

À partir de Dijon

# Côte de Nuits Côte de Beaune

Petites histoires  
de grands crus

Côte de Nuits, côte de Beaune. Ces noms résonnent des lieux mythiques de la viticulture bourguignonne. Mais ici et là, les routes de traverse livrent des histoires originales et vont à la rencontre de terroirs peu connus. Visite guidée le long d'un riche parcours à la Bacchus.



Détours en Bourgogne

Aloxe-Corton.  
Le château de Corton-  
André (un domaine  
viticole de cinquante  
hectares où sont produits  
des vins en côte-de-nuits  
et côte-de-beaune)  
accueille le visiteur qui  
découvrira, entre autre,  
des caves du XV<sup>e</sup> siècle.



Une belle journée d'automne, voilà l'ingrédient de base pour organiser ce grand classique du tourisme bourguignon ! L'intérêt est de musarder à distance de la D974, pour découvrir cœurs de villages et spécialités moins connues que le vin, mais sans le perdre de vue, bien sûr

Sitôt quitté Dijon, voici Marsannay-la-Côte. Avec ses vignes omniprésentes, ce bourg est l'unique village viticole de l'itinéraire à produire les trois couleurs de vins. Juste après, par la D122, c'est Couchey. Beau village bourguignon, on y circule entre de hauts murs au milieu de propriétés viticoles jusqu'aux premiers coteaux, où la vue s'élargit sur Dijon

Le village suivant se nomme Brochon. Une commune « infidèle » car appréciée autant pour son fromage que pour son vin ! Depuis 1946, l'entreprise Gaugry produit tout ce que la Bourgogne recèle

de trésors fromagers à pâte molle ou non : époisses, plaisir-au-chablis, soumaintrain, ami-du-chambertin, petit-creux (que l'on mange quand le marc de Bourgogne placé dans ce creux est bu)... Prenez donc contact avec Huguette Martin pour visiter le site et déguster ces merveilles du goût bourguignon (*adresse p. 57*).

## Au cœur des vignobles de légende

Avec Gevrey-Chambertin, nous voilà confronté au symbole parfait du gros village viticole bourguignon. Maisons groupées, tissu dense de ruelles, plusieurs restaurants, idéal pour une étape. Filons ensuite à Vougeot visiter l'exceptionnel château. Cette forteresse viticole fut fondée par les moines de l'abbaye de Cîteaux, au XII<sup>e</sup> siècle puis agrandie au XVI<sup>e</sup>

