

Tous les vignobles de la Côte-d'Or - y compris ceux du Clos-de-Vougeot - furent délimités avec grand soin par les moines cisterciens. Aujourd'hui, des propriétaires de domaines comme Olivier Leflaive (ci-contre) et Virginie Taupenot (ci-dessous) perpétuent la démarche de qualité voulue par les anciens.



« Des centaines de parcelles (...), qui forment le plus ancien, le plus prestigieux et le plus passionnant des puzzles. »

BERNARD PIVOT

Un événement couronné de succès, qui s'est achevé par l'affichage sur la façade du château du Clos-de-Vougeot de tous les noms de climats. Des sobriquets au parfum de Moyen Âge. Et pour cause ! Ces parcelles sont connues sous le même nom depuis des siècles. La parcelle des Perrières a sans doute été désignée ainsi parce qu'il y avait beaucoup de pierres sur ce terrain, et les Génévrières en raison des genévriers qui y poussaient, etc. Le nom de Clos-de-Vougeot, quant à lui, remonte au XII<sup>e</sup> siècle, à l'époque où les moines vigneron délimitèrent par un mur de pierres le vignoble de 51 hectares qui entoure le château. C'est en fait toutes les parcelles de la Côte-d'Or entre Dijon et Santenay que les moines cisterciens dessinèrent avec une exactitude de géomètre. « Les moines ne se sont jamais trompés » constate Olivier Leflaive, viticulteur de renom et 18<sup>e</sup> génération à faire du vin à Puligny-Montrachet. « Les parcelles de "grands crus" qu'ils ont délimitées sont meilleures que les "premiers crus", eux-mêmes supérieurs à l'appellation "villages".

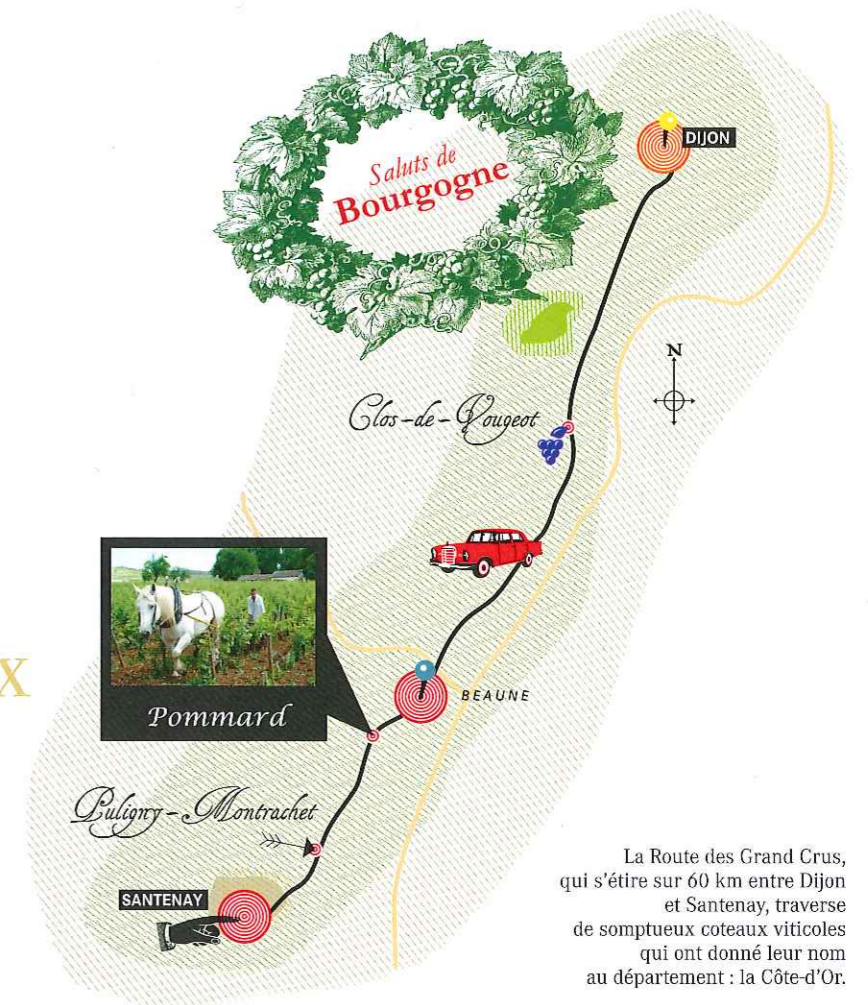
Comme eux, nous continuons d'accompagner le vin dans son évolution sans le brusquer, sans le changer. Comme eux, les décisions techniques que nous devons prendre, comme le choix du bon moment pour mettre le vin en bouteilles, ne se font pas à partir de données techniques en laboratoire mais à partir de l'expérience sensorielle de la dégustation, à partir de l'intelligence de notre palais. Notre seul souci est de perpétuer la tradition ancestrale du style de nos vins. »

#### Un héritage exceptionnel

La visite du domaine du Château du Clos-de-Vougeot permet de remonter le temps et de mieux comprendre ces moines vigneron à l'origine d'un extraordinaire patrimoine viticole. On y découvre un vaste cellier du XII<sup>e</sup> siècle, une cuverie avec de splendides pressoirs en bois du Moyen Âge, ainsi que les façades du bâtiment Renaissance construit en 1551 par le 48<sup>e</sup> abbé de Cîteaux. Propriété des moines cisterciens de l'abbaye de Cîteaux jusqu'en 1789, le château du

