

BOURGOGNE

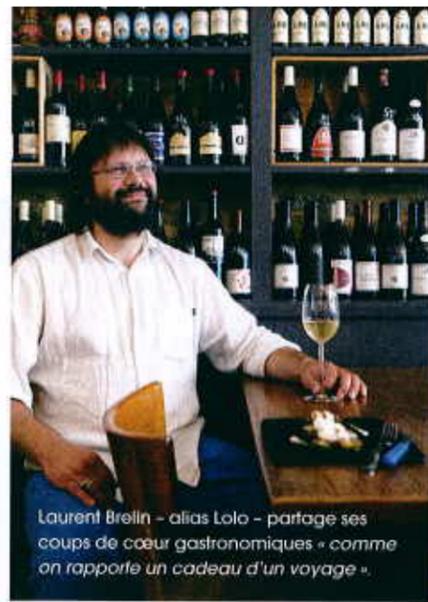
Bar à vin ou table d'hôtes, librairie spécialisée ou atelier de dégustation : autant d'adresses où de jeunes passionnés bonifient le terroir.

Par Anne-Laure Murler. Photos Jean-Marc Palisse.

Dr. Wine

Excellente prescription que ce bar à vin, restaurant et club privé, qui rajeunit le Dijon historique. À l'image de cet hôtel particulier du XVIII^e siècle, la sélection est haute gamme, aux bons soins du Bourguignon François Orisé. Quelque 350 références s'accordent aux mets de la maison : menu du jour dont I Love Burgundy au déjeuner ; petites assiettes sur le mode tapas du terroir quand vient le soir ; au verre, le choix se resserre autour de 30 propositions. Associés, les tennismen Arnaud Clément et Michaël Llodra sont doublement adeptes... Performance sur toute la ligne!

5, rue Musette, 21000 Dijon. Tél. 03 80 53 35 16 et drwine.fr



Laurent Brelin - alias Lolo - partage ses coups de cœur gastronomiques « comme on rapporte un cadeau d'un voyage ».



La Dilettante

Rillettes de porc noir gascon du cuisinier-paysan Patrick Duler ; pain au grand épeautre du boulanger locavore Les Champs du Destin ; bière l'Audacieuse qui enracine sa qualité artisanale en Bourgogne... C'est une liste à la « prés verts » que Laurent Brelin propose dans son nouveau QG gastronomique beaunois, autant bar à vin qu'épicerie fine. Vin ou épicerie, ce fin palais assaisonne ses étiquettes d'éthique, traçant « ce qu'il pense être le meilleur » et « ceux qui le font encore bien », jusqu'au pays du Soleil-Levant : sa femme Rika est là pour le certifier, de la kitchenette carrelée de blanc au comptoir sur fond de brique rouge.

Verre de vin, 4 à 10 € ; assiettes, 4 à 19 €. 11, rue du Faubourg Bretonnière, 21200 Beaune. Tél. 03 80 21 48 59.

La raison du raisin est toujours la meilleure

Table d'hôtes Caves Madeleine

Une longue table en bois où voisinent les clients ; une poignée de coins plus intimistes qui achève de remplir la salle ; quelques dessins humoristiques sur les murs clamant « Ça bouchonne à Paris et ça débouchonne chez nous », parmi autres calembours de bon aloi... Là où les Caves Madeleine versent dans la sophistication, c'est dans l'assiette et le verre. Quoiqu'ici, la cuisine a le bon goût de la simplicité, au naturel : Colin de petite pêche, tomates de Yanick Loubet et œufs de la Ferme du Jointout à retrouver sur le marché de Beaune, entre un saké Jikon et un meursault premier cru...

Carte et menu déjeuner (3 plats), 23 €. 8, rue du faubourg Madeleine, 21200 Beaune. Tél. 03 80 22 93 30.



Pissadière de légumes croquants, scarmoza.

Martial Blanchon, passionné de cuisine depuis l'enfance.



Dans l'équipe : Germain Silloret, diplômé de l'école de viticulture de Beaune.

