

LA BOURGOGNE

Côté Vin

AVRIL 2015



Mâcon : 61^e Concours des Grands Vins de France



LE VIN COMME FORMIDABLE

vecteur de découvertes



Bernard Delaye, Président du Comité des Salons et Concours de Mâcon. Crédit Photo : SB

Cette année encore, le magazine Côté Vin est allé à la rencontre de personnalités extraordinaires qui ont fait du vin, le centre de leur vie professionnelle et souvent familiale. Sommelier, vigneron, caviste, restaurateur ou professeur, tous ont à cœur de transmettre leurs connaissances augurant de belles perspectives d'avenir. Découverte de l'art si délicat de la dégustation, car savoir déguster un vin permet d'en percevoir les moindres secrets, du travail accompli du vigneron jusqu'à la terre sur laquelle les vignes ont poussé. Découverte des appellations voisines à notre région, avec les viticulteurs de la Côte Chalonnaise et de la Vallée du Rhône, et leurs vins qui remportent un succès croissant en France et à l'étranger. Découverte par nos amis Suisses, de l'Académie des vins de Genève, de quelque 200 échantillons médaillés au concours 2014 lors d'une soirée que nous avons organisée pour la promotion de nos vins et de notre prochain concours. Découverte d'un restaurant à Paris, créé et tenu de main de maître par un Mâconnais de souche, œuvrant à la promotion de nos produits locaux, tel un concept dédié à la Bourgogne du sud. Découverte enfin et toujours de passionnés du vin qui font de ce breuvage, un nectar précieux, fruit de la terre et du ciel, mais aussi et surtout du talent et du savoir-faire du vigneron. Car il plane après chaque gorgée comme un supplément d'âme.

Bernard Delaye,
Président du Comité des Salons
et Concours de Mâcon

- 03** 13^e Salon des Vins
De toute la France
- 04** 61^e Concours des Grands Vins de France
Le samedi 18 avril
- 05** Le plus grande cave de Mâcon
« Avec plus de 9300 échantillons »
- 06** Dégustation au lycée Lucie Aubrac à Davayé
Des élèves passionnés
- 08** Comment créer sa cave
Les conseils avisés de Luis Miguel Parot « Cellier St-Pierre »
- 10/11** Georges Pertuiset
Meilleur sommelier de France
- 12** L'appellation Lugny
Démarche de reconnaissance
- 14/15** L'Académie du Cep à Genève
Dégustation à l'École Hôtelière de Genève
- 16/17** Côte Chalonnaise
Les cinq appellations à table !
- 18** Appellation Côte du Rhône
Domaine de Remizières « l'excellence en héritage »
- 20/21** Pascal Boucher
« Révélateur de talents »
- 22/23** Bernard et Marie-Agnès Léger-Plumet
L'amour et la vigne en héritage
- 24** Céline et Laurent Tripoz
Viticulteur à Loché
- 25** Carte des appellations
La Bourgogne et ses cinq régions viticoles
- 26** Gilles Breuil, patron du restaurant
« Bourgogne Sud » à Paris

Réalisation Service Commercial EBM

Président du Conseil d'administration
Directeur de la publication
Pierre FANNEAU

lejournal
des célébrations

Société éditrice : S.A. EST BOURGOGNE MEDIA
CPPAP 0416C 87009 - Principal actionnaire : SAS EBRA
9, rue des Tonneliers - BP 30 134
71104 Chalons/Saône Cedex
Tél. 03.85.90.68.00

Imprimerie GRLi 03 89 64 55 10



LE 13^E SALON DES VINS

de toute la France



Un parcours olfactif innovant. Crédit Photo : S.B

Le lieu s'y prête bien et l'organisation menée de mains de maître par le Comité des Salons et Concours confèrent à cette belle manifestation le côté convivial propice à la découverte des vins.

Pour le 13^{ème} anniversaire, augurons que ce chiffre portera chance au salon, seront présents plus de 90 stands pour plus de 115 appellations. La Bourgogne évidemment bien représentée, le Bordelais, le Languedoc - Roussillon, Le Sud-Ouest, La Provence, Le Val de Loire, l'Alsace, La Vallée du Rhône, La Savoie, Le Bugey, Le Jura, La Champagne... ainsi que les vins de provenance d'Alcazar de San Juan, ville d'Espagne jumelée avec Mâcon.

Du côté des exposants unanimes dans leurs commentaires : « Nous prenons un réel plaisir à revenir chaque année et à faire découvrir nos vins en toute simplicité », l'alchimie avec les visiteurs qui ne demandent qu'à devenir clients s'opère avec bonheur.

Pour agrémenter ce salon, une bonne vingtaine de stands seront

« Ces trois jours entièrement consacrés aux vins de toute la France offrent à plus de 8000 visiteurs chaque année, la possibilité de se constituer une belle cave ».

consacrés à la gastronomie, aux saveurs du terroir et produits dérivés du vin. Les gourmets pourront déguster pognes, raviolos, charcuteries, fromages et bien d'autres produits du terroir français permettant de faire des associations mets et vin mais aussi de se restaurer sur le salon entre deux dégustations ou découvertes viticoles. Comme chaque année, les néophytes pourront s'inscrire à des initiations et des ateliers sur l'art de la dégustation, et de façon ludique, comprendre la complexité des arômes du vin grâce à un parcours olfactif original de la société « Infosaveurs » implantée à Chagny.

Le Parcours Olfactif des Vins Blancs et des Vins Rouges de France et d'ailleurs est constitué de 5 fûts, chacun permettant de découvrir 4 arômes, soit 20 arômes au total. 6 supports pédagogiques l'accompagnent et initient le visiteur. Avec son design épuré et totalement inspiré des contenants d'élevage du vin (tonneau en chêne et cuve inox), le Parcours offre un aspect visuel très contemporain.

L'ÉPICIER DES VINS DU MONDE

Cave à Vins - Épicerie Fine



A DÉCOUVRIR ABSOLUMENT...

✓ VINS DU MONDE

✓ ÉPICERIE FINE

✓ TRÈS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES...

**BELLE SÉLECTION
DES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS
ET DE POUILLY-FUISSÉ**



CAVE A SARDINES

**OUVERT LE
DIMANCHE
19 AVRIL**

**57 rue Gambetta
Mâcon**

03 85 20 84 86
contact@edvm.fr

SAMEDI 18 AVRIL AURA LIEU LE

61^e Concours des Grands Vins de France



Les dégustateurs en plein travail. Crédit Photo : Concours des Vins

« Le Concours des Grands Vins de France, qui se déroule à Mâcon est de par son sérieux et son audience, un facteur essentiel de la promotion des vins français dans le monde. »

Bernard Delaye Président.

« Avec 9 300 échantillons et quelque 2 300 jurés, l'organisation d'un tel événement requiert un savoir-faire qui depuis 1954 a su évoluer et force l'admiration. Cette année encore, nous avons sélectionné des dégustateurs venus d'autres pays, témoins si nécessaire, de leur engouement pour ce concours, dont la notoriété dépasse depuis longtemps les frontières de l'hexagone.

