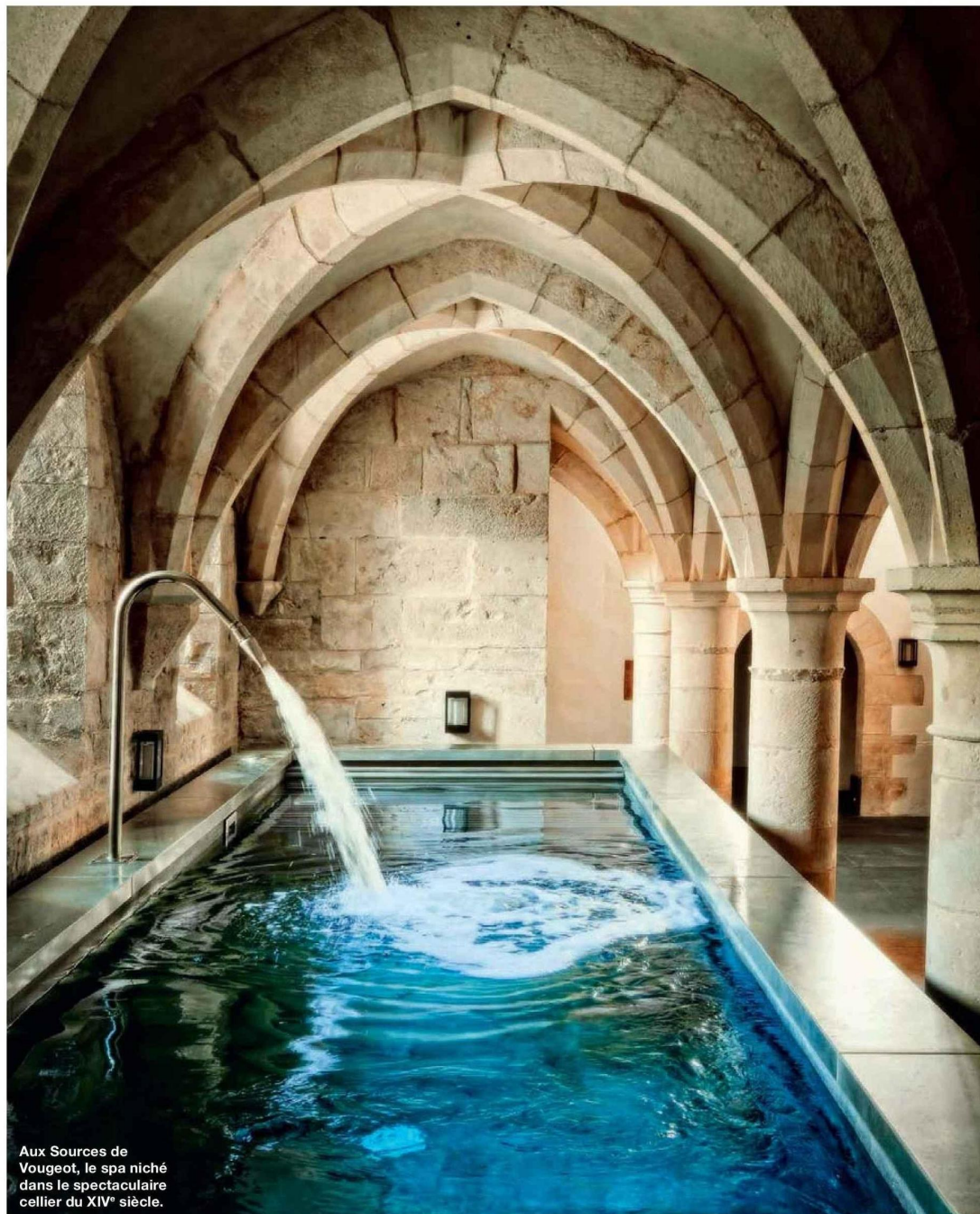




Aux Sources de Vougeot, le spa niché dans le spectaculaire cellier du XIV^e siècle.



