



BEAUNE

AU CŒUR DE LA BOURGOGNE

Beaune, une grande école de la dégustation

La capitale touristique des vins de Bourgogne a vu se multiplier en quelques années nombre d'écoles et de lieux de dégustation. Idéal pour apprendre climats et grands terroirs de la région.

Texte Jérôme Baudouin

Succès touristique oblige, Beaune voit fleurir cavistes et écoles de dégustations à tous les coins de rue. Et les maisons de négoce les plus représentatives font le même effort auprès des visiteurs venus du monde entier arpenter les pavés de la cité, et le vignoble qui l'entoure. La ville est un parfait point de départ pour la découverte de la région, et cela à plus d'un titre : pour se loger et glaner les informations nécessaires avant de s'aventurer dans le vignoble,



D. R.

bien sûr ; mais aussi pour débiter son apprentissage des vins de Bourgogne dans de bonnes conditions. Un petit passage dans l'une de ces écoles, pour un après-midi d'initiation à la dégustation, permet de se familiariser avec la typicité des climats et les particularités des appellations de la région. Vous en sortirez plein de connaissances sur les deux cépages emblématiques de la Bourgogne, le pinot noir et le chardonnay, tous deux bien implantés dans la Côte de Beaune.

Des thématiques de haut vol chez Sensation Vin

L'une des références en la matière est l'École des vins de Bourgogne créée par l'Interprofession des vins de Bourgogne. L'établissement propose une kyrielle de formations sur plusieurs niveaux, jusqu'au diplôme officiel pour les professionnels. Mais cette école dispense aussi aux particuliers des initiations de deux heures, ou d'une demi-journée ("Les Fondamentales") à 75 € par

Fameux pour
ses blancs,
la Côte de Beaune
produit néanmoins
davantage de vins
rouges.

PRATIQUE

OFFICE DU TOURISME DE BEAUNE :
un passage obligé pour trouver tous les renseignements touristiques. L'office du tourisme peut planifier les visites des caves.

6, boulevard Perpreuil, 21203 Beaune.
Tél. : 03 80 26 21 30. www.beaune-tourisme.fr

BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE (BIVB) :
cette institution officielle regroupant les producteurs et négociants de la région gère l'École des vins de Bourgogne.

12, boulevard Bretonnière, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 25 04 80. www.vins-bourgogne.fr

personne. Autre formation très prisée, la balade dans les vignes. En deux heures (39 € par personne), le guide vous emmène marcher dans les vignes en périphérie de Beaune pour une dégustation commentée. Au programme : des explications sur les cépages, l'histoire des vins de Bourgogne et la hiérarchie des appellations.

Pour ceux qui veulent se perfectionner sans les contraintes d'un format trop long, sur plusieurs jours, Sensation Vin, qui se situe rue de l'Enfer, non loin de l'Hôtel-Dieu, propose des dégustations thématiques de haut vol, sur trois à quatre heures. Le programme "Sensations Grands Crus", permet de déguster et de comprendre dix Grands crus (170 € par personne). Sensation Vin propose aussi une dégustation itinérante entre ces deux lieux mythiques que sont Corton et Montrachet. Dix vins sont dégustés, dont huit premiers crus et deux Grands crus.

Des initiations en format long ou court

De son côté Valéria Naudin a créé Cérès Etc., un atelier où elle dispense des cours de dégustation, lors d'un programme en trois jours (135 € par personne). Une bonne alternative pour approfondir ses connaissances. Valéria Naudin propose également des accords mets et vins ; ses cours, très conviviaux, sont accompagnés d'ardoises de charcuteries et de fromages.

À la sortie de Beaune, en direction de l'entrée sud de l'autoroute, voici qu'apparaît Vins des Tonneliers, un nouveau concept. À la fois caviste, vendeur en ligne et école de dégustation, Vins des Tonneliers propose des formats courts d'initiation (des cours d'une heure à une heure et demie) qui permettent d'appréhender les différents terroirs bourguignons et les multiples qualités de vins, pour 35 € à 69 € par personne, selon les formules. Enfin, Vins des Tonneliers propose aussi une balade dans le vignoble, comprenant une lecture du paysage viticole. Un bon moyen de mieux comprendre la Bourgogne.

BOURGOGNE

LES VINS DE LA CÔTE DE BEAUNE

Entre Ladoix-Serrigny, au nord, et les coteaux des Maranges, au sud, la Côte de Beaune s'étire sur 20 km, parsemés de prestigieux Grands crus, comme les Montrachets ou les Corton et Corton-Charlemagne, mais aussi de centaines de premiers crus et d'appellations communales très recommandables.