Pour exemple cette année, deux dégustateurs Polonais,

Rénata Wisniewska et Miroslaw Kuleta et un Brésilien, Luis Bastistello.

Et certains installés en Alsace comme Anne Unbekand, Florin Medrea demeurant à Villeurbanne et originaire de Roumanie ou encore cet étudiant de Sciences-Po à Paris et membre d'un club œnophile étudiant.

Et tous les autres, fidèles parmi les fidèles qui par leur expérience, dégustent les vins et sélectionnent les meilleurs ».

COMMENT DEVENIR JURÉ ?

Comment devenir juré ? : Pour cela vous devez, appartenir à la filière vitivinicole, avoir suivi une formation à la dégustation, être membre d'un club de dégustation, participer à d'autres concours. Si vous remplissez tous ces critères vous pouvez vous préinscrire via le site : www.concours-salons-vins-macon.com.

Votre pré-inscription sera étudiée par la Commission du Concours des Grands vins de France avant validation définitive.

Lors du concours, les vins sont présentés aux membres du jury de manière anonyme. Ces derniers procèdent à une dégustation à l'aveugle et jugent selon les modalités de la fiche individuelle de jugement.

Un compétiteur ne peut juger ses vins. La crédibilité des médailles décernées repose sur la compétence des dégustateurs.

LA PLUS GRANDE CAVE de Mâcon



Le personnel s'active dans la cave. Crédit Photo : S.B

Avec plus de 9300 échantillons, c'est presque 28 000 bouteilles qui sont stockées, quelques temps avant le Concours

Pour Daniel Sandrin, responsable de la cave du Concours des Grands Vins de France, la tâche est ardue avec la réception quotidienne de plus de 300 cartons : « Nous devons tout contrôler, ensuite nous classons les cartons par région, vérifions que les bouteilles envoyées correspondent bien à la déclaration de revendication qui accompagne chaque vin, ainsi que la présence du rapport d'analyse. On ne badine pas avec le règlement. Presque 30 000 bouteilles passent entre nos mains, souvent plusieurs fois ! Puis nous collons les étiquettes qui serviront à identifier les bouteilles sur les tables des jurys une fois le vin dégusté, puisqu'auparavant pour rendre le vin anonyme, nous enveloppons chaque bouteille dans du papier kraft.

Les dégustations se font à l'aveugle.

Pour chaque échantillon représenté, nous avons besoin de trois bouteilles, celle présentée lors du concours, une autre au cas où le vin serait par exemple bouchonné ou en cas de casse, et en cas de récompense et de remise de macaron, une troisième gardée un an chez nous en cave spéciale, pour tout contrôle poten-

tiel du service des fraudes. » Un travail titanesque qui requiert également une attention particulière. La cave est climatisée et hautement sécurisée afin de garantir les conditions optimales de conservation du vin. Ensuite, avant le concours, une douzaine de personnes débouchent les 9 300 bouteilles, avec une moyenne savamment calculée par l'équipe de la cave de 250 bouteilles à l'heure. Sur chaque table, et selon les régions, une douzaine de vins différents sont à déguster. Mais ne croyez pas que le travail des cavistes soit terminé.

« Après le concours, les bouteilles sont vidées. Pour les vins primés, nous reprenons donc le classement et stockons la bouteille référente. La manutention reprend de plus belle. » Avec des vins venant de toutes les régions de France : Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, Val de Loire, Languedoc-Roussillon, Beaujolais, Alsace, Provence, Corse, Sud-Ouest, Franche-Comté, Savoie... sans oublier les vins doux naturels, les effervescents et le Champagne, le personnel de la cave a sans doute l'impression de voyager un peu tout en étant un pivot essentiel au bon déroulement du concours.



La cave se remplit au fur et à mesure. Crédit Photo : S.B



LYCÉE LUCIE AUBRAC À DAVAYÉ

Des élèves passionnées



Mélissa Mattia, Nicolas Chaffurin, Alix Cabocel, Lucas Ramos et Adrien Angremy, lors de la dégustation commentée. Crédit Photo : S.B

Ils s'appellent Melissa, Alix, Lucas et Adrien sont élèves en Terminale au Lycée Lucie Aubrac de Davayé et commentent une dégustation telle que leur professeur Nicolas Chaffurin leur enseigne.

Au-delà de la technique à maîtriser, du vocabulaire à savoir, ces jeunes sont animés par une passion commune, celle du vin et sont intarissables sur le sujet, se projetant volontiers dans un avenir qu'ils pressentent sous les meilleurs auspices. Enthousiastes à l'idée de faire partager leur connaissance de la dégustation, ces jeunes possèdent d'excellentes bases qu'ils développeront par la suite.

Comme le souligne Nicolas Chaffurin, « Pour s'améliorer, il faut déguster souvent, en silence, les yeux fermés afin de mettre en sommeil tous les autres sens. »

Dès la classe de seconde professionnelle Technicien Conseil Vente en Alimentation option vins et spiritueux, ces élèves sont familiarisés avec les cours qui leur permettent de mettre en exergue les sens essentiels à la dégustation, la vue, l'odorat et le goût. « Nos élèves dégustent toutes sortes d'aliments, comme le café, le poivre, et s'exercent à déceler leurs moindres différences. Pour le vin, l'initiation est très pointue. A partir d'un vin à peine versé, nos élèves doivent être capables de l'observer, tout d'abord. En inclinant le verre sur un fond neutre, ils découvrent l'intensité de sa robe, sa couleur, sa nuance et sa brillance.

Ensuite le nez prend de relais de l'œil. Verre immobile, il suffit de quelques inspirations successives pour une première impression sur la qualité de l'odeur, l'intensité du vin, son rapport à la couleur de sa robe, son besoin en oxygène. L'aération du verre en faisant tourner le vin permet le développement des arômes, de fruits, de fleurs, de minéraux. Nous allons très loin dans la recherche et le descriptif des différents arômes, allant jusqu'au type de fruit, abricot, poire, cerise et leur maturité. Nous recherchons également la finesse du vin, le plaisir ressenti et provoqué par les senteurs. A noter que plus le nombre de famille d'arômes est important plus la complexité est grande.

Et ensuite, vient l'étape de la bouche. La première mise en bouche est importante, car l'ordre de perception conditionne

les étapes qui suivront. » Faisons un aparté pour la partie qui consiste à grumer le vin. Certains ont du mal avec cette technique qui consiste à aérer le vin en bouche. Une astuce enseignée par Nicolas Chaffurin consiste à essayer avec une gorgée d'eau, tête inclinée en avant, cette action force l'aspiration et provoque le bruit de roulement caractéristique à la pratique.

