et accompagner néophytes et professionnels dans la découverte de l'univers passionnant des vins de Bourgogne. A la fois centre de formation et agence réceptive spécialisée dans la pédagogie ludique, l'École des Vins de Bourgogne propose des stages toute l'année ainsi que des séjours sur mesure.

A l'opposé des goûts standardisés que nous imposent les modes de consommation modernes, la Bourgogne vous invite à un itinéraire qui allie plaisirs de la découverte et moments de convivialité inoubliables.

Une équipe de 10 formateurs expérimentés, reconnus pour leur professionnalisme et la qualité de leur démarche pédagogique (ingénieurs, œnologues, techniciens, sommeliers, ...) vous ouvriront les portes de leur univers.

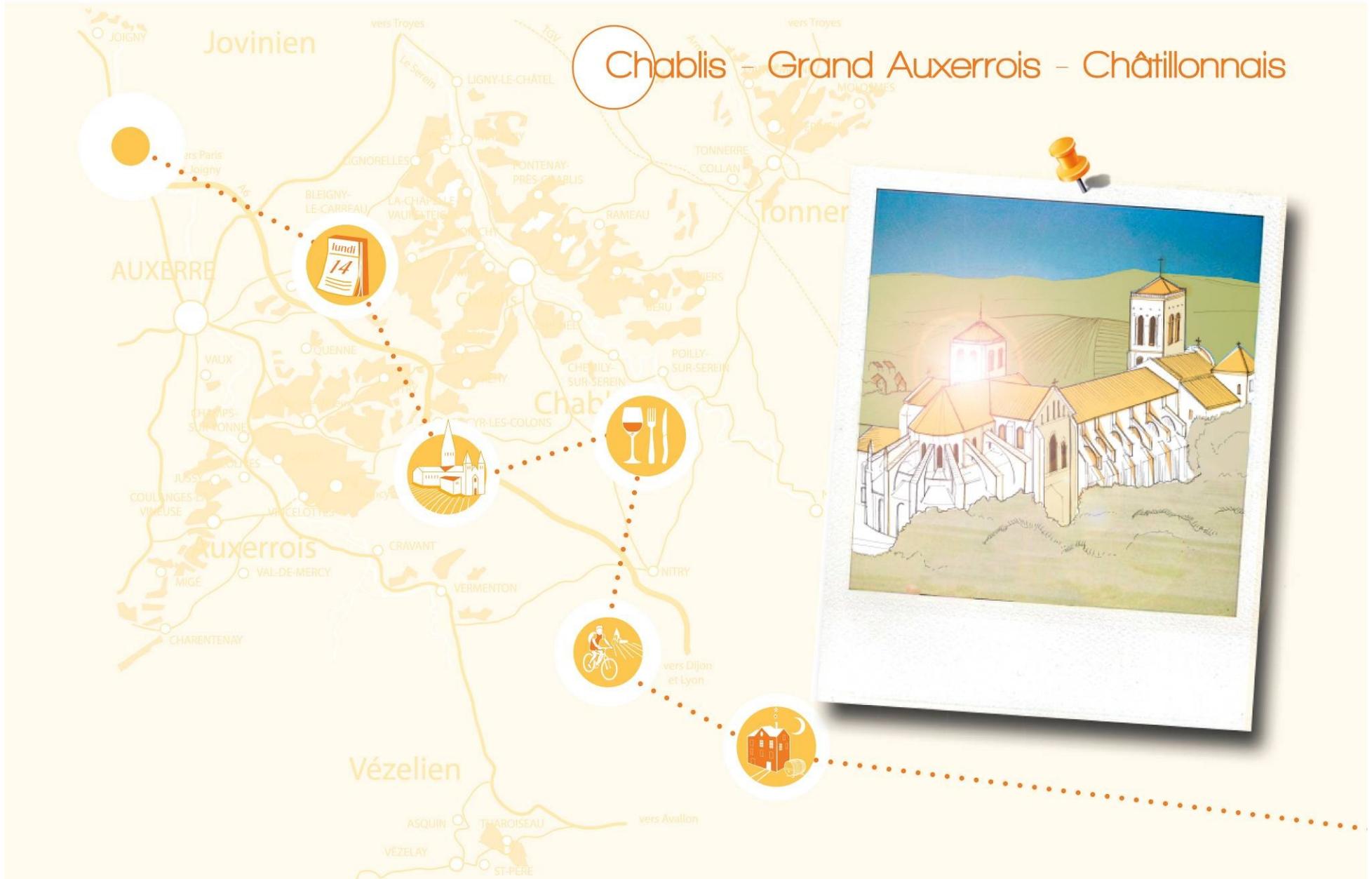
Les cours sont assurés par des personnes qui partagent une passion commune : faire découvrir au plus grand nombre la richesse et la diversité des vins de Bourgogne. Cette formule a séduit des milliers de personnes venus du monde entier. Un verre à la main, l'amateur apprendra à regarder, sentir, goûter et partager ses sensations ; le professionnel, quant à lui, affinera ses connaissances et approfondira des thématiques précises.

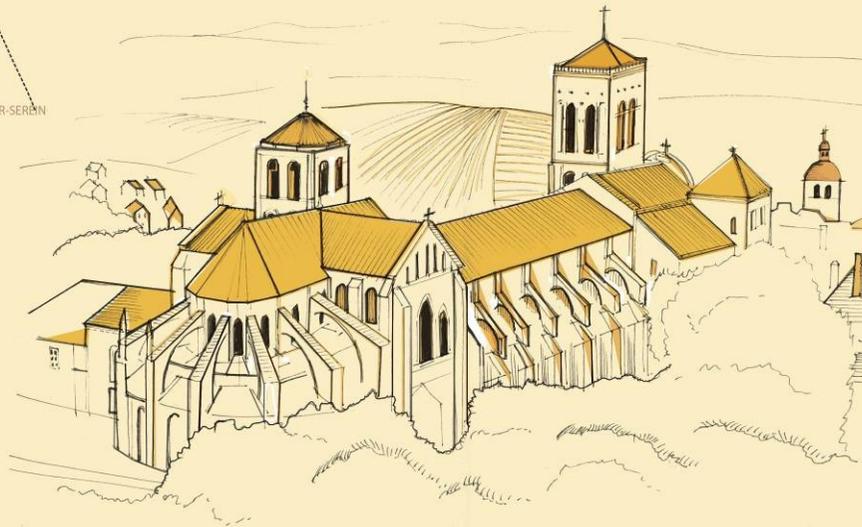
Pour découvrir le programme de l'École des Vins de Bourgogne :

[www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)



# Chablis - Grand Auxerrois - Châtillonnais





Chablis Grand Auxerrois Châtillonnois

## Partie 1

# Chablis, Grand Auxerrois et Châtillonnais

C'est sans doute par le nord que la vigne et le vin firent leur entrée en Bourgogne, dès l'époque gallo-romaine. Mais ses racines sont plus anciennes : le vignoble repose sur des assises géologiques du jurassique supérieur : le kimméridgien.

Si vous l'explorez, vous découvrirez non pas un vignoble, mais plusieurs entités qui ont toutes leurs personnalités.

Venant de Paris, vous découvrirez, sur votre droite, au sud-est d'Auxerre, le vignoble du Grand Auxerrois, qui produit une large gamme d'appellations, aussi bien en blancs qu'en rouges. Il s'agit en fait d'une multitude de petits vignobles très anciens. Il s'étend sur une dizaine de communes et quatre vignobles : **l'Auxerrois, le Tonnerrois, le Vézélien et le Jovinien**. Les vins blancs sont secs et fruités, fins et aromatiques. Les vins rouges sont amples et ronds, dominés par des arômes de fruits rouges bien mûrs.



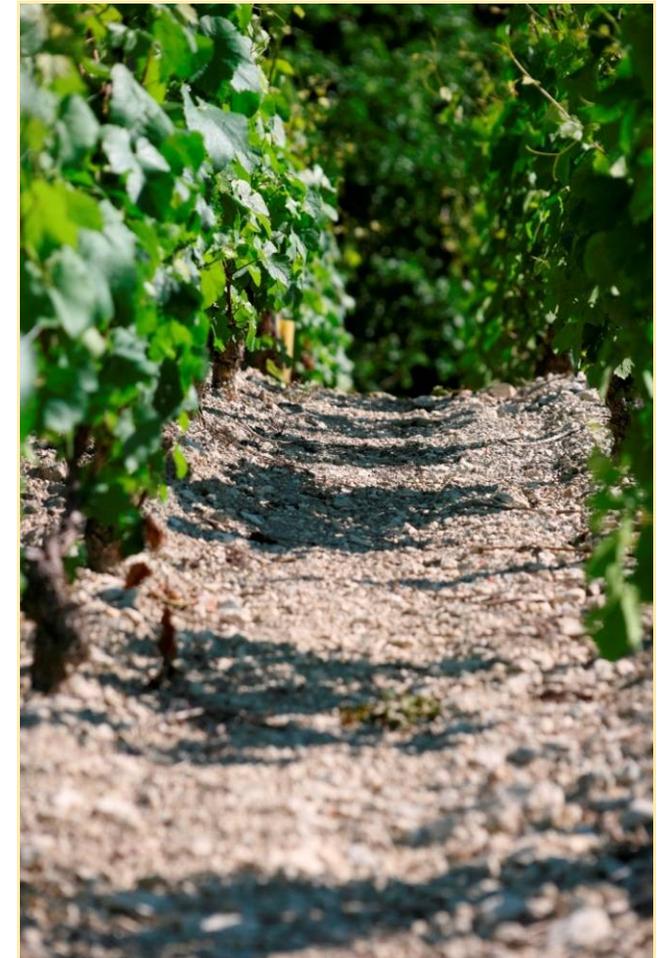
Plus à l'est, Chablis s'épanouit de part et d'autre de la rivière « le Serein ». Le village donne son nom à la prestigieuse appellation dont la production s'étend en fait sur une vingtaine de communes. Ce village bourguignon, niché au cœur de la vallée du Serein, est un ambassadeur des Grands Vins de Bourgogne et compte quatre appellations : **Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis et Petit Chablis**.

Moins connus, le Tonnerrois et le Châtillonnais s'étendent encore plus loin à l'est. Si le premier reste proche de Chablis, le Châtillonnais produit essentiellement du Crémant de Bourgogne. Aux confins de la Bourgogne et de la Champagne, ce vignoble est surprenant de charme. Les vallées laissent serpenter la Seine naissante et ses affluents.

Le patrimoine viticole de la Bourgogne septentrionale est exceptionnel de diversité. Vous pourrez le découvrir aux fils de vos escapades, avant de prolonger votre séjour au sud.



À égale distance de Beaune et de Paris se situent les vignobles de Chablis et du Grand Auxerrois. Vous entrez en Bourgogne par ce que l'on a coutume d'appeler « Les Portes d'or de Bourgogne » et ce n'est pas un vain mot, tant ces vins rayonnent. Fournisseurs historiques des cours d'Europe, ces vignobles se sont redessinés au fil des siècles. Quittant l'autoroute, vous vous laissez aller le long de routes sinueuses qui épousent vallons et collines. Vous apercevez, au loin, l'une des nombreuses rivières qui égayent le paysage et admirez les nombreux villages, dont les maisons de vieilles pierres témoignent de la longévité.



## Du Grand Auxerrois à Chablis

Un des deux seuls villages du Grand Auxerrois à avoir donné son nom à une appellation, **Irancy** se nomme ainsi depuis l'époque gallo-romaine, comme sa terminologie en « y » le laisse deviner. Pour apprécier ce village typique de la région, l'idéal est de venir au printemps quand les cerisiers sont en fleurs : il en pousse, en effet, des dizaines sur les coteaux, autour des vignes. Vous pourrez également apprécier l'église majestueuse et la maison natale de l'architecte G. Soufflot (le Panthéon à Paris).

À quelques kilomètres de là, **Saint-Bris-le-Vineux** vous réserve, sous son apparente tranquillité, une fameuse surprise. Sous ce vieux village de pierres reposent d'extraordinaires caves médiévales qui courent sous tout le pays. Vous pourrez également découvrir les anciennes carrières de Bailly, devenues caves, où l'on pénètre comme dans un autre monde.

Repasant de l'autre côté de l'autoroute qui sépare le Grands Auxerrois du vignoble de Chablis, vous pourrez faire étape au Musée de la vigne et du Tire-bouchon à **Beines**. Ici, une panoplie de tire-bouchons, d'outils anciens et de tastevins sont mis en scène. D'origines anglaise, française, allemande, italienne ou américaine, ce sont des tire-bouchons de tous les modèles qui ont été collectés. À la fin de sa visite, l'amateur est invité à déguster les vins de Chablis au caveau du domaine.



**Chablis** est un mot qu'il faut prononcer avec gourmandise et un village où il faut se perdre avec autant de plaisir. Pour comprendre l'histoire du lieu, vous ne manquerez pas de visiter, quelques 15 kilomètres au nord, l'abbaye de Pontigny. Seconde abbaye « fille de Cîteaux », elle fut fondée en 1114 à l'initiative d'un prêtre d'Auxerre. C'est grâce à ses moines que le vignoble de Chablis s'est développé, dès 1130. À l'époque, les vignes fournissaient un gouleyant vin de messe. Aujourd'hui, on peut encore admirer les chais et les pressoirs.



À Chablis, vous ne manquerez pas de visiter les nombreux domaines qui vous ouvrent leurs caves moyenâgeuses. La Collégiale Saint-Martin, fondée par les moines de Saint-Martin de Tours fuyant les invasions normandes, a été reconstruite au 13<sup>ème</sup> siècle. Au chevet de la collégiale, l'obédiencerie, très beau bâtiment des 15<sup>ème</sup>-17<sup>ème</sup> siècles, était propriété du Chapitre des chanoines de Tours qui recevaient « obédience » (obéissance) des chanoines résidents à Chablis. Un très vieux pressoir en bois, dit à « abattage », y subsiste.

Le cellier médiéval reste la seule bâtisse d'origine du Petit Pontigny, propriété des moines de Pontigny. Les autres bâtiments ont brûlé en 1568. C'est là qu'ont lieu toutes les réceptions et les banquets gastronomiques, ainsi que les intronisations des Piliers Chablisiens. Ancienne résidence des abbés de Pontigny, le bâtiment à gauche, du 17<sup>ème</sup> siècle, a appartenu au Général Gras, inventeur du fusil du même nom. Il abrite désormais l'antenne chablisienne du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Dans la cour, on peut admirer un pressoir ancien à « abattage » qui provient du village de Viviers.

## Tonnerre et Châtillonnais

À la sortie de Tonnerre, en prenant la route vers l'est, la vigne semble définitivement rendre les armes. Pourtant, elle n'a pas dit son dernier mot et vous la retrouvez à l'approche de **Châtillon-sur-Seine**. Vous entrez ici au royaume du Crémant de Bourgogne et vous pourrez l'explorer en suivant la Route du Crémant de Bourgogne.

Si la Seine est encore chétive à Châtillon, la ville est baignée copieusement par les eaux de la Douix, source de type vaclusien qui surgit au cœur de la ville. Châtillon-sur-Seine doit sa renommée à la découverte, par des archéologues, du « trésor de Vix » dans une tombe princière du premier âge du fer (vers 500 avant JC). Près de la dépouille d'une femme, ils ont exhumé un char d'apparat, des éléments de vaisselle en bronze, en céramique et en argent, un très beau collier d'or et un exceptionnel vase métallique. Un musée moderne a ouvert ses portes en 2009 pour servir d'écrin à ces merveilles.



Une excursion jusqu'à **Tonnerre** s'impose ensuite. Traversée par le canal de Bourgogne, cette cité est adossée à l'une des collines qui dominent l'Armançon. Entourée de vignes (l'appellation Bourgogne Tonnerre a été officiellement créée en juillet 2006), la ville est néanmoins placée sous le signe de l'eau. La fosse Dionne, qui tire son nom de la déesse celte Divonna (déesse des eaux), a longtemps été considérée comme une source divine. Plus tard ce bassin a servi de lavoir.

Détruite par un incendie en 1556, il ne reste à Tonnerre qu'un seul bâtiment antérieur à cette époque : l'Hôtel-Dieu, qui figure aujourd'hui parmi les trésors de Bourgogne. Il est ouvert à la visite.



Avant de gagner la Côte de Nuits, vous pourrez achever votre circuit à **Molesme**, siège de la célèbre abbaye bénédictine, dont il reste malheureusement peu de vestiges.

# Agenda .....



**17 mars 2012**

Châtillon-sur-Seine

Fête du Crémant Tape-Chaudrons

Des couleurs, de la musique, 5 000 visiteurs pour une dégustation et un défilé qui honorent le Crémant tout en annonçant le retour du printemps.

Mairie de Châtillon-sur-Seine - Tél. 33 (0)3 80 91 50 50 [info@mairie-chatillon-sur-seine.fr](mailto:info@mairie-chatillon-sur-seine.fr)

[www.mairie-chatillon-sur-seine.fr](http://www.mairie-chatillon-sur-seine.fr)



**5 mai 2012**

Chablis

Marché des Vins de l'Yonne en Bourgogne / Marché aux Fleurs

Dégustation / Vente de vins de l'Yonne – Marché aux Fleurs et produits régionaux.

Office de Tourisme de Chablis - Tél. 33 (0)3 86 42 80 80 [ot-chablis@chablis.net](mailto:ot-chablis@chablis.net)

[www.chablis.net](http://www.chablis.net)



**27 et 28 octobre 2012**

Chablis

64<sup>ème</sup> Fête des vins de Chablis

Découverte et dégustations des quatre niveaux de l'Appellation Chablis avec plus de 50 exposants.

Expositions et diverses animations, concert gratuit à 18h.

BIVB Chablis – Tél.: 33 (0)3 86 42 42 22 - [bivb.chablis@bivb.com](mailto:bivb.chablis@bivb.com) - [www.chablis.fr](http://www.chablis.fr)



# Carnet d'Adresses .....



## La Côte Saint Jacques

Hôtel\*\*\*\* - Restaurant

Dans un cadre à la fois résolument moderne et profondément empreint de raffinement, la Côte Saint-Jacques, hôtel de luxe 4 étoiles, vous ouvre les portes de son établissement Relais & Châteaux. Il vous invite à un séjour placé sous le signe de la détente absolue.