LES APPELLATIONS

En Bourgogne, les appellations sont hiérarchisées en quatre niveaux qualitatifs : les AOC régionales, les villages, dont certains climats sont classés en premier cru et les Grands crus. À proximité de Beaune, le vignoble est principalement planté de pinot noir (Volnay, Pommard, Ladoix), même si le chardonnay donne quelques merveilles sur la colline de Corton avec ses deux Grands crus, Corton et Corton-Charlemagne. À partir de Meursault, la couleur s'inverse : le rouge laisse place au blanc. Le chardonnay prédomine et donne des vins d'une grande diversité aromatique qui s'illustrent notamment dans les Grands crus de Montrachet.

Les Grands crus de la Côte de Beaune

La Côte de Beaune compte sept Grands crus : Corton, Corton-Charlemagne, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet et Montrachet.

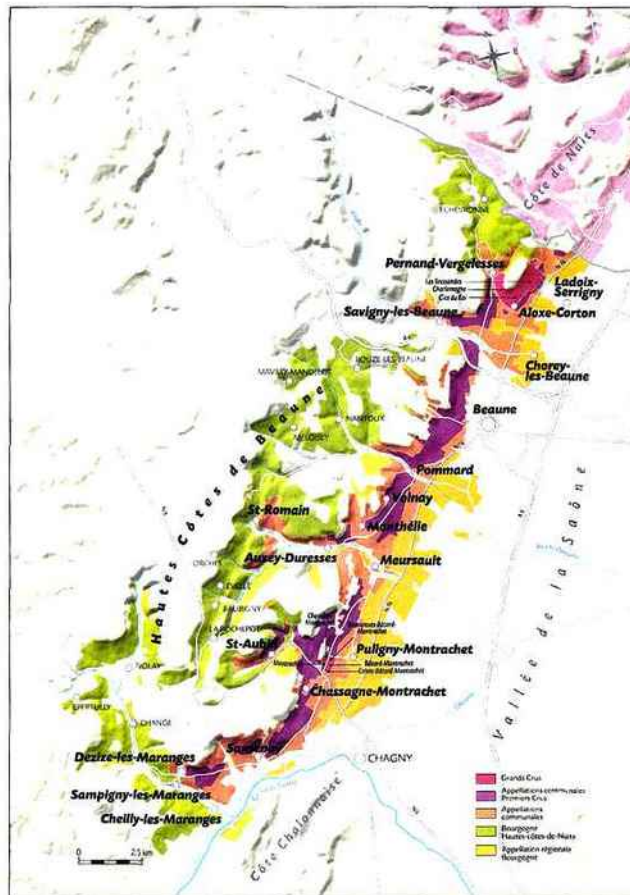
Les premiers crus de la Côte de Beaune

Plusieurs appellations villages de la Côte de Beaune disposent de climats classés en premier cru dont voici le nombre par village :

- Aloxe-Corton (14 climats),
- Auxey-Duresses (9 climats),
- Beaune (42 climats),
- Blagny (7 climats),
- Chassagne-Montrachet (55 climats),
- Ladoix (11 climats),
- Maranges (7 climats),
- Meursault (19 climats),
- Monthélie (15 climats),
- Pernand-Vergelesses (8 climats),
- Pommard (28 climats),
- Puligny-Montrachet (17 climats),
- Saint-Aubin (30 climats),
- Savigny-lès-Beaune (22 climats),
- Santenay (12 climats),
- Volnay (29 climats).

Les AOC Villages de la Côte de Beaune

- Aloxe-Corton, Auxey-Duresses,
- Beaune, Blagny, Chassagne-Montrachet,
- Chorey-lès-Beaune, Côte de Beaune,
- Côte de Beaune-Villages, Ladoix, Maranges,
- Meursault, Monthélie, Pernand-Vergelesses,
- Pommard, Puligny-Montrachet,
- Saint-Aubin, Saint-Romain,
- Savigny-lès-Beaune, Santenay, Volnay.



Les grands blancs de la Côte de Beaune doivent leur finesse et leur complexité aromatique au sol riche en calcaire sur lequel ils naissent.

Les AOC régionales couvrant la Côte de Beaune

Cinq appellations régionales sont autorisées dans la Côte de Beaune, à savoir : Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passetoutgrains, Coteaux bourguignons et Crémant de Bourgogne.

LES CÉPAGES

Le pinot noir

Surtout présent dans le nord de la Côte de Beaune, le pinot noir affirme toute sa complexité à Pommard, avec des vins charnus, mûrs, aux notes de fruits noirs. Le vin s'arrondit après trois à cinq ans de bouteille.

Chardonnay

Cépage emblématique de la Côte de Beaune, il y offre un profil plus large que dans le chablisien septentrional. Il est magnifié sur les grands terroirs de la colline de Corton, de Meursault et de Montrachet.



CONSEIL DE DÉGUSTATION

Les grands vins blancs de la Côte de Beaune ne doivent pas être bus à une température trop fraîche, mais entre 12 et 14° C, afin de préserver leurs arômes et leur structure. Les pinots noirs, comme le pommard, sont à servir entre 14 et 16° C.



