

Le vignoble bourguignon, sur les terres de l'or rouge

Terroir d'exception, le vignoble bourguignon enchante les papilles des fins gourmets et fait le bonheur des amoureux de la nature. Ce territoire à la fois riche et surprenant recèle de nombreux trésors à découvrir lors de longues balades à travers les vignes.

TEXTE DE MARINE COUTURIER PHOTOS RECETTES ET STYLISME DE D3 STUDIO AVEC THOMAS CHARRIER ET ANNE-CÉCILE BRETIN



La petite commune de Chassagne-Montrachet produit quatre grands crus du vignoble de la côte de Beaune, tous sous appellation d'origine protégée (AOP) : le chassagne-montrachet, le Montrachet, le Bâtard-Montrachet et le Criots-Bâtard-Montrachet.

ENVOI DÉPÊCHEUR À CHASSAGNE-MONTRACHET

Profitez de la lumière d'un coucher de soleil pour admirer les couleurs chatoyantes de ce vignoble situé près de Beaune.



BVIDIÉS, CRÉATIONS DE L'ETOILE, BARILLEC, LOUISE

Vues du ciel, les vignes semblent s'étendre à l'infini.

Pourtant, le vignoble bourguignon est plutôt petit pour un terroir devenu aussi grand : il ne représente que 3 % du vignoble français. C'est néanmoins dans ces terres que l'on retrouve le plus grand nombre d'appellations d'origine, soit 84. Depuis plus de 2 000 ans, la culture de la vigne façonne les panoramas vallonnés, les falaises abruptes et les coteaux éclairés d'une lumière chaleureuse. Ici, la nature et les hommes le savent : quand vient la fin de l'été, le temps est venu de vendanger.

Sur la Route des grands crus. De Dijon à Santenay, les plus grands vins se découvrent en empruntant la Route des grands crus, dont le surnom de « Champs-Élysées de la Bourgogne » en dit long sur le prestige de l'itinéraire. Elle vous amène de village en village, sur les traces d'un passé toujours présent : puits, « cadoles » – cabanes anciennes en pierre sèche –, pressoirs et fours à pain s'égrainent çà et là, le long de votre chemin. Sur 60 kilomètres, vous plongez au cœur des vignobles de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, à la découverte des « climats de Bourgogne » – l'appellation locale pour un terroir viticole –, inscrits depuis 2015 au Patrimoine mondial de l'Unesco. Façonnés dès le Moyen Âge par les moines puis les ducs de Bourgogne, ils sont marqués par une diversité des sols unique, donnant son goût et son caractère à chaque vin.



STUDIO MIXTURE

L'ALLIANCE DU BOVIN ET DU BON VIN

Indissociable de la région, le bœuf bourguignon était traditionnellement le repas consommé par les paysans lors des fêtes. Bien que chaque cuisinier ait sa propre recette, le plat est généralement composé de morceaux de bœuf cuits à la cocotte dans une sauce bourguignonne alliant vin rouge, oignons, ail, lardons et bouquet garni. La cuisson lente à feu doux permet aux aliments de s'imprégner de tous les arômes du vin, un bourgogne, évidemment ! Pour l'accompagnement, vous avez le choix entre des pommes de terre vapeur, des carottes, des haricots ou des pâtes. Côté vin, privilégiez un côte-de-nuits ou un côte-de-beaune. **Retrouvez la recette du bœuf bourguignon sur Cookidoo.fr**

Terre de pinot-noir. En quittant Dijon par le sud, la Côte de Nuits et ses parcelles en pente douce s'offrent à vous. Dans ce périmètre, qui ne dépasse pas 300 mètres de large par endroits, le pinot-noir règne en maître et s'épanouit parfaitement grâce aux sols calcaires. Ici, les vins allient profondeur, densité et finesse, les uns puissants et d'autres plus délicats. La Côte de Nuits est le berceau de nombreux grands crus et premiers crus, dont le mythique romanée-conti, produit à Vosne-Romanée. Ce petit village de 360 âmes abrite également les parcelles d'Armelle et Bernard Rion, un domaine familial installé depuis cinq générations. Chez eux, les vignes ne sont pas la seule attraction : le domaine produit aussi des truffes de Bourgogne, ramassées à l'automne grâce au flair de leurs chiens de race lagotto romagnolo. Conservées fraîches dans des bocaux de cognac à 50°, elles se consomment crues ou légèrement cuites et accompagnent parfaitement un rôti de veau ou un suprême de volaille.

