

DOSSIER DE PRESSE

EXPÉRIENCES
ŒNOTOURISTIQUES
en Bourgogne



FAMILLE PIFFAUT
VINS & DOMAINES

Au cœur des prestigieuses appellations de Bourgogne, les Maisons de la Famille Piffaut se dévoilent au détour de Beaune, Saint-Aubin et Rully. Au programme de cette échappée œnotouristique : la découverte d'un savoir-faire centenaire, des visites didactiques, des dégustations de vins de Bourgogne, des accords mets et vins, des balades dans le vignoble et une halte dans des chambres d'hôtes entièrement rénovées.



Beaune
Saint-Aubin
Rully

Sommaire

PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

Les chambres d'hôtes	06
Les expériences de dégustation	08
Le restaurant Prosper	10

VEUVE AMBAL

L'atelier de la Bulle	12
L'espace de dégustation et la boutique	13
Les expositions	14

ANDRÉ DELORME

Les dégustations	16
La visite	17
Un espace privatisable	18

PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

La vie de Château au cœur des vignes de la Côte de Beaune

Voisin de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet, Le Château de Saint-Aubin est installé au cœur d'un village entièrement dédié à la culture du vin. Les 9 hectares de vignes attenants au château voient naître certaines des plus **prestigieuses appellations de Bourgogne** : Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru, Puligny-Montrachet 1er Cru, Meursault 1er Cru, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin 1er Cru.

L'endroit est idéal pour une halte sur la route des Grands Vins de Bourgogne. Dans un **cadre chaleureux et raffiné**, au milieu des vignes, les hôtes sont reçus comme des invités.

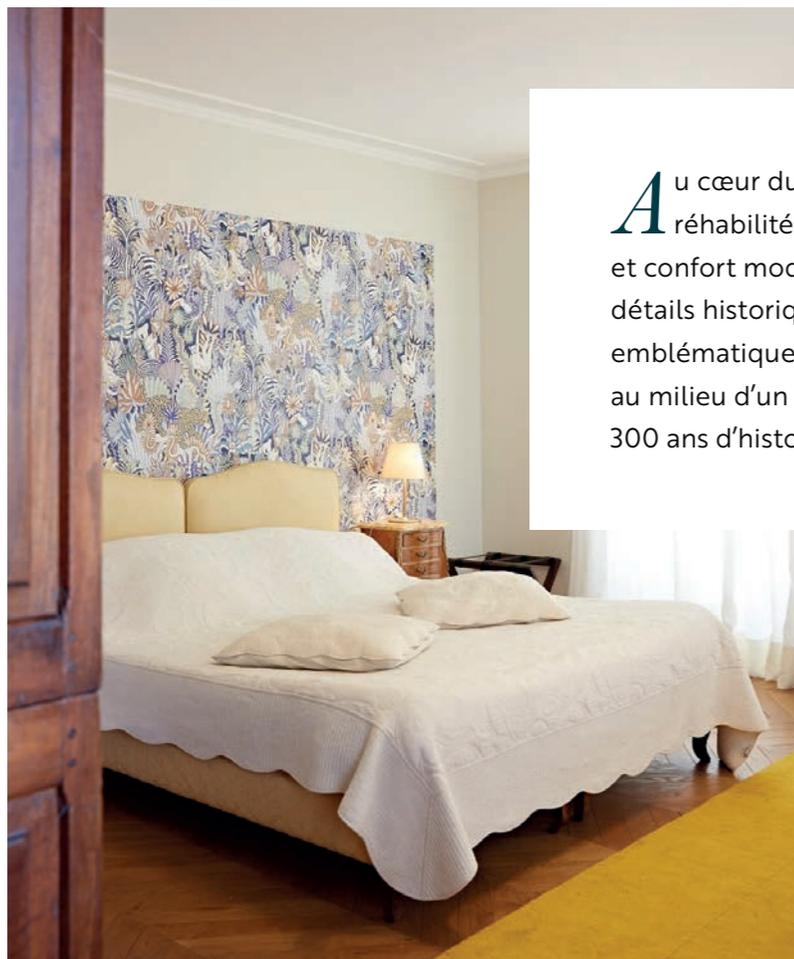


“ *Notre vision moderne
et durable de l'hospitalité
dans le vignoble.* ”

AURÉLIEN PIFFAUT

PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

Les chambres d'hôtes



Au cœur du domaine, 4 chambres ont été réhabilitées avec goût, mariant design et confort moderne tout en respectant les détails historiques de la Maison. Ce Château emblématique du village de Saint-Aubin, s'élève au milieu d'un clos de vignes et est le reflet de 300 ans d'histoires bourguignonnes.