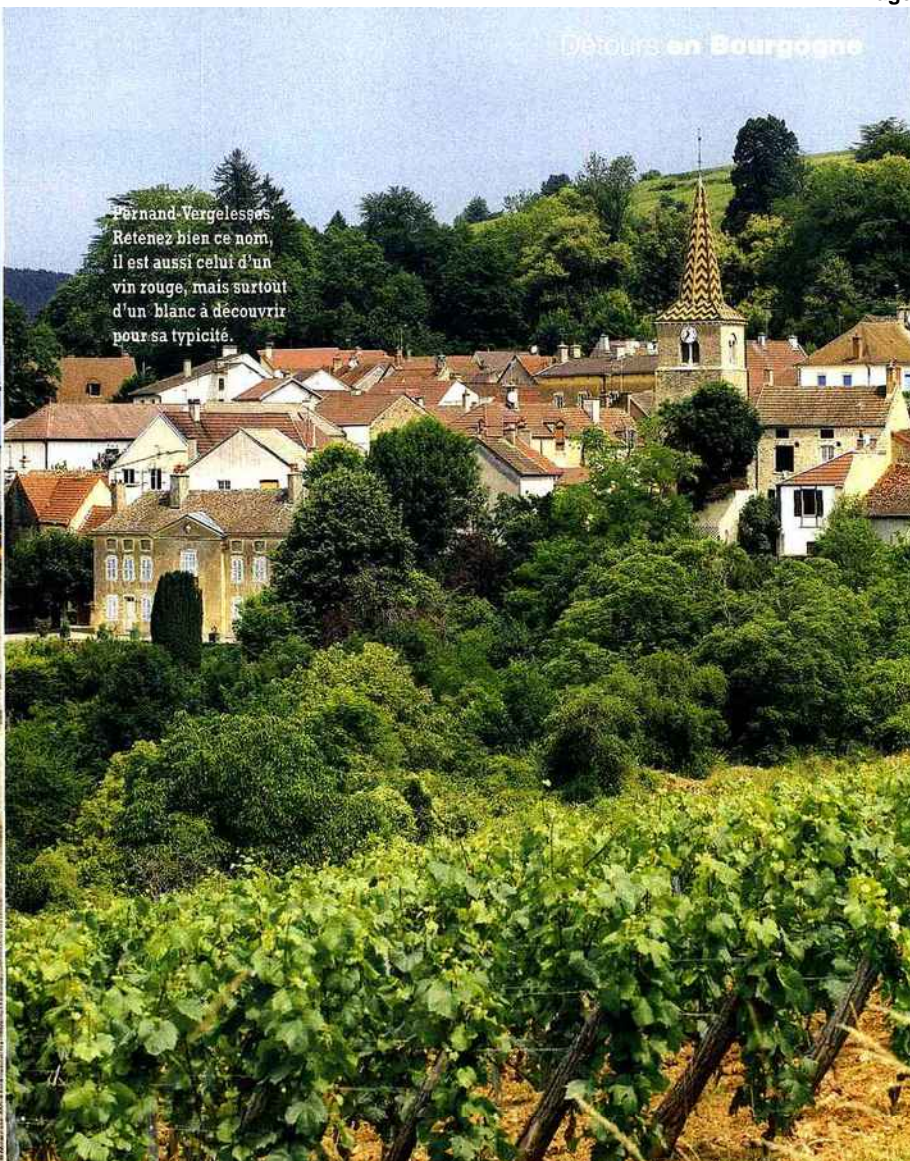
siècle. À l'automne, l'imposante toiture de tuiles brunes qui dévale presque au sol se confond avec les teintes marron des vignes alentour. Contrairement à l'idée admise, le Clos de Vougeot ne possède plus de vignoble, le dernier propriétaire terrien ayant fait don du seul château à la confrérie des Chevaliers du Tastevin, en 1944. N'hésitez pas à en parler avec Claude Carlier, directeur du château, mémoire vivante du lieu depuis vingt ans (*voir p. 56*)

Après une halte au hameau de Concéux, à la ferme Fruirouge d'Isabelle et Sylvain Olivier (*voir p. 56*), voici Vosne-Romanée. Le sanctuaire des vins de Bourgogne ! Sur son terroir, la prestigieuse appellation romanée-conti a fait connaître le village dans le monde entier. Seulement 1,8 hectare de vignes mais une régularité et une qualité de vins exemplaire.

Deux viticultrices se sont imposées au village. Cécile Tremblay et ses vignes



Toute l'année, les Hospices de Beaune attirent le public qui visite l'hôtel-Dieu, l'ancien chai, admire les 2300 m<sup>2</sup> de toiture fraîchement renouée... Le point d'orgue se tient le troisième dimanche de novembre pour (la) vente aux enchères des vins : c'est la plus célèbre des ventes de charité au monde.



Fernand-Vergelesses. Retenez bien ce nom, il est aussi celui d'un vin rouge, mais surtout d'un blanc à découvrir pour sa typicité.

100% bio (voir p 56) et Anne Gros créatrice d'une audacieuse maison d'hôtes (adresse p 57) Allez les rencontrer Passe Nuits-Saint-Georges, la route secondaire s'élève vers les terroirs des hautes-côtes de Nuits et de Beaune. Moins célèbres que leurs voisines ces terres de plateaux sont parsemées de villages tranquilles, Chaux, Villers-la-Faye, Magny-les-Villers. Leurs vins offrent un rapport qualité prix excellent Sans enier gare, vous voilà passe sur le terroir AOC de la côte de-beaune Pernand-Vergelesses précède ainsi Aloxe-Corton, village aux propriétaires illustres. Charlemagne, les ducs de Bourgogne, les Hospices de Beaune. Il produit le seul grand cru rouge de la côte de-beaune le corton. Tout le parcours s'est déroulé à l'ouest de la D974. Seule exception Choresy-les-Beaune. N'hésitez pas à traverser la départementale pour aller à la rencontre de

