



Compte-Rendu Eductour lundi 17 février 2020

L'ensemble de l'équipe de l'Office de Tourisme remercie les participants.

9h30 : Gîte La Maison du Tonnelier

« Nous avons été heureux de tous vous accueillir et sommes ravis que cette visite ait eu un bon retour de tous les partenaires. »

*8 rue Ferruccio Borillo,
21700 Comblanchien
www.lamaisondutonnellerie.fr*

Description :

Monsieur et Madame Cortot vous accueillent dans leur gîte tout rénové et tout confort dans le vieux centre-ville de Comblanchien. Une jolie cour fleurie toute l'année et l'atelier familial où les tonneaux constituaient l'activité principale de la famille Cortot offrent un cadre charmant aux voyageurs. Le gîte aux couleurs douces et raffinées a été conçu pour faciliter la vie des ses occupants. Un système de traduction et de paiement par carte bancaire ainsi que de nombreuses prises de courant sont disponibles. Vous trouverez également un dépliant informatif avec les coordonnées de Mr Cortot pour que les voyageurs puissent vivre au mieux leur séjour.



La grande chambre lumineuse et climatisée ou chauffée se compose de 3 lits (un lit 2 places et deux lits individuels). Un petit bureau et une penderie permettent un maximum de confort. Pour y accéder, l'escalier vieux de 100 ans est orné d'une bibliothèque multilingue pour parfaire l'offre.



Sont en libre service et quantité illimitée du café et du thé pour le séjour. Monsieur et Madame Cortot offrent un croissant par jour et par voyageur, faisant ainsi la promotion de la boulangerie de Comblanchien.



4 vélos adultes et 2 vélos enfants sont en prêt gratuitement pour tous afin de profiter de la Voie des Vignes. Pour se reposer de ces balades, les voyageurs pourront se détendre et boire un apéritif sous le haut-vent fleuri.

Informations pratiques :

Gîte pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes.





10h45 : Visite et dégustation au Domaine Dubois

7 Route de Nuits St Georges,
21700 Premeaux-Prissey
www.domaine-dubois.fr

Description :

La famille Dubois travaille la vigne depuis 9 générations aux alentours de Premeaux-Prissey. Frère et sœur sont passionnés par leur métier et vous feront découvrir les lieux avec toute leur expérience. Visitez les cuveries et les caves en suivant Maury, le beau chien joueur du domaine. La famille Dubois suit les influences de la lune pour la mise en bouteille et propose des produits biologiques. La biodynamie les intéresse mais elle reste difficile à mettre en place sur les 20 hectares dont ils sont propriétaires (allant de Chambolle Musigny à Volnay). Au total, 20 appellations sont proposées par le domaine répartis sur plus de 150 000 bouteilles pour une année (sans condition météorologique difficile). Environ 40% de leur production est vendue en exportation aux Etats-Unis, en Allemagne, en Angleterre, en Asie, en Belgique, en Italie mais également en Russie. Le reste est réservé pour la grande distribution, les restaurants, les cavistes et les particuliers.



La famille Dubois a acquis une parcelle du Clos Vougeot en 1996 et mettent en bouteille des vins rouges et des vins blancs.

Informations pratiques :

Le domaine ouvre ses portes du mardi au samedi (sans RDV) et du lundi au dimanche (sur RDV). La dégustation est offerte si achat.

3 styles de visite vont être en place d'ici peu avec le nouveau site internet.

Des journées thématiques sont mises en place également :

- Journée du vigneron : explication et vendanges le matin et visite et dégustation pour l'après-midi à 50€ par personne.
- Journée de la taille : Environ 2h de théorie sur la taille de la vigne puis une dégustation suivie d'un repas et une après-midi dans les vignes pour mettre en pratique la taille.





12h : La P'tite Bourgogne

*51 r Citeaux bât Restaurant,
21700 Agencourt*



Nathalie vous accueille chaleureusement dans sa belle salle de restaurant décorée avec soin sur le thème des tubes des années 70 à aujourd'hui.