Durant des décennies, l'unique objet de fantasme agitant les amateurs de Bourgogne se limitait à ses crus. Et encore, seuls les plus célèbres étaient capables de déchaîner les passions, tant le morcellement de sa topographie la rendait complexe à saisir. On la visitait comme on part en pèlerinage, arpentant pieusement sa fameuse route, dans l'espoir d'assouvir sa soif de grandes étiquettes, voire de pousser les portes de quelques domaines entrés dans la légende. Parfois avec succès, le plus souvent en vain. Car l'offre hôtelière et gastronomique a longtemps reposé sur les lauriers d'un classicisme gentiment pataud. Non par paresse, mais pour répondre aux attentes d'une clientèle venue mettre un peu de 3D sur ce qui n'était jusqu'alors qu'une image d'Épinal. Nombre de ces visiteurs se heurtaient alors à la rudesse d'une région connue pour sa culture du secret, traversant des villages sans trouver âme qui vive. « *Il m'est arrivé de voir des touristes errer dans le centre de Vosne sans savoir où aller. Il n'y avait aucun endroit où faire une halte, et pour visiter les grands domaines, il fallait avoir ses entrées* », se souvient Constance Liger-Belair, à la tête de La Cuverie, bar à vin emblématique de Vosne-Romanée, ouvert en 2023. Désormais, locaux et visiteurs y jouent des coudes pour s'assurer une place en terrasse à la moindre éclaircie, dans une ambiance oscillant entre retour de marché et fêtes des conscrits.

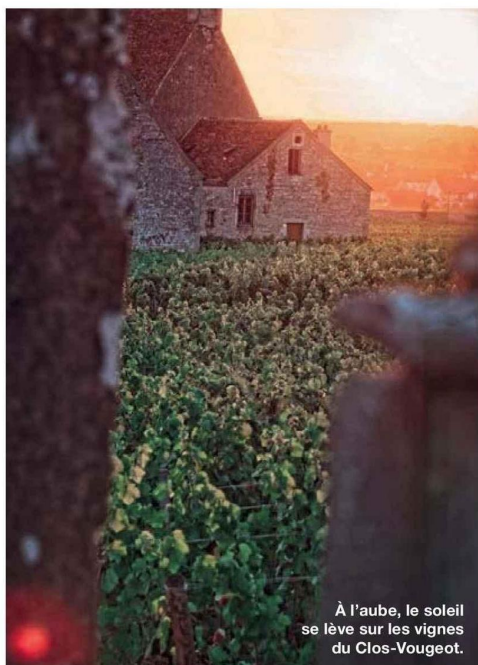
Car en l'espace de quelques années, la donne a radicalement changé. Tout d'abord du côté du verre et de l'assiette. Avec l'explosion des prix du foncier viticole, une génération de vigneronnes venue d'ailleurs a dû trouver de nouvelles façons de s'installer. Dispensée du poids de l'héritage, libre de proposer des vins plus raccord avec le goût de l'époque, elle ouvre la région à des amateurs plus jeunes, entraînant dans son sillage l'arrivée de nouvelles tables et de bars à vins d'auteur. Pour en apercevoir l'une des plus belles incarnations, il faut s'aventurer à Savigny-lès-Beaune : derrière un lourd portail constellé de rouille et enguirlandé d'herbes folles, une petite cour de gravillons blancs et quelques tables entourent une haute bâtisse jaune caneton, abritant l'adresse la plus courue des fins becs de la région : Le Soleil. Un lieu où se croisent habitants du coin, citadins mis au vert et vigneronnes des alentours, parmi lesquels Jean Orsoni et Juliette Puyperoux, à la tête du domaine du Puy de l'Ours. Parisiens repentis, le couple s'est lancé en 2020 dans la reprise des quelques hectares de vignes appartenant à la famille : « *Il y a eu un saut de génération, nous ne sommes donc pas considérés*

ON VISITAIT JADIS LA BOURGOGNE COMME ON PART EN PÈLERINAGE

comme des héritiers », souligne la jeune femme. Délicates, fraîches et pleines de spontanéité, leurs cuvées ont immédiatement trouvé leur public, se démarquant très nettement du classicisme ambiant : « *Notre rapport au vin est très lié à la cuisine. Nous faisons des vins avec lesquels nous aimons cuisiner, et manger* », plaisante Jean. Un lien pas si anecdotique, pour tous ces néovignerons qui, fêrus de voyages et de belles tables, remplissent à l'année des caves et les caisses de bistrot n'ayant rien à envier au 11^e arrondissement parisien.

Seulement voilà : alors même que la scène bistronomique battait son plein, on ne savait toujours pas où passer la nuit. Les groupes hôteliers avaient certes flairé la tendance, mais rénover un bâtiment classé pour en faire un hôtel haut de gamme prend davantage de temps et d'investissement que d'ouvrir une cantine en lieu et place d'un ancien pressoir. L'un des tout premiers à avoir sonné la fin du chantier : Bellevigne, à Chambolle-Musigny. Un 4 étoiles ouvert fin 2024 après dix-huit mois de travaux, installé dans une ancienne maison de maître en pierres blanches. Avec 37 adorables chambres, des espaces feutrés et un personnel au dynamisme de brigade un midi de Paulée, il a réussi à conserver le versant campagne chic en lui accolant un côté pop et boutique, avec une terrasse aux parasols bicolores où l'on se dore la gougère en été, et un spa où l'on est accueilli avec un verre de vin... sans alcool. « *Nous avons une clientèle de plus en plus diverse, qui ne vient plus seulement pour le vin, mais avant tout pour l'expérience* », souligne Laurent Fayard, le directeur des lieux.