N.C : « Grumer un vin permet d'exhaler ses arômes, de découvrir ses saveurs, les impressions du touché. L'ordre de perception, rondeur, alcool, sucre puis acidité, arômes et enfin tanins pour les rouges, conditionne les étapes suivantes de découverte : début de bouche, fraîcheur ou acidité, les arômes, l'équilibre, les tannins et la longueur en bouche dont l'unité est la caudalie. Plus la caudalie est élevée plus le vin est grand. »

Si la dégustation est un art, elle aura été expliquée avec enthousiasme et professionnalisme par des élèves déjà très à l'aise avec un vocabulaire riche. Longuement commentée, instructive, elle est sans aucun doute, révélatrice de talents prometteurs.

QUELQUES INDICATIONS PRÉCIEUSES :

Prendre le verre de dégustation par le pied pour ne pas augmenter la température du vin, le pencher en avant sans inverse de soi, sur un fond blanc ou très clair.

Pour les premières inspirations, le verre doit rester immobile et positionner entre 2 à 5 cm du nez, l'aération en faisant tourner le vin est l'étape suivante.

La caudalie, unité de mesure de la persistance d'un vin après l'avoir avalé ou recraché équivaut à une seconde.

Une rosace des différentes couleurs de la robe des vins existe et permet de déterminer à l'œil, l'intensité d'un vin (légère, forte ou sombre).


JEAN LORON
depuis 1711

DÉGUSTATION & VENTE
 DOMAINES & CHÂTEAUX

BROUILLY - CHÂTEAU DE LA PIERRE
 FLEURIE - CHÂTEAU DE FLEURIE
 JULIÉNAS - DOMAINE DE LA VIEILLE EGLISE
 MORGON - CHÂTEAU DE BELLEVUE
 MOULIN À VENT - XAVIER ET NICOLAS BARBET
 SAINT-AMOUR - DOMAINE DES BILLARDS

DÉCOUVREZ AUSSI NOTRE:
POUILLY-FUISSÉ
 LES VIEUX MURS



71570 PONTANEAUX - TEL : +33 (0)3 85 36 81 20
 WWW.LORON.FR - PARTICULIER@LORON.FR
 DU LUNDI AU VENDREDI 9H/12H - 14H/17H

BEAUJOLAIS & BOURGOGNE

654688200



BRASSERIE - BAR - GLACIER - SALON DE THÉ

Nouvellement installée sur les quais mâconnais, la brasserie Au Comptoir des Halles ravira les amateurs de viandes, mais pas seulement !



Avec sa capacité de 150 couverts, l'établissement à 2 niveaux offre une vue directe sur la Saône dans une atmosphère chaleureuse de standing.

La carte généraliste de plats faits maison, mais aussi le menu du jour (16€), la salle de séminaire (gracieusement mise à disposition dès lors que votre réunion est suivie d'un repas), le salon de thé (jusqu'à 18 heures) et le « comptoir » à vin et la terrasse de 40 places font de cette adresse un lieu incontournable auquel il y a fort à parier que vous ne pourrez pas résister !



272 quai Lamartine, 71000 Mâcon - 03 85 20 53 97 - contact@aucomptoirdeshalles.fr

Rédaction: Le Fil à Râpe Communication | Crédits photos: Sag Oudama | N°Siret: 802 44 030 00011 - 655688200

FLEURIE 16, 17 et 18 octobre 2015

89^e MARCHÉ AUX VINS

du
BEAUJOLAIS, MÂCONNAIS
 et
CHALONNAIS

**Invitation valable
 pour 2 personnes**
 sur présentation de ce bon

8^e Salon du Livre



www.marcheauxvins.fr

LES CONSEILS AVISÉS

de Luis Miguel Parot



Un grand merci à Luis Miguel Parot, que vous pouvez rencontrer « Au Cellier St-Pierre » rue St-Nizier à Mâcon. Crédit Photo : S.B.

« Sa carrière professionnelle ponctuée de nombreux voyages, a offert au caviste du Cellier Saint-Pierre à Mâcon, la connaissance des meilleurs vins et à nous les conseils qu'il distille à l'envi »

S'il se prénomme Luis Miguel, c'est juste parce qu'il y a quelque soixante ans lors de sa naissance, ses parents étaient en poste à Mexico. Après son retour en France et son baccalauréat en poche, Luis Miguel Parot a suivi des études de commerce à Paris et a décroché un brevet supérieur en commerce international. Depuis, celui qui a travaillé avec les plus grandes maisons, de champagne notamment, Pol Roger, Piper-Heidsieck, Veuve Clicquot, Henriot, de vins, Paul Jaboulet-Aîné, Borie-Manoux, et de spiritueux, Martell, Jack Daniels, Grand Marnier dans le monde entier, Mexique, Amériques, Caraïbes, Japon, Afrique, Europe... a posé ses valises en 2007 et rassemblé ses connaissances, rue Saint-Nizier à Mâcon.

Ses conseils en matière de constitution d'une cave sont judicieux et savamment expliqués. « Notre cave à vin est comme une bibliothèque ou une discothèque, il n'en existe pas d'idéale, mais elle est le reflet de notre personnalité, en ça elle est unique. Si certains, suivant leurs moyens financiers peuvent devenir collectionneur et stocker comme je l'ai déjà vu, plus de 8000 bouteilles, la plupart d'entre nous souhaitent se constituer un fond de cave d'une centaine de bouteilles. » Et ce dernier s'avère pointilleux sur les conditions de stockage « Les critères indispensables sont : l'obscurité, la fraîcheur 14 ou 15°, température et hygrométrie constantes (70%) car le vin à horreur des variations de températures, l'absence de vibrations (métro, circulation dense...), l'absence d'odeur (cave à fioul...) et une bonne ventilation. »

Des conseils qui s'appliquent à tout type de maison, ancienne ou moderne et tient compte des nouvelles conditions qu'offre l'acquisition des armoires à vins vendues dans le commerce entre 600 à 2000€.

Arrive maintenant l'élaboration d'un budget, mais là encore pour Luis Miguel Parot « Une Côte Rôtie d'une des meilleures maisons pourra coûter plus de 100 euros la bouteille, mais la

même maison proposera aussi un IGP (ex vin de pays) pur syrah à 8 ou 9 euros, le plaisir n'est pas le même, mais le vin reste très bon. » Maîtriser son budget en fonction de son portefeuille, mais comment alors posséder les meilleurs vins ?

Là encore selon Luis Miguel Parot, « La dégustation et la rencontre avec le vigneron restent importantes, privilégiant l'achat à la propriété. Puis vient l'achat chez un caviste qui lui, aura sélectionné pour vous les meilleurs vins des propriétés qu'il connaît bien, issus de ses propres expériences réussies. Reste la vente par correspondance ou par internet réservant son lot de bonnes et mauvaises surprises puis la grande distribution. Il est toutefois recommandé d'encaver des vins d'origines et de goûts les plus éclectiques, s'adaptant à chaque plat de notre gastronomie très riche et variée. »

POUR LA CRÉATION D'UNE CAVE

Le mix pourrait être le suivant :

40% de vins rouges : Bordeaux, Bourgogne, crus du Beaujolais, Vallée du Rhône, Languedoc.