Clos-de-Vougeot a été restauré depuis 1934 par la confrérie des Chevaliers du Tastevin, dont l'objectif est de promouvoir les vins et les traditions bourguignonnes. Leur devise: « Jamais en vain, toujours en vin. »

Le vin n'est pas qu'une affaire d'amateurs éclairés, seuls capables d'apprécier sa sophistication. C'est un produit noble et complexe qui gagne à être expliqué. Tel est du moins l'avis d'un nombre croissant de viticulteurs bourguignons, qui mènent un travail de sensibilisation en véritables interprètes soucieux de rendre compte de leur terroir si spécifique. « Il est important que nous soyons des ambassadeurs non seulement de nos propres vins mais de l'ensemble des vins de Bourgogne » explique Virginie Taupenot, viticultrice à la tête du domaine Taupenot-Merme à Morey-Saint-Denis, et présidente de l'association Femmes et vins de Bourgogne. « J'ai à cœur de tenir ce rôle éducatif. Expliquer que les vins de Bourgogne sont issus de deux cépages : le pinot noir pour les rouges et le chardonnay pour



La Route des Grand Crus, qui s'étire sur 60 km entre Dijon et Santenay, traverse de somptueux coteaux viticoles qui ont donné leur nom au département : la Côte-d'Or.



Tout au long de la Route des Grands Crus : petits villages charmants, vignobles prestigieux comme la Romanée-Conti et domaines qui réinventent le tourisme viticole...  
À droite : œuvres d'art exposées au château de Pommard.



les blancs. Faire comprendre la spécificité de chacune des parcelles, dont l'emplacement, la nature du sol, l'exposition au soleil vont donner la personnalité unique d'un cru. Par exemple, sur les 19 appellations en côte de Beaune et en côte de Nuits de notre domaine, nous avons un Chambolle-Musigny "la Combe d'Orveaux", issu d'une parcelle située dans une combe au-dessus du Clos-de-Vougeot, qui donne un vin avec une belle complexité, une finesse et une élégance.»

**Des vins très différents**

Dans ce fabuleux voyage au pays des climats, il est toujours surprenant de s'apercevoir que des parcelles voisines peuvent donner des vins radicalement différents. C'est le cas par exemple entre les vignobles de Pommard et de Volnay, pourtant contigus. Vues de la route, les vignes ne paraissent pas différentes, offrant l'aspect d'une même mer végétale. Mais les vins qui en sont extraits n'ont rien de commun : le pommard est charpenté, tannique, terreux, tandis que le volnay est subtil et élégant. Tout tient bien sûr dans la différence de sol, comme on le comprend clairement en visitant le domaine du Château de Pommard. « Nos 20 hectares de vignes sont constitués de huit parcelles. Ce qui signifie que nous avons huit sols distincts, qui offrent huit vins différents » explique Cécile Lepers, Directrice Générale. « Certains sont légers, d'autres plus charpentés ; le même pinot noir peut donner des variations très fortes. » Les visites pédagogiques organisées au domaine combinent histoire, dégustation et art, puisque le château possède une galerie de peintures et de sculptures. Une démarche moderne, représentative des initiatives prises par les viticulteurs bourguignons nouvelle génération pour dynamiser l'œnotourisme, faire reconnaître la portée universelle de leurs climats et surtout partager ce « génie du lieu, génie des hommes ».

CARNET D'ADRESSES  
**La Route des Grands Crus**

**La Maison d'Olivier Leflaive (1)**  
Un hôtel-table de dégustation où s'immerger dans la vie d'une famille bourguignonne qui produit du vin blanc depuis 18 générations.  
Place du Monument, Puligny-Montrachet  
tél. 03 80 21 95 27  
[www.maison-olivierleflaive.com](http://www.maison-olivierleflaive.com)

**Château de Pommard (2)**  
Une visite combinant trois siècles d'histoire, art et dégustation. À ne pas manquer : les caves voûtées du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui abritent plus de 400 000 bouteilles et des fûts de chêne.  
15, rue Marey-Monge, Pommard  
tél. 03 80 22 12 59  
[www.chateaupommard.com](http://www.chateaupommard.com)

**Domaine Taupenot-Merme (3)**  
Visite sur demande du domaine familial, exploité par Virginie Taupenot et son frère, qui compte 13 hectares sur 19 appellations en côte de Nuits et en côte de Beaune.  
33, route des Grands Crus, Morey-Saint-Denis  
tél. 03 80 94 35 24

**Sensation Vin (4)**  
Damien Delattre organise des dégustations-cours d'œnologie, pour débutants ou non, d'une heure (6 vins), une journée complète voire un week-end.  
1, rue d'Enfer, Beaune  
tél. 03 80 22 17 57  
[www.sensation-vin.com](http://www.sensation-vin.com)

[WWW.ROUTE-DES-GRANDS-CRUS-DE-BOURGOGNE.COM](http://WWW.ROUTE-DES-GRANDS-CRUS-DE-BOURGOGNE.COM)