14 faubourg de Paris - 89300 JOIGNY - Tél. : 33 (0)3 86 62 09 70 - [lorain@relaischateaux.com](mailto:lorain@relaischateaux.com)  
[www.cotesaintjacques.com](http://www.cotesaintjacques.com)



## Musée de la vigne et du tire-bouchon

Domaine Alain Geoffroy

Alain Geoffroy, vigneron du Chablisien, a réuni une collection remarquable d'outils anciens du vigneron et de tire-bouchons de toutes origines. Ce collectionneur passionné propose la découverte de tous ces objets amassés au fil du temps.

4 rue de l'Equerre - 89800 BEINES - Tél. : 33 (0)3 86 42 43 76 - [info@chablis-geoffroy.com](mailto:info@chablis-geoffroy.com)  
[www.chablis-geoffroy.com](http://www.chablis-geoffroy.com)



## Au cœur du Vin

Découverte du vignoble

Partir au cœur du vignoble Chablisien, Auxerrois ou Tonnerrois et rencontrer les hommes du vin. Se laisser porter par leur passion, leur respect du terroir dans leur approche traditionnelle ou bio : un moment unique partagé autour d'un verre de Chablis.

1 rue Neuve du Prieuré - 89800 CHICHEE - Tél. : 33 (0)3 86 18 96 35 - [www.aucoeurduvin.com](http://www.aucoeurduvin.com)



## Vititours

Découverte du vignoble

Vititours vous propose d'aller à la rencontre des vins de Chablis, accompagné par un guide de terroir diplômé vignes et vins. Prestations effectuées en minibus de 8 places, climatisé.

Tél. : 33 (0)6 11 47 82 98 - [chablis.vititours@orange.fr](mailto:chablis.vititours@orange.fr) - [www.chablis-vititours.fr](http://www.chablis-vititours.fr)



### **Domaine Daniel-Etienne Defaix**

Restaurant La Cuisine aux vins

Le domaine propose un accueil complet dans ses restaurant et hôtel à Chablis, sans oublier une dégustation dans la cave « Le Monde du Vin ».

14 - 16 rue Auxerrois - 89800 CHABLIS - Tél. : 33 (0)3 86 42 42 05 - [chateau@chablisdefaix.com](mailto:chateau@chablisdefaix.com)

<http://chablisdefaix.com>



### **Hostellerie des Clos**

Hôtel\*\*\* - Restaurant

Vincent Grassin vous invite à la découverte de sa superbe maison. Dans un cadre douillet, vous découvrirez l'une des meilleures cuisines de Bourgogne et pourrez faire un détour par une cave exceptionnelle.

16 rue Jules Rathier - 89800 CHABLIS - Tél. : 33 (0)3 86 42 10 63 - [contact@hostellerie-des-clos.fr](mailto:contact@hostellerie-des-clos.fr)

[www.hostellerie-des-clos.fr](http://www.hostellerie-des-clos.fr)



### **La Feuillette 132**

Restaurant

L'adresse n'a aucune prétention, l'accueil est poli et le cadre, simple et boisé, reste celui d'une maison ancienne à pans de bois sur deux étages. La cuisine gastronomique réveille les papilles d'un foie gras mi-cuit, d'un jambon à la Chablisienne ou d'un dessert dont le chef a le secret.

8 rue des Moulins - 89800 CHABLIS - Tél. : 33 (0)3 86 18 91 67 - [lafeuillette132@chablis.net](mailto:lafeuillette132@chablis.net)

[www.chablis.net/lafeuillette132/](http://www.chablis.net/lafeuillette132/)



### **Hôtel du Vieux Moulin**

Hôtel

Niché au cœur même du pittoresque village de Chablis, cet hôtel de charme construit dans un ancien moulin à grains du 18<sup>ème</sup> siècle est l'endroit idéal pour profiter de l'art de vivre en Bourgogne, ainsi qu'une étape incontournable du tourisme viticole. On pourrait également qualifier l'hôtel de havre de paix car détente et convivialité sont les maîtres mots.

18 rue des Moulins - 89800 CHABLIS - Tél. : 33 (0)3 86 42 47 30 - [vieuxmoulin@larochewines.com](mailto:vieuxmoulin@larochewines.com)

[www.larochehotel.fr](http://www.larochehotel.fr)



### **Le Parc des Maréchaux**

Hôtel

Nous sommes en 1815, Napoléon 1<sup>er</sup>, de retour de l'île d'Elbe, remonte sur Paris. Il fait étape à Auxerre, du 17 au 19 mars, y retrouvant le Maréchal Ney à la Maison de l'Arquebuse. Ses troupes bivouaquent autour de la ville, probablement aux alentours de la Porte d'Egleny, sur le site du futur « Parc des Maréchaux ». Un demi-siècle plus tard, au second Empire, une famille de magistrats parisiens construit, en 1854, sur ce site, un hôtel particulier de style Napoléon III qui, après sa restauration en 1980, devient l'Hôtel Parc des Maréchaux.

6 avenue Foch - 89000 AUXERRE - Tél. : 33 (0)3 86 51 43 77 - [contact@hotel-parcmarechaux.com](mailto:contact@hotel-parcmarechaux.com)

[www.hotel-parcmarechaux.com](http://www.hotel-parcmarechaux.com)



### Activ'Aéro

#### Survol du vignoble en avion

Pour profiter pleinement des paysages des coteaux Chablisiens en toute sérénité, attachez votre ceinture et laissez-vous guider par l'instructeur qui vous fera découvrir la Bourgogne comme vous ne l'avez jamais vue.

9 rue du fossé au veau - 89270 ARCY-SUR-CURE - Tél. : 33 (0)6 64 23 04 15 - [contact@activaero.fr](mailto:contact@activaero.fr)  
[www.activaero.fr](http://www.activaero.fr)



### L'Espérance

#### Hôtel\*\*\*\* et restaurant gastronomique

La Maison de L'Espérance est un havre de tranquillité et de paix où se ressourcer, débarrassé de tout souci, pour retrouver la quiétude, la douceur de vivre, aux confins de l'Yonne. Le Moulin de L'Espérance est l'occasion, en hiver, de prendre ses repas en chambre auprès de la cheminée et de goûter la cuisine de Marc Meneau, mélange d'inventivité et tradition.

89450 SAINT-PIERRE-EN-VEZELAY - Tél. : 33 (0)3 86 33 39 10 - [reservation@marc-meneau.com](mailto:reservation@marc-meneau.com)  
[www.marc-meneau-espérance.com](http://www.marc-meneau-espérance.com)



### Château de Béru

#### Chambres d'hôtes

Le Château de Béru est un domaine historique détenu par la même famille depuis plus de 400 ans. Lors de votre séjour, promenades dans les vignes du Clos Béru et dans le parc du château seront au programme. Découverte des vins du domaine, produits dans le plus grand respect de la nature.

32 Grande rue - 89700 BERU - Tél. : 33 (0)3 86 75 90 43 - [contact@chateauberu.com](mailto:contact@chateauberu.com)  
[www.chateauberu.com](http://www.chateauberu.com)



### Domaine Borgnat

#### Chambres et table d'hôtes

Le Château d'Escolives est une ferme fortifiée, bâtie entre le 15<sup>ème</sup> et le 17<sup>ème</sup> siècle. Avant le repas, les propriétaires vous proposeront une visite des caves superposées du 17<sup>ème</sup> siècle, uniques dans la région, vous expliqueront l'histoire du vignoble de l'Yonne puis vous feront découvrir leur production de vins de Bourgogne au cours d'une dégustation animée par le vigneron.

1 rue de l'Eglise - 89290 ESCOLIVE-SAINTE-CAMILLE - Tél. : 33 (0)3 86 53 35 28  
[eglantine@domaineborgnat.com](mailto:eglantine@domaineborgnat.com) - [www.domaineborgnat.com](http://www.domaineborgnat.com)



### Domaine Verret

#### Gîte au Domaine

Voilà 250 ans que la famille Verret a commencé à cultiver la vigne. Le domaine cultive un savant mélange d'expériences, d'innovations et d'ambitions qui a pour seul objectif la qualité des vins. Le gîte vous propose un accueil de grande qualité, dans un cadre typiquement bourguignon, revu avec une décoration contemporaine.

7 route des Champs - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX - Tél. : 33 (0)6 11 66 17 21 [damiens@domaineverret.com](mailto:damiens@domaineverret.com)  
[www.domaineverret.com](http://www.domaineverret.com)

-



### **Le Couvent de St-Germain**

L'histoire d'Irancy est contée dans l'Annuaire de l'Yonne, en 1861. Celle-ci nous raconte que Richard, dit le Justicier, duc de Bourgogne et Abbé de Saint-Germain d'Auxerre, fait don à son abbaye de divers héritages situés sur le territoire d'Irancy. L'essor de la vigne à Irancy et l'Histoire de ses habitants sont liés à l'histoire du Couvent de Saint-Germain.

IRANCY



### **Auberge La Beursaudière**

Hôtel - Restaurant

L'auberge de la Beursaudière, témoin des traditions de Bourgogne, vous invite à découvrir ou redécouvrir des ambiances où la nature se mêle aux matériaux nobles de l'environnement.

9 chemin de Ronde - 89310 NITRY - Tél. : 33 (0)3 86 36 69 69 - [message@beursaudiere.com](mailto:message@beursaudiere.com)

[www.beursaudiere.com](http://www.beursaudiere.com)



### **Sentier des Grands Crus**

Randonnées

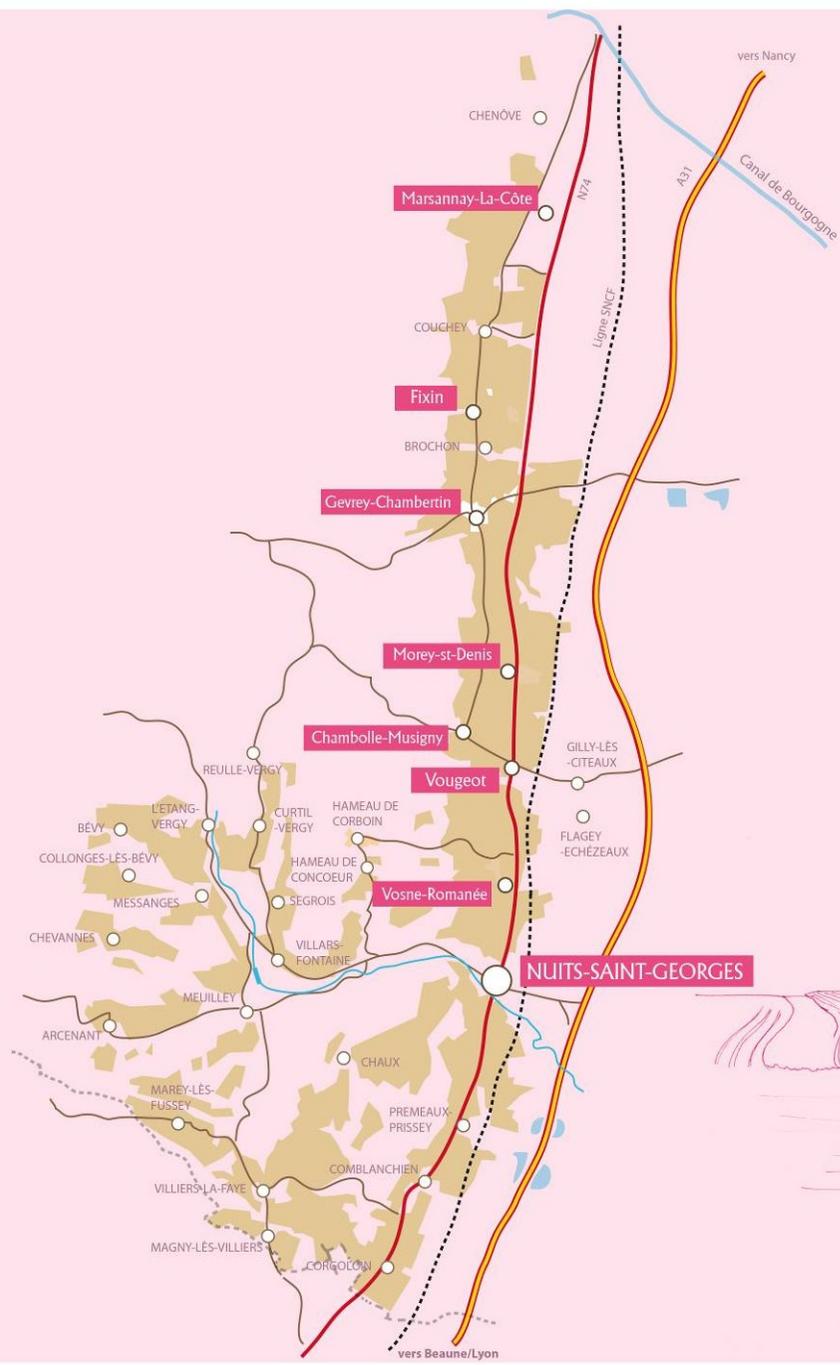
Le paysage vallonné fait de vignobles et de forêts offre un cadre exceptionnel pour les amoureux de la randonnée pédestre. Le chablisien dispose de 7 circuits de randonnée distincts, allant de 8 km pour le plus court à 33 km pour le plus long.

Office de Tourisme de Chablis

Tél. : 33 (0)3 86 42 80 80 - [ot-chablis@chablis.net](mailto:ot-chablis@chablis.net) - <http://www.chablis.net/balade.php>

La Côte de Nuits,  
les « Champs-Élysées de la Bourgogne »





Côte de Nuits

## Partie 2

# La Côte de Nuits, les « Champs-Élysées de la Bourgogne »

Dijon, siège des pouvoirs politique et administratif de la Bourgogne depuis le Moyen-âge, n'est jamais devenue capitale des vins de Bourgogne, laissant ce rôle à Beaune. La **Cité des Ducs** de Bourgogne n'en constitue pas moins un excellent point de départ pour explorer la Côte. Ses nombreux musées et monuments historiques vous en apprendront beaucoup sur la riche histoire de l'ancien duché.

En prenant la direction du sud, dès la sortie de Dijon, le paysage s'élève, annonçant la **Côte de Nuits**, une bande d'une vingtaine de kilomètres surnommée « les Champs-Élysées » de la Bourgogne. Vous entrez sur le territoire de très nombreux Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne. Ici, la carte routière semble se transformer en carte des vins et chaque village évoque mille saveurs à l'amateur.

Moins étendue que la Côte de Beaune, la Côte de Nuits excède rarement un kilomètre de large, se réduisant parfois à une étroite bande de terre de 200 à 300 mètres. Elle se blottit entre la plaine à l'est et des collines, souvent dénudées à leur sommet, à l'ouest.

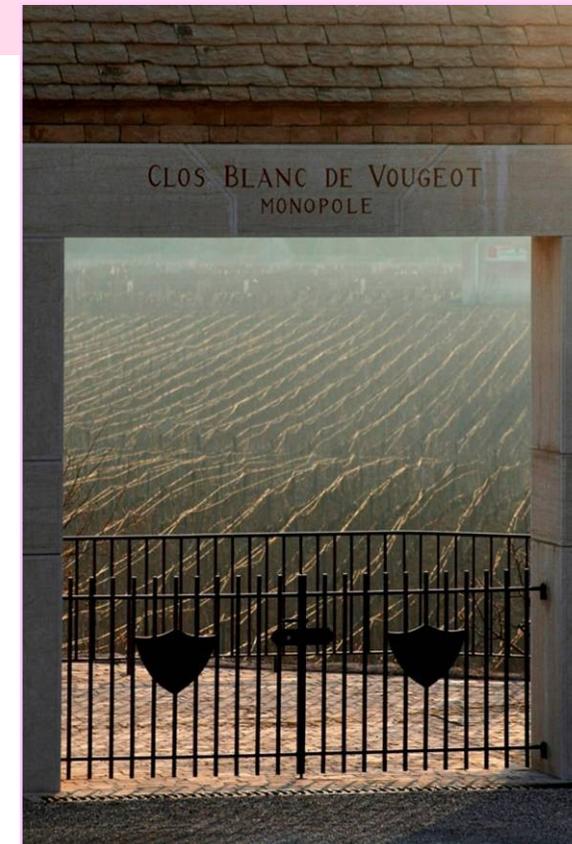
- Les vignes, comme les villages, se blottissent sur les pentes douces et régulières, protégées des vents d'ouest, à une altitude de 230 à 350 mètres. Si la plaine se partage entre champs et vignes, chaque recoin de la Côte accueille une parcelle, dont le sol et l'exposition détermineront les qualités du vin qui y sera produit.



Qu'il opte pour la départementale 974 (anciennement N74) ou pour la route des vins à travers les vignes, le promeneur pénètre progressivement dans le royaume du Pinot Noir, cépage roi, pour lequel le Duc Philippe le Hardi a chassé le « vil » Gamay, dès le 14<sup>ème</sup> siècle.

Il trouve en Côte de Nuits une exceptionnelle diversité de terroirs, révélant un riche camaïeu de brun, parfois parsemé d'éclats blancs de calcaire. L'eau y circule bien grâce à la pente et à des cailloutis.

De ces multiples conditions **naissent tous les arômes** du Pinot Noir : cerise, cassis et mûre dans sa jeunesse, puis, avec le temps, des nuances épicées, rappelant parfois le cuir apparaissent. Il fait bon se perdre sur les chemins de Côte, au cœur de ces villages historiques que le temps semble avoir à peine effleuré et dont chaque parcelle de vigne, par son nom, raconte l'histoire et la vie des hommes.



**À noter** : en 1790, alors que les députés français étaient chargés de trouver un nom à chaque département nouvellement créé, c'est la couleur des vignes à l'automne qui a donné son nom à la Côte d'Or. Si vous vous promenez entre Dijon et Chagny en octobre, vous verrez la côte revêtir son habit de lumière dès la fin des vendanges.

