



# Bienvenue au cœur des VIGNOBLES DE FRANCE

La culture du vin est commune à bien des régions, mais chacune est riche de ses propres cépages, terroirs, traditions et savoir-faire. Rivalisant de charme pour attirer les visiteurs, toutes ont leur route des vins. L'occasion de partir à la découverte des meilleurs crus et des plus belles balades viticoles.

**DOSSIER RÉALISÉ EN COLLABORATION AVEC LE PETIT FUTÉ**  
Ce livre devrait ravir aussi bien les amateurs éclairés en matière de vins que les néophytes curieux de mieux connaître cet univers. Des châteaux aux chais et caveaux, des cours d'œnologie aux expositions et autres manifestations culturelles organisées autour du vignoble, des bars à vins aux restaurants offrant des cartes incroyables, les ressources de cette nouvelle forme de tourisme sont impressionnantes et diversifiées. Véritable mine d'or d'informations, ce livre vous sera un précieux allié pour partir à la découverte des meilleurs itinéraires œnologiques.  
«Les 100 plus belles routes des vins. Tourisme et vignoble en France», éd. Le Petit Futé, 18€.





## LA BOURGOGNE, un splendide vignoble

Alors que les bordeaux sont classés par châteaux, les vins de Bourgogne le sont en fonction de la provenance des raisins. Au-delà des rouges mythiques et de blancs inégalables, il y a tant de belles trouvailles qu'il faut savoir les dénicher.



LES CAPRICES DU CLIMAT RENDENT LE TRAVAIL DU VIGNERON DÉTERMINANT DANS LA QUALITÉ D'UN VIN.

Souvent sec et calcaire, le terrain fait merveille ici avec deux grands cépages : le chardonnay pour les blancs et le pinot noir pour les rouges. Mais le climat assez contrasté y rend plus délicat le travail des vignerons. Le nom du producteur en devient le facteur déterminant de la qualité. Car le morcellement des terres est tel qu'un même vignoble a souvent de nombreux propriétaires. Ce sont le savoir-faire et la rigueur du vigneron qui font la différence, la réputation d'un village ou la rareté d'un cru ne suffisant pas à gager de la qualité du vin.

### LES PLUS RÉPUTÉS

LA CÔTE DE NUITS AU NORD DE BEAUNE, DANS LES CÔTES D'OR

• **Les rouges :** gevey-chambertin, chambolle-musigny, vosne-romanée, nuits-saint-georges.

• **Un très grand blanc :** le corton-charlemagne.

LA CÔTE DE BEAUNE, AU SUD DE BEAUNE

• **Les blancs de renommée mondiale :** meursault, puligny-montrachet et chassagne-montrachet.



### POUR EN SAVOIR PLUS

- **Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne.** Tél. 03 80 25 04 80. [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)
- **Les rouges de haute volée :** pommard ou volnay. LA CÔTE CHALONNAISE, EN SAÔNE-ET-LOIRE.
- **Des vins blancs remarquables et abordables :** chablis, rully ou aligotés de Bouzeron.
- **Les rouges :** avec le gamay pour cépage, le Beaujolais est un monde à lui seul. Depuis le très médiatisé « vin nouveau » jusqu'aux meilleurs crus de moulin-à-vent, fleurie, chiroubles ou morgon.

### Les meilleurs crus et les meilleures années

- R- La-tâche grand cru 2003
- B- Corton-charlemagne grand cru 2005
- R- Clos-de-tart grand cru 2005
- B- Montrachet grand cru 2005
- R- Chambertin-clos-de-bèze grand cru 2005

## LES CHABLIS DEFAIX

Une adresse qui ravira les œnologues gourmets et amateurs de bars à vins.

**OÙ ?** Au village de Chablis, à 20 km d'Auxerre.

**CHEZ QUI ?** Le vigneron Daniel-Étienne Defaix, issu d'une longue lignée de viticulteurs et précurseur des fameux week-ends œnologiques.

**QUEL PROGRAMME ?** Visite des caves, découverte du vignoble, ateliers de dégustation, cours de cuisine (forfait week-end « Découverte du Chablisien » sur demande).

**ON MANGE OÙ ET QUOI ?** Dans son restaurant « La Cuisine au vin ». On peut y déguster des langoustines rôties aux graines de sésame, du jambon à l'os sauce chablis et estragon, un sorbet à la crème de cassis de Bourgogne...

**Menu à partir de 25 € et carte.**

**ON DORT OÙ ?** Au complexe hôtelier « Aux lys » de Chablis, à deux pas du domaine.

**Chambres à partir de 58 €.**

**QUAND ?** 7 jours sur 7, toute l'année.

**BONUS...** Un wine-bar jouxte le restaurant et permet aux visiteurs qui n'ont pas le temps de festoyer devant un repas traditionnel, de goûter aux différents crus du domaine, le tout accompagné de petits en-cas à base de produits régionaux.

**Forfait dégustation à partir de 5 €.**

**Domaine Daniel-Étienne Defaix,** 23 rue de Champlain, 89800 Chablis.

Tél. 03 86 42 42 05.

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



Bonnes adresses du Petit Futé. Une sélection des meilleurs caves et domaines à visiter sans modération.

## Château ouvert

Fondée en 1923, La Chablisienne s'étend aujourd'hui sur plus de 1 000 hectares et fait partie des meilleures coopératives de France.

Les dégustations font partie des grands moments de ce lieu convivial. À découvrir, le château Grenouille, au cœur des terroirs des chablis grand cru. Caveau ouvert du lundi au dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

**La Chablisienne**

8 boulevard Pasteur, 89800 Chablis.

Tél. 03 86 42 89 89

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



## À boire (bio) et à manger

Au domaine Surremain, les vins sélectionnés ont la particularité d'être issus d'une culture biologique ou biodynamique (en d'autres termes top écolo). Outre les vins de la propriété, on retrouve les appellations givry, mercurey, rully et bien d'autres en provenance de viticulteurs pratiquant cette méthode de culture. L'autre particularité, c'est qu'ici on vous propose de manger tout en dégustant. Pour 25 €, on vous servira charcuteries fines, fromages, accompagnés d'une sélection d'une dizaine de vins.

**La cave Bio'te d'Agneux**

4 impasse d'Agneux, 71150 Rully.

Tél. 03 85 87 37 31.

Voyage en terre bourguignonne