Vins des Tonneliers

Que mangez avec un Chambolle-Musigny 2010, domaine Marchand Grillot? Jusque dans ses dégustations qui bousculent les habitudes, cette entreprise revendique un autre regard sur le vin. L'idée : faire partager ses coups de cœur, comme à la maison. Un office qu'assure un espace de dégustation très design, enchâssé dans un bâtiment centenaire. Des apéros dînatoires mettent en avant les accords vins et mets ; une formule axée sur les terroirs compare cinq vins très différents ; des conseils sont dispensés aux clients par téléphone... Comment résister, ensuite, aux 650 références, achetées en direct auprès de 45 domaines et vendues dès 8,50 € la (bonne) bouteille?

2, route de Seurre, 21200 Beaune. Tél. 03 80 22 00 85 et vinstonneliers.com

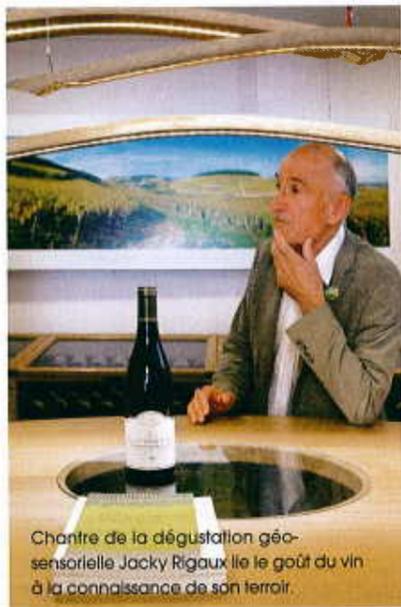
BOURGOGNE

À vignoble complexe, initiation sans complexe

École des Vins de Bourgogne

Sols, météorologie, terroirs, cépages : cette alchimie est particulièrement influente dans le vignoble bourguignon. Depuis quarante ans – ce qui en fait la doyenne des écoles –, la filiale du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) propose d'initier à cette science amateurs éclairés comme béotiens. Parmi les formations grand public : une conférence suivie d'une dégustation commentée de six vins sur une durée de trois heures ; trois jours pour comprendre l'analyse sensorielle et la méthodologie de la dégustation ; une balade dans les vignes un verre à la main...

6, rue du 16^e Chasseurs, 21200 Beaune. Tél. 03 80 26 35 10 et ecoledesvins-bourgogne.com



Chantre de la dégustation géosensorielle Jacky Rigaux lie le goût du vin à la connaissance de son terroir.



Athenaeum

Avec ses plus de 3 000 volumes, cette vaste boutique face aux Hospices de Beaune est la plus grande librairie consacrée au vin. Au point qu'elle s'est dotée d'un élégant coin dégustation et d'une sélection d'art de vivre, dont une carafe à décanter, soufflée d'un seul tenant pour faire opérer au vin un mouvement circulaire. Grand spécialiste des « climats bourguignons », militant pour leur classement au Patrimoine de l'Unesco, Jacky Rigaux y vient régulièrement signer ses ouvrages. Les 27 et 28 septembre, Athenaeum et lui participeront au 7^e salon Livres en Vignes, au Clos de Vougeot.

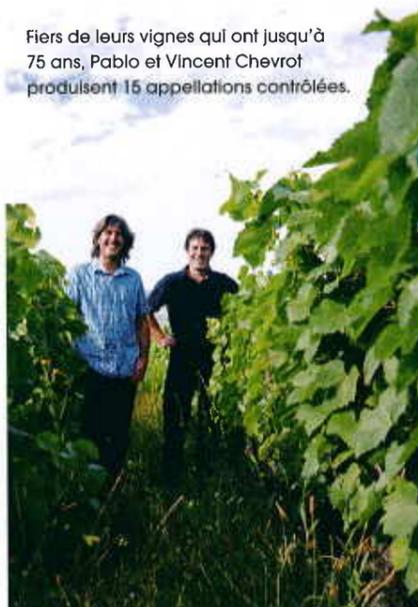
5, rue de l'Hôtel-Dieu, 21200 Beaune. Tél. 03 80 24 06 61 et athenaeum.com