Les hôtes sont accueillis par Pascale Rifaux, la maîtresse de maison, garante de l'**atmosphère chaleureuse** qui règne au Château de Saint-Aubin. Animée par le plaisir de recevoir, elle a toujours une anecdote sur l'histoire de la maison à raconter à ses convives.

L'atmosphère de la maison s'illustre à travers **quatre chambres**, chacune avec une identité propre, au décor soigné et où le sens du confort est porté dans chaque détail. Les grands espaces, combinés à la lumière naturelle, le mobilier d'époque, les tapisseries fleuries et les touches de couleurs vives mettent en relief le caractère de chaque pièce.

Dans les salles de bain, carreaux de ciment, robinetteries à l'ancienne, douches à l'italienne et grandes baignoires renforcent l'esprit **authentique et cosy** des lieux.



PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

Les expériences de dégustation

Avant d'être un espace réceptif, le Château de Saint-Aubin est avant tout un **domaine viticole** entouré de vignes, il abrite la cuverie et les caves de la **Maison Prosper Maufoux**. Les hôtes, tout comme les visiteurs de passage, pourront ainsi découvrir le **savoir-faire** de cette Maison historique. Dégustation, visite des caves et du vignoble, les amateurs de Vins de Bourgogne vivront ici des expériences inoubliables dans l'intimité d'une grande Maison de Bourgogne.



Expérience Prosper / 1h

- + Découverte des étapes de la vinification
- + Visite de la cuverie
- + Dégustation commentée dans un caveau du Château
5 vins de la maison dont 2 Premiers Crus

Expérience Vélo Vignoble / 3h

- + Balade autonome en vélo électrique, guidé par une application mobile
- + 2 vins à déguster dans leur parcelle d'origine
- + Au retour de la balade, dégustation de 5 vins dont 2 Premiers Crus dans les caves du Château

Expérience Prestige / 1h30

- + Visite privilégiée du vignoble du Clos du Château et ses terroirs
- + Découverte des étapes de vinification des vins emblématiques
- + Visite de la Cuverie
- + Dégustation de 6 vins de la Maison dont 4 Premiers Crus dans un caveau privé du Château
- + Selection d'amuses-bouches locaux
- + Initiation à la dégustation professionnelle

INFORMATIONS PRATIQUES

MAISON PROSPER MAUFOUX
Château de Saint-Aubin
3 rue des Lavières
21 190 Saint-Aubin
Tél. 03 80 20 68 71
pascale.rifaux@prosper-maufoux.com
www.chateau-st-aubin.com

CHAMBRES D'HÔTES

EXPÉRIENCES ET DÉGUSTATION
reservation conseillée



PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

Le restaurant Prosper



Le restaurant Prosper, nommé en **hommage** **L**au fondateur de la Maison, propose une expérience gastronomique et touristique raffinée au coeur du terroir de la Côte de Beaune. Chez Prosper, tout est fait maison, avec la volonté de privilégier un **approvisionnement local**, auprès d'artisans et de producteurs bourguignons. Les rênes de cette nouvelle adresse gourmande ont été confiées à **Édouard Mignot** et **Émilie Rey**, les chefs étoilés du restaurant Ed'Em* situé dans le village voisin à Chassagne-Montrachet.



Expérience culinaire autour des Vins Prosper Maufoux

La sincérité et l'approche terroir de leur cuisine font écho à la **philosophie** que la famille Piffaut insuffle à la Maison Prosper Maufoux dans l'élaboration de ses vins issus des plus prestigieuses appellations de Bourgogne. Dans une démarche de bon sens environnemental, la carte se compose au fil des saisons, autour de **classiques revisités** de la **cuisine bourguignonne** et de plats retour du marché, sublimés par la délicatesse des vins de la **Maison Prosper Maufoux**.