Premier village sur votre route, **Chenôve**, s'il ne donne pas son nom à une appellation, garde, malgré tout, les traces d'une histoire viticole riche, en particulier la **Cuverie des Ducs de Bourgogne**, dont les deux pressoirs majestueux datent du 15<sup>ème</sup> siècle.

**Marsannay-la-Côte**, village dont l'appellation est la seule à pouvoir s'exprimer en trois couleurs, donne un rosé gourmand sur le fruit, surprenant sous ces latitudes septentrionales. Le **Musée de la Société Viticole Rurale Traditionnelle** vous permettra de découvrir une culture ancestrale : l'histoire du monde viticole à travers les âges, les traditions et l'évolution des techniques de la viticulture.

La Côte de Nuits commence véritablement à partir du village de **Fixin** (prononcer « Fissin »), à 13 km au sud de Dijon. Les moines de Cîteaux avaient élu ces quelques hectares et le Manoir des Perrières pour y produire des vins renommés, dès le 12<sup>ème</sup> siècle.

Fixin recèle de nombreux trésors, dont le Parc Noisot (du nom d'un ancien capitaine de la garde impériale), où s'élève, depuis 1847, une statue à la gloire de l'ancien empereur : « Napoléon s'éveillant à l'immortalité » ; depuis l'esplanade qui surplombe le mausolée, vous pourrez apprécier un panorama à couper le souffle qui s'étend, à l'est, jusqu'aux Alpes (par temps très clair). Trois sentiers au départ du parc vous entraîneront au cœur de la Combe de Fixin, particularité géographique de la Côte de Nuits, qui donne leurs caractères spécifiques aux vins de ce secteur. Entre deux visites de caves, vous pourrez également admirer l'Eglise, l'ancien lavoir et le four à pain recouverts de dalles de lave ou l'église romane du hameau de Fixey (10<sup>ème</sup> siècle).



**Gevrey-Chambertin**, c'est un peu comme une frontière au sein de la Côte de Nuits : c'est ici, au pied de la Combe de Lavaux, que commence réellement la Route des Grands Crus. 26 Climats classés en Premiers Crus, 9 Grands Crus et des terroirs exceptionnels à découvrir. A Gevrey, la vigne l'emporte sur le bâti. Le village a bien peu changé depuis la construction de son château au 10<sup>ème</sup> siècle, mais son histoire est beaucoup plus ancienne : des traces d'habitats préhistoriques ont été trouvées au cœur de la Combe de Lavaux. On trouve également ici le doyen des clos Bourguignon : le Clos de Bèze, fondé en 630 par l'abbaye du même nom.



Poursuivant vers le sud, vous traversez Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny dont les noms seuls font frissonner vos papilles. Mais déjà, au loin, la silhouette du Château du Clos de **Vougeot** se dresse, évoquant les moines de Cîteaux et le rôle essentiel qu'ils ont joué, du 12<sup>ème</sup> au 19<sup>ème</sup> siècle, dans l'histoire des vins de Bourgogne. C'est dans ce « château-cuverie » qu'ils vont élaborer, au fil des siècles, des techniques qui influencent encore la viticulture et l'œnologie modernes. Ce lieu magique et le clos qui l'entoure, devenus biens nationaux à la Révolution Française, changeront plusieurs fois de mains. La vigne est aujourd'hui partagée entre une petite centaine de propriétaires. Le Château appartient, quant à lui, à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin qui l'a acquis en 1944 et rénové avec passion. Il accueille chaque année des milliers de visiteurs mais aussi les célèbres banquets de la Confrérie (appelés « Chapitres »), où des œnophiles du monde entier viennent goûter aux délices de la Bourgogne.

Poursuivant votre route vers le sud, vous découvrirez **Vosne-Romanée**, village discret mais à la renommée internationale, les plus célèbres crus y plongeant leurs racines : Romanée Conti, la Tâche, Richebourg, Romanée Saint-Vivant, la Grande Rue.

# Nuits, Oasis au milieu des vignes

En 1892, Nuits devient Nuits-Saint-Georges, accolant à son nom, comme cela se faisait à l'époque, celui du plus célèbre de ses crus. Ouverte, la ville se lance très tôt dans le commerce international et de grandes familles de vigneron y ont élu domicile. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si la Confrérie des Chevaliers du Tastevin y fut créée en 1934 et y possède encore son siège.

Nuits-Saint-Georges doit sa renommée à Fagon, médecin du roi Louis XIV, qui conseilla à celui-ci de boire du vin de Nuits à chaque repas pour raisons médicales. Toute la cour voulut aussitôt l'imiter, les ventes s'envolèrent. Plus tard, en juillet 1971, la mission spatiale Apollo 15 a déposé sur la Lune une étiquette de la cuvée « Terre-Lune » de 1959 en hommage à Jules Verne. Le plus grand cratère lunaire porte ainsi le nom de « Saint-Georges » !

Si les Hospices de Nuits (1634) n'ont pas la renommée de ceux de Beaune, ils produisent également de savoureux vins qui sont chaque année mis aux enchères le dernier dimanche de mars.

A Nuits, vous êtes à quelques kilomètres de l'abbaye de Cîteaux. Installée loin des vignes, les moines produisent encore le fromage de Cîteaux dont le goût délicat s'accorde à merveille avec les vins de la Côte de Nuits ou de la Côte de Beaune, surtout ceux issus du Chardonnay.

Installée entre les deux grandes villes que sont Beaune et Dijon, **Nuits-Saint-Georges** apparaît comme une île au milieu des vignes. Ce bourg dynamique et discret existe depuis la nuit des temps. Une première cité est bâtie dès la période gallo-romaine, là où se situe aujourd'hui le lieu-dit « En Bolars » (ou « Les Bolards »). La construction des remparts au 14<sup>ème</sup> siècle crée le cœur actuel de la ville. On en devine encore le dessin en flânant, à pied, dans le dédale de ruelles aux abords du ruisseau Meuzin. N'hésitez pas à admirer le beffroi (1610) ou l'église romane Saint-Symphorien (13<sup>ème</sup> siècle) cœur de l'ancien « quartier des vigneron ».

## Vers les carrières de Comblanchien.

En continuant vers le sud, on se rapproche du célèbre village de Comblanchien, dont la pierre est connue à travers le monde. Les carrières offrent un spectacle inattendu, écrin de minéralité au sein du règne végétal, la blancheur de la pierre contrastant avec les vignes qui partout s'épanouissent.

Le visiteur entre dans une aire d'appellation plus large : celle des Côtes de Nuits-Villages. Les villages de Comblanchien, Corgoloin et Premeaux-Prissey sont au cœur de cette appellation. Les vigneron locaux vous recevront avec plaisir comme ils l'ont démontré avec brio lors de la Saint-Vincent de janvier 2011.



# Agenda.....



**28 et 29 janvier 2012**

Dijon, Beaune et Nuits-Saint-Georges

**Saint-Vincent Tournante des Climats de Bourgogne**

La Saint-Vincent Tournante est la fête des vignerons de Bourgogne. Les participants découvriront dans une ambiance festive l'ensemble des Climats du Vignoble bourguignon.

Confrérie des Chevaliers du Tastevin - Tél. : 33 (0)3 80 61 07 12 - [info@st-vincent-tournante.com](mailto:info@st-vincent-tournante.com)

[www.st-vincent-tournante.com](http://www.st-vincent-tournante.com)



**18 mars 2012**

Nuits-Saint-Georges

**51<sup>ème</sup> Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges**

A découvrir aux Hospices, la récolte 2011 et la Vente aux Enchères à la bougie. Pendant la vente, une pièce de vin sera vendue au profit d'une association caritative. Samedi et dimanche, de nombreuses animations dans la ville.

Secrétariat des Hospices de Nuits-Saint-Georges - Tél. : 33 (0)3 80 62 67 00

[hospices.nuits-st-georges@wanadoo.fr](mailto:hospices.nuits-st-georges@wanadoo.fr) - [www.hospicesdenuits.com](http://www.hospicesdenuits.com)



**Juin 2012**

Vougeot

**Musique et Vin au Clos de Vougeot**

Concert de musique de chambre avec la participation d'artistes prestigieux : les solistes du Metropolitan Opera de New-York, mais aussi d'artistes français et européens.

Association Musique et Vin au Clos de Vougeot

M. Hervet - Tél. : 33 (0)3 80 62 19 70 - [m.monteiro@bourgognes-faveley.com](mailto:m.monteiro@bourgognes-faveley.com)



# Carnet d'Adresses .....



## Musée de la Société Viticole Rurale Traditionnelle

Musée représentant la société viticole rurale traditionnelle, selon trois thèmes : la vie quotidienne de la fin du 19<sup>ème</sup> au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la vigne et son histoire du 7<sup>ème</sup> siècle à nos jours (mise en place d'une vigne ainsi que différents outils nécessaires à son travail - atelier de tonnellerie expliquant les différentes étapes pour la réalisation d'un tonneau) et l'histoire de Marsannay, du Néolithique au Moyen-âge.

Office de Tourisme de Marsannay - 41 rue de Mazy - 21160 MARSANNAY - Tél. 33(0)3 80 52 27 73  
ot-marsannay@wanadoo.fr



## Visite du Vignoble de Marsannay

Domaine Charles Audoin

Promenade d'une heure environ, dans les vignes, commentée par Marie-françoise Audoin, viticultrice et œnologue, suivie d'une dégustation.

7 rue de la Boulotte - 21160 MARSANNAY-LA-COTE - Tél. : 33 (0)3 80 52 34 24 - domaine-audoin@wanadoo.fr



## Sur La Route Des Grands Crus

Chambres d'hôtes

Sur la Route des Grands Crus, au cœur du village viticole, le Domaine Jean-Charles Viennet vous propose 2 chambres totalement indépendantes et aménagées dans une ancienne maison de vigneron.

34 rue de Mazy - 21160 MARSANNAY-LA-COTE - Tél. : 33 (0)3 80 59 83 63 - viennet.jean-charles@orange.fr  
<http://gite.marsannay.pagesperso-orange.fr>



## Les Brugères

Chambres d'hôtes

Deux amoureux de leur région vous proposent ce que la Bourgogne a de meilleur : son hospitalité et ses vins. Ils ont aménagé une chambre d'hôtes dans leur maison du 17<sup>ème</sup> siècle au cœur du village. Dégustation dans la cuverie pour les hôtes qui le demandent.

7 rue Jean Jaurès - 21160 COUCHEY - Tél. : 33 (0)3 80 52 13 05 - brugeref@free.fr  
<http://francoisbrugere.wifeo.com>



## La Combe de Fixin

### Randonnées

Ayant pour point de départ le Parc Noisot, trois sentiers de différentes longueurs vous permettront de découvrir les richesses du site exceptionnel de la Combe de Fixin et vous conduiront à la découverte de paysages variés. Divers panneaux d'interprétation placés tout au long des sentiers vous informeront sur la flore, la faune et les phénomènes naturels. La Combe se termine par une paroi rocheuse, « le bout du monde ». Un escalier appelé les Cent Marches fut aménagé en 1840 pour rappeler les Cent jours, période de retour au pouvoir de Napoléon entre la première et la deuxième Restauration en 1815.

Office de tourisme du canton de Gevrey-Chambertin - Rue Gaston Roupnel - 21220 Gevrey-Chambertin

Tél. : 03 80 34 38 40



## Manoir de la Perrière

### Domaine JOLIET Père & Fils

Manoir situé en haut du village de Fixin, ancienne maison de convalescence des moines de Cîteaux, où se trouve un pressoir du 12<sup>ème</sup> siècle. Depuis 1850, la famille Joliet y produit le Premier Cru Clos de la Perrière.

21220 FIXIN - Tél. : 33 (0)3 80 52 47 85 - [benigne@wanadoo.fr](mailto:benigne@wanadoo.fr) - <http://joliet.pagesperso-orange.fr>



## Domaine Naddef Philippe

### Chambres d'Hôtes

Au cœur de Fixin, sur la route des Grands Crus, trois chambres de deux personnes vous accueillent à l'étage d'une maison des 16<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècles.

30 route des Grands Crus - 21220 FIXIN - Tél. : 33 (0)3 80 51 45 99 - [domaine.phil.naddef@wanadoo.fr](mailto:domaine.phil.naddef@wanadoo.fr)

[www.bourgogne-naddef.com](http://www.bourgogne-naddef.com)



## La Table de Pierre Bourée

### Table d'Hôtes

Table de dégustation familiale où il sera possible de découvrir plusieurs vins de différents millésimes et terroirs, assis autour d'une table agrémentée d'une restauration régionale. Ici la cuisine sert d'écrin à la dégustation.

40 route de Beaune - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN - Tél. : 33 (0)3 80 34 13 97

[latabledepierrebouree@orange.fr](mailto:latabledepierrebouree@orange.fr) - [www.pierre-bouree-fils.com](http://www.pierre-bouree-fils.com)



## Château de Gevrey-Chambertin

Le Château de Gevrey-Chambertin est une forteresse dédiée aux vins de Bourgogne. Il est ouvert aux visites qui comprennent une dégustation des vins du domaine et la projection d'un film en images de synthèse retraçant une partie de l'histoire du Château.

21220 GEVREY-CHAMBERTIN - Tél. : 33 (0)3 80 34 36 77 - [elisabeth.miteran@wanadoo.fr](mailto:elisabeth.miteran@wanadoo.fr)

<http://chateaudagevrey.free.fr>



### Moutain Farm

Tourisme Equestre

Situé sur la côte viticole, au milieu d'espaces naturels magnifiques, le centre vous propose de découvrir le vignoble autrement : nombreuses randonnées équestres, à l'heure, à la demi-journée ou plus.

Ferme de la Buere - 21220 MOREY ST DENIS - Tél. : 33 (0)3 80 34 14 66 - [www.mountain-farm.com](http://www.mountain-farm.com)



### Château André Ziltener

Hôtel\*\*\*\* - Bar à vins

Le Château, construit en 1709 sur les fondations d'une ancienne abbaye cistercienne par le premier Président du Parlement Bourguignon, propose un musée du vin situé sous les vieilles voûtes de l'abbaye. Une cave à vins invite les clients de l'hôtel et les amateurs de vins à une dégustation de Bourgognes. Les chambres sont personnalisées et calmes.

Rue de la Fontaine - 21220 CHAMBOLLE-MUSIGNY - Tél. : 33 (0)3 80 62 81 37 - [cave.ziltener@wanadoo.fr](mailto:cave.ziltener@wanadoo.fr)  
[www.chateau-ziltener.com](http://www.chateau-ziltener.com)



### Château du Clos de Vougeot

Mondialement célèbre, fleuron du vignoble bourguignon, le Clos de Vougeot est constitué, au 12<sup>ème</sup> siècle, par les moines de Cîteaux. Transformé en château à la Renaissance, cet endroit enchanteur est devenu un haut lieu du vin et de la convivialité bourguignonne, grâce à l'œuvre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Visites guidées ou libres.

21640 VOUGEOT - Tél. : 33 (0)3 80 62 86 09 - [www.closdevougeot.fr](http://www.closdevougeot.fr)



### Domaine Anne Gros

Gîte La Colombière

Vous êtes nombreux à avoir remarqué cette petite maison située dans la cour du Domaine Anne Gros, à droite. Tour à tour ancienne écurie construite avec les moyens du bord, puis atelier et débarras, laissée à l'abandon... elle a été restaurée dans un esprit d'équilibre entre ses origines rustiques et des matériaux intemporels, une tendance épurée aux couleurs expressives et le plaisir d'une originalité simple, confortable, typiquement bourguignonne...

11 rue des Communes - 21700 VOSNE-ROMANEE - Tél. : 33 (0)3 80 61 07 95 - [domaine-annegros@orange.fr](mailto:domaine-annegros@orange.fr)  
[www.maison-lacolombiere.com](http://www.maison-lacolombiere.com)



### Le Richebourg - Le Vintage

Hôtel\*\*\*\* - Restaurant

Au pied des vignes et à quelques pas du Château du Clos Vougeot, dans un cadre exceptionnel, un hôtel de grand standing est né : Le Richebourg\*\*\*\* & Spa. Avec la volonté de prolonger l'émerveillement, l'équipe est prête à vous accueillir toute l'année. Ouvert en 2011, le restaurant Le Vintage vous propose une carte moderne, revisitant les plats typiques de la région.

Ruelle du Pont - 21700 VOSNE-ROMANEE - Tél. : 33 (0)3 80 61 59 59 - [hotel@lerichebourg.com](mailto:hotel@lerichebourg.com)  
[www.hotel-lerichebourg.com](http://www.hotel-lerichebourg.com)





### **Domaine Armelle et Bernard Rion**

Après la visite de la cave se déroule une dégustation des vins du Domaine. Bien entendu, les vins seront commentés par la famille Rion. Vous pourrez aussi découvrir et acheter la fameuse Truffe de Bourgogne recherchée par les chiens (Lagotto et Romagnol) de la famille.

8 route Nationale - 21700 VOSNE ROMANÉE - Tél. : 33 (0)3 80 61 05 31 - rion@domainerion.fr  
www.domainerion.fr



### **Le Pré aux Dames - Château de Villars-Fontaine**

#### **Chambres d'hôtes**

Entourée d'un parc aux essences séculaires, cette propriété du 18<sup>ème</sup> siècle propose cinq chambres spacieuses et confortables, décorées par une artiste. Chacune est aménagée sur un thème différent, principalement avec du mobilier d'époque. Dégustation possible au domaine tout proche.

21700 VILLARS-FONTAINE - Tél. : 33 (0)3 80 62 31 94 - bernard.hudelot@wanadoo.fr  
www.lepreauxdames.com



### **L'Imaginarium, la magie des bulles**

Un site œnotouristique moderne qui offre une vision unique du monde merveilleux de la vigne et du vin. Petits et grands apprendront tout en s'amusant grâce à deux visites interactives et ludiques. Ouvert en 2010, l'espace « Sacrée Vigne ! » présente les outils du vigneron.