Domaine Chevrot et fils

Labourage à cheval, travail à la main... « On bichonne cette parcelle de Bourgogne alignée comme un grand cru », se félicitent Vincent et Pablo Chevrot. Partis rouler leur bosse, les deux frères sont revenus sur le domaine familial par amour de ce terroir. Plantés en Saône-et-Loire, leurs 17 hectares de vignes terminent la Côte des Beaune, jusqu'à ses terres sauvages d'altitude. Trois premiers crus Maranges et un Santenay, des hautes côtes, un bourgogne pinot noir... « Ça goûte bien », partagent les passionnés, sous les voûtes de leurs caves bicentennaires.

19, route de Couches, 71150 Cheilly-lès-Maranges. Tél. 03 85 91 10 55 et chevrot.fr

Fiers de leurs vignes qui ont jusqu'à 75 ans, Pablo et Vincent Chevrot produisent 15 appellations contrôlées.



Femmes et Vins de Bourgogne

Ne dites pas à Virginie Taupenot-Daniel qu'elle produit des « vins de femme » sur le domaine familial, exploité avec son frère. Cette quadra, mère de deux enfants, vous répondra qu'il y a juste des « femmes de vin ». C'est la philosophie de Femmes et Vins de Bourgogne (FEVB), l'association qu'elle préside depuis 2008 et qui fédère une trentaine de domaines. Passionnées par leur terroir, attentives aux bonnes pratiques, sensibles à la transmission de leur savoir et à l'éducation œnophile des jeunes générations, sont-elles déjà l'avenir du vin ?

fevb.net

Liqueurs Joseph Cartron 3 QUESTIONS À...

JUDITH CARTRON

CINQUIÈME GÉNÉRATION, DEPUIS 2011, C'EST LA PREMIÈRE FEMME À DIRIGER L'ENTREPRISE DE LIQUEURS FONDÉE EN 1882.

Qu'est-ce qui fait votre renommée ?

C'est l'excellence du fruit, avec des producteurs fidèles qui sont les gardiens des variétés. 70 % proviennent de la région ou alentour. Très sensible, le cassis noir de Bourgogne a un pouvoir aromatique incroyable, comme la framboise Lloyd Géorge, introuvable sur le marché tellement elle s'écrase. Abricot à noyau doux des Monts du Lyonnais ou cerise aigre de Montmorency, tous les fruits sont cueillis à maturation...

Vous parlez « d'intimité » du goût...

C'est lié à notre savoir-faire artisanal, depuis la macération dans l'alcool neutre jusqu'à l'assemblage. Comme les agriculteurs, nous utilisons des dames-jeannes avec un goulot entouré de gaze, stockées au grenier, parce que les eaux-de-vie vieillissent par choc thermique : elles s'ouvrent l'été, se ferment l'hiver.

Venue du marketing, avez-vous provoqué un choc des cultures ?

Il faut innover, dans le respect de l'authenticité. Les liqueurs de thé T de Cartron nous ont intronisés dans les bars à cocktail. Modernisées, les bouteilles valorisent la licorne de la maison, clin d'œil à Cluny et Dail. Une PME familiale de 17 personnes, exportant dans 45 pays, surréaliste, non ?

25, rue du Docteur Legrand, 21700 Nuits-Saint-Georges. Tél. 03 80 62 00 90 et cartron.fr

Bijou de famille



1. Arrivée en 2008, Judith Cartron dirige l'entreprise depuis 2011. 2. Vieille prune, poire williams, fine ou marc de Bourgogne : un sceau et un col de cire, apposés artisanalement, signent ces eaux-de-vie. 3. Macération dans l'alcool, infusion, mélange et ajout de sucre, filtrage, distillation selon les parfums et liqueurs, vieillissement, assemblage : le savoir-faire est artisanal sur toute la chaîne. 4. La licorne, emblème de Cartron. 5. Les liqueurs de fruits, dont le Triple Sec, des spécialités maison.

Tous nos remerciements à Côte d'Or Tourisme (cotedor-tourisme.com et bouger-nature-en-bourgogne.com).