40% de vins blancs : Mâconnais, Bourgogne, Alsace Sec, Alsace moelleux, Val-de-Loire sec, Sud-Ouest Moelleux. 10% d'effervescents : crémant de Bourgogne, de Loire, d'Alsace, Champagne.

5% de vins rosés : rosé de Provence sec, Tavel rosé.

5% de vins doux naturels : muscat de Rivesaltes, Maury, Porto rouge.

Pour un tel mix d'une centaine de bouteilles :

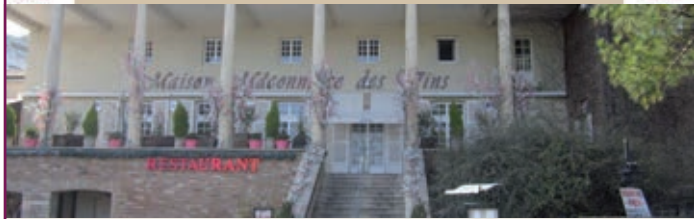
A petits prix compter entre 1000 à 1200 €.

En moyenne gamme 1800 à 2000€.

En haut de gamme... No limit !

Un Pétrus 2005, ce Pomerol incomparable est introuvable à moins de 3 500€ la bouteille !

Maison Mâconnaise des Vins
 484, av. de Laitre de Tassigny - RN6 - 71000 Mâcon
 Tél. 03 85 22 91 11 - Fax 03 85 22 91 12
 maisondesvins@wanadoo.fr - www.maison-des-vins.com



656266800

Menu à partir de 18€ : entrée/plat/dessert

Florence Dupont et Martial Bonin comptent bien mettre à profit leur expérience dans le domaine de la restauration pour conférer à cette belle maison toute sa popularité.

« Les plats s'articulent autour d'une carte d'été et d'une carte d'hiver. Nous avons conservé le petit salé, l'andouillette et les autres plats emblématiques, rajouté les pieds de cochon ainsi que du poisson, afin de répondre aux demandes de notre clientèle.

En été, les salades et la carte des glaces sont particulièrement appréciées des clients, tous les mets proposés sont à accompagner des meilleurs crus de toute la Saône-et-Loire.

Margot Pierre, responsable du caveau, travaille en collaboration avec les chefs Mathias Martin et Martial Bonin, afin de proposer aux clients les meilleurs accords mets et vins.» Enfin nous proposons aux entreprises et sociétés la location des salles de réunion avec le BIVB ainsi que les repas.

Des soirées dégustation avec une animation seront organisées et la possibilité de privatiser entièrement le restaurant reste d'actualité.»

La Maison Mâconnaise des Vins est ouverte toute la journée dès 9 h, début de la restauration à 11 h 30 et 19 h et propose un service froid après 14 h 15 du dimanche soir au jeudi jusqu'à 22 h et le vendredi et le samedi soir jusqu'à 22 h 30

les grands crus blancs
 POUILLY VINZELLES - POUILLY LOCHÉ - POUILLY FUISSÉ

Au cœur du Mâconnais,
l'étape incontournable

Boutique et animations
Dégustation gratuite
Salle de séminaire
Restauration
03 85 27 05 70

Venez découvrir nos prestigieux
 vins blancs, vins rouges
 et Crémant de Bourgogne
Nombreuses médailles



2367, Route des Allemands - 71680 Vinzelles
www.lesgrandscrusblancs.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

648691500



Spécialiste du matériel viticole et du travail en ligne...

DE VÉRITABLES PROFESSIONNELS

POUR UNE MEILLEURE ASSISTANCE TECHNIQUE

RICHY SAS

LUGNY • DAVAYÉ • RULLY

Tél. 03 85 33 21 78 • richy@richy.fr • www.richy.fr



656261900

CONCESSIONNAIRE DES PLUS GRANDES MARQUES DE MATÉRIELS VITICOLES

GEORGES PERTUISET

Meilleur sommelier de France



Georges Pertuiset possède la modestie et la sagesse de ceux qui ont réussi presque par hasard mais qui doivent beaucoup au fruit de leur travail »

Dans sa maison à Beaune, l'accueil est simple et chaleureux. Georges Pertuiset est pourtant l'une des grandes personnalités du vin en Bourgogne. Il retrace avec nous un parcours peu banal : « Originaire de Lugrin en Haute Savoie, je suis devenu commis de cuisine en 1955 et fait pas mal de saisons notamment à la Verniaz et ses chalets à Evian. Ensuite je suis devenu commis sommelier préposé également au rangement des bouteilles. J'ai pu ainsi me familiariser avec les noms des appellations et propriétés en lisant les étiquettes. Puis ensuite en goûtant des vins exceptionnels. Lors d'un déjeuner où un client m'a demandé de lui proposer un vin, celui que je pensais être le meilleur pour lui et instinctivement, j'ai dû lui réciter la dernière étiquette que j'avais apprise par cœur. Ce client n'était autre que M Poupon, propriétaire des moutardes de Dijon. J'ai alors compris l'importance du choix d'un vin et c'est de là que tout est

parti. » Ensuite Georges Pertuiset, service militaire accompli, est parti dans le Sahara sur une base d'essais atomiques souterrains non loin de Tamanrasset où il s'occupait de la restauration. De retour à Beaune comme chef de rang à l'Hôtel de la Poste puis comme maître d'Hôtel « A l'époque, il n'y avait pas de sommelier, la formation à ce métier n'existait pas, donc j'occupais aussi ce poste. »

Ensuite de nouveau quelques saisons à l'Alpes d'Huez notamment à « L'Ours Blanc » pendant les jeux olympiques de 68 puis retour en Bourgogne à Savigny, au restaurant « L'Ouvrée » durant 10 ans. Et c'est en 1973 au cours d'une conversation

entre copains, dont Lucien Rateau du CIVB que Georges Pertuiset décide de créer avec quelques amis « Le Cercle des Sommeliers Bourguignons ». « En réunion de travail une fois par mois avec pas mal de professionnels du vins, l'envie

” En hommage à son ami Max Léglise éminent œnologue à Beaune, décédé en 1996 cette citation sur la dégustation :

« Les anciens avaient divinisé l'ivresse,
Moins violent qu'eux dans nos besoins,
Nous nous contentons des joies qui planent sur les arômes
Et flottent dans les saveurs.
Elles échappent de la même façon
Aux contraintes du temps et servitudes de l'espace. »

MAX LÉGLISE

”

de faire connaître toutes les régions viticoles s'est vite fait sentir et nous avons mis en place, avec la CCI et le FAFIH, un programme de 26 séances de formation. Parallèlement, j'ai continué à me former et je me suis présenté en 1976 aux épreuves régionales du concours du meilleur sommelier de France à Mâcon où j'ai terminé 1^{er} régional, puis j'ai été éliminé à Paris en demi-finale. J'ai appris et travaillé beaucoup et tout seul. En 1980 j'ai emporté le concours de Meilleur sommelier de France à Paris. » Déjà en poste chez Lameloise à Chagny depuis 1979, l'année de l'obtention de leur troisième macaron, la distinction de meilleur sommelier de France a ouvert de nombreuses portes à Georges Pertuiset et lui a aussi donné l'envie de transmettre son savoir. En 1985, le besoin de quitter le monde de la restauration s'est fait sentir et ce dernier a alors travaillé dans le pressing de son épouse tout en continuant ses nombreuses actions en faveur de la connaissance du vin et du métier de sommelier. « J'ai animé de nombreuses formations comme celles de Vichy, créé l'Association des Sommeliers de Bourgogne Franche Comté avec l'aide de l'Union de la Sommellerie Française dont j'ai été le président de 1995 à 2004. Suite

à la création du Brevet Professionnel de Sommelier qui, de Valence fut repris par le GRETA de Beaune, puis en 2003 au CFPPA de Beaune, je suis devenu intervenant externe pour tout ce qui concerne le domaine professionnel à ce BP.