Avenue du Jura - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES - Tél. : 33 (0)3 80 62 61 40  
www.imaginarium-bourgogne.com



### **Les visites guidées de Nuits-Saint-Georges**

Pour partir à la découverte de l'histoire de Nuits-Saint-Georges (depuis son origine gallo-romaine), de son architecture (les églises Saint-Symphorien et Saint-Denis, son beffroi, ses maisons bourgeoises, ...), de ses personnages célèbres (Félix Tisserand, Paul Cabet, François Thurot), de son histoire viticole...

Office de Tourisme du Canton de Nuits-Saint-Georges - 3 rue Sonoys - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES  
Tél. : 33 (0)3 80 62 11 17 - ot-nuits-st-georges@wanadoo.fr - www.ot-nuits-st-georges.fr



### **Balade en Calèche**

Balade commentée en calèche avec cocher au cœur du vignoble de la Côte Viticole, de Nuits-Saint-Georges à Vosne-Romanée. De retour à Nuits-Saint-Georges, dégustation de vins dans une cave du 17<sup>ème</sup> siècle.

Office de Tourisme de Nuits-St-Georges - Tél. : 33 (0)3 80 62 11 17 - info@ot-nuits-st-georges.fr





### **Domaine Comtesse de Loisy**

#### **Chambres d'hôtes**

Pour une nuit ou un séjour, vous serez reçu dans cette très belle maison de style ancien, au cœur de Nuits-Saint-Georges, par une œnologue bourguignonne pleine d'expérience. Elle vous racontera la vie d'autrefois et peut organiser des dégustations commentées, des visites à travers les vignes.

28 rue Général de Gaulle - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES - Tél. : 33 (0)3 80 61 02 72

contact@domaine-de-loisy.com - www.domaine-de-loisy.com



### **Restaurant La Cabotte**

La Cabotte (nom donné aux cabanes de vigneron dans les vignes) est un jeune restaurant nuiton, situé en plein centre-ville. On remarque son cadre avenant qui a su privilégier les matières nobles et naturelles, dans les tons du moment. La cuisine prend le parti de l'originalité. Un indéniable savoir-faire souligne la tendance actuelle au mélange de la tradition et de l'exotisme. Les habitués du midi honorent les propositions de l'ardoise.

24 Grande-Rue - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES - Tél. : 33 (0)3 80 61 20 77 - la.cabotte@orange.fr

www.restaurantlacabotte.fr



### **Côte d'Or Vagabondage**

Pascal Bourdot, accompagnateur en montagne, propose une découverte des alentours de Gevrey-Chambertin et de Nuits-St-Georges.

Différentes thématiques : traces d'animaux, découverte de la flore, randonnée et orientation, randonnée tonique dans les vignes.

Tél. : 33 (0)3 80 61 47 19 - 33 (0)6 74 66 45 79 - bourdot.pascal@wanadoo.fr - www.cotedor-vagabondage.fr

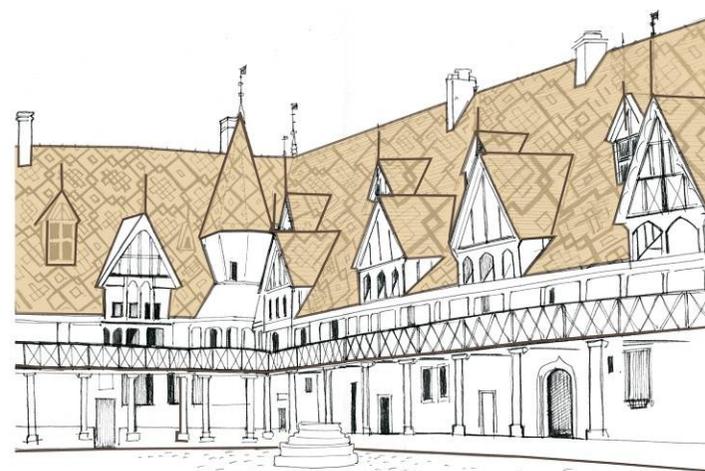
# La Côte de Beaune, entre rouge et blanc



# Hautes Côtes de Beaune



# Côte de Beaune



# Côte de Beaune

## Partie 3

# La Côte de Beaune, Entre rouge et blanc



Il n'est a priori pas facile de voir clairement le passage d'une Côte à l'autre. C'est en fait le Domaine d'Arduy (sur votre droite juste avant Ladoix-Serrigny) qui marque l'entrée en Côte de Beaune. Le Clos des Langres, vigne qui entoure la belle demeure du 17<sup>ème</sup> siècle, est en effet l'ultime parcelle de la Côte de Nuits.

**Au-delà, le paysage change.** Alors qu'il semblait suivre jusqu'alors une ligne droite assez stricte, il s'élargit et s'arrondit à mesure que l'on descend vers le sud. Si les vignes restent largement orientées à l'est, les vallées et combes, plus nombreuses qu'au nord, offrent des parcelles qui regardent vers le sud-est et abritent les vignes de la bise et des gelées.

Si Beaune et les vignes alentour restent partagées entre Pinot Noir (Volnay, Pommard, Ladoix...) et Chardonnay (Corton), dès Meursault, le Chardonnay devient le principal maître à bord, offrant l'or de ses crus aux amateurs depuis plusieurs centaines d'années.

Deux collines marquent la Côte de Beaune : la colline de Corton, au nord de Beaune, et celle du Montrachet, à 10 km au sud de la capitale des vins de Bourgogne. La première, au sommet boisé, possède un Grand Cru dont le seul nom (Corton-Charlemagne) rappelle que l'Empereur Charlemagne appréciait déjà ses nectars dès la fin du 8<sup>ème</sup> siècle. La seconde, dont le nom évoque le sommet recouvert d'herbe rase, qui rappelle parfois la garrigue (Mont « rachat » signifiant mont « chauve »), donne naissance à toute une famille de Grands Crus blancs.



**Forte d'un héritage historique et artistique,** la région de Beaune envoûte et séduit par sa douceur de vivre. Capitale des Vins de Bourgogne, la Côte de Beaune égrène des noms aussi célèbres qu'évocateurs : Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet. Elle réserve aussi quelques surprises lorsque l'on sort des sentiers battus, que ce soit à Ladoix-Serrigny, Pernand-Vergelesses, Chorey-les-Beaune, Saint-Romain, Saint-Aubin, Santenay ou bien dans les Maranges.

Entre émotions et contemplation, le voyageur découvre une région à l'image de la Bourgogne : étapes gastronomiques, escapades au cœur de la nature ou pauses rafraîchissantes dans quelques caves accueillantes... Il plonge dans la **Côte de Beaune** et part à la rencontre des plus grands vins blancs du monde. Exploration...



**S'en souvenir :** cette petite légende vous aidera à retenir les noms des 5 Grands Crus du Montrachet... « Le Seigneur **Montrachet** partant aux Croisades, confie sa fille, pucelle, à son **Chevalier** favori. En son absence, ce qui devait arriver arriva et un enfant naquit de cette union illégitime. Revenant des Croisades, le Seigneur découvre son **Bâtard** qui se met à pleurer en le voyant. Le Seigneur s'écrit alors : « **Criot-Bâtard** » !!! Mais comme c'était un homme bien, le seigneur Montrachet accueillit l'enfant dans sa famille par ces mots : **Bienvenues-Bâtard-Montrachet.** »

## D'Aloxe-Corton à Saint-Romain

Votre promenade pourra commencer par la colline de Corton et le charmant village d'**Aloxe-Corton** qui se blottit à mi-pente. Le Château de Corton-André (17<sup>ème</sup> siècle) et ses toitures de tuiles jaunes et noires vernissées caractéristiques de l'architecture bourguignonne semblent vous inviter à explorer ses caves ancestrales. Tout comme la table d'hôtes du Comte Sénard qui vous proposera une initiation à la dégustation des vins de l'appellation au cours d'un déjeuner en toute simplicité.

Avant d'aborder **Pommard**, vous ne pourrez manquer de faire escale à **Beaune**, capitale des vins de Bourgogne, dont les sous-sols regorgent de trésors et cachent des kilomètres de caves, dont plusieurs sont accessibles.

Au Musée du Vin de Beaune, le néophyte apprendra l'histoire de la vigne, le travail du vigneron et les rites et coutumes liés à cette culture élevée ici au rang de religion. Pour parfaire votre curiosité, vous ne manquerez pas de flâner dans les ruelles de la ville, à la découverte de belles maisons et des Hospices de Beaune. Fondés en 1443 par le chancelier Nicolas Rolin, les Hospices de Beaune sont une merveille de l'art « burgondo-flamand ». On visite aujourd'hui l'Hôtel-Dieu (partie historique des Hospices), dont la salle des Pôvres fut rendue célèbre par le cinéaste Gérard Oury, dans une scène inoubliable de la Grande Vadrouille (1966). Chaque année, le troisième dimanche de novembre, les vins du Domaine des Hospices sont mis aux enchères à l'occasion de la plus ancienne et de la plus fameuse vente de charité au Monde. La somme récoltée permet de financer le musée de l'Hôtel-Dieu mais aussi l'Hôpital de Beaune.

Si l'on peut rester plusieurs jours à Beaune sans en percevoir tous les secrets, il faudra néanmoins s'arracher à sa douceur de vivre si l'on veut découvrir d'autres merveilles.



**Pommard** n'a pas à rougir de sa célèbre voisine. La déesse protectrice des fruits et des jardins, Pomona, donne son nom à ce village typique et à son vignoble réputé. La quintessence des terroirs révèle ici des vins donnant lieu à de magnifiques dégustations qui firent de tout temps le bonheur des rois et des poètes (Ronsard, Henri IV, Louis XV, Victor Hugo...). L'amateur pousse une porte en bois et courbe la tête pour descendre dans les caves du Château de Pommard dont la rénovation au début des années 2000 a révélé toute la beauté. Esthète, le propriétaire organise chaque année de grandes expositions d'art dont les premiers hôtes furent Picasso et Dalí ! **Volnay**, voisine discrète de Pommard, semble sommeiller à flanc de coteau. Ses caves n'en accueillent pas moins le promeneur curieux !

A ce moment de votre excursion, un petit écart s'impose. En passant par **Auxey-Duresses**, village composé de 2 hameaux, vous vous enfoncez dans une combe profonde que vous laissez pour découvrir **Saint-Romain**. Ce village est en fait la réunion de deux entités distinctes. Saint-Romain-le-Haut est perché sur un éperon calcaire au milieu d'un magistral cirque de falaises. Au sud de l'éperon, vous pouvez flâner dans les ruines de l'ancienne forteresse des 12<sup>ème</sup> et 13<sup>ème</sup> siècles et profiter d'un large panorama : à votre gauche les vignes et la Côte de Beaune, à votre droite un paysage déjà différent qui annonce les plateaux céréaliers. Saint-Romain-le-Bas, dont de nombreuses demeures ont été bâties avec les pierres du château, propose une exposition sur l'archéologie et l'ethnologie locales. Encore peu connus il y a une vingtaine d'années, les vins de ce village ravissent de plus en plus d'amateurs.

## De Meursault à Santenay

La Paulée de Meursault, la dernière des trois Glorieuses, se déroule le lundi suivant la Vente des Vins des Hospices de Beaune en novembre. Chaque convive apporte ses bouteilles qu'il partagera avec l'assemblée cosmopolite, célébrant la littérature et le vin jusque tard dans l'après-midi. On sait ici prendre le temps d'apprécier les bonnes choses, comme l'avait compris Thomas Jefferson, en son temps. Après sa visite en Bourgogne, il conserva toujours l'habitude d'en boire.

A partir de **Meursault**, une nouvelle dimension s'ouvre à vous. Si, jusqu'alors, la Côte de Beaune hésitait à choisir sa couleur, dès Meursault le doute n'est plus permis : désormais, le Chardonnay s'impose largement, ayant trouvé les terroirs les plus à même de révéler toute la complexité de ses nuances.

Le village a su prospérer depuis fort longtemps et l'on découvre, en déambulant le long de ses rues, toute la variété de l'architecture bourguignonne. L'église et sa flèche gothique en pierre de Bourgogne dominant le village, faisant face à la mairie, dont les toits aux tuiles vernissées ont été posés en 1870 (mais datent en fait de l'ancien château fort). En contrebas, le Château de Meursault attend ses hôtes, leur ouvrant ses caves des 14<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup> siècles.

**Santenay**, village méconnu, cache pourtant de nombreux trésors, à l'image des eaux précieuses, qui, réputées depuis l'époque gallo-romaine, lui ont valu de devenir station thermale au 19<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, seul le vin demeure et de nombreuses caves vous attendent, dont celles du Château de Philippe le Hardi.

Nichée au milieu des vignes et au pied du Mont de Cène, la petite chapelle Saint-Jean possède une nef du 13<sup>ème</sup> siècle. Du sommet qui la domine, par temps clair, vous apercevrez, au-delà des vignes, le Mont Blanc.

Avant de poursuivre votre chemin en direction de la Côte Chalonnaise, vous vous aventurez jusqu'à Saint-Aubin. En traversant le hameau baptisé Gamay, vous pourrez vous souvenir que ce cépage fut roi de Bourgogne avant d'être chassé par le Pinot Noir !

A la sortie de Meursault, une mer de vignes s'étend devant vous. Vous avez depuis longtemps délaissé la route départementale au profit des chemins de vignes et vous prenez plaisir à zigzaguer entre murets et clos. A l'approche de Puligny-Montrachet, la pente se soulève légèrement et vous distinguez la silhouette du Montrachet. A vrai dire, rien ne laisse deviner à l'œil du promeneur que les plus Grands Crus blancs de Bourgogne naissent ici. D'ailleurs, si l'homme ne l'avait planté de vignes, le secteur serait sans doute un terrain de jeu pour les chèvres qui seules pourraient s'y repaître des herbes rases qui parviennent à pousser sur la roche affleurant.

Mais la magie opère et la vigne prospère.

A Puligny-Montrachet comme à Chassagne-Montrachet, la gastronomie a su trouver sa place. Chaque village s'enorgueillit d'un restaurant étoilé Michelin qui raviront, l'un comme l'autre, les palais les plus exigeants. Si vous préférez vous concentrer sur la découverte des vins, la table d'hôtes d'Olivier Leflaive vous donnera entière satisfaction, dégustation et pédagogie s'appréciant ici en toute gourmandise.



# Agenda .....



**7 et 8 avril 2012**

Cheilly-Lès-Maranges

Du Côté des Maranges

Dégustations dans les caveaux du village de Maranges où 30 viticulteurs se réunissent.

M. Derats - Tél. : 33 (0)3 85 91 11 95 - [upam@cegetel.net](mailto:upam@cegetel.net)



**17 mai 2012**

Beaune

Beaune Saveurs de Vignes

Découverte gourmande dans le vignoble de Beaune.

M. Jean-Marc Joly - Tél. : 33 (0)6 86 10 98 76 –

[saveursdevignes@sebeaune-handball.com](mailto:saveursdevignes@sebeaune-handball.com) - [www.saveursdevignes.com](http://www.saveursdevignes.com)



**Du 16 au 18 novembre 2012**

Beaune

Festivités de la 152<sup>ème</sup> Vente des Vins des Hospices de Beaune

Animation des rues, des places du centre ville de Beaune. Musique folklore, village artisanal, intronisation de la Confrérie de Belnus. Organisation CFDB.

CFDB - Tél. : 33 (0)6 61 17 11 97 - [promotion.presse@beaune-tourisme.fr](mailto:promotion.presse@beaune-tourisme.fr)

[www.beaune-tourisme.fr](http://www.beaune-tourisme.fr) - [www.cfdb.fr](http://www.cfdb.fr)

# Carnet d'Adresses .....



## Le Charlemagne\*

Restaurant

Étonnant mélange de gastronomie française et de savoir-faire japonais qui offre un cocktail gourmand et surprenant. La cuisine propose un métissage entre terre et mer, elle saura ravir les papilles les plus exigeantes.

Route des Vergelesses - 21420 PERNAND-VERGELESSES – Tél. : 33 (0)3 80 21 51 45

reception@lecharlemagne.fr - www.lecharlemagne.fr



## Château de Corton-André

Le château de Corton-André est l'un des plus beaux symboles de l'architecture bourguignonne du 17<sup>ème</sup> siècle avec sa toiture de tuiles jaunes et noires vernissées. On peut visiter la cave, le caveau de dégustation et la boutique.

Rue des Cortons - 21420 ALOXE-CORTON - Tél. : 33 (0)3 80 26 44 25 - info@corton-andre.com

www.pierre-andre.com



## Les Paulands

Hôtel\*\*\* - Restaurant

Situé en plein cœur du vignoble bourguignon, Les Paulands invite le gourmet à découvrir un univers de plaisir. Restaurant gastronomique et cellier de dégustation sont à disposition. Hôtel\*\*\* au pied des vignes.

D 974 - 21420 ALOXE-CORTON - Tél. : 33 (0)3 80 26 41 05 - contact@lespaulands.fr - www.lespaulands.com



## Château de Savigny-Lès-Beaune

Le Château de Savigny-Lès-Beaune domine une magnifique propriété de 12 hectares, traversée par une rivière qui, à l'origine, alimentait les douves de cette ancienne forteresse. Il abrite aujourd'hui, un musée de la moto, de l'aéronautique, de la maquette d'avions, du tracteur enjambeur, du matériel vinicole et des pompiers. Dégustation possible.

21420 SAVIGNY-LES-BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 21 55 03 - chateau-savigny@orange.fr

http://reception-aviation.chateau-savigny.com/





### Hôtel Dieu (Hospices de Beaune)

Merveille de l'art burgondo-flamand, l'Hôtel-Dieu a été fondé en 1443. Autrefois utilisé comme hospice puis comme hôpital, il est devenu musée où chacun prend un malin plaisir à se perdre, de la cour d'honneur d'où l'on admire les toits de tuiles vernissées à la salle des Pôvres, dont les lits rouges sont mondialement connus, dans la cuisine ou dans l'ancienne pharmacie. Une fois par an, à l'occasion de la vente des vins des Hospices de Beaune (3<sup>ème</sup> dimanche de novembre), le public a la possibilité de visiter les anciennes caves à l'occasion de la dégustation du nouveau millésime vendu plus tard aux enchères.

