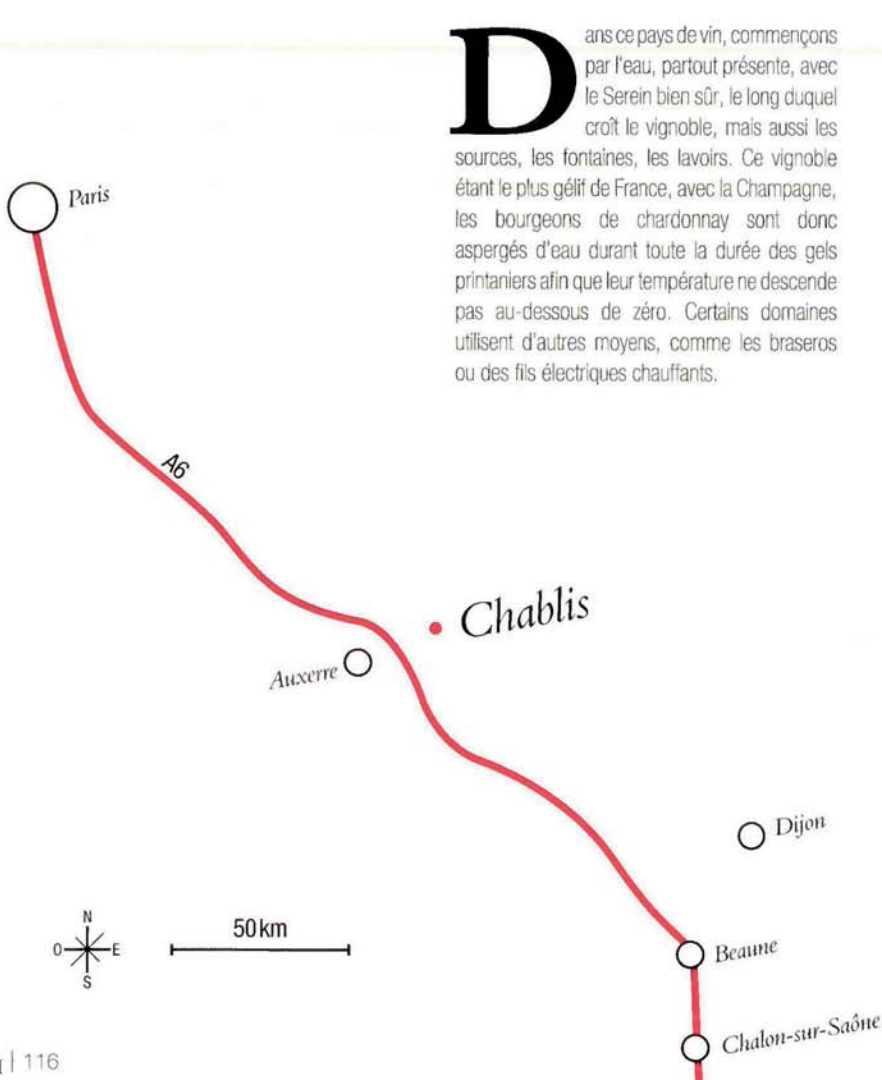




**EN BOURGOGNE**

# Week-end serein à Chablis

LE CHABLISIEN N'EST PAS TRÈS ÉTENDU, ET UN WEEK-END PERMET UNE PROMENADE CHAMPÊTRE, GOURMANDE ET HISTORIQUE DANS UN BEAU PAYSAGE DE L'YONNE TRÈS OUVERT À L'ŒNOTOURISME. UNE DESTINATION IDÉALE! *André Deyrieux*



**D**ans ce pays de vin, commençons par l'eau, partout présente, avec le Serein bien sûr, le long duquel croît le vignoble, mais aussi les sources, les fontaines, les lavoirs. Ce vignoble étant le plus gélif de France, avec la Champagne, les bourgeons de chardonnay sont donc aspergés d'eau durant toute la durée des gels printaniers afin que leur température ne descende pas au-dessous de zéro. Certains domaines utilisent d'autres moyens, comme les braseros ou des fils électriques chauffants.

## Vendredi soir

Vous voilà à Chablis, village mondialement connu. Une notoriété qui est la cause de l'élaboration d'innombrables « faux chablis » en Californie, en Australie ou en Ukraine, et a conduit les vigneron chablisien à mener un combat pour la qualité dans leurs rangs. Passez la nuit en plein centre-ville, **en chambre d'hôtes, chez le vigneron Jean-Marc Brocard**, ou choisissez de passer le week-end dans l'une des trois belles chambres du **Château de Béru (à 10 km)**. Ce domaine viticole, dans la famille des comtes de Béru depuis 400 ans, possède un authentique clos, une parcelle de vignes avec son enceinte de murs du XIII<sup>e</sup> siècle. Le Domaine Brocard offre un grand éventail de prestations et de lieux œnotouristiques, dont une cave avec coupe géologique, et le Prieuré Saint-Cosme, lieu de réceptions qui a vu passer Jeanne d'Arc dans ses murs du XII<sup>e</sup> siècle et abrite un pressoir du XVI<sup>e</sup> siècle. **Pour le dîner, craquez pour la pochouse ou les œufs en meurette du Bistrot des Grands Crus.**