LES ÉCOLES DE DÉGUSTATION

Cérès Etc.

Animée par Valéria Naudin, cette école créée en 2012 propose des formations en trois séances et des cours axés sur les accords mets et vins.

▶ 37, rue du Faubourg Saint-Nicolas, 21200 Beaune.
Tél. : 07 81 24 42 76. www.ceresetc.com



École des vins de Bourgogne

Une référence à Beaune ! L'école de l'Interprofession des vins de Bourgogne dispense des cours sur plusieurs niveaux, depuis l'initiation jusqu'aux formations diplômantes.

▶ 6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 26 35 10.
www.vins-bourgogne.fr/l-ecole-des-vins

Vin des Tonneliers

Ce caviste situé en périphérie de la ville propose plusieurs types de cours d'initiations à la dégustation dans le très beau cadre de sa cave enterrée.

▶ 2, route de Seurre, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 22 00 85. www.vinsdestonneliers.com

Sensation Vin

Dans une jolie maison du centre de Beaune, cette école propose de très nombreuses formules intéressantes à partir de 35 € par personne. Elle se distingue par ses dégustations pointues et les week-ends qu'elle organise dans le vignoble.

▶ 1, rue d'Enfer, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 22 17 57. www.sensation-vin.com

LES MAISONS DE NÉGOCE

Louis Jadot

La Maison Louis Jadot ouvre aux particuliers les portes de sa cuverie moderne, située hors de Beaune. Des visites quotidiennes sont organisées sur rendez-vous du lundi au vendredi, à 15 h, et le samedi, à 10 h.

▶ 62, route de Savigny, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 26 31 98. www.louisjadot.com

Bouchard Père & Fils

Installée dans le château de Beaune, la cave se visite : on peut y voir les traces de remparts édifiés par les Romains et une collection de plusieurs milliers de vieux millésimes. Bouchard Père & Fils propose des dégustations commentées de six vins après les visites. Uniquement sur rendez-vous.

▶ Boulevard du Maréchal-Joffre, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 24 80 45. www.bouchard-pereetfils.com

Oenothèque Joseph Drouhin

Les spectaculaires caves de la maison sont aujourd'hui ouvertes au public à travers une visite guidée. Dans l'oenothèque maison, une dégustation de six vins est aussi proposée (38 € par personne), mais uniquement sur réservation.

▶ 1, cour du Parlement, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 24 84 05. www.drouhin.com

LES RESTAURANTS

La Dilettante

Cette table propose des assiettes gourmande élaborées à partir de produits locaux et bio, et affiche une belle sélection de vins de la région. Compter 20 à 25 €.

▶ 11, rue du Faubourg-Brettonnière, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 21 48 59.

Le Comptoir des Tontons

Pépita Richard assure en cuisine avec des produits locaux et bios. La cave propose évidemment des vins de Bourgogne. De 38 à 48 €.

▶ 22, rue du Faubourg-Madeleine, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 24 19 64. www.lecomptoirdestontons.com.

LES CAVISTES

L'Athénæum

Ce lieu incroyable rassemble aujourd'hui l'une des plus belles librairies de France sur le vin. Ouvrages, cartes et accessoires côtoient une très belle cave qui propose des centaines de références parmi les plus cotées. On peut aussi acheter en ligne, et même se faire livrer à domicile ! Un incontournable.

▶ 5, rue de l'Hôtel-Dieu, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 25 08 30. www.athenaeum.com

LES CHAMBRES D'HÔTES

Les Jardins de Lois

Au cœur de Beaune, le vigneron et négociant Lois Dufouleur a créé ce havre de paix. Les Jardins de Lois disposent de cinq chambres dont deux très belles suites, un immense jardin, un hammam et à présent un grand appartement au centre de Beaune. Nous vous conseillons vivement la dégustation des vins de la propriété. De 160 à 195 € la chambre.

▶ 8, boulevard Brettonnière, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 22 41 97. www.jardinsdelois.com

La Maison Blanche

Une halte d'exception avec de très belles chambres d'hôtes blanches, et même un dortoir qui revisite, à sa manière, les Hospices de Beaune ! Des cours de dégustation et de cuisine sont organisés. Comptez de 160 à 360 € pour la nuit.

▶ 3, rue Jules Marey, 21200 Beaune.
Tél. : 06 60 93 51 84. <https://lamaison-blanche.fr>



Se restaurer à l'ombre des arbres centenaires au Cèdre

Niché au cœur d'un jardin verdoyant, cet hôtel-restaurant de charme est idéal durant l'été, se distinguant par sa terrasse ombragée. Menus à partir de 58 €.

▶ 12, boulevard du Maréchal-Foch, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 24 01 01. www.lecedre-beaune.com.