

La route des Grands Crus et Beaune

A ne pas manquer sur cette route : **le Château du Clos de Vougeot** . S'il ne produit plus de vin de nos jours, il reste le symbole de près d'un millénaire d'Histoire de la Bourgogne. Au XIIème siècle les moines cisterciens de l'abbaye de Citeaux cultivent la vigne du clos Vougeot. Ils construisent une cuverie, un cellier et un dortoir pour les moines viticulteurs. Le château y sera adjoint au XVIème siècle...



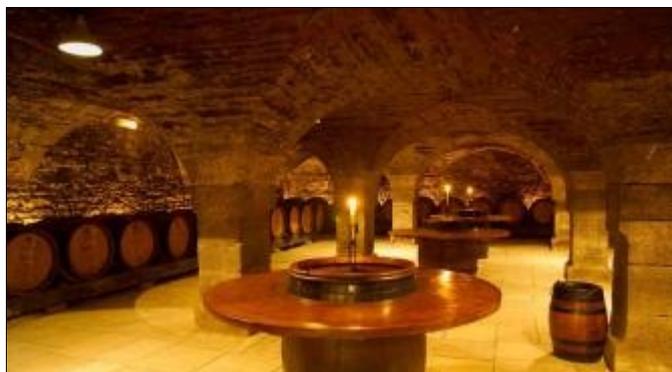
L'Hôtel-Dieu, monument historique



L'Hôtel-Dieu couvre aujourd'hui une aire importante de la ville de Beaune avec son musée, ses trois cours, ses dépendances, son Bastion du XVème siècle et ses centaines de mètres de caves conservant, notamment, la réserve particulière de vin des Hospices. Les quatre bâtiments ouverts au public, cernant la Cour d'Honneur, représentent la configuration de l'Hôtel-Dieu d'antan. Mais qui soupçonnerait que cet écrin d'architecture renferme une collection de quelques 5 000 objets, dont le plus célèbre est le polyptyque du **Jugement Dernier** de Rogier van der Weyden ?



Les caves Patriarche



Situées dans l'ancien Couvent des Visitandines, les Caves Patriarche où reposent plusieurs millions de bouteilles, sont les plus grandes de Bourgogne.

Entrez, traversez nos labyrinthes de tunnels et découvrez les plus prestigieuses appellations de Bourgogne. Un lieu magique, intense, hors du temps, à part qui résume le mariage du vin et de la culture... Admirez et dégustez !

Excursions proposées le lundi 1er et le samedi 6 août

Beaune, moutarde, hospices et crémant



Autres découvertes à Beaune

Si on retrouve les incontournables Clos de Vougeot et Hôtel Dieu avec cette excursion, on ne saurait quitter notre région sans parler de **la moutarde** ! Jusqu'à la seconde guerre mondiale, on cultivait la graine de moutarde en Bourgogne, dans les bois et dans les



clairières à charbon. En effet, il y avait dans la région de nombreuses places à charbon

ou fourneaux à charbon de bois. Ces "fauldes", après la cuisson du charbon de bois, étaient riches en potasse et favorables à la culture de la moutarde que les charbonniers semaient. A la maturité des

graines, des rabatteurs passaient et achetaient aux charbonniers les graines pour les revendre ensuite aux moutardiers de la région dijonnaise. Ces places à charbon étaient nombreuses, la population moins dense ; aussi, cette production suffisait presque à alimenter les fabriques bourguignonnes. Cette culture avait quasiment disparu, mais l'Association Moutarde de Bourgogne, fondée par des producteurs et fabricants régionaux dont la Moutarderie Fallois fait activement partie, a depuis quelques années lancé un programme de relance de la culture de la moutarde en Bourgogne.



Le Crémant



La Maison Veuve Ambal, partenaire de la Semaine Fédérale 2016, est aujourd'hui, **le plus important élaborateur** de Crémant de Bourgogne. Le talent et l'implication de ses Hommes, lui ont permis de devenir le **spécialiste et le leader** de cette Appellation en France.

A déguster (avec modération).



Excursions proposées le mardi 2 et le vendredi 5 août