MICK ROCK, CEPHAS/PHOTONONSTOP



1



2

FOTOLUKI1983/GETTYIMAGES

1. Le Domaine de la Romanée-Conti est reconnu dans le monde entier pour son vin rouge d'exception.
2. Les vendanges constituent encore aujourd'hui un travail manuel minutieux, dès le mois de septembre.
3. Après la vinification du raisin, cet ouvrier chevronné s'attelle au décuvage, essentiel à la fabrication du vin rouge.
4. La truffe de Bourgogne, ou truffe grise, est un produit de luxe dont le goût se rapproche de celui de la noisette.
5. Ces bouchons de liège sont ceux du Château de Meursault, un vin de l'appellation côte-de-beaune.



4

HUGHES HERVEZHEMIS



3

BVIDIÉS, CRÉATIONS DE L'ETOILE, BARILLEC, LOUISE



5

SIMI/PHOTONONSTOP

Beaune, capitale des vins de Bourgogne. La route se poursuit ensuite vers la Côte de Beaune, plus large que sa voisine et délimitée par deux collines : celle de Corton au nord et celle de Montrachet au sud. Dans ce paysage de coteaux aux formes arrondies, le raisin mûrit généralement quelques jours plus tôt qu'en Côte de Nuits et se ramasse à la main, comme dans la majorité des domaines de la région. Autre terre de pinot-noir, la Côte de Beaune compte de nombreux villages viticoles comme Pommard, Volnay ou Santenay et ses toitures de tuiles vernissées. Cette originalité architecturale se retrouve également aux Hospices de Beaune, où une vente aux enchères des vins a lieu chaque année au mois de novembre. L'occasion d'un week-end de fête et de dégustations dans la plus grande tradition bourguignonne. Dans un autre registre, cette ville est aussi le repaire de la Moutarderie Fallot, fondée en 1840. La maison perpétue le travail de l'artisan moutardier en continuant de broyer les graines à la meule de pierre afin de conserver toutes les qualités gustatives de la pâte.



Les Hospices de Beaune sont célèbres pour leur architecture gothique et leur toiture en tuiles vernissées de Bourgogne.