INFORMATIONS PRATIQUES

📍 **RESTAURANT PROSPER**
Château de Saint-Aubin
3 rue des Lavières
21 190 Saint-Aubin
Tél. 03 80 20 23 82
reservation@restaurantprosper.fr
[www.chateau-st-aubin.com/
restaurant](http://www.chateau-st-aubin.com/restaurant)

VEUVE AMBAL

Immersion chez le premier producteur de Crémant de Bourgogne

Toute l'année, la Maison Veuve Ambal ouvre ses portes aux visiteurs pour partager son savoir-faire et sa **passion des vins effervescents**. Au cœur de son site de production résolument moderne et de son caveau de dégustation, tous les secrets d'élaboration du Crémant de Bourgogne se dévoilent.



L'atelier de la Bulle

/ DÉCOUVERTE

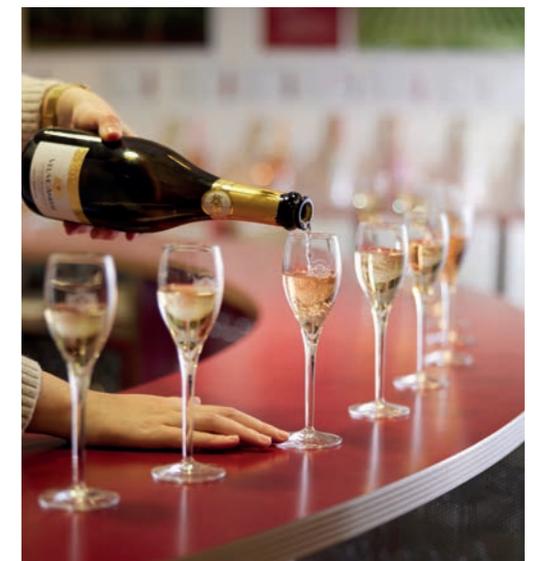
Guides, audio-guides, projections et panneaux explicatifs dressent pas à pas le portrait d'un vignoble emblématique. Les notions de terroir, de climats, d'appellation et de cépage sont expliquées à tous les publics. Pour les plus jeunes, des explications ludiques et imagées permettent d'avoir une première approche.

/ IMMERSION

Le parcours vous plonge dans l'univers du Crémant de Bourgogne. On remonte le temps sur les pas de Veuve Ambal et de son histoire familiale où les générations se succèdent depuis 1898. Vient l'heure de la visite de la cuverie, des caves de vieillissement et des autres ateliers où la technologie est au service du Crémant de Bourgogne. Ici, 8 millions de bouteilles prennent vie chaque année.

/ DÉGUSTATION

La visite se termine au cœur de l'espace boutique. La dégustation commentée permet de découvrir une sélection de Crémant de Bourgogne, parmi les 30 cuvées que compte la Maison.





L'espace de dégustation et la boutique

Dans un cadre convivial, les visiteurs peuvent venir découvrir, déguster et acheter les **Crémants de Bourgogne** de la Maison ainsi que les **vins** des autres propriétés de Famille Piffaut Vins & Domaines (Prosper Maufoux, André Delorme et Rivarose). D'autres **spécialités bourguignonnes** sont également proposées à la vente : moutarde, pain d'épices, anis, miel...



Les expositions

Depuis 2010, Veuve Ambal est l'un des principaux **mécènes du Musée de la photographie Nicéphore Niepce**, situé à Chalon-sur-Saône (71). Des expositions, extraites des collections du musée, sont organisées au sein des locaux de la Maison Veuve Ambal. Elles sont renouvelées **trois fois par an** et donnent régulièrement lieu à des **vernissages**. Les thèmes abordés sont aussi divers que le cinéma, la mode, la presse illustrée, les portraits de stars, l'histoire...

VEUVE AMBAL

CRÉMANT DE BOURGOGNE

INFORMATIONS PRATIQUES

📍 VEUVE AMBAL

Le Pré Neuf
21 200 Montagny-les-Beaune
Tél. 03 80 25 90 81
tourisme@veuve-ambal.com
www.veuveambal-oenotourisme.com

👁️ EXPOSITION

Visite libre

🛍️ BOUTIQUE

Horaires d'ouverture
Ouvert de **9 h 30 à 12 h 30** et de **14 h à 18 h 30**
(18 h en basse saison)
le dimanche du 01/04 au 31/10
de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 17 h 30

🍷 VISITE DU SITE DE PRODUCTION

réservation conseillée

ANDRÉ DELORME

Grands Crémants de Terroir en toute convivialité



Direction la Côte Chalonnaise, au cœur de l'appellation Rully, dans les locaux historiques de l'entreprise familiale. La Maison André Delorme élabore son propre Crémant de Bourgogne et couvre également une **vingtaine d'appellations** qu'elle sélectionne, vinifie et élève dans ses caves parmi lesquelles Rully, Givry, Montagny, Mercurey ou encore Bouzeron. L'art de recevoir est ici une véritable tradition.