2 rue de l'Hôtel-Dieu - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 24 45 00 - [www.hospices-de-beaune.com](http://www.hospices-de-beaune.com)



### Musée du vin

Créé en 1938, le musée fut installé en 1946 dans l'ancien Palais des Ducs de Bourgogne. Il débute avec l'histoire de la vigne depuis l'Antiquité jusqu'au 20<sup>ème</sup> siècle, puis met en avant le travail du vigneron et du tonnelier ainsi que rites et coutumes liés au vin.

Rue d'Enfer - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 08 19 - [musees@mairie-beaune.fr](mailto:musees@mairie-beaune.fr) - [www.beaune.fr](http://www.beaune.fr)



### Les caves de la Maison Patriarche Père et Fils

Réputées de longue date pour être les plus grandes caves de Bourgogne, les caves Patriarche, en plein centre-ville de Beaune, vous offre une visite guidée et une dégustation commentée à travers un labyrinthe de 5 km de galeries voûtées remontant jusqu'au 13<sup>ème</sup> siècle. Elles abritent des millions de bouteilles.

7 rue du Collège - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 08 19 - [crichard@patriarche.com](mailto:crichard@patriarche.com) - [www.patriarche.com](http://www.patriarche.com)



### Dilivoyage

Promenades en calèches

Visite des vignobles en calèche, de Savigny-lès-Beaune, Pommard ou Meursault.

10 avenue de la République - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 24 24 82 - [dilivoyage@wanadoo.fr](mailto:dilivoyage@wanadoo.fr)  
[www.dilivoyage.com](http://www.dilivoyage.com)



### Spa Bourgogne : Vigne et Bien-être

Situé à Beaune, capitale des grands vins, le Spa Bourgogne Vignes & Bien-Être est un endroit magique. A travers toute une gamme de soins vous pourrez bénéficier de tous les bienfaits du raisin, reconnus depuis l'Antiquité. Naturels et bienfaisants, les soins visage et corps proposés sont à base de produits issus de la vigne et du raisin pour un moment de détente et de plaisir absolu.

5 rue du Château - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 21 19 91 - [bienvenue@spa-en-bourgogne.com](mailto:bienvenue@spa-en-bourgogne.com)  
[www.spa-en-bourgogne.com](http://www.spa-en-bourgogne.com)





### Les Jardins de Loïs

#### Chambres d'hôtes

A deux pas du centre-ville, cette belle maison vous propose un hébergement de qualité dans l'environnement calme et privilégié de son parc. Les chambres sont raffinées et cosy et, si vous le désirez, vous pourrez découvrir les vins du domaine en compagnie des propriétaires.

8 boulevard Bretonnière - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 41 97 - [contact@jardinsdelois.com](mailto:contact@jardinsdelois.com)  
[www.jardinsdelois.com](http://www.jardinsdelois.com)



### La Maison Fatien

#### Chambres d'hôtes

Ici la tranquillité et la douceur de vivre règnent en maîtres. Au cœur de Beaune, la Maison Fatien propose quatre suites aux dimensions généreuses et au luxe discret. Les épicuriens peuvent aussi découvrir les vins dans une magnifique cave voûtée du 14<sup>ème</sup> siècle.

15 rue Sainte-Marguerite – 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 82 83 - [maisonfatien@wanadoo.fr](mailto:maisonfatien@wanadoo.fr)  
[www.maisonfatien.com](http://www.maisonfatien.com)



### Loiseau des vignes\*

#### Restaurant

Le restaurant est situé dans le cœur historique de Beaune. Étoilé depuis 2010, Loiseau des Vignes est à l'origine d'un nouveau concept : proposer une carte entière de vins au verre avec 70 références. La cuisine permet de déguster d'incontournables spécialités bourguignonnes.

31 rue Maufoux - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 24 12 06 - [loiseauesvignes@bernard-loiseau.com](mailto:loiseauesvignes@bernard-loiseau.com)  
[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)



### Le Cèdre

#### Hôtel\*\*\*\* - Restaurant

Blotti au cœur d'un parc, le restaurant gastronomique occupe une maison de maître vigneron du 19<sup>ème</sup> siècle. Une très belle terrasse permet de profiter des journées estivales. L'hôtel est raffiné sans ostentation, avec des chambres spacieuses.

12 boulevard Foch - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 24 01 01 - [info@lecedre-beaune.com](mailto:info@lecedre-beaune.com)  
[www.lecedre-beaune.com](http://www.lecedre-beaune.com)



### La Poste

#### Hôtel\*\*\*\* - Restaurant

Cet ancien relais de poste du 17<sup>ème</sup> siècle, abrite désormais un hôtel et un restaurant à la fois chics et décontractés. Accueil chaleureux et souriant, jardin intérieur, billards, massages en chambre à la demande, tout est à disposition dans ce lieu d'exception.

5 boulevard Clémenceau - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 08 11  
[reservation@hoteldelapostebeaune.com](mailto:reservation@hoteldelapostebeaune.com) - [www.hoteldelapostebeaune.com](http://www.hoteldelapostebeaune.com)





### **Le Caveau des Arches**

#### **Restaurant**

Le cadre d'exception offre des voûtes d'un ancien pont fortifié du 15<sup>ème</sup> siècle. La carte est classique mais personnalisée. Le chef réalise une cuisine de qualité, simple et savoureuse, à base de produits frais. Les spécialités bourguignonnes sont également à l'honneur. Vous y rencontrerez très souvent des vigneronnes qui en ont fait l'une de leurs tables favorites.

10 boulevard Perpeuil - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 10 37 - [www.caveau-des-arches.com](http://www.caveau-des-arches.com)



### **Le Benaton\***

#### **Restaurant**

Dans un décor aux lignes contemporaines ou sur la terrasse ouverte sur un petit jardin à l'italienne, le Benaton propose une carte qui change au rythme des saisons. Les mets bourguignons s'expriment avec une touche d'originalité.

25 rue du Faubourg Bretonnière - 21200 BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 00 26 - [reservation@lebenaton.com](mailto:reservation@lebenaton.com)  
[www.lebenaton.com](http://www.lebenaton.com)



### **Château de Chorey-Lès-Beaune**

#### **Chambres d'hôtes**

La famille Germain héberge ses convives dans un cadre chaleureux. Un magnifique ensemble de bâtiments se mêle avec plusieurs types architecturaux bourguignons du 13<sup>ème</sup> au 17<sup>ème</sup> siècles. Trois chambres spacieuses et deux suites ont été décorées avec élégance.

2 rue Jacques Germain - 21200 CHOREY-LES-BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 22 06 05  
[contact@chateau-de-chorey-les-beaune.fr](mailto:contact@chateau-de-chorey-les-beaune.fr) - [www.chateau-de-chorey-les-beaune.fr](http://www.chateau-de-chorey-les-beaune.fr)



### **Domaine de la Combotte**

#### **Chambres d'hôtes**

Dans un calme parfait, les chambres sont toutes décorées différemment. Vous y découvrirez la Bourgogne à travers deux produits d'exception : le vin et la truffe.

21190 NANTOUX - Tél. : 33 (0)3 80 26 02 66 - [info@lacombotte.com](mailto:info@lacombotte.com) - [www.lacombotte.com](http://www.lacombotte.com)



### **Véloroute Beaune-Santenay : La Voie des Vignes**

#### **Randonnées à vélo**

De Beaune à Santenay, la Véloroute est une voie idéale pour une immersion dans le vignoble. Elle emprunte vingt-deux kilomètres de petites routes et chemins de vignes fréquentés par les vigneronnes et les vendangeurs. Un parcours savoureux dans le vignoble ponctué par la traversée de villages pittoresques qui sont l'occasion parfaite d'admirer le spectacle des cycles et travaux de la vigne au rythme des saisons.





## Veuve Ambal

Afin de partager sa passion des vins effervescents, la Maison Veuve Ambal ouvre ses portes toute l'année aux visiteurs. La visite guidée dévoile les secrets de la maison. La découverte des caves de vieillissement, ateliers, robots et automates au service de la « méthode traditionnelle » fascinera petits et grands. Des projections sur écrans géants agrémentent le parcours au cœur de l'entreprise. Pour terminer la visite : une dégustation personnalisée et commentée de trois Crémants de Bourgogne dans le cadre convivial de l'espace boutique Veuve Ambal.

Le Pré Neuf - 21200 MONTAGNY-LES-BEAUNE - Tél. : 33 (0)3 80 25 90 81 - [tourisme@veuve-ambal.com](mailto:tourisme@veuve-ambal.com)  
[www.veuveambal.com](http://www.veuveambal.com)

## Château de Pommard

Table d'hôtes, galerie d'exposition

Trésor d'art et d'histoire, sur la Route des Grands Vins de Bourgogne, le Château de Pommard illustre, à lui seul, cette pensée de Goethe. Mise en bouche avant la visite du domaine, le musée du Château de Pommard est un hommage rendu à la culture de la vigne et aux traditions perpétuées. Une rare collection de vieux outils et un pressoir du 17<sup>ème</sup> siècle relie le Château à la grande histoire de la Bourgogne viticole. Vous pourrez également apprécier la table d'hôtes qui vous permettra de découvrir les vins du Château à l'occasion d'un déjeuner convivial. Tous les ans, une exposition événementielle est organisée d'avril à fin novembre. **Evènement** : jusqu'au 30 novembre 2011 : exposition consacrée aux plus grands artistes du 20<sup>ème</sup> siècle, du post-impressionnisme aux mouvements Pop Art et Street Art (Chagall, Cocteau, Picaso, Matisse... mais aussi Andy Warhol, Keith Haring ou Tom Wesselmann...).

15 rue Marey Monde - 21630 POMMARD - Tél. : 33 (0)3 80 22 12 59 - [contact@chateaudepommard.com](mailto:contact@chateaudepommard.com)  
[www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)



## Domaine Violot-Guillemard

Chambres d'hôtes

La Maison se veut authentique, confortable, chaleureuse et accueillante. L'accueil est simple. Quatre belles chambres sont à disposition.

Clos de Derrière Saint-Jean - 21360 POMMARD - Tél. : 33 (0)3 80 22 49 98 - [contacts@violot-guillemard.fr](mailto:contacts@violot-guillemard.fr)  
[www.violot-guillemard.fr](http://www.violot-guillemard.fr)



## Auprès du clocher

Restaurant

Ouvert au début 2010, ce restaurant est une belle surprise située au cœur même du village de Pommard. Le chef, Jean-Christophe Moutet propose une cuisine classique à base de produits bourguignons revisitée avec goût et récompensée par 2 fourchettes au guide Michelin.

1 rue de Nackenheim - 21630 POMMARD - Tél. : 33 (0)3 80 22 21 79 - [www.aupresduclocher.com](http://www.aupresduclocher.com)





### ... **Le Clos du Colombier**

Hôtel

Dans le village de Pommard, le Clos du Colombier est un hôtel cosy au charme raffiné. Au pied du vignoble, les chambres de cette ancienne maison vigneronne offrent une vue imprenable sur les célèbres crus.

Route d'Ivry - 21630 POMMARD - Tél. : 33 (0)3 80 22 00 27 - [contact@closducolombier.com](mailto:contact@closducolombier.com)

[www.closducolombier.com](http://www.closducolombier.com)



### **Domaine de la Corgette**

Chambres d'hôtes

C'est un petit coin de paradis niché au cœur des vignobles de la Côte de Beaune. Autrefois café de village, puis maison de vignerons, le Domaine de la Corgette offre cinq chambres de charme (dont une suite).

Rue de la Perrière - 21190 SAINT-ROMAIN - Tél. : 33 (0)3 80 21 68 08 - [accueil@domainecorgette.com](mailto:accueil@domainecorgette.com)

[www.domainecorgette.com](http://www.domainecorgette.com)



### **Les Roches**

Restaurant

C'est un havre de paix idéal pour une halte gourmande. Installé au centre du village de Saint-Romain, le restaurant de l'hôtel est réputé pour une cuisine rustique et familiale et un accueil des plus chaleureux.

Bas village - 21190 SAINT-ROMAIN - Tél. : 33 (0)3 80 21 21 63 - [reservation@les-roches.fr](mailto:reservation@les-roches.fr) - [www.les-roches.fr](http://www.les-roches.fr)



### **Domaine du Château de Melin**

Chambres d'hôtes

Construit en 1550, le Château de Melin accueille les visiteurs de la région, au cœur du vignoble Bourguignon. À seulement quelques kilomètres de Beaune, les chambres d'hôtes sont situées au cœur d'un parc arboré de deux hectares.

Hameau de Melin - 21190 AUXEY-DURESSES - Tél : 33 (0)3 80 21 21 19 - [derats@chateaudemelin.com](mailto:derats@chateaudemelin.com)

[www.chateaudemelin.com](http://www.chateaudemelin.com)



### **Château Meursault**

Le Château de Meursault, domaine viticole qui exploite plus de 60 ha en Côte de Beaune, vous propose de visiter ses caves historiques datées des 14<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup> siècles, seul ou à travers des visites thématiques qui vous aideront à percer les mystères du lieu.

21190 Meursault - Tél. : 03 80 26 22 75 - [vmarnata@chateau-meursault.com](mailto:vmarnata@chateau-meursault.com) - [www.meursault.com](http://www.meursault.com)





### Château de Puligny-Montrachet

Le Château de Puligny-Montrachet est une belle demeure construite au 17<sup>ème</sup> siècle et restaurée sous l'Empire par son propriétaire, Jean-Baptiste d'Esdouhard, alors maire de Beaune et administrateur en chef du département de la Côte d'Or. Vous pourrez la découvrir en allant visiter ses caves à l'occasion d'une dégustation des vins du domaine.  
Rue de But - 21190 PULIGNY-MONTRACHET - Tél. : 33 (0)3 80 21 39 14 - chateaudepuligny@wanadoo.fr  
<http://chateaudepuligny.com/bienvenue.php>



### La Maison d'Olivier Leflaive

#### Chambres et table d'hôtes

Cette authentique bâtisse du 17<sup>ème</sup> siècle est basée au cœur de Puligny-Montrachet. Les onze chambres ont chacune leur style personnel et raffiné (baroque, campagne, pop, rétro, romantique, opale, soleil). A la table d'hôtes, vous pourrez apprécier toute la gamme des vins du Domaine tout en savourant un repas simple et délicieux.  
10 place du Monument - 21190 PULIGNY-MONTRACHET - Tél. : 33 (0)3 80 21 95 27 - maison@olivier-leflaive.com  
[www.maison-olivierleflaive.fr](http://www.maison-olivierleflaive.fr)



### Domaine des Closeaux - Jacques Bavard

#### Chambres d'hôtes

Une suite de 80m<sup>2</sup> allie confort et plaisir. Le Domaine des Closeaux reçoit pour un séjour oenotouristique au cœur du village de Puligny-Montrachet, lieu idéal pour découvrir les vins et terroirs de la Bourgogne.  
18 Grande rue - 21190 PULIGNY-MONTRACHET - Tél. : 33 (0)3 80 21 33 06 - contact@jacquesbavard.com  
[www.jacquesbavard.com](http://www.jacquesbavard.com)



### Le Montrachet\*

#### Restaurant

Les salles de ce restaurant sont d'un volume exceptionnel qui permet d'apprécier la cuisine de Thierry Berger. Le service est attentionné et donne le sentiment à chaque table qu'elle est unique.  
Place Marronniers - 21190 PULIGNY-MONTRACHET - Tél. : 33 (0)3 80 21 30 06 - info@le-montrachet.com  
[www.le-montrachet.com](http://www.le-montrachet.com)



### Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard

#### Chambres et table d'hôtes

Domaine familial de 35 ha appartenant à la Famille Picard, le Château de Chassagne-Montrachet, situé au cœur du vignoble, possède de magnifiques caves des 11<sup>ème</sup> et 14<sup>ème</sup> siècles. La Table de Dégustation à midi (sur rendez-vous) avec possibilité de tester les vins, commentés, accompagnant un menu régional. Le repas est précédé d'une visite de la cuverie et des caves. Pour prolonger l'immersion viticole, 5 chambres de haut standing vous attendent au Château : l'harmonie du mobilier, conçu par les designers les plus audacieux, se marie parfaitement à la pierre de taille et aux poutres séculaires. Les hôtes découvrent également l'exposition d'Art du Mois.  
5 rue du Château - 21190 CHASSAGNE-MONTRACHET - Tél. : 33 (0)3 80 21 98 57 - contact@michelpicard.com  
[www.michelpicard.com](http://www.michelpicard.com)





### **Le Chassagne\***

#### Restaurant

Au départ, le restaurant était la maison de famille de Marc Colin, viticulteur à Saint-Aubin. Avec plusieurs amis viticulteurs, il a créé le restaurant en 1999 pour aider à promouvoir le village et sa fameuse appellation. Stéphane Léger, le chef actuel, est arrivé en 2001. Il a fait son apprentissage au restaurant la Côte d'Or de Nuits-Saints-Georges avant de faire le tour de France des étoiles Michelin. Sous sa houlette, le restaurant Le Chassagne a depuis longtemps acquis ses lettres de noblesse et l'on y vient du monde entier.

4 impasse des Chenevottes - 21190 CHASSAGNE-MONTRACHET - Tél. : 33 (0)3 80 21 94 94

[www.restaurant-lechassagne.com](http://www.restaurant-lechassagne.com)



### **Auberge du Vieux Vigneron**

#### Restaurant

Il faut faire un léger détour pour trouver ce restaurant qui a élu domicile dans le village de Corpeau, au cœur de la Côte de Beaune. La maison familiale a été transformée en une auberge chaleureuse. Une cuisine de terroir ainsi que des grillades au feu de bois sont préparées devant les hôtes par le chef, dans la grande cheminée centrale.

