



Claude NOUVEAU et sa femme Mireille mettent à disposition un gîte pour 6 personnes, au moins, qui offre espace et confort au pied des vignes, un billard occupe une partie du salon invitant à la détente, à supposer que cela soit nécessaire! Impossible de déguster au caveau le samedi en arrivant, il faudra patienter jusqu'au mardi. Mais comme une semaine c'est court, le besoin de découvrir a largement survolé la réserve de sagesse.

Le dimanche est habituellement un mauvais jour, on ne va pas déranger les vignerons. Cependant on a pris la direction de **Santenay**, beau village qui offre beaucoup en restaurants et caveaux. On opte pour le coin sud de la petite place, la maison **Mestre**. Dégustation des blancs aux noms évocateurs de la Côte de Beaune le matin: Chassagne-Montrachet, Santenay, Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet, ... **Thomas**, qui s'occupe de nous, présente une palette riche tant en couleurs et arômes qu'en millésimes avancés. C'est important pour se faire une idée de l'évolution des vins. Nous sommes suffisamment intéressés pour revenir faire les rouges dans l'après midi! Il était bien content de nous voir parce qu'à la vérité il n'était pas débordé. Cette seconde dégustation a été encore plus intéressante et, pour conjurer les craintes, ses prix correspondaient à nos espoirs. Même si ce ne sont pas les plus grands vins de Bourgogne, il est à noter l'accueil et les efforts louables, la grande diversité des appellations, les prix corrects et l'ouverture le dimanche. Je voulais qu'on puisse se faire une idée quant aux propositions ainsi qu'au sujet des prix pratiqués, ce fut chose faite au caveau de la maison Mestre de Santenay.

Une semaine en BOURGOGNE, le pays des grands vins, des Bourguignons « de garde » et d'autres moins!

Photos de Myriam et J. Michel.



Au beau milieu du mois d'avril, par un beau soleil permanent, nous avons passé une semaine à sillonner la Bourgogne sud. Logés chez un vigneron des Hautes Côtes de Beaune, M. **Claude NOUVEAU**, tout près de **Nolay**, nous avons été prévenus rapidement qu'il ne fallait pas envisager de se fier aux écriteaux « ouvert, dégustation, vente » comme les autres fois, à savoir qu'on risquait fort de n'être point reçus! Notre inquiétude de départ était plutôt axée sur les prix élevés, le travail dans les vignes battant son plein, nous allions vers des soucis de visites en plus, avant même de débiter. Qu'à cela ne tienne, l'équipage des 6 *indétournables* a battu la campagne viticole sans trop de problèmes, tout en faisant des rencontres qui méritent qu'on en parle.



THOMAS avec nous, Maison MESTRE à Santenay.

Forts de cette base « de recherches » et déjà nantis de quelques caisses, la question suivante est: « on ne pourra pas tenir la cadence sur 8 jours? » Mais déjà il convient de choisir la prochaine série de dégustations, ce sera le pays de **Maranges** et ses trois villages: **Dezize, Sampigny et Cheilly**.

Les routes sont suffisamment étroites pour laisser le maximum de place aux ceps! De la vigne partout mais pas que. Colza et blé occupent les basses plaines, même particulièrement infimes en surface. D'ailleurs j'ai remarqué bien des chantiers en zones très pentues qui seront examinés plus loin dans ces lignes. Cheilly, petit village au bord du canal, des caves aux écriteaux invitant à venir voir mais où personne ne répond à la sonnette. Nous faisons le choix de la **cave de Cheilly**, que j'ai visité en 1977 pour la première fois. Peu de changement sinon que M. Martin a laissé le comptoir à un couple de Parisiens très engageants et qui compilent beaucoup de références là aussi à des prix amicaux. La patronne nous invite à partager bancs et table afin de faire le tour de la question (autrefois un supplice!).

Alors qu'elle peste contre une palette préparée qui encombre, un livreur arrive pour la récupérer. Là! Pressé et maladroit il lui faut l'aide de 2 compagnons pour parvenir à charger. De là on nous cajole, cocoone, sourit à pleines dents et se met à disposition. En fait ce caveau c'est comme la réserve personnelle des proprios qui serait mise en vente pour les passants, avec une faible marge. Une table dans la seconde salle est occupée par des vieux millésimes remontant jusqu'à 2001. A la fin, non seulement nous avons trouvé de beaux flacons mais on nous a aussi donné une douzaine d'œufs pour le soir, 3 bouteilles de rosé (tant pis!) et la bise pour tous.

Ce ne sera pas toujours comme ça!

