

COMPTE RENDU DE VISITE EDUCTOUR DU LUNDI 4 NOVEMBRE 2019

9H30 : Visite de la Fromagerie Gaugry

74 Route Nationale – 21220 Brochon
03 80 34 00 07 - <https://gaugryfromager.fr/>

La Fromagerie Gaugry est spécialisée dans la fabrication de fromages de Bourgogne au lait de vache ; Ami du Chambertin, Epoisse, Soumaintrain, Palet de Bourgogne. Du mardi au samedi, il est possible de visiter le site de production pour découvrir les techniques et procédés de fabrication de ces emblématiques fromages régionaux. La fabrication a lieu le matin, néanmoins des films explicatifs en français, en anglais et en allemand sont diffusés le reste de la journée sur le parcours de visite.

Pour les individuels, les visites sont libres et gratuites, sans prise de rendez-vous au préalable. A l'issue de la découverte, les visiteurs peuvent déguster une assiette de 5 fromages accompagnée d'un verre de vin pour un tarif de 6 €.

Le site accueille les groupes de scolaires et d'adultes (de 12 à 50 personnes) dans le cadre de visites guidées, intégrant la dégustation de fromages.

La fromagerie est ouverte du mardi au samedi, de 9h à 11h30 et de 14h à 17h30 pour les visiteurs individuels. Chaque jour, deux visites guidées d'une durée d'1h30 : 9h et 15h30.

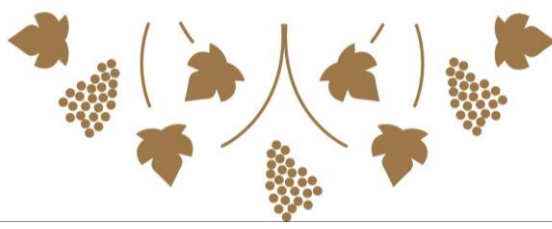


10h30 : Visite du Domaine Jean-Louis Trapet

53, Route de Beaune – 21220 Gevrey-Chambertin
03 80 34 30 40 - <http://www.domaine-trapet.fr/>

Le domaine Jean-Louis Trapet a mis en place une formule dégustation et repas autour d'une table d'hôtes proposant des mâchons ou repas bourguignon faits maison. Plusieurs formules de dégustation sont proposées pour découvrir entre 5 et 8 vins du domaine.

Depuis 2014, des travaux ont été lancés pour l'aménagement de deux structures d'hébergement haut de gamme construites à base de composants durables, d'une capacité de 4 et 8 personnes. La date d'ouverture des deux établissements n'est pour le moment pas connue.



12h30 : Visite et déjeuner au Domaine du Clos-Saint-Louis

4, Rue des Rosiers – 21220 Fixin
03 80 52 45 51 – www.closstlouis.com/



Situé au cœur du village de Fixin, Le Clos Saint Louis est un domaine où l'on produit du vin et où l'on transmet un savoir-faire, une passion aux visiteurs amateurs ou initiés des vins de Bourgogne. Philippe et Martine Bernard travaillent avec leur fille dans les vignes, en cuverie et en cave, mais aussi en cuisine.

Les formules de visite proposées commencent dans les vignes avec des explications sur les terroirs et le travail de vigneron. Direction ensuite la cuverie et les caves avant de passer à la dégustation des vins du domaine dans le vieux caveau (visites pour individuels et groupes).

Pour les groupes de 10 à 60 personnes, Martine propose un repas de saison fait maison, accordé aux vins du domaine. La salle de repas typiquement bourguignonne permet aux convives de découvrir les traditions culinaires de la région, ou encore de déguster un mâchon au coin du poêle en hiver. Ouverture du domaine : du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 17h. Contacter le domaine pour les week-end. Possibilité de parking voiture/bus face au site.