En 1995, je suis élu Président des Sommeliers de France. Membre de 35 confréries, ayant présidé le concours des vins de Mâcon la même année que Pierre Troisgros, j'ai passé mon temps à promouvoir le vin certes, mais aussi la formation. »

Avec sa bande d'amis fidèles et passionnés, Georges Pertuiset a été à l'origine de quelques guides et ouvrages, à une époque où vraiment peu de communication existait.

Il anime également « Le Club des Impitoyables » avec son ami Jacques Pascaud à l'origine des célèbres verres et créateur du « Club des Impitoyables », offrant les conditions optimales de dégustation d'un vin grâce à leur conception. Si Georges Pertuiset devait définir d'une phrase, le métier de sommelier il dirait sans l'ombre d'une hésitation : « Etre sommelier, c'est vendre le vin en écoutant son client, en instaurant un dialogue afin de comprendre ses goûts, être capable de lui proposer le vin qui lui procurera un plaisir unique et intense. »

Viré-Clessé - Mâcon Villages - Beaujolais - Bourgogne rouge - Rosé - Crémant de Bourgogne - idées cadeaux ...

Votre caviste au cœur du Mâconnais

Un lieu, un terroir, une passion partagée

Le Chai
Sennecé

La Maison ...

Du mardi au samedi
71000 SENNECE LES MACON
03 85 36 06 99
www.cavedevire.fr

La Cave de Viré

Ouvert 7j/7
71260 VIRE
03 85 33 10 57

Photo: C. Thénix / Créa: MF Cave de Viré

DÉMARCHE DE RECONNAISSANCE de l'appellation de Lugny



Pascal Gaguin Viticulteur et Président du SDPAL. Crédit Photo : SB

**Pascal Gaguin,
viticulteur,
Président du SDPAL,
Syndicat de Défense
et de Promotion pour
l'Appellation Lugny,
nous détaille les étapes
d'un travail qu'il espère
voir aboutir
par la reconnaissance
de cette appellation.**

« Le canton de Lugny a toujours été pionnier dans le domaine de la viticulture notamment avec la création des premières caves coopératives, dont la plus importante de Bourgogne, en termes de volume, et renforce notre légitimité à la demande de reconnaissance de l'appellation Lugny. Tout comme les progrès constants en faveur de la qualité de nos vins par la culture, les récoltes, la vinification, les évolutions du marché qui en font des produits fortement identifiés à leur terroir. Un terroir qui bénéficie de trois types d'exposition, Soleil Levant, Crays et Plateau et quatre types de sols argilo calcaires. Depuis 2005, les communes de Lugny, Bissy-la-mâconnaise, Saint-Gengoux de Scissé et une partie de Cruzille ont accepté de se regrouper sous l'appellation « Mâcon Lugny » et témoignent depuis dix ans, d'une belle réussite en termes de volumes vendus.

Accéder à un échelon supérieur dans la hiérarchie des appellations bourguignonnes au même titre que nos voisins Viré-Clessé, Pouilly-Fuissé et Saint-Véran passe par la reconnaissance de l'appellation Lugny. Après de nombreuses réflexions, depuis 2011, l'idée a fait son chemin et l'aide précieuse de L'INAO pour démarrer les procédures d'instruction du dossier a permis de le lancer. Nos quatre communes étant situées dans la zone d'appellations Mâcon, il était primordial de présenter nos intentions auprès de l'Union des Producteurs de Vins Mâcon. Un comité de pilotage a été créé afin de commencer un travail sur l'histoire de notre vignoble et son encépagement.

L'instruction du dossier tenant compte de nos motivations en termes de volume de vin vendu, du potentiel actuel de production et arguments de développement en matière de qualité et de commercialisation de notre vin. Au cours de son instruction, ce dossier a été présenté aux partenaires incontournables que sont le BIVB, la Cave Coopérative de Lugny et l'UPVM ainsi qu'à un représentant des négociants, aux élus ainsi qu'aux viticulteurs concernés. A l'unanimité, les personnes concernées ont souhaité donner une suite favorable à la poursuite du dossier. Depuis un important travail

a été effectué par Emmanuel Nonain à qui nous avons confié les études portant sur le recensement des parcelles, leur situation géographique et l'histoire du vignoble, ainsi que celui effectué par Françoise Vannier sur la géologie des sols. Quant à la typicité des vins produits, les différentes cuvées, les analyses et autres recherches, ce travail a été confié à Vinipôle Sud Bourgogne pour instruire un dossier très précis et riche en informations, ce qui a pris plusieurs années. Toutes ces recherches ont été effectuées avec la participation des viticulteurs élus dans le Syndicat travaillant sous forme de commissions.

Aujourd'hui, le dossier déposé auprès de l'INAO est en attente d'une réponse que tous souhaitent favorable pour la reconnaissance de l'appellation Lugny. *Pour nous, viticulteurs de ces quatre communes, cette accession à l'appellation serait la récompense de notre travail sur un territoire bien ancré dans l'histoire du vin en Mâconnais et le fruit de nos efforts en termes de qualité.* » Sans nul doute, le travail accompli depuis des décennies par des viticulteurs engagés dans une démarche de qualité et d'identification de leur terroir, instruira un dossier tenu à bout de bras par un comité de pilotage actif et déterminé.