Benoît Germain en son château « Nous sommes le seul village sous la route à avoir une AOC car les terres de Choresy sont le cône de déjection de deux rivières. Elles ont rapporté des cailloux et du calcaire, comme sur les coteaux », explique le viticulteur, petit-fils de négociant en vins. De la bonne terre de vignes donc, comme en témoignent les caves XIII<sup>e</sup> siècle et XVII<sup>e</sup> siècle du château où d'impressionnantes stalactites blanches prouvent sans doute aucun la nature calcaire du sol. En guise de bouquet final, voici Beaune, capitale des vins de Bourgogne. L'occasion de mettre à l'épreuve les connaissances acquises en chemin en s'attablant à l'un des nombreux bars à vins. Sans oublier l'incontournable visite des Hospices de Beaune aujourd'hui encore l'un des plus importants propriétaires de vignes en Bourgogne. Leur architecture magnifique vous transporte dans l'Histoire.



## Une pierre qui fait carrière

En descendant vers Beaune, faites un crochet par Comblanchien. Cette commune est célèbre pour ses carrières d'où l'on extrait un calcaire blanc et dur très recherché. La pierre de comblanchien a été utilisée pour l'Opéra de Paris, le socle de la statue de la Liberté de New York, le carrousel de la Pyramide du Louvre, l'escalier de l'hôtel de ville de Paris...

## La petite route des grands crus

# Rencontres avec...



### Claude Carlier Le gardien du temple

Vingt ans qu'il se consacre au château du Clos de Vougeot. Et en vingt ans, il en a organisé, des chapitres et des réceptions ! Le château est en effet le temple de la réputée confrérie des Chevaliers du Tastevin, une association créée en 1934 pour promouvoir le terroir bourguignon et qui s'y emploie d'ailleurs à merveille. Chaque année, seize chapitres sont organisés dans l'enceinte de ce château mi-XII<sup>e</sup> siècle, mi-Renaissance. « Ce sont des dîners préparés pour les membres de l'association qui réunissent cinq cents personnes, avec intronisation des nouveaux confrères et élévations en grade. Tout le monde est habillé pareil, mais ce n'est pas guindé, on s'amuse bien ici ! », précise Claude Carlier. Les dîners se tiennent dans le cellier et ont souvent un invité d'honneur de prestige. Une fois l'an, au printemps, a lieu le chapitre des roses. Il n'intronise que des femmes. « La confrérie recense douze mille membres et est composée d'un grand conseil de douze personnes qui l'administre. Mais nous organisons aussi au château plus de quatre-vingts réceptions par an, pour les entreprises et les particuliers », rappelle Claude Carlier. Bientôt un p'tit apéritif entre amis au Clos de Vougeot ?  
Château du Clos de Vougeot  
21640 Vougeot. ☎ 03 80 62 86 09  
et [www.tastevin-bourgogne.com](http://www.tastevin-bourgogne.com)  
Visite guidée de 45 minutes.  
D'octobre à mars, ouvert tous les jours. Entrée : 3,70 €.

### Cécile Tremblay Faire bon, faire bio

Elle est connue depuis qu'un reportage télé lui a été consacré. Cécile Tremblay, 30 ans, a tout pour devenir une référence de la viticulture bourguignonne : la jeunesse, les idées claires et le talent, qu'elle met à profit pour effectuer un travail 100 % bio. « La règle du jeu, c'est de laisser s'exprimer le terroir au mieux. Si j'ai un bon raisin en cuverie, l'élevage et la vinification marcheront plus facilement », dit-elle. Le terroir qu'elle détient est d'exception :

grands crus échezeaux et chambertin, premiers crus vosne-romanée et chambolle-musigny, nuits-saint-georges..., trois hectares de pinot noir traités au naturel et par endroits labourés à cheval. « Je préfère entendre le bruit d'un cheval dans la vigne que celui d'un enjambeur », dit cette fille de négociants qui petite, déjà, enrageait de sentir que les « vignes traitées avec des produits classiques n'étaient pas solides ».  
Domaine Cécile Tremblay  
1, rue de la Fontaine, 21700 Vosne-Romanée.  
Bureau : 21200 Bligny-lès-Beaune.  
☎ 03 80 21 46 75