14h : Visite du Domaine Philippe Leclerc

Rue des Halles – 21220 Gevrey-Chambertin

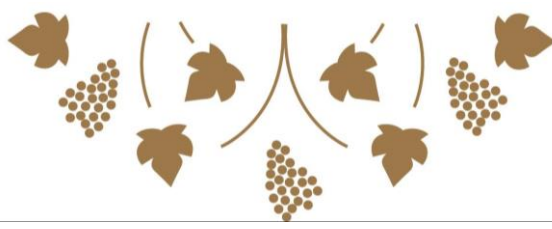
03 80 34 30 72 - www.philippe-leclerc.com/

Au centre de Gevrey-Chambertin, le caveau du XIII^{ème} siècle accueille des particuliers et des groupes pour des dégustations et explications des vins du domaine. Entre 5 et 7 vins sont proposés à la dégustation, du millésime 2013 au millésime 2017, produits en lutte raisonnée.

Une visite libre est possible toute l'année ce qui permet aux visiteurs d'apprécier la particularité des lieux, la hauteur et la conservation des espaces sous terre. A terme, les visiteurs pourront découvrir un musée composé d'anciens objets viticoles que Philippe Leclerc collectionne passionnément depuis de nombreuses années.

Le domaine est ouvert du lundi au dimanche, de 9h30 à 19h non-stop. Fermeture le 25 décembre et le 1^{er} janvier uniquement. Visite et dégustation sans réservation sauf pour les groupes de plus de 10 personnes (un appel au préalable suffit).





15h30 : Point sur les travaux de la Halle Chambertin et la Saint-Vincent Tournante puis visite de La Rotisserie du Chambertin

6, Rue du Chambertin – 21220 Gevrey-Chambertin
03 80 34 33 20 - www.rotisserie-chambertin.com/

Adeline Jeunot, directrice de l'office de tourisme Gevrey-Chambertin Nuits-Saint-Georges a présenté le projet d'aménagement de la **Halle Chambertin** au centre de Gevrey-Chambertin, où les travaux ont débuté en août 2019. A noter que la Communauté de communes est maître d'ouvrage de ce projet. A partir de mars 2020, touristes et locaux découvriront un espace moderne et épuré dédié à la découverte du vin, de la nature et du tourisme découpé en plusieurs zones :

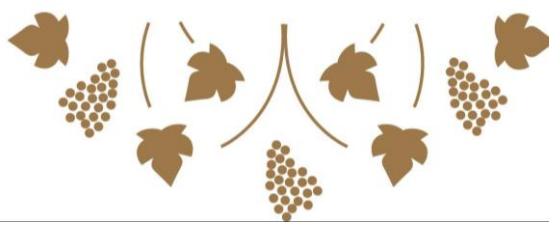
- Une relative à la dégustation avec un enomatic dédié à la découverte des vins de Gevrey-Chambertin grâce à un système payant de carte de dégustation (ces vins seront aussi disponibles à la vente en bouteille). Des cartes, écrans et jeux ponctueront cet espace pour permettre aux visiteurs de découvrir de façon ludique les Climats du Vignoble de Bourgogne et le métier de vigneron.
- Un espace de détente et d'écoute avec des témoignages de personnes locales et différents sons sur la nature.
- Un emplacement dédié à la découverte du territoire au cours des 4 saisons et tout un pan autour de la Combe Lavaux.
- Une galerie des pépites à l'effigie des traditions gibriaçoises.
- Et bien sûr, le nouvel office de tourisme.

Caroline Drouhin, vice-présidente du comité d'organisation de la **Saint-Vincent Tournante** a ensuite pris la parole pour présenter l'événement qui aura lieu les 25 et 26 janvier prochain à Gevrey-Chambertin.

La manifestation débutera traditionnellement à 7h45 par le défilé des sociétés vigneronnes et le rassemblement d'une centaine de Saints dans les vignes, avant la procession religieuse à l'église Saint-Aignan, qui sera retransmise sur 4 écrans géants extérieurs. Le cortège se rendra ensuite sur la place de la mairie où les « vieux vigneron » du village seront intronisés. A partir de 11h (et 10h dimanche), les 14 caveaux ouvriront leurs portes et proposeront à la dégustation les 5 millésimes de la Cuvée Saint-Vincent (2009, 2013, 2014, 2017, 2018) aux personnes munies de leur kit de dégustation.