QUELQUES CHIFFRES SUR LE DOSSIER PRÉSENTÉ

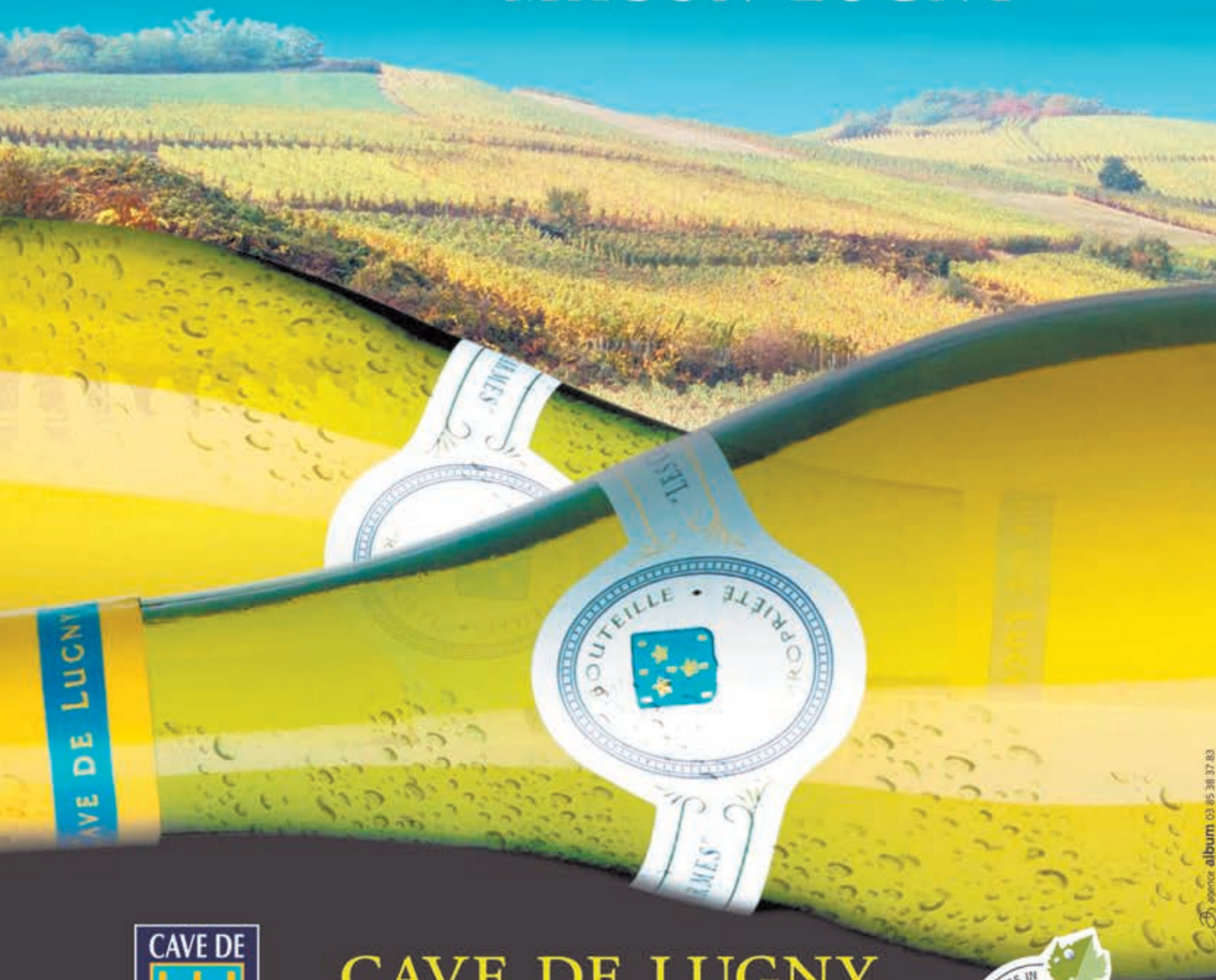
1000 hectares délimités 750 plantés dont 655 hectares de Chardonnay, 87 hectares Rouge, 8 hectares d'algoté, les 255 hectares restent à cultiver. 100 exploitations à titre personnel. 3 types d'exposition : Levant, crays et plateau. 4 types de sols : - côtes : Terrain rouge.-Crays : Fondsmar-neux,- Plateau : fond kimméridgien.-Argiles à silex.

Syndicat de défense et de Promotion de l'Appellation Lugny (SDPAL) Mairie 71260 Lugny.

Charmé

par l'authentique ?

MÂCON-LUGNY



CAVE DE LUGNY
AU CŒUR DU CHARDONNAY

Caveaux de dégustation à Lugny, Chardonnay et St-Gengoux-de-Scissé
Tél. 03 85 33 22 85 • www.cave-lugny.com



PLUS DE 20 CRUS À DÉGUSTER à l'École Hôtelière de Genève



Préparatifs de la dégustation, avec la collaboration des élèves du lycée hôtelier. Crédit Photo : I.Missègue

L'Académie du Cep recevait Bernard Delaye, Président du Concours des Grands Vins de France de Mâcon qui organisait une dégustation de vins des 9 régions viticoles françaises à l'École Hôtelière de Genève, le 12 mars dernier.

L'Académie du Cep de Genève entretient depuis de nombreuses années des relations étroites avec Mâcon dont le concours compte parmi les plus renommés de France et auquel participent chaque année plus de 10 000 références des principales régions viticoles de France.

Des relations de bon voisinage, Genève est à peine à 150 km de Mâcon, mais pas uniquement, puisque nombre d'académiciens du cep figurent régulièrement parmi les quelque 2400 dégustateurs qui composent le jury.

C'est à l'École Hôtelière de Genève que se déroulait la dégustation de vins en provenance de neuf des principales régions viticoles de France, de l'Alsace à la Vallée du Rhône en passant par le Bordelais et bien entendu la Bourgogne.

Ces crus, tous médaillés d'or au dernier concours des vins de Mâcon étaient proposés aux quelque 150 participants qui pouvaient passer commande de ceux qu'ils préféraient. Une vingtaine d'échantillons, seize rouges et six blancs offraient un large aperçu des différents vignobles français.

C'est au cours de la soirée que le Grand Maître de l'Académie

du Cep, Francis Mottaz intronisait Bernard Delaye comme écuyer d'honneur de l'Académie, soulignant ainsi l'amitié qui lie la société bachique au Concours des Grands Vins de France de Mâcon.

Un repas suivait la dégustation dont chaque plat était accompagné d'un cru Mâconnais sélectionné par l'hôte de la soirée. On remarquait dans la salle la présence de nombreux notables dont Odile Soupison, consulé générale de France à Genève, elle-même écuyer d'honneur de l'Académie du Cep.

L'académie du Cep

L'Académie du Cep a été fondée à Genève le 21 octobre 1953 par Gustave et Robert Desbaillet. Elle n'a de cesse d'organiser des manifestations ponctuelles, destinées à faire apprécier les crus d'une région associés à sa cuisine et encourage toute initiative susceptible de développer un esprit créateur en matière bachique, gastronomique et artistique. L'Académie du Cep comprend actuellement environ 300 membres. Et comme le souligne Francis Mottaz, Grand-Maître de l'Académie du Cep depuis plus de 20 ans : « Elle appuie de



Intronisation de l'académie du Cep du président Bernard Delaye. Crédit Photo : I.Missègue

toute sa force et ses compétences la cause de l'art du vin, de la vigne, du terroir genevois et de la gastronomie régionale » (Extrait de la plaquette du 60 anniversaire Académie du Cep)

Le Concours de Mâcon

Parmi les dégustateurs figurent, plus de 200 étrangers issus de 17 pays différents dont 35 à 40 suisses qui s'inscrivent chaque année au jury du concours. Les lauréats peuvent alors apposer sur chaque bouteille primée un macaron précisant la médaille obtenue et environ 40 millions d'étiquettes sont nécessaires pour chaque édition. Les viticulteurs les plus régulièrement primés au cours des cinq années précédentes, à raison de deux régions par année, sont récompensés d'un prix honorifique : le trophée des lauréats, une sculpture de Saint Vincent, le patron des vigneron est remise aux vainqueurs.