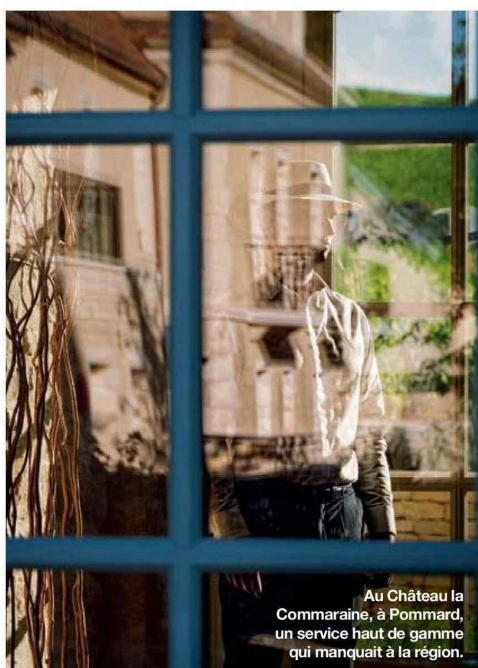
À quelques kilomètres, dans le petit village de Gilly-lès-Cîteaux, le centre a aussi retrouvé des couleurs, grâce à l'ouverture des Sources de Vougeot. Derrière ses grilles, rien de moins que l'ancienne résidence des abbés de Cîteaux – ces moines cisterciens qui plantèrent au XII^e siècle le clos voisin, histoire de ne jamais être à court de vin de messe. Jérôme et Alice Tourbier, auxquels on doit notamment les réussites hôtelières des Sources de Caudalie et de Cheverny, rêvaient de cette maison depuis une nuit passée là en 2007, du temps où l'hôtel ronflait gentiment sous ses poutres peintes. Deux ans de chantier leur ont permis d'inverser le sens du pèlerinage : on traverse aujourd'hui la France pour séjourner dans l'une des 49 chambres et suites, au milieu d'un mobilier chiné et de créations exclusives du studio parisien A.S.L. Mais aussi pour s'immerger avec dévotion dans un spa logé sous les



À l'aube, le soleil se lève sur les vignes du Clos-Vougeot.



Partie de pêche dans la Vouge, rivière de Gilly-lès-Cîteaux.



Au Château la Commaraine, à Pommard, un service haut de gamme qui manquait à la région.



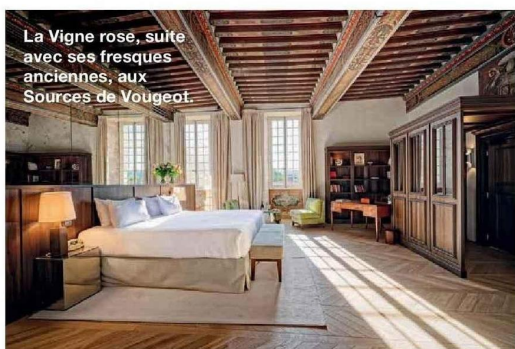
Le village de Saint-Romain, au pied des falaises calcaires.

voûtes d'un cellier du XIV^e siècle, où les moines entreposaient encore leur vin dans les années 1980 – certains habitants jurent y avoir connu leurs premiers émois de boisson. « *Nous avons vu la destination Bourgogne changer d'aspect : ne plus être un lieu de passage vers les Alpes et le Sud, mais une destination à part entière* », confie Jérôme Tourbier. Dès les premiers week-ends du printemps, le lieu affichait déjà un taux d'occupation digne d'une église un dimanche des Rameaux. En face, la terrasse du café Les Volets Bleus ne désemplit plus.

Avant d'enfourcher leur vélo électrique, quelques-uns s'offrent un détour par l'une des plus petites caves de France située à quelques mètres, ouverte en 2022 dans un ancien clavier de 16 mètres carrés. Au milieu de plus de 200 références siège Joseph Barbier, patron volubile qui se réjouit de participer à cette émulation retrouvée : « *Il y a du passage, les gens retrouvent l'envie de sortir, de se parler*. » Ici, l'esprit de confrérie l'emporte sur les querelles de clocher : « *Il n'est pas rare que nos hôtes aient prévu de découvrir également d'autres nouveaux hôtels sur leur itinéraire* », insiste Alice Tourbier. Et parmi eux, l'une des ouvertures les plus attendues de l'année : le Château La Commaraine, à Pommard. « *Il y a de la place pour tout le monde*, se réjouit son directeur Jérôme Rioux. *Il n'y a pas lieu de parler de concurrence : ces ouvertures répondent à une autre demande, avec une clientèle*