Route de Beaune - 21190 CORPEAU - Tél. : 33 (0)3 80 21 39 00 - [aubergevieuxvigneron@free.fr](mailto:aubergevieuxvigneron@free.fr)

[www.aubergeduvieuxvigneron.com](http://www.aubergeduvieuxvigneron.com)



### **Château de Santenay**

Au cœur de la Bourgogne, sur un coteau de vignobles dans le village de Santenay, se dresse le Château de Santenay, majestueuse demeure seigneuriale des 9<sup>ème</sup>, 12<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup> siècles. Il appartenait jadis à Philippe le Hardi, fils du roi de France Jean le Bon et Duc de la Grande Bourgogne. Il est également connu, dans la région sous le nom de « Château Philippe le Hardi ». Il ouvre ses caves pour des dégustations.

1 rue du Château - 21590 SANTENAY - Tél. : 33 (0)3 80 20 61 87 - [contact@chateau-de-santenay.com](mailto:contact@chateau-de-santenay.com)

[www.chateau-de-santenay.com](http://www.chateau-de-santenay.com)



### **Château de la Créée**

Le Château, devenu domaine viticole familial, a connu une histoire riche. Au 15<sup>ème</sup> siècle, le Château de la Créée comptait parmi les terres et biens dont Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne et fondateur des Hospices de Beaune, avait acquis la propriété.

11 rue Gaudin - 21590 SANTENAY - Tél : 33 (0)3 80 20 63 36 - [info@la-cree.fr](mailto:info@la-cree.fr) - [www.la-cree.ch](http://www.la-cree.ch)

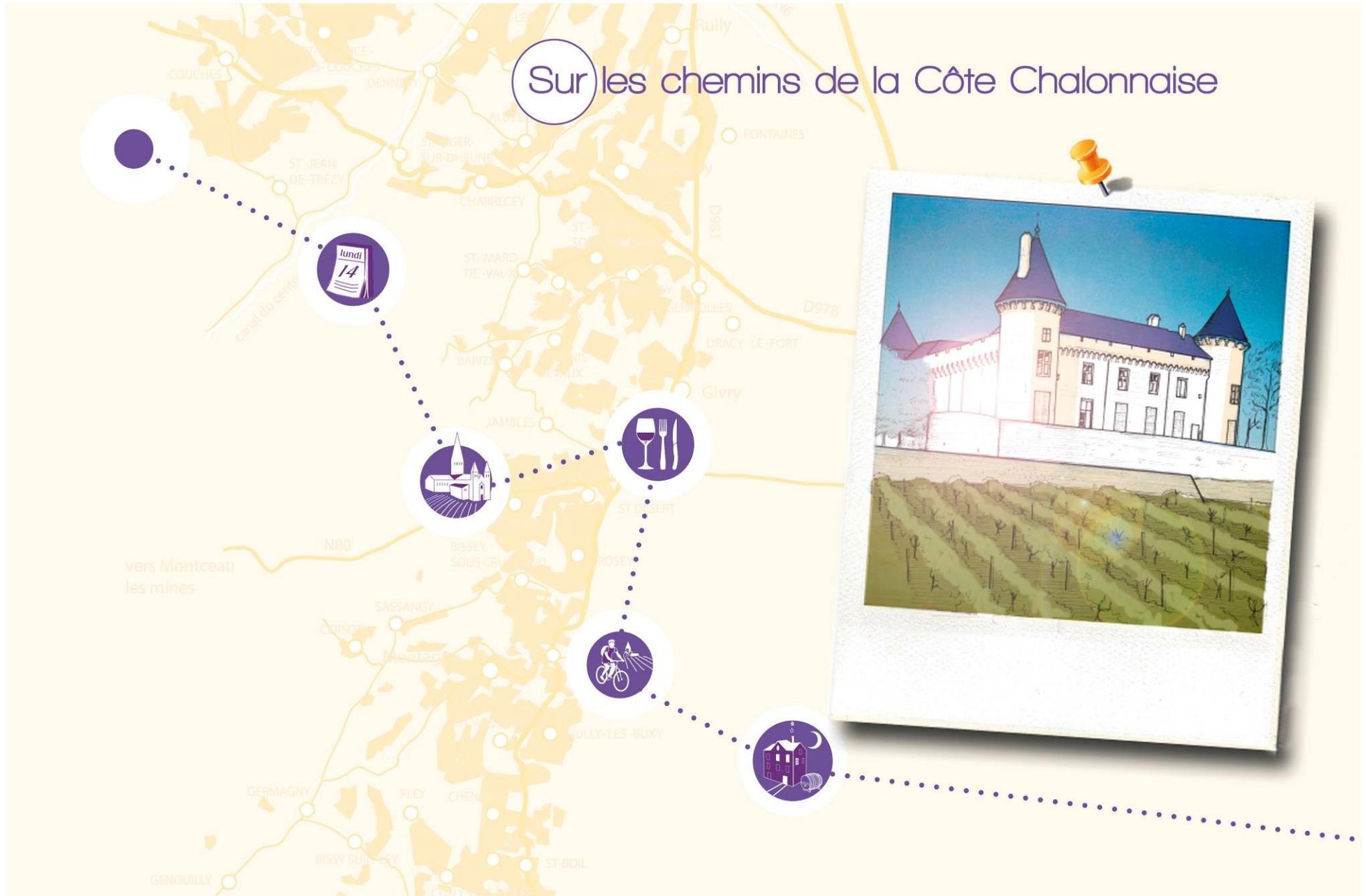


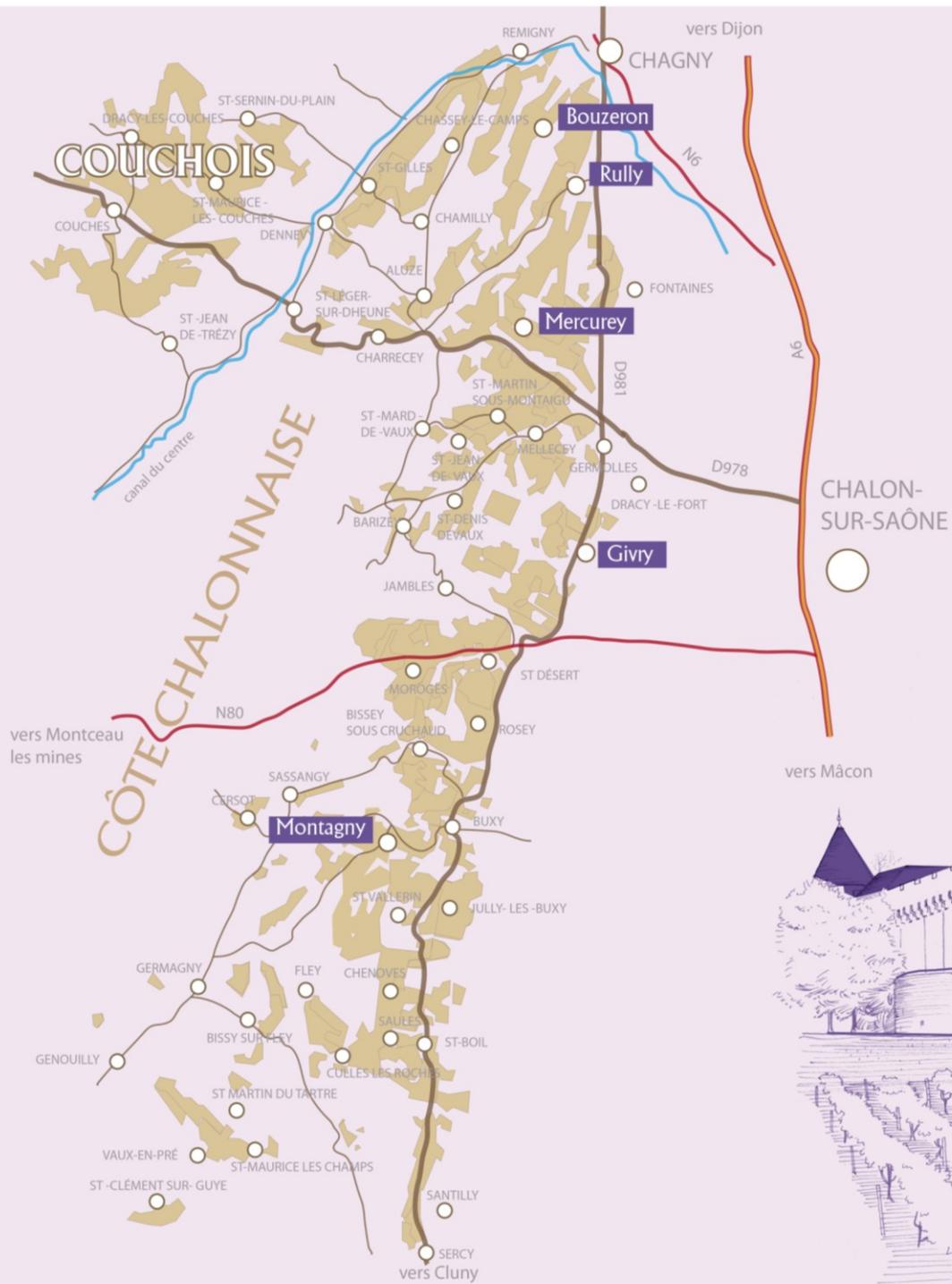
### **Bel-Air Parapente**

Survol des vignes en parapente

Contact : Gaby - Tél : 33 (0)6 77 52 32 82 - SAINT-ROMAIN

Sur les chemins de la Côte Chalonnaise





Côte Chalonnaise et Couchois

## Partie 4

# Sur les chemins de la Côte Chalonnaise

Arrivé à cette étape du voyage, le visiteur admire les paysages uniques et entrecoupés de collines de la **Côte Chalonnaise**. Cette zone longue de 25 kilomètres et large de 7 kilomètres est située dans le département de la Saône-et-Loire, au nord et au sud de la ville de **Chalon-sur-Saône**. Elle est, en quelque sorte, trait d'union entre la Côte de Beaune au nord et le Mâconnais au sud. Le vignoble qui s'étale sur des collines orientées au sud-est est implanté depuis mille ans, créé, comme tant d'autres, par les moines clunisiens.

Les vignes de Chardonnay et de Pinot Noir s'épanouissent ici sur des sols argilo-calcaires qui proviennent du soubassement rocheux calcaire du jurassique. Le nord de la Côte est plutôt consacré aux vins rouges (Appellations Rully, Mercurey), alors que le sud est plutôt la patrie des vins blancs (Appellations Givry, Montagny). Bouzeron est une exception à tout point de vue : village du nord de la Côte Chalonnaise pourtant dédié au vin blanc, c'est la seule Appellation Village de Bourgogne produite à 100 % avec du cépage Aligoté.

Si la ville de Chalon-sur-Saône ne témoigne plus, quant à elle, d'aucune activité viticole, elle abrite une initiative intéressante : la Maison des Vins de la Côte Chalonnaise, où vous pourrez découvrir en une seule fois (mais avec modération) toutes les Appellations de la Côte.

On le sait moins, mais c'est dans ce coin de Bourgogne que l'histoire du Crémant de Bourgogne plonge ses racines. En 1822, les frères Petiot, négociants à Chalon-sur-Saône et propriétaires de vignes à Mercurey et Rully, embauchent un jeune champenois. François Bazile Hubert, fort de ses connaissances acquises en Champagne, convainc ses patrons de lancer leur première production selon la méthode champenoise. En 1826, ils commercialisent leur vin mousseux. Dès 1827, un million de bouteilles est vendu. Il faudra néanmoins attendre 1975 pour que cette production obtienne l'AOC. On produit aujourd'hui du Crémant de Bourgogne un peu partout dans le vignoble.



Moins célèbre que ses voisins du nord, la Côte Chalonnaise n'en offre pas moins de belles occasions d'escapades et de dégustations. La **Route des Grands Vins** permet de découvrir à la fois ces villages et ces appellations.

Pour les plus sportifs, la Voie Verte, ancienne voie de chemin de fer réaménagée pour les loisirs, permet de prendre possession des lieux à pied, en vélo ou encore en roller ! **À l'abri des coteaux**, le promeneur se laisse divertir par le cadre environnant, charmeur et préservé, les majestueuses maisons vigneronnes ou encore les châteaux.

Après avoir traversé la commune de Chagny, où les gourmets feront escale au restaurant Lameloise\*\*\* qui contribue depuis de nombreuses années à la renommée de ce bourg, le visiteur ne manquera pas de faire un détour par le village de **Bouzeron**.

À l'approche, le village semble jouer à cache-cache au milieu des collines, où s'épanouissent vignes et fleurs sauvages. L'appellation Bouzeron, à la robe claire et au nez évoquant les fleurs blanches et la noisette, se marie particulièrement bien à une autre spécialité de Bourgogne : le jambon persillé. Les habitants ont d'ailleurs tenu à célébrer ce mariage en célébrant, chaque printemps, « la fête du Bouzeron et du jambon persillé ».

Plus au sud, revenant vers la D981, la balade continue par **Rully**. L'imposant Château de Rully, forteresse médiévale dont le donjon date du 12<sup>ème</sup> siècle, s'érige au milieu des vignes en véritable emblème de la ville. Il appartient à la même famille depuis l'origine et conserve de précieux vestiges d'architecture militaire. Les communs du 18<sup>ème</sup> siècle possèdent la plus grande toiture en pierre de Bourgogne.

Rully produit essentiellement des vins rouges puissants et des vins blancs qui oscillent entre minéralité et notes florales. Pour les découvrir, on profitera de la grande terrasse ombragée du **Vendangerot**, idéalement située au cœur du village.



Poursuivant sa route en direction de Chalon-sur-Saône, le voyageur atteint l'un des plus grands villages viticoles de Bourgogne : **Mercurey**. Situé dans un vallon abrité des vents, Mercurey occupe un site pittoresque au contact du Morvan et de la Plaine de la Saône. Ici, les rouges sont profonds et d'une teinte rubis ; les blancs, plus confidentiels, se révèlent particulièrement gourmands. Les vignes s'élèvent entre 230 et 320 mètres d'altitude. Le lieu rêvé pour prendre de la hauteur et admirer le vignoble bourguignon à bord d'une Montgolfière : une escapade inoubliable.



**Plus loin**, un détour par le château de Germolles s'impose. Offert par Philippe Le Hardi à son épouse Marguerite de Flandre en 1381, le château possède encore les peintures réalisées à l'époque à la demande de la Duchesse. Le clos qui entourait le château à l'époque (environ 16 ha) produisait un vin qui fut, en son temps, l'honneur de Germolles. Offert aux plus grandes familles d'Europe, alliées du duché, il se dégustait régulièrement à la cour. Il n'en reste malheureusement rien aujourd'hui, la crise du Phylloxera et la guerre de 1914-1918 ayant eu raison de lui.

## De Givry à Montagny

4 circuits balisés traversent la commune de Givry pour une découverte optimale et thématique des alentours. Chacun est libre d'opter pour une balade à pied, à vélo ou même à cheval pour les plus intrépides. Le premier circuit, notamment : « **Du Cellier aux moines aux trésors de Cortiambles** » vous invite au cœur d'un lieu incontournable et au charme indéniable. Le Cellier aux Moines est bâti sur un promontoire au-dessus de Givry. Le vieux Domaine et son moulin sont aujourd'hui classés. Chargé de l'histoire viticole de la région, cet ancien domaine cistercien promet une plongée au cœur du 13<sup>ème</sup> siècle.

Pour prolonger le séjour, vous pourrez faire une halte au cœur des magnifiques caves du 17<sup>ème</sup> siècle et découvrir les vins du Domaine.

Le périple s'achève entre **Buxy** et **Montagny-les-Buxy**, à 15 kilomètres de Chalon-sur-Saône. 4 communes (Montagny-les-Buxy, Buxy, Jully-les-Buxy, Saint-Vallerin) offrent un terroir d'exception au cépage Chardonnay, unique locataire des lieux. Des arômes de fruits à chair blanche, soutenus par une minéralité élégante offrent à l'appellation Montagny élégance et raffinement.

La prochaine étape du voyage emmènera les curieux à la découverte du village de **Givry**, qui a donné son nom à l'appellation dès 1946. Henri IV était un grand amateur de ce célèbre Cru de la Côte Chalonnaise : des vins rouges distingués et structurés. Les vins blancs, quant à eux, allient finesse et délicatesse. La ville garde essentiellement l'aspect qu'elle revêtait au 18<sup>ème</sup> siècle. Vous noterez en particulier l'hôtel de ville, installé dans une porte monumentale de 1771.

Pour déguster les vins de l'appellation, une halte s'impose au restaurant gastronomique Aux Années Vins. Il est situé dans les anciens remparts de **Buxy**, aux pieds desquels Charles le Téméraire et Louis XI sont réputés s'être combattus. Beaucoup plus pacifique, le jeune chef Philippe Queneau propose une cuisine créative et une carte des vins mettant la diversité des crus de la région à l'honneur.

**Discret**, le village de **Montagny-les-Buxy** s'est niché dans un creux de la colline. La vigne cède progressivement le pas aux cultures et à l'élevage. La Côte et la vigne, rencontrées à la sortie de Dijon, marquent ici une pause... Le Mâconnais vous attend à quelques encablures...



# Agenda .....



**1<sup>er</sup> avril 2012**

**Bouzeron**

**Fête du Bouzeron et du Persillé de Bourgogne**

Alliance du Bouzeron et du Jambon Persillé, découverte du village de Bouzeron et promenade gourmande dans les rues, artisanat, animation et restauration avec mets régionaux et restauration rapide.

ODG Bouzeron – M.Roy - Tél. : 33 (0)3 85 87 23 69 - [domaine@chanzy.com](mailto:domaine@chanzy.com) - [michel.roy@chanzy.com](mailto:michel.roy@chanzy.com)



**Du 26 au 28 mai 2012**

**Chalon-sur-Saône**

**Festival de Montgolfières de chalon-sur-Saône et de la Côte Chalonnaise**

Mariage vigneron-aéronaute. Animations dans chaque village hôte. Fête champêtre grand public, le dimanche après-midi.