Pour l'édition 2015, ce seront les régions de Bordeaux et d'Alsace qui seront à l'honneur après celles du Sud-Ouest et de la Bourgogne en 2014.

L'accès au concours n'étant pas autorisé au public, un salon des vins est proposé en parallèle durant trois jours où une centaine d'exposants présentent leur production en provenance de la France Entière. Pour le concours 2015 qui se tiendra le samedi 18 avril prochain, une délégation de l'Académie du Cep de Genève se rendra à Mâcon pour faire partie du jury et il y a fort à parier qu'une nouvelle dégustation s'organisera à Genève dès l'année prochaine au vu du succès de cette première expérience.



Grande attention de la part des dégustateurs et vins très appréciés. Crédit Photo : I.Missègue



Stéphane Briday, Alain Roy, Bernard Delaye, Laurent Juillot et Fabrice Perrotto posent ensemble devant la Maison des Vins. Crédit Photo : S.B

« Comment réunir les viticulteurs représentatifs des cinq appellations de la côte chalonnaise autour d'une bonne table ? »

Au restaurant de la Maison des Vins de la côte chalonnaise bien sûr ! Un bon prétexte pour Stéphane Briday, Laurent Juillot, Fabrice Perrotto et Alain Roy, de retrouver autour d'un bon repas, Bernard Delaye leur ancien CPE lorsqu'ils étaient élèves au Lycée de Davayé. Par ailleurs Alain Roy viticulteur averti en a été président du conseil d'administration pendant dix ans. Si l'évocation des souvenirs d'une jeunesse certes studieuse mais particulièrement joyeuse a donné le ton d'une rencontre riche en anecdotes, la simplicité et la chaleur des différents échanges laissent augurer l'accueil que ces vigneron réservent à leur clientèle dans leurs domaines respectifs. Alain Roy du Château de le Saule pour le Montagny, Stéphane Briday du Domaine Michel Briday pour le Bouzeron et le Rully, Laurent Juillot du Domaine Michel Juillot pour le Mercurey et Fabrice Perrotto du Clos Salomon, pour le Givry et le Montagny, travaillent chacun à la vinification et la commercialisation de leurs vins, mais ont en commun, la promotion d'une région proche des vignobles de la côte d'or. Comme le souligne Stéphane Briday « *La côte chalonnaise est*

le prolongement naturel de la côte d'or, une configuration et une géologie semblable pour des vins qui possèdent une diversité incroyable de terroirs, d'arômes et de goûts, beaucoup de lieudits et des vins qui peuvent se consommer plus jeunes. Ce qui nous permet de dire que nos vins sont d'un excellent rapport qualité/prix. Paradoxalement nous avons un déficit en termes d'image important et un fort besoin de communiquer sur la qualité de nos différentes appellations. Peu de gens savent que nos 1er cru datent de 1943 ! » Mais laissons le soin à Alain Roy de ponctuer cette chaleureuse rencontre par d'innombrables citations et devises dont celle-ci, déclamée avec la verve qu'on lui connaît : « *Dans les vins, transparait la convivialité du vigneron !* » particulièrement adaptée à ces quatre passionnés. Soulignons l'outil de promotion qu'est La Maison des Vins de la Côte Chalonnaise qui aura permis depuis 1982 sous forme d'une association « loi 1901 », la promotion des vins issus des domaines de la Côte Chalonnaise (rigoureusement sélectionnés par un jury) commercialisés via son caveau et proposés à la carte de son restaurant.

Le vignoble

- > **Montagny** : Appellation village de la côte chalonnaise. Cette appellation comporte 49 climats classés en premier cru. Communes de production : Montagny, Buxy, Saint-Vallerin et Jully-lès-Buxy Superficie en production : 326,44 hectares. Vin blanc, cépage chardonnay.
- > **Mercurey** : Appellation village de la côte chalonnaise. Cette appellation comporte 32 climats classés en premier cru. Communes de production : Mercurey et Saint-Martin-Sous-Montaigu. Superficie de production : Rouges : 548.68 hectares Blancs : 84.59 hectares. Vin blanc : cépage chardonnay. Vin rouge : Cépage Pinot Noir.
- > **Rully** : Appellation village de la côte chalonnaise. Cette appellation comporte 23 climats classés en premier cru. Communes de production : Rully et Chagny Superficie de production : Rouges : 117.70 hectares. Blancs : 225.76 hectares. Vin blanc : cépage chardonnay. Vin rouge : Cépage Pinot Noir.
- > **Givry** : Appellation village de la côte chalonnaise. Cette appellation comporte 38 climats classés en premier cru. Communes de production : Givry, Dracy-le-fort et Jambles . Superficie de production : Rouges : 237.52 hectares. Blancs : 44.84 hectares. Vin blanc : cépage chardonnay. Vin rouge : Cépage Pinot Noir.
- > **Bouzeron** : Appellation village de vins issus du cépage Aligoté de la côte chalonnaise. L'une des cinq appellations de la côte chalonnaise et la plus proche de Côte d'Or. Créée par le décret d'appellation du 17 février 1998, Cette appellation village remplace l'ancienne appellation régionale Bourgogne Aligoté Bouzeron. . Communes de production : Bouzeron et Chassev-le-Camp. Superficie de production : 55.56 hectares. Vin blanc : cépage Aligoté.

Aux portes des vins de Bourgogne

Un long ruban de vignes faisant suite à la Côte de Beaune : de Chagny au mystérieux château de Sercy s'étale sur des collines orientées au Sud Est un vignoble implanté par les moines de Cluny depuis mille ans. 44 villages de Saône et Loire chantent les vins de Bourgogne éternels à travers deux cépages traditionnels, le pinot noir et le chardonnay. Cinq appellations villages ponctuent la côte chalonnaise de terroirs aux caractères affirmés du Nord au Sud : Bouzeron (seule appellation village du monde exclusivement en aligoté), Rully (rouge et blanc), Mercurey (rouge et blanc), Givry (rouge et blanc), Montagny (exclusivement en blanc). Source Maison des vins.

Export : Entre 40% et 60% et dans quelque 80 pays selon les domaines, dont les Etats-Unis, l'ensemble des pays d'Europe, Chine, Japon...