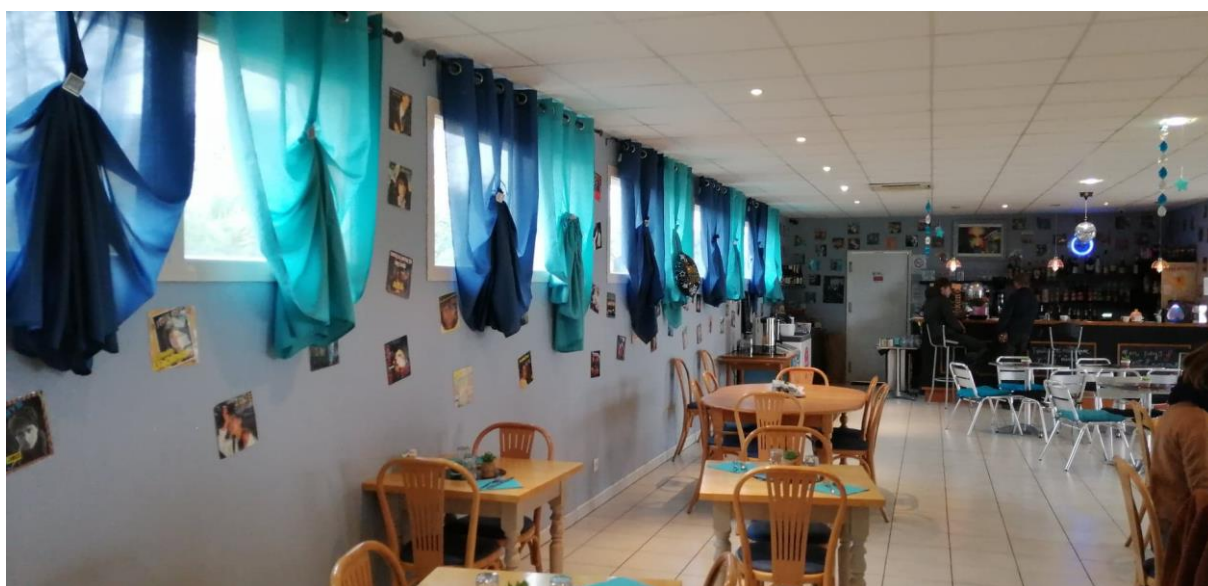
Une cuisine rapide et de qualité vous attend à Agencourt.

Des soirées à thème pour les nostalgiques raviront les petits comme les grands. Des après-midi bal sont également proposés par la gérante qui partagera sa passion de la musique avec vous.

Nathalie a su régaler nos papilles avec une salade bourguignonne, un poulet façon Gaston Gérard accompagné de son écrasé de pomme de terre maison. Un nougat glacé a fermé la marche de copieux repas. Habituellement, vous pourrez manger des pizzas et des burgers du mercredi au dimanche.



Retrouvez toutes les actualités sur Facebook !



14h : Gîte Les Marcellières

3 Rue du Jura,
21700 Gerland



<https://gitelesmarcellieres.wixsite.com/jafflincorinne>

Description :

Le gîte est particulièrement bien placé à Gerland et accueille 6 personnes dans un cadre chaleureux et contemporain. L'ancienne ferme a été rénovée et ouvre ses portes toute l'année. Deux chambres en RDC (une chambre avec deux lits individuels et une chambre avec un lit double) sont proposées aux visiteurs. Une suite parentale à l'étage accompagnée de sa salle d'eau privée offrent une prestation particulièrement agréable aux touristes.



Un apéritif de bienvenue est offert à tous les visiteurs.

Informations pratiques :

Gîte ouvert toute l'année pour 6 personnes. Ménage compris pour la fin de séjour.

15h30 : Visite des chambres d'hôtes La Maison de Soi

16 rue de l'église,
21700 Argilly

www.maisondesoichambrehotel.fr

Description :

Ouverte depuis 2003, La Maison de Soi propose à ses visiteurs une piscine chauffée de mai à octobre qui dorment dans l'une des trois chambres décorées avec beaucoup de poésie par la propriétaire, Madame Piat. Pouvant accueillir jusqu'à 9 personnes, les visiteurs seront reçus tels des invités de marque puisque les propriétaires proposent des petits-déjeuners complets sucrés et salés de 8h à 11h du matin.

Le jardin est décoré d'œuvres d'art créées par Madame Piat et par d'autres artistes qui donnent l'impression d'un jardin vivant même lorsque le temps ne s'y prête pas.





Informations pratiques :

Nombre d'hôtes disponibles sur Gîte de France, Le Routard et Charme et Tradition.

16h30 : La Solexerie

Jeremy Rizet
jeremy.rzt@gmail.com
06 72 65 01 78

Du haut de ses 22 ans, Jérémy Rizet croit en son projet et nous transmet sa passion du vélo avec ferveur ! Grâce à un projet de la SNCF dans le but de redynamiser les gares et l'automatisation des guichets, Jérémy Rizet pourra bénéficier d'un local dans la gare de Nuits-Saint-Georges afin de proposer aux touristes la location de solex et une petite restauration rapide.

Cette prestation ouvrira ses portes à partir de mai 2021. En attendant, le local sera remis à neuf grâce à des travaux de rénovation organisés par la SNCF.

Environ 700 visiteurs passent les portes de la gare de Nuits-Saint-Georges chaque jour, ce qui donnerait à la Solexerie une certaine visibilité.

Une quinzaine de solex seraient achetés par Jérémy, dans le but de n'en louer que dix afin d'avoir cinq solex en plan B si besoin. Ce passionné soucieux du détail s'interroge encore sur sa façon de procéder lorsqu'une panne arrivera sur le terrain, démontrant des bases solides que seul un professionnel peut proposer.

Tout notre soutien à la Solexerie !