### Isabelle et Sylvain Olivier Rouges de plaisir !

Il n'y a pas que le vin qui soit rouge en Bourgogne, les fruits aussi ! Les groseilles, framboises et cassis que produisent Isabelle et Sylvain dans leur ferme Fruirouge, au hameau de Concéor (au-dessus de Vosne-Romanée), sont à la base de recettes gourmandes qui honorent une fois de plus la région : la célèbre crème de cassis, pour le kir ou la dégustation, les confitures, les pâtes de fruits et même le ketchup de cassis. Entrer dans l'atelier de transformation est un rêve d'enfant : ça sent le sucre et le fruit cuit et les cuivres brillent de mille feux. « Pour le kir, je cueille le cassis tôt le matin pour obtenir des arômes moins complexes. Pour le cassis de dégustation, je cueille en début de soirée, les graines ont emmagasiné d'autres arômes avec le soleil », explique l'orfèvre Sylvain. Une étape indispensable sur votre parcours viticole !  
Ferme Fruirouge, Isabelle et Sylvain Olivier  
Hameau de Concéor, 21700 Nuits-Saint-Georges.  
☎ 03 80 62 36 25 et [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



Beaune, la belle architecture est partout, la ville est riche. Ici, l'entrée de l'hôtel Belle Époque, une ancienne maison de négoce en vins.



## L'école des vignes

Brochon propose une autre curiosité : son château. L'imposante demeure néo-Renaissance a été construite en 1895 par Stephen Liégeard, écrivain et poète issu d'une famille dijonnaise réputée. Titre de gloire de notre homme, sous-préfet sous Napoléon III ? Avoir inventé l'expression Côte d'Azur. Nul ne sait s'il a puisé cette inspiration dans la côte de Nuits... ou la Côte-d'Or. Ce château est aujourd'hui un lycée qui accueille 800 élèves.

## Se renseigner

Office de tourisme  
du canton de Nuits-Saint-Georges  
3, rue Sonoys, 21700 Nuits-Saint-Georges.  
☎ 03 80 62 11 17 et [www.ot-nuits-st-georges.fr](http://www.ot-nuits-st-georges.fr)

Office de tourisme de Beaune  
Porte Marie de Bourgogne,  
6, boulevard Perpreuil, 21200 Beaune.  
☎ 03 80 26 21 30 et [www.ot-beaune.fr](http://www.ot-beaune.fr)

## Se loger, se restaurer

Hôtel des Remparts  
48, rue Thiers, 21200 Beaune. ☎ 03 80 24 94 94  
Tout proche des Hospices de Beaune, un établissement de charme installé dans un hôtel particulier du XVII<sup>e</sup> siècle. Chambres de 92 € à 150 €.

Maison d'hôtes La Colombière  
11, rue des Communes, 21700 Vosne-Romanée.  
☎ 03 80 61 07 95 et [www.maison-lacolombiere.com](http://www.maison-lacolombiere.com)  
Quatre chambres confortables aménagées par Anne Gros dans une ancienne écurie. Nuitée pour deux personnes, 75 €.

Hôtel Belle Époque  
15-17, rue Faubourg-Brettonnière,  
21200 Beaune. ☎ 03 80 22 85 24  
et [www.hotel-belleepoque-beaune.com](http://www.hotel-belleepoque-beaune.com)  
Un très bel hôtel près des Hospices. Chambre double à partir de 82 €, chambre familiale (cinq personnes) à partir de 143 €. Garage et jardin.

Le Relais de Grépiçot  
Hameau de Concoeur, 21700 Nuits-Saint-Georges.  
☎ 03 80 61 01 03  
Cuisine bourguignonne, menus à partir de 16 €.

## Acheter

Fromagerie Gaugry  
10, route nationale, 21220 Brochon.  
☎ 03 80 34 00 00 et [www.gaugryfromager.com](http://www.gaugryfromager.com)

Vins du château de Chorey-les-Beaune  
2, rue Jacques-Germain, 21200 Chorey-les-Beaune.  
☎ 03 80 22 06 05  
et [www.chateau-de-chorey-les-beaune.fr](http://www.chateau-de-chorey-les-beaune.fr)

Vins du caveau d'Aloxe-Corton  
Place du Chapitre, 21420 Aloxe-Corton.  
☎ 03 80 26 49 85

Vins du château d'Aloxe-André  
21420 Aloxe-Corton. ☎ 03 80 26 44 25