La Paulée : Cette fête des vins de la Côte Chalonnaise célèbre la fin des vendanges et se déroule mi-octobre. Elle débute par la dégustation de la nouvelle carte de la Maison des vins, se poursuit par un défilé jusqu'à la Place St-Vincent. En fin d'après-midi une messe solennelle de la St-Hubert à lieu en la Cathédrale suivie d'une dégustation du vin nouveau Place St-Vincent, et des intronisations.



Alain Roy
Domaine de la Saule
Le Bourg
71390 Montagny-les-Buxy
Tél : 03.85.92.11.83
Montagny,
Montagny 1^{er} cru
Givry (2 hectares)



Stéphane Briday
Domaine Michel Briday
31 Grande-Rue
71150 RULLY
Tél : 03.85.87.07.90
www.domaine-michel-briday.com
Bouzeron, Rully, Rully 1^{er} cru
Mercurey



Laurent Juillot
Domaine Michel Juillot
59, Grande-Rue
71640 Mercurey
Tél : 03 85 98 99 89
www.domaine-michel-juillot.fr
Bourgogne, Mercurey
Mercurey 1^{er} cru, Rully blanc



Fabrice Perrotto
Clos Salomon
en association
avec Ludovic du Gardin
6, rue du Clos Salomon
71460 GIVRY
Tél : 03.85.44.32.24
Givry 1^{er} Cru, Montagny

LE DOMAINE DE REMIZIÈRES

« l'excellence en héritage »



Émilie vous accueille au caveau.

C'est avec un large sourire qu'Émilie Desmeure nous accueille dans son caveau pour nous parler du Domaine qu'elle a rejoint avec bonheur depuis 2005. Elle nous parle de son grand-père Alphonse qui comme beaucoup à l'époque vivait de la polyculture, récolte des fruits, céréales et quatre hectares de vignes. Mais quelle vigne ! Idéalement exposée dans une région magique sur la colline de l'Hermitage et aux alentours de Mercurol. A cette époque, le raisin est livré en cave coopérative. Dès 1973, la vinification se fait sur place et en 1977 Philippe rejoint son père et décide de commercialiser l'ensemble de la production en bouteilles. Depuis, le Domaine des Remizières s'est beaucoup agrandi puisqu'il atteint actuellement 34 hectares et produit quelque 150 000 bouteilles chaque année. L'engouement des consommateurs pour ce vin d'un excellent rapport qualité/prix est tel que le Domaine rachète des parcelles et ne cesse de s'agrandir.

Des travaux de modernisation se font alors au fur et à mesure. En 2005, Émilie, son diplôme d'œnologie en poche, rejoint son père, puis en 2009, Christophe, le frère d'Émilie, rejoint le domaine avec un BTS viticulture/œnologie. C'est un travail en famille avec une volonté commune et des tâches bien déterminées. Le Domaine est assez morcelé avec de petites parcelles et s'étend sur plusieurs communes : Mercurol, Crozes-Hermitage, Tain l'Hermitage, Larnage, La Roche de Glun ainsi que Saint-Jean-de-Muzols et Vion pour le Saint-Joseph. Cette particularité permet des terroirs riches et complémentaires. Autre particularité, chaque enfant possède une cuvée portant son prénom, Anne-Sophie, Émilie et Christophe. La commercialisation des vins du Domaine se fait entièrement en bouteilles au caveau, auprès des particuliers, de la restauration et des cavistes et 25 à 30 % à l'export. Soucieux d'une qualité confirmée par de très nombreuses distinctions, dont un grand nombre de médailles décrochées au Concours des Grands Vins de France de Mâcon et ce depuis des décennies, les vins du Domaine des Remizières sont élaborés grâce à un travail rigoureux, précis et soigné tout au long de l'année. Pour la conduite du vignoble, la

**Transmise par
Alphonse Desmeure
à son fils Philippe,
Le Domaine des
Remizières est une
exploitation familiale
qui a su se développer
au fil des générations.**

famille Desmeure s'est installée dans une démarche et suit un programme respectueux de l'environnement. Le respect du terroir est une priorité. Chaque parcelle possède sa caractéristique qu'il faut respecter pour avoir la plus belle expression d'un terroir riche, parcellaire. Cette diversité de terroirs est très appréciée lors des assemblages et apporte beaucoup de complexité aux différentes cuvées. Un vin qualifié par Émilie de « *Droit, plein avec une belle trame tanique* » et sans aucun doute le fruit d'un savoir-faire familial et d'une région emblématique d'une appellation.

www.domaineremizieres.com

Domaine des Remizières 1459 av Vercors
26600 Mercurol - Tél : 09 77 67 91 77

LE DOMAINE DES REMIZIÈRES VOUS PROPOSE :

Vins blancs :

Crozes Hermitage Blanc cépage Marsanne ,Crozes Hermitage Blanc « cuvée Christophe » Cépage Marsanne et Roussanne. Hermitage « cuvée Émilie » : cépage Marsanne. Gourmandise d'Anne-Sophie vin liquoreux cépages Marsanne et Viognier

Vins rouges : Crozes Hermitage « Première cuvée », « Cuvéeparticulière » « Cuvée Christophe », « Cuvée Autrement » et « Cuvée Émilie » : cépage Syrah. Hermitage : « Cuvée Émilie » et « Cuvée Autrement ». Saint Joseph : cépage Syrah

Et quelques Vin de Pays...

Le Domaine des Remizières a obtenu le label « Vignobles & Découvertes » en juillet 2011 au côté d'une cinquantaine de professionnels.

Sa destination « D'Hermitage en Saint-Joseph » et les professionnels labellisés ont été choisis pour leurs prestations de qualité autour de la thématique commune de l'œnotourisme. Ce projet a été porté par les communautés de communes « Pays de l'Hermitage » et du « Tournonais » en partenariat avec les offices de tourisme.

PELLENC HD LA NOUVELLE GÉNÉRATION D'ENJAMBEURS



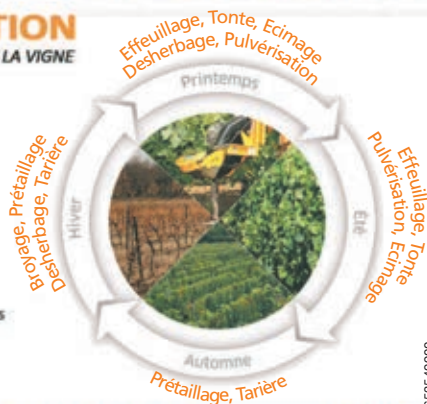
PELLENC 130

Une gamme complète d'outils innovants pour vos vignes étroites à proximité de chez vous

PELLENC HD S.A.S.
307 route de Verzé
71960 IGE (France)
Tél: 03 85 33 33 63

MULTIFONCTION POUR TOUS VOS TRAVAUX DE LA VIGNE

- Réduisez vos coûts
- Attelage/dételage rapide des outils
- Travail combiné possible (ex : Écimeuse + Tondeuse)
- Système de traitement pouvant aller jusqu'à 7 rangs



650542900



www.pellenc.com



LA VIGNE BLANCHE

CAVE COOPÉRATIVE