Association Festival de Montgolfières de chalon-sur-Saône et de la Côte Chalonnaise

M. Lacroix - Tél. : 33 (0)6 85 48 83 19 - [armand.lacroix@wanadoo.fr](mailto:armand.lacroix@wanadoo.fr)



**4 et 5 août 2012**

**Couches, Dracy-Lès-Couches, Saint-Maurice-Lès-Couches, Saint-Sernin-du-Plain**

**La Ronde du Couchois**

Découvrir l'Appellation Bourgogne Côtes du Couchois, exclusivement rouge, le patrimoine, les villages et l'intérêt de passer quelques jours dans la région.

Union des Producteurs de Bourgogne Côtes du Couchois

M. Pichard & M. Dessendre - Tél. : 33 (0)3 85 45 58 10 ou 33 (0)3 85 45 52 90

[dancopichard@amail.com](mailto:dancopichard@amail.com)

# Carnet d'Adresses .....



## Lameloise\*\*\*

Restaurant

C'est en 1971, que Jacques revient avec Nicole, son épouse, à Chagny après dix ans de formation dans les plus grandes maisons. Passionné, il impose rapidement son style de cuisine. En 1974, Jacques Lameloise se voit attribuer sa deuxième étoile au Michelin, en 1979, son art a trouvé toute sa maturité. Michelin lui décerne sa troisième étoile, faisant de lui le plus jeune chef tri-étoilé de France. Pour que Lameloise vive bien et longtemps, cette histoire se devait de continuer : aujourd'hui le restaurant est animé par un nouveau tandem, Eric Pras, Chef de Cuisine et Meilleur Ouvrier de France et Frédéric Lamy, son neveu.

36 place d'Armes - 71150 CHAGNY - Tél. : 33 (0)3 85 87 65 65 - [www.lameloise.fr](http://www.lameloise.fr)



## Le Vendangerot

Restaurant

Dans cette maison bourgeoise du début du 20<sup>ème</sup> siècle, arborée d'un jardin de style anglais, règne une ambiance chaleureuse. La grande terrasse ombragée est idéale pour découvrir les vins de l'Appellation Rully.

6 place Sainte-Marie - 71150 RULLY - Tél. : 33 (0)3 85 87 20 09 - [levendangerot@orange.fr](mailto:levendangerot@orange.fr)  
[www.vendangerot.fr](http://www.vendangerot.fr)



## Survol du vignoble en Montgolfière

Découvrez le paysage bourguignon vu du ciel, accompagné d'un professionnel et passionné du vin. A l'issue de votre vol, Guy Cinquin vous fera déguster les vins de son domaine.

Domaine de L'Europe - Guy Cinquin

7 rue du Clos Rond - 71640 MERCUREY - Tél. : 33 (0)6 08 04 28 12 - [cote.cinquin@wanadoo.fr](mailto:cote.cinquin@wanadoo.fr)



## Hôtel Le Dracy - Restaurant La Garenne

Hôtel - Restaurant

Optez pour un séjour dans cet hôtel restaurant c'est apprécier le caractère et le confort charmeur des chambres, mais aussi la cuisine gastronomique et bourguignonne que le chef propose dans son univers, contemporain et raffiné. Chaque jour, le fil des saisons dicte la loi des produits frais.

4 rue du Pressoir - 71640 DRACY-LE-FORT - Tél. : 33 (0)3 85 87 81 81 - [info@ledracy.com](mailto:info@ledracy.com) - [www.ledracy.com](http://www.ledracy.com)



### **Bourgogne Jeep Découverte**

Bourgogne Jeep Découverte propose des randonnées touristiques à la journée ou à la demi-journée, en escouade de 1 à 8 jeeps, au départ de Gergy. L'occasion pour chacun de découvrir la Bourgogne du Sud, ses grands vignobles, ses paysages variés et ses vieux châteaux.

5 rue de Saône - 71590 GERGY - Tél. : 33 (0)3 85 91 68 42 - [bourgognejeepdecouverte@gmail.com](mailto:bourgognejeepdecouverte@gmail.com)  
[www.bourgognejeepdecouverte.com](http://www.bourgognejeepdecouverte.com)



### **Air Chalon Club**

Air Chalon Club vous propose de faire un baptême de l'air et de survoler le vignoble bourguignon à bord d'un planeur, d'un biplan, en ULM ou dans un avion de voltige.

Aéroport de Chalon - Champforgeuil - 71530 CHAMPFORGEUIL - Tél. : 33 (0)3 85 47 42 36  
[www.airchalonclub.com](http://www.airchalonclub.com)



### **Procoptère**

Installée en Bourgogne depuis 1992, la société Procoptère s'est implantée depuis 1999 sur l'aérodrome de Chalon-Sur-Saône-Champforgeuil et propose un survol du vignoble en hélicoptère.

71530 CHAMPFORGEUIL - Tél. : 33 (0)3 85 46 93 93 - [www.procoptere-aviation.com](http://www.procoptere-aviation.com)



### **L'Amaryllis\***

#### **Restaurant**

Corinne et Cédric Burtin accueillent les gourmands dans un cadre raffiné, et proposent une cuisine élégante composée de mets créatifs.

Chemin de Martorez - 71880 CHATENROY-LE-ROYAL - Tél. : 33 (0)3 85 48 12 98 - [courrier@lamaryllis.com](mailto:courrier@lamaryllis.com)  
[www.lamaryllis.com](http://www.lamaryllis.com)



### **Cellier aux Moines**

Au sommet d'une éminence rocheuse, le Cellier aux Moines est l'un des plus beaux sites de la région. Cet ancien domaine viticole cistercien du 13<sup>ème</sup> siècle comprend notamment des caves et une chapelle qui ont été plusieurs fois remaniées. On y admire aussi un portail terminé par un pilier rond, contemporain de ceux de l'abbaye de Tournus. Le domaine ainsi que son moulin-à-vent sont inscrits au titre des Monuments Historiques.

71640 GIVRY - Tél. : 33 (0)3 85 45 21 61 -



### **Randonnée à Givry**

À travers les vignes, les chaumes et par les petites rues des hameaux passent quatre circuits balisés sur la commune de Givry : G1 « Du Cellier aux Moines aux trésors de Cortiambles », G2 « Les panoramas des chaumes sacrées », G3 « Vignes, clos et cadoles » et G4 « Calvaires et chaumes calcaires ».

L'Office de Tourisme à la Halle Ronde - 71640 GIVRY - Tél. : 33 (0)3 85 44 43 36



### **Auberge La Billebaude**

Restaurant

À la Billebaude plane l'ombre d'Henri Vincenot (auteur français), fervent défenseur des traditions bourguignonnes, culinaires, culturelles et familiales. Dans l'auberge, la cuisine est familiale et traditionnelle. Le restaurant ouvre régulièrement ses portes à des groupes de musiciens qui animeront vos soirées.

4 place d'Armes et des combattants - 71640 GIVRY - Tél. : 33 (0)3 85 44 34 25 - [www.labillebaude.fr](http://www.labillebaude.fr)



### **Le Moulin Madame**

Restaurant

Le Moulin Madame est un manoir datant du 14<sup>ème</sup> siècle qui a été transformé pour devenir un lieu accueillant, plein de charme et un endroit propice à la détente.

Rue du Moulin Madame - 71640 GIVRY - Tél. : 33 (0)3 85 44 38 50 - [contact@moulinmadame.com](mailto:contact@moulinmadame.com)  
[www.moulinmadame.com](http://www.moulinmadame.com)



### **L'annexe des Chais**

Restaurant

L'Annexe propose une cuisine du marché, à base de produits frais et faite maison. La carte des vins est particulièrement étoffée des vins de la Côte Chalonnaise et vous donne une belle occasion de les déguster.

7 rue des Varanges - 71640 GIVRY - Tél. : 33 (0)3 85 91 48 24 [contact@annexedeschais.fr](mailto:contact@annexedeschais.fr)  
[www.annexedeschais.fr](http://www.annexedeschais.fr)



### **Aux Années Vins**

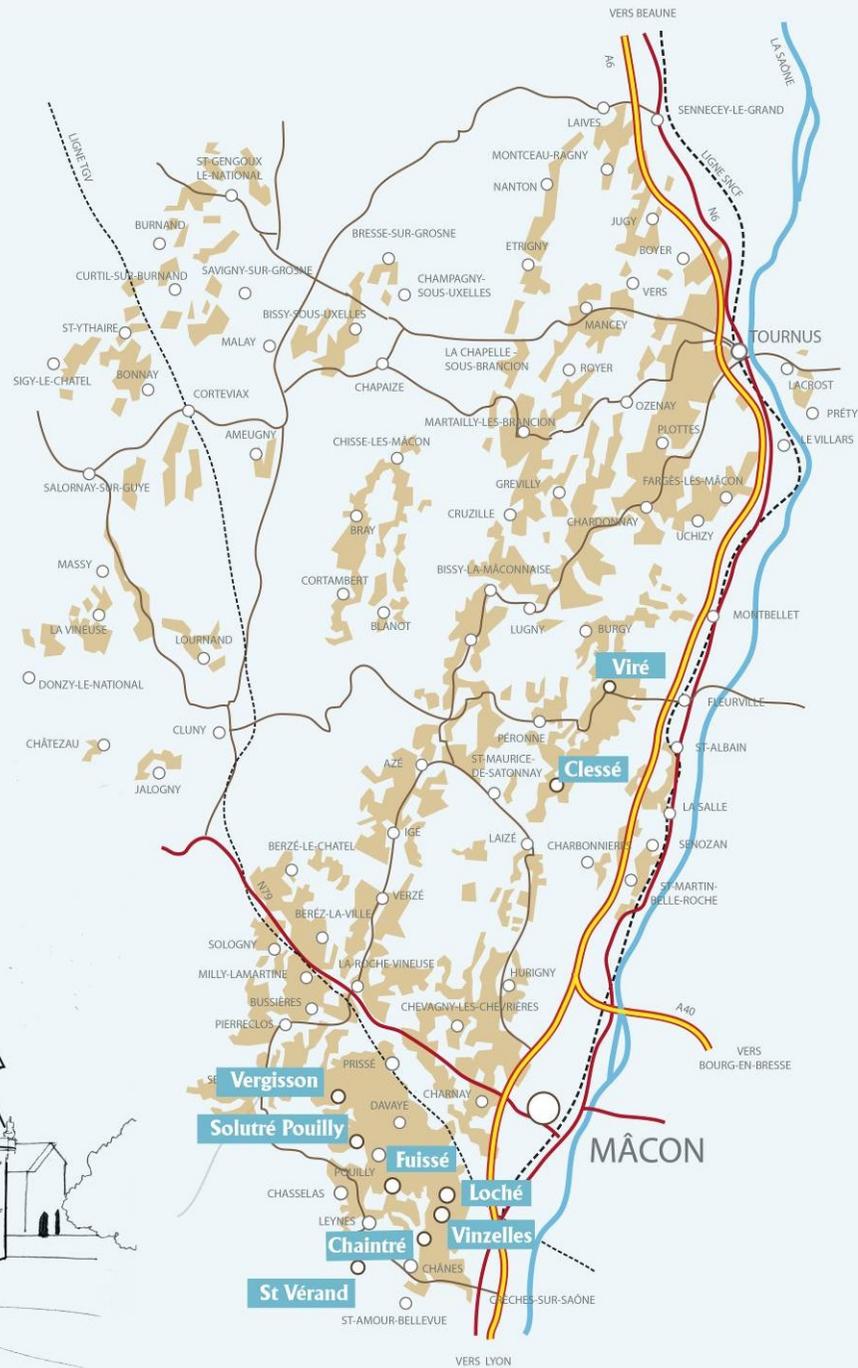
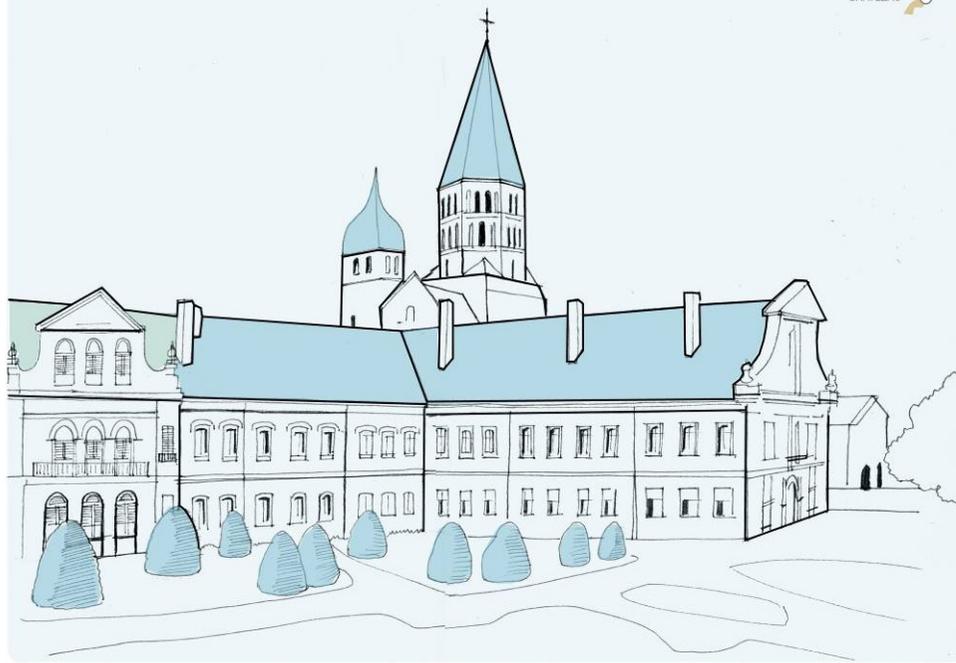
Restaurant

Ce restaurant gastronomique est situé dans les anciens remparts de Buxy. Le jeune chef Philippe Queneau propose une cuisine créative et une carte des vins mettant la diversité des crus de la région à l'honneur. En véritable ambassadrice, Céline Queneau ne rate jamais une occasion de faire découvrir l'Appellation Montagny.

2 Grande-Rue - 71390 BUXY - Tél. : 33 (0)3 85 92 15 76 - [contact@aux-annees-vins.com](mailto:contact@aux-annees-vins.com)

Le Mâconnais, un avant goût du sud !





# Mâconnais

## Partie 5 Le Mâconnais, un avant goût du Sud !

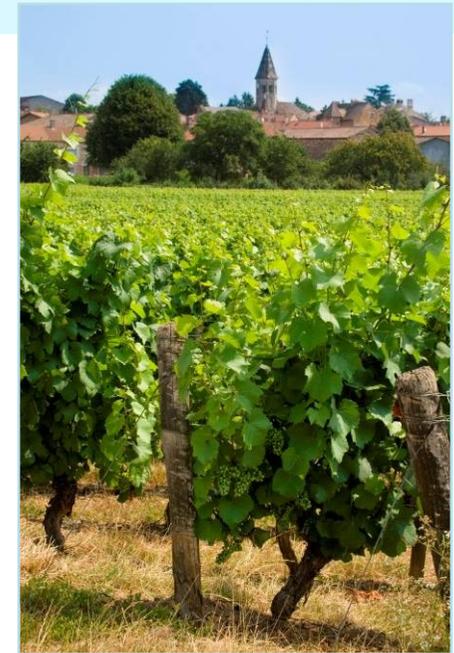
Dans le Mâconnais, la vigne prend également un autre visage. Ce n'est plus un rempart rectiligne, bien limité dans l'espace, comme en Côte d'Or ou en Côte Chalonnaise. Au contraire, les terroirs viticoles apparaissent au hasard de conditions plus favorables : dès que le sol, la pente ou l'exposition le permettent, ils prennent le pas sur les champs, les pâturages ou les bois.

Si, pour les vins blancs, le Chardonnay tient ses positions, révélant sous ce climat plus doux des nuances inconnues, plus au nord, le Pinot Noir cède largement sa place au Gamay, pour les vins rouges.



Cette partie du vignoble bourguignon se subdivise en réalité en deux entités relativement différentes. Au sud-ouest de Tournus, les Monts du Mâconnais Tournugeois, orientés nord-nord-est et sud-sud-est, offrent une succession de sommets boisés et de dépressions bien abritées où la vigne peut s'épanouir. On y découvrira quelques localités dédiées au vin comme Viré et Clessé, bien sûr, mais également Lugny, Chardonnay ou Uchizy. Plus au sud, alors que Mâcon se profile à l'est, on entre dans un paysage grandiose, où les douces collines cèdent la place à de grands espaces dominés par des roches monumentales dont les plus célèbres sont les roches de Vergisson et de Solutré. Le vin blanc est ici l'unique seigneur, qu'il se nomme Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché ou Saint-Véran. Ce décor a particulièrement inspiré le poète Lamartine qui y vécut une grande partie de sa vie (sa maison familiale se visite à Milly-Lamartine).

Quittant la Côte Chalonnaise, vous avez repris la route départementale ou l'autoroute. Après un passage en plaine, à l'approche de Tournus, le paysage prend de nouveau de l'ampleur. Vous entrez dans le Mâconnais, pays de transition entre le nord et le sud de la France. L'air change imperceptiblement, s'emplantant d'effluves aux accents méditerranéens. Le paysage devient contraste, entre vignes et vallons. L'habitat se transforme : les toits aux pentes abruptes du nord cèdent la place à des pentes plus douces, la tuile plate est remplacée par des tuiles incurvées, dites « romaines », comme on en trouve en Provence, des galeries extérieures apparaissent, rappelant qu'ici le temps est plus doux qu'ailleurs, que l'on sait prendre le temps de vivre. Dans les villages, les églises romanes rappellent le rayonnement important de l'abbaye de Cluny, à deux pas, qui influença la région dès le 10<sup>ème</sup> siècle et jusqu'à la Révolution Française.