Les dégustations

Les visiteurs de passage ont le plaisir de déguster une sélection de vins de la Maison. Pour les plus curieux, différentes formules de **dégustation commentée** sont proposées pour une découverte plus approfondie des appellations Villages, des premiers crus et des Crémants de Bourgogne. Selon la formule choisie, la dégustation peut s'accompagner de **spécialité régionale** ou se poursuivre par une **visite de cave**.

La visite

La Maison André Delorme propose de découvrir un espace constitué d'outils d'antan pour tout savoir sur le **processus d'élaboration du Crémant de Bourgogne**. Cette initiation se poursuit par une visite des caves voûtées taillées dans la roche et une dégustation des vins de la Côte Chalonnaise et de Crémant de Bourgogne dans son caveau entièrement rénové, à l'esprit chaleureux et convivial.





Dégustation « les Incontournables » / 45 min

- + Dégustation de 6 vins
 - + 1 Crémant de Bourgogne
 - + 3 vins en Appellations Villages
 - + 2 vins en Appellations Premiers Crus

Dégustation « farandole de gougères » / 1 h 30

- + Visite des caves
- + Dégustation de 6 vins accompagnée de gougères
 - + 1 Crémant de Bourgogne
 - + 3 vins en Appellations Villages
 - + 2 vins en Appellations Premiers Crus

Dégustation « mâchon bourguignon » / 2 h

- + Visite des caves
- + Dégustation de 6 vins avec déjeuner sous forme de mâchon bourguignon avec des produits locaux
 - + 2 Crémant de Bourgogne
 - + 2 vins en Appellations Villages
 - + 2 vins en Appellations Premiers Crus

Dégustation « cocktail déjeunatoire » / 3 h

- + Visite des caves
- + Dégustation de 7 vins accompagnée de bouchées salées et sucrées réalisées par un chef.
 - + 2 Crémant de Bourgogne
 - + 3 vins en Appellations Villages
 - + 2 vins en Appellations Premiers Crus

INFORMATIONS PRATIQUES

📍 **ANDRÉ DELORME**
 11, rue des Bordes
 71 150 Rully
 Tél. 03 85 87 64 14
caveau@andre-delorme.com
www.andre-delorme.com

🛒 **CAVEAU**
JANVIER ET FÉVRIER
 lundi au vendredi 9h30 -12h30 / 13h30 - 17h30
AVRIL À SEPTEMBRE
 mardi au samedi 10h -13h / 14h -18h
RESTE DE L'ANNÉE
 mardi au vendredi 9h30-12h30 / 13h30-17h30
 samedi 10h-13h / 14h-18h

🍷 **DÉGUSTATION ET VISITE**
 réservation conseillée



CONTACT PRESSE

Rouge Granit - Laurent Courtial

Laurent Courtial

lcourtial@rouge-granit.fr

Tél. 06 13 50 80 62

Mathilde Cröes

mcroes@rouge-granit.fr

Tél. 07 88 15 50 65

20, rue Curie

69006 LYON

www.rouge-granit.fr

CONTACT FAMILLE PIFFAUT VINS & DOMAINES

Florian Migeon

florian.migeon@fpvd.fr

Tél. 06 27 74 71 81

Le Pré Neuf

21200 Montagny-les-Beaune

contact@fpvd.fr

i Famille Piffaut Vins & Domaines

Création graphique

Famille Piffaut Vins & Domaines

© **Crédits photographiques**

Serge Chapuis, Julien Piffaut

DEPUIS 1898

VEUVE AMBAL
CRÉMANT DE BOURGOGNE

FONDÉE EN 1860

Prosper Maufoux
CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN
GRANDS VINS DE BOURGOGNE - MAISON D'HÔTE - RESTAURANT

DEPUIS 1942

André Delorme
CRÉMANT DE BOURGOGNE

GABRIEL BOUDIER
DIJON

BELENIUM
BEAUNE - BOURGOGNE
Bière Artisanale


RIVAROSE
DEPUIS 1909



FAMILLE PIFFAUT
VINS & DOMAINES