VFREDDGETTYIMAGES



HUGHES HERVÉ/HEMIS



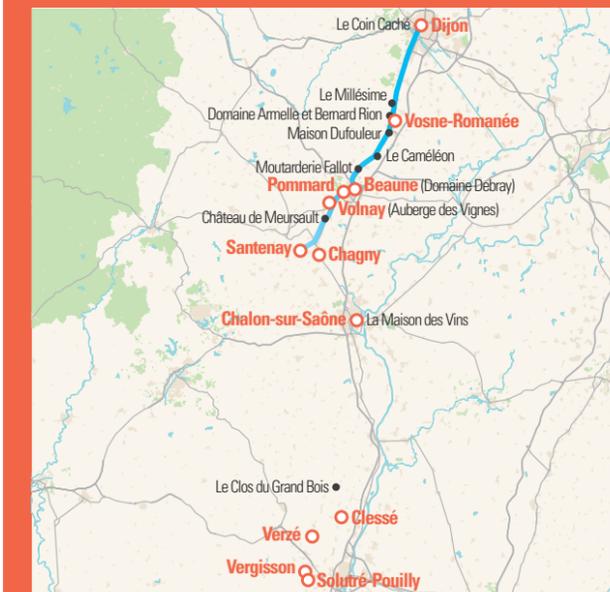
MALLET/SUCRE SALE



SARRAMON-CARDINALE/PHOTONONSTOP



PHB.CZ/ADOBESTOCK



Les caves et châteaux à visiter

- Côte-de-nuits :** Maison Dufouleur Père et Fils, 17 rue Thurot, 21700 Nuits-Saint-Georges – Dufouleur.com
- Côte-de-beaune :** Domaine du Château de Meursault, rue du Moulin Foulot, 21190 Meursault – Chateau-meursault.com ou Domaine Debray, 1 place Saint-Jacques, 21200 Beaune – Domaine-debray.fr
- Côte-chalonnaise :** Domaine de la Folie, Chemin de la Folie, 71150 Chagny – Domainedelafolie.fr
- Côte-mâconnaise :** Domaine de la Jobeline, 887 route de la Roche Vineuse – 71960 Verzé – Domainedelajobeline.com

Où manger ?

- Gastronomique :** Le Millésime, 1 rue Traversière, 21220 Chambolle-Musigny. Tél. 03 80 62 80 37 et Restaurant-le-millesime.com
- En terrasse :** Le Coin Caché, 2 place Barbe, 21000 Dijon. Tél. 03 80 55 35 55 et Lecoincache.fr
- Au pied des vignes :** Auberge des Vignes, RD 974, 21190 Volnay. Tél. 03 80 22 24 48 et Aubergedesvignes.fr

Où acheter ?

- Domaine Armelle et Bernard Rion,** 8 route Nationale, 21700 Vosne-Romanée. Tél. 03 80 61 05 31 et Domainerion.fr
- Domaine Les Combelières,** place du Marché 71260 Clessé. Tél. 03 85 36 98 02 et Domaine-rongier.fr
- La Maison des Vins,** 2 promenade Sainte-Marie, 71100 Chalon-sur-Saône. Tél. 03 85 41 64 00 et Maisonvinsbourgogne.com
- Moutarderie Fallot,** 31 rue du Faubourg-Bretonnière, 21200 Beaune. Tél. 03 80 22 10 02 et Fallot.com
- Fromagerie Alain Hess,** 7 place Carnot, 21200 Beaune. Tél. 03 80 24 73 51 et Fromageriealainhess.com

Où dormir ?

- Atypique :** les œno-tonneaux du Clos du Grand Bois, Le Grand Bois, 71260 Lugny. Tél. 03 85 20 15 93 ou 06 84 44 34 60 et Closdugrandbois.fr
- Gîte :** Le Caméléon***, 33 Grande-Rue, 21700 Corgoloin. Tél. 03 80 62 99 49, à retrouver sur Gites-de-france.com
- Château :** Château de Bellecroix***, 20 chemin de Bellecroix, 71150 Chagny. Tél. 03 85 87 13 86 et Chateau-bellecroix.com

UN PAYS DE VIN... ET DE FROMAGES

Une trentaine de fromages sont produits dans la région et vous permettent de composer un plateau bien garni pour la fin de votre repas. Parmi eux, quatre ont obtenu le label de qualité AOC : l'époisses, un fromage de caractère au lait entier de vache dont la croûte orangée est lavée au marc de Bourgogne, le chaource, un autre fromage de vache à pâte molle et au goût de crème qui se consomme frais, le charolais, un fromage de garde produit à partir de lait cru de chèvre, et le mâconnais, un chèvre également, né dans les vignes et légèrement salé.



GUY BOUCHE/PHOTONONSTOP

- La moutarde Fallot est l'une des plus célèbres et authentiques moutardes de Bourgogne. Elle a été fondée en 1840 et demeure depuis une maison familiale.
- Vous apercevez ce monsieur aux airs bien français sur l'enseigne de la Cave des vigneron de Pommard.
- Le domaine de Santenay se trouve dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.
- Culminant à 493 mètres, la Roche de Solutré est un site emblématique du sud de la Bourgogne.



WITTT PIERRE/HEMIS