qui ne venait pas autrefois. » Dans ce château du XII^e siècle posé sur son clos, les 37 luxueuses chambres et suites affichaient déjà 90 % d'occupation la semaine de notre passage, et les séjours prévus pour deux nuits s'étirent au-delà de 2,6 en moyenne, nouvel indicateur de la désirabilité de la région : « *Certains clients restent une semaine et nous disent que cela n'a pas suffi* », s'amuse le directeur. Là encore, les villageois n'ont pas été oubliés – des portes ouvertes leur ont été réservées, afin de satisfaire la nostalgie de ceux qui, pour la plupart, venaient ici enfants – et encore moins les vignerons, que l'on croise au comptoir et qui investiront bientôt les jeudis du Clos, avec un domaine mis à l'honneur chaque mois. « *Les domaines sont demandeurs, ce qui est assez inédit, et traduit un changement profond des mentalités*, poursuit Jérôme Rioux. *La Bourgogne devient très contemporaine, dans une région au patrimoine immense. C'est aujourd'hui davantage qu'une simple halte*. » Et la prochaine impose d'emprunter la petite route qui mène vers Meursault.

La commune de quelque 1 400 âmes a vu couvrir une discrète métamorphose, derrière les murs de l'ancien Hôtel du Chevreuil. Repris par un quatuor d'investisseurs européens, fins connaisseurs de la région depuis la fin des années 1980, le lieu tient à rester ouvert à une clientèle de locaux, tout en créant entre ses murs cette sensation d'exclusivité qui vous tricote une petite laine de l'intérieur,



La Vigne rose, suite avec ses fresques anciennes, aux Sources de Vougeot.



À Chambolle-Musigny, en Côte de Nuits, l'hôtel pionnier Bellevigne.



Chambre du Château la Commaraine avec vue sur son clos classé en premier cru.



L'escalier-bibliothèque monumental du Château de Cîteaux à Meursault.

mêlant design scandinave et clins d'œil discrets à la pierre bourguignonne. À l'arrière, une terrasse ourlée de beige prend au crépuscule de faux airs de soirée tropézienne, rassemblant dans un même espace vignerons des alentours, Américains aux dents blanches et personnel des établissements voisins. Ici, tout le monde se connaît et même en venant d'ailleurs, il suffit d'un second passage pour passer du rang d'étranger à celui d'habitué. Le complice le plus proche se situe à quelques minutes de marche, au Château de Cîteaux. Fondé à l'orée du XII^e siècle par des moines remerciés après la Révolution, le lieu deviendra tour à tour demeure privée, puis vieille dame hôtelière jusqu'à son rachat par le groupe Fontenille Collection. Là encore, la transfiguration est de taille, bien que l'essentiel ait été conservé, des fresques d'époque aux cheminées, boiseries et parquets. À l'instar de tous les autres, le lieu attire déjà une clientèle très internationale, séduite par l'idée de séjourner dans un monument sans transiger sur le confort. Côté restaurant, un couple de Coréens se délecte ainsi d'un cromesquis d'escargots et du soleil couchant en commandant une seconde bouteille, sous le regard amusé d'un trio de Murisaltiens débattant sur un début de vendanges décidément bien précoce. Désormais, plus besoin de prendre l'auto pour voir du pays. Cette nouvelle constellation d'adresses et de personnages en ferait presque oublier Beaune, jusqu'alors point

***“NOUS AVONS VU LA
DESTINATION BOURGOGNE
CHANGER D'ASPECT :
NE PLUS ÊTRE UN LIEU
DE PASSAGE VERS LES ALPES
ET LE SUD,
MAIS UNE DESTINATION
À PART ENTIÈRE”***

de ralliement incontournable des amateurs de grands crus après une journée à arpenter les vignes. Loin de se montrer revancharde, la plus enivrante des sous-préfectures accueille avec entrain cette clientèle d'un nouveau genre, et il n'est pas rare d'apercevoir aux Caves Madeleine, institution beaunoise, des visages croisés les jours précédents au spa de Bellevigne ou en terrasse du Chevreuil. En cette fin de matinée, place Carnot, certains automobilistes ont sorti leur voiture de collection, s'arrêtent pour un verre de blanc et jouent les Belmondo du dimanche. L'espace d'un instant, on se croirait dans un film français, où la Bourgogne aurait enfin le premier rôle. ■

Alicia Dorey

Le Clos de Vougeot, siège de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, fondée en 1934.