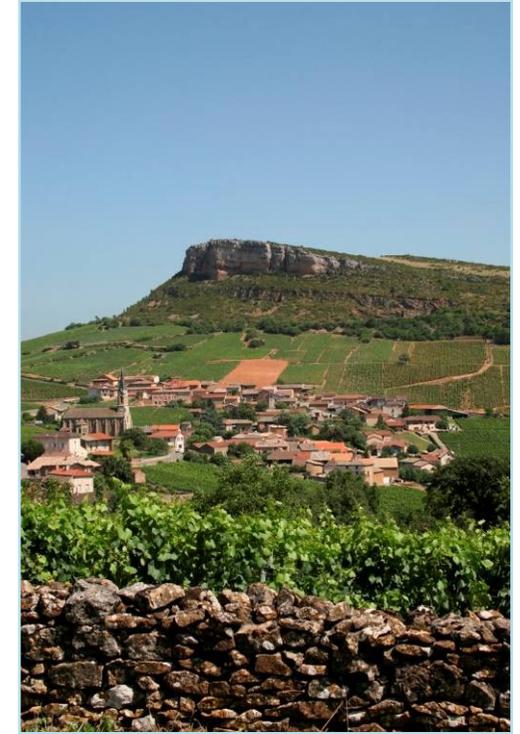
**Le saviez-vous ?** : Le Mâconnais, petit fromage tronconique au lait cru de chèvre, est issu d'une idée originale des viticulteurs de cette région : utiliser le lait des bêtes pour se nourrir et leur purin pour enrichir la terre des vignes. C'est, depuis 2005, la 43<sup>ème</sup> AOC fromagère française. Il se marie particulièrement bien avec les vins blancs de la région.

# De Chardonnay à la Roche Vineuse

Votre première étape pourra vous conduire, comme en pèlerinage, au village de **Chardonnay**, qui a donné son nom au célèbre cépage blanc. C'est une halte bucolique, où vous pourrez savourer l'air du temps en découvrant son château du 15<sup>ème</sup> siècle, ses lavoirs ou l'église Saint-Roch.

Choisissant la route qui passe par **Lugny** ou celle d'**Uchizy**, n'hésitez pas à vous arrêter un instant pour découvrir ces villages anciens. A Lugny, l'église, proche des ruines du château fort, possède un retable de pierre du 16<sup>ème</sup> siècle. A Uchizy, vous pourrez admirer l'église romane du 11<sup>ème</sup> siècle, édifiée par les moines de Tournus.

Toujours dans le Haut-Mâconnais, vous approchez de deux villages que le vin a unis en 1999 : **Viré** et **Clessé** produisent ensemble l'AOC Viré-Clessé, leurs terroirs étant très similaires. Premier sur votre route, le village de Viré, entouré de vignes, vous offrira un formidable point de vue sur la région depuis la route du Belvédère. Clessé, au bâti plus monumental, possède une très belle église romane du 11<sup>ème</sup> siècle et d'anciens pressoirs. Le Château de Besseuil, du 16<sup>ème</sup> siècle, vous ouvre ses caves. C'est également, aujourd'hui, un très beau lieu de résidence pour un week-end ou plus.



Poursuivant votre chemin vers le sud, laissant Igé et Verzé derrière vous, vous entrez dans un nouveau territoire. Après avoir escaladé la **Roche-Vineuse**, faites une pause au Château de la Greffière pour visiter le Musée de la vigne et du vin et découvrir les outils utilisés autrefois par les tonneliers et vigneron.

La prochaine étape vous mène au **Château de Pierreclos**, haut lieu de l'histoire locale et domaine viticole. Ses plus anciennes parties datant du 12<sup>ème</sup> siècle, le propriétaire des lieux vous convie à une escapade médiévale, avec une exposition sur la santé au Moyen-âge, une visite-découverte ludique et une reconstitution en habits.

## De Vergisson à Saint-Vérand



La **Roche de Vergisson** et la **Roche de Solutré** marquent le changement : des vignes à perte de vue surplombées de roches antédiluviennes. La Roche de Solutré, passée à la postérité grâce au président Mitterrand, culmine à 493 m, vous offrant un panorama exceptionnel. Elle fut, dès la préhistoire, un haut-lieu de chasse et abrite, aujourd'hui, un très intéressant musée. La Roche de Vergisson, jumelle de la première mais jouissant d'une notoriété moins forte, servait de refuge aux mêmes hommes préhistoriques. A partir de là, les appellations se partagent plusieurs villages, le terroir traçant des limites différentes de celles de l'administration.

A **Fuissé**, vous pourrez apprécier le calme ensoleillé des ruelles ou monter à l'assaut du Château. Point besoin d'armure : les habitants vous accueillent pour une dégustation dans cette bâtisse dont la plus ancienne tour date du 15<sup>ème</sup> siècle. S'il donne son nom à de nombreuses appellations (Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles), Pouilly, simple hameau, n'impressionne pas par sa taille. Il n'en vaut pas moins un charmant détour.

Le bourg de **Vinzelles** regarde déjà vers la plaine de la Bresse, à l'est, même s'il reste solidement ancré en Bourgogne. Il a la particularité d'abriter deux châteaux distants de quelques mètres qui appartiennent désormais à un même domaine viticole : la maison forte du 11<sup>ème</sup> siècle et la maison noble des 13<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècles. Vous pourrez les découvrir à l'occasion d'une dégustation. Ici la vigne a traversé les époques et vit en harmonie avec le sol et les vieilles pierres. Les vins d'Appellation **Pouilly-Vinzelles** expriment la puissance et la minéralité qui caractérisent si bien le Chardonnay.

**Au cours de votre promenade**, vous pourrez découvrir d'autres éléments intéressants du patrimoine : l'église, en partie romane (12<sup>ème</sup> siècle), le château de Layé (12<sup>ème</sup>-17<sup>ème</sup> siècles), les lavoirs du bourg et de Méziat ; en contrebas du village, le carrefour aménagé de Vinzelles, conçu par le célèbre céramiste Alain Girel.

**Le périple se termine** à la pointe de la Bourgogne. À la croisée de trois régions gastronomiques (Bourgogne, Beaujolais et Bresse), les vins de l'Appellation Saint-Vérand (produits sur différents villages de la région) sont des vins blancs secs et ronds, souvent minéraux et vifs. Le village de **Saint-Vérand** (avec un « d » contrairement à l'appellation) propose plusieurs circuits aux randonneurs. Ils lui permettront d'explorer les alentours, où le patrimoine bâti témoigne d'une histoire qui remonte à l'époque gallo-romaine.

Avant de quitter la Bourgogne, une escapade « au-delà des vignes » s'impose : vous ne pouvez manquer de passer par Cluny, dont l'abbaye rayonna sur le monde chrétien occidental pendant tout le Moyen-âge. Cette visite sera l'occasion de se remémorer que c'est en ces lieux que les moines ont commencé le travail de la vigne, il y a de cela 1 000 ans, offrant à la Bourgogne le plus précieux des cadeaux !



# Agenda .....



## **Du 20 au 22 avril 2012**

Mâcon

Salon des Vins à Mâcon

Le Salon des Vins à Mâcon, une référence pour rencontrer, découvrir, déguster, acheter parmi une sélection représentative du vignoble français.

Comité des Salons, Concours et Foire Nationale des Vins à Mâcon

M. Christian Chignardet - Tél. : 33 (0)3 85 21 30 00

contact@leparcmacon.com - www.concours-salons-vins-macon.eu



## **Du 13 au 15 juillet et du 17 au 19 août 2012**

Solutré-Pouilly

Découverte des 5 terroirs du Pouilly-Fuissé

Un weekend découverte du Pouilly-Fuissé au cœur de l'appellation.

Atrium du Pouilly-Fuissé

M<sup>elle</sup> Chatre - Tél. : 33 (0)3 85 35 83 83 - contact@pouilly-fuisse.net - www.pouilly-fuisse.net



## **30 septembre 2012**

Vinzelles

Rallye du Vin Bourru

Rallye découverte voiture sur circuits 6 & 7 : questionnaire à la découverte de nos villages, passage toute la journée de voitures anciennes, animations au cœur des villages, nombreuses dégustations de produits locaux...Nombreux lots à gagner ! Petit-Déjeuner bourguignon offert !

Syndicat d'Initiative de la Route des Vins Mâconnais-Beaujolais

Mme Poyard - Tél. : 33 (0)3 85 38 09 99

routedesvinsmaconnaisbeaujolais@9business.fr – http://route-vins.com

# Carnet d'Adresses .....



## Domaine Sainte-Barbe

### Chambres d'hôtes

Le Domaine reçoit les voyageurs dans une chambre d'hôtes très calme, au cœur d'un vignoble étendu sur huit hectares. Vingt-trois parcelles sont à l'origine de trois appellations : Viré-Clessé, Mâcon-Villages et Mâcon, que les propriétaires auront plaisir à vous faire déguster.

En Chapôtin - Cedex 2163 - 71260 VIRE - Tél. : 33 (0)9 64 48 09 44 - [jean-marie.chaland@orange.fr](mailto:jean-marie.chaland@orange.fr)  
[www.jeanmariechaland.com](http://www.jeanmariechaland.com)



## Le Relais de Montmartre

### Hôtel - Restaurant

La carte et les menus de ce restaurant évoluent au fil des saisons : entre saveurs et plaisirs, le chef laisse libre cours à son imagination. Le restaurant est niché face au château de Viré.

Place André Lagrange - 71260 VIRE - Tél. : 33 (0)3 85 33 10 72 - [contact@relais-montmartre.fr](mailto:contact@relais-montmartre.fr)  
[www.relais-de-montmartre.fr](http://www.relais-de-montmartre.fr)



## Château de Besseuil

### Chambres et table d'hôtes

Un soin particulier a été apporté à la restauration du château, afin de lui restituer ses matériaux d'origine, notamment grâce au travail des artisans dont le savoir est issu, pour la plupart, des traditions de compagnonnage. Les amateurs peuvent venir déguster les vins du domaine ou se transformer en véritable châtelains, le temps d'un séjour. Une destination magique pour une étape inoubliable.

Route de Rousset - 71260 CLESSE - Tél. : 33 (0)3 85 36 92 49 - [info@chateaudebesseuil.com](mailto:info@chateaudebesseuil.com)  
[www.chateaudebesseuil.com](http://www.chateaudebesseuil.com)



## Auberge de la Tour

### Restaurant

Dans un cadre bucolique, l'Auberge de la Tour accueille ses hôtes dans une grande maison familiale conviviale et chaleureuse.

604 rue Vrémontoise - 71000 SENNECE-LES-MACON - Tél. : 33 (0)3 85 36 02 70  
[aubergedelatour@wanadoo.fr](mailto:aubergedelatour@wanadoo.fr) - [www.auberge-tour.fr](http://www.auberge-tour.fr)



### Château de Pierreclos

Le château vous ouvre ses portes pour une visite agrémentée d'expositions originales : « Découverte ludique du Moyen-âge » dans les parties médiévales du château, « Le vin imagé de manière humoristique » en collaboration avec Bamboo Éditions... Visite de la cave et dégustation commentée au gré de la passion de chacun.

71960 PIERRECLOS - Tél. : 33 (0)3 85 35 73 73 - [sophie@chateaupierreclos.com](mailto:sophie@chateaupierreclos.com)



### Pierre\*

Restaurant

Étoilé depuis 1997, Christian Gaulin est le chef du restaurant Pierre depuis 25 ans. Le décor est raffiné, la cuisine traditionnelle conçue avec des produits rigoureusement sélectionnés.

7-9 rue Dufour - 71000 MACON - Tél. : 33 (0)3 85 38 14 23 - [info@restaurant-pierre.com](mailto:info@restaurant-pierre.com) - [www.restaurant-pierre.com](http://www.restaurant-pierre.com)



### La Maison Mâconnaise des Vins

Restaurant

Fondée en 1958 par des professionnels de la vigne et amoureux du terroir, la maison Mâconnaise des Vins est devenue un lieu incontournable à Mâcon. Ce restaurant se donne pour mission la promotion des vins de la Bourgogne du Sud, berceau incontestable du Pinot Noir, du Gamay et du Chardonnay.

484 avenue de Lattre de Tassigny - 71000 MACON - Tél. : 33 (0)3 85 22 91 11 - [maisondesvins@wanadoo.fr](mailto:maisondesvins@wanadoo.fr) - [www.maison-des-vins.com](http://www.maison-des-vins.com)



### La Vieille Ferme

Hôtel-Restaurant

Raffinement et qualité sont les maîtres mots de ce lieu. Le cadre est harmonieux et chaleureux. L'hôtel-restaurant La Vieille Ferme installe une piscine dans son parc, déroule les stores pour abriter les repas d'été et, l'hiver, prépare la cheminée pour les longues soirées.

Sancé - 71000 MACON - Tél. : 33 (0)3 85 21 95 15 - [www.hotel-restaurant-lavieilleferme.com](http://www.hotel-restaurant-lavieilleferme.com)



### Sentier de la roche de Solutré

Randonnée

Site incontournable cumulant les attraits naturels et écologiques, archéologiques et viticoles. Au sommet, le panorama est à couper le souffle : entre Mont Pouilly et Roche de Vergisson, s'étalent les vignobles du prestigieux Pouilly-Fuissé.

71960 SOLUTRE-POUILLY - [contact@hotel-restaurant-lavieilleferme.com](mailto:contact@hotel-restaurant-lavieilleferme.com)



## La Courtille de Solutré

### Restaurant

Au cœur du village et à deux pas de la Roche, la Courtille de Solutré est l'occasion pour les promeneurs de faire une halte gourmande et chaleureuse. La cuisine de ce restaurant est créative et n'utilise que des produits frais. Plats faits maison et carte des vins élaborée, la Courtille de Solutré est nichée au cœur même de l'Appellation Pouilly-Fuissé.

71960 SOLUTRE-POUILLY - Tél. : 33 (0)3 85 35 80 73 – [lacourtilledesolutre@live.fr](mailto:lacourtilledesolutre@live.fr)

[www.lacourtilledesolutre.fr](http://www.lacourtilledesolutre.fr)



## Anes et sentiers

### Randonnée avec des ânes

Domaine Roger et Chantal Lassarat

Deux oreilles pour marcher ! Promenades libres et en famille en compagnie d'ânes paisibles, sur réservation.

Le Martelet - 71960 VERGISSON - Tél. : 33 (0)3 85 35 84 28 - [chantal.lassarat@wanadoo.fr](mailto:chantal.lassarat@wanadoo.fr)

[www.roger-lassarat.com](http://www.roger-lassarat.com)



## Domaine de la Source des Fées

### Chambres et table d'hôtes

Le Domaine la Source des Fées accueille ses hôtes tout au long de l'année pour un séjour de charme dans une demeure du 16<sup>ème</sup> siècle rénovée avec authenticité. Le programme est simple : repas du terroir servis au Domaine, dégustation commentée des vins, espace relaxation et jardin d'agrément.

Le Bourg - Route de May - 71960 FUISSE - Tél. : 33 (0)3 85 35 67 02 - [www.lasourcedesfees.fr](http://www.lasourcedesfees.fr)



## Château de Chasselas

### Gîte au domaine

Dans un cadre d'exception, au cœur du Mâconnais, le Château de Chasselas propose un gîte de charme dans son domaine viticole, dont vous pourrez admirer les bâtiments des 14<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècles.

71570 CHASSELAS - Tél. : 33 (0)3 85 35 12 01 - [chateauchasselas@aol.com](mailto:chateauchasselas@aol.com) - [www.chateauchasselas.fr](http://www.chateauchasselas.fr)



## Château de Vinzelles

La particularité du domaine consiste en la présence de deux châteaux distants de quelques mètres. La maison forte du 11<sup>ème</sup> siècle et la maison noble des 13<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècles. Transmise par succession, la propriété est d'un seul tenant. Un bois, planté principalement de chênes, résineux et châtaigniers, protège les vignes au nord-ouest. La superficie du vignoble est actuellement de quinze hectares, exclusivement plantés en Chardonnay. Deux magnifiques pressoirs « grand point » du 17<sup>ème</sup> siècle sont encore amarrés dans le tinaillet ou cuvage.

71680 VINZELLES - Tél. : 33 (0)6 07 11 43 88 - [contact@chateau-de-vinzelles.com](mailto:contact@chateau-de-vinzelles.com)

[www.chateau-de-vinzelles.com](http://www.chateau-de-vinzelles.com)



### **Cave des Grands Crus Blancs**

#### Restaurant et Cave

Pour passer un bon moment de détente et de convivialité, le restaurant attenant à la Cave propose à ses convives de savoureux menus, le midi comme le soir. Une occasion particulière de déguster les vins accompagnés d'une cuisine élaborée dans la pure tradition bourguignonne.

100 Terres Neyme - 71680 VINZELLES - Tél. : 33 (0)3 85 27 05 70 - [contact@lesgrandscrusblancs.com](mailto:contact@lesgrandscrusblancs.com)  
[www.lesgrandscrusblancs.com](http://www.lesgrandscrusblancs.com)



### **La Table de Chaintré\***

#### Restaurant

Au cœur de l'Appellation Pouilly-Fuissé, la cuisine de la Table de Chaintré ravira les épicuriens. Récompensée d'une étoile au Michelin depuis 2008, la cuisine de ce restaurant accueille 20 à 30 gourmets par jour, pas plus. Il est donc recommandé de réserver...

Le Bourg - 71570 CHAINTRÉ- Tél. : 33 (0)3 85 32 90 95 - [info@latabledechaintre.com](mailto:info@latabledechaintre.com)  
[www.latabledechaintre.com](http://www.latabledechaintre.com)



### **La Poularde\***

#### Restaurant

Récemment étoilé au guide Michelin 2009, Olivier Muguet accorde une grande importance à la qualité des produits. Sa devise ? « La cuisine ne passe jamais au-dessus d'un produit » et, pour ce faire, il cuisine de manière authentique et personnelle, guidé par l'instinct et le ressenti.

Place de la Gare - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY - Tél. : 33 (0)3 85 36 72 41 - <http://lapoularde.free.fr>