Les deux journées seront ponctuées de temps forts et d'animations de rue dans le village, décoré sur le thème des arômes et saveurs du vin. Le Japon sera à plusieurs reprises mis à l'honneur durant ces deux jours, compte tenu du lien très fort entre les viticulteurs de Gevrey-Chambertin avec ce pays, fidèle amateur de vins du cru mais aussi de l'actualité avec les jeux olympiques qui se dérouleront au Japon en 2020.

Cette Saint-Vincent Tournante garde son aspect traditionnel mais se veut malgré tout novatrice, notamment par sa communication très digitalisée, par l'offre d'un kit de dégustations sans alcool pour les petits et les grands et par son aspect écologique avec entre-autre la mise à disposition d'écocup et la gestion des déchets durant les deux jours de fête.



Le dîner de Gala « Distinction » aura lieu le vendredi 24 et le samedi 25 au Complexe de Gevrey-Chambertin qui prévoit des travaux pour accueillir 1200 personnes à chaque repas.

William Frachot, chef doublement étoilé du restaurant Le Chapeau Rouge à Dijon, a composé le menu qui sera accordé aux cuvées Saint-Vincent entre autres prestigieuses appellations bourguignonnes et un Saké d'exception servi au cours du repas.

Une vente aux enchères ponctuera le dîner, dont les fonds reviendront au Comité Départemental de Handisport de Côte d'Or, avec comme parrains des médaillés olympiques de différentes disciplines sportives.

De nombreux goodies à l'effigie de l'édition 2020 de la Saint-Vincent Tournante sont d'ores et déjà en vente dans les offices de tourisme de Gevrey-Chambertin et de Nuits-Saint-Georges ; T-shirt, tablier, verre, sous verre, affiche, badge, tire-bouchon... idéal pour mettre au pied du sapin.

En vente sur les sites de l'office de tourisme et de la Saint Vincent Tournante :

- Les kits de dégustation en prévente au tarif de 17€ (20 € le jour de l'événement).
- Les places pour le Gala « Distinction » pour les deux soirs (tarif : 290 € par personne).

Site de l'office de tourisme Gevrey-Nuits : www.gevreynuitstourisme.com

Site de la Saint-Vincent Tournante : www.gevreychambertin-svt2020.fr/

Ce point sur les deux projets qui animeront le village de Gevrey-Chambertin en 2020 s'est clôturé par la visite des chambres et du restaurant de la Rôtisserie du Chambertin.

L'établissement bâti au 18^{ème} siècle au centre du village réunit des bâtiments construits aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles.

L'accueil chaleureux est ouvert sur un espace salon où trône une impressionnante cheminée.

D'un côté, les cuisines du restaurant où sont préparés les mets pour la table d'hôtes, qui proposent des plats avec des produits de saison et biologiques, et pour le restaurant Le Bistrot Lucien au décor type brasserie dont la carte propose des plats plus traditionnels.

Les 9 chambres (standard, supérieure et suite) de l'établissement sont décorées dans un style sobre et moderne, parfaitement adapté dans cette bâtisse bourguignonne.

Au sous-sol, les épicuriens découvriront avec plaisir les caves à vin et à salaison, situées à côté de l'ancienne et impressionnante cuisine de la Rôtisserie.

L'établissement propose de nombreuses prestations et animations tout au long de l'année autour du vin et de la gastronomie.

Service de la table d'hôtes de Lucie et Thomas Collomb : du mardi au samedi, midi et soir.

Service du Bistrot Lucien : tous les jours sauf mardi et mercredi.

Date du prochain eductour : lundi 2 décembre 2019
Le programme vous sera communiqué par mail dans les prochains jours

CONTACT EDUCTOUR GEVREY NUITS TOURISME

Annabelle Dagniaux – 03 80 62 11 17 / 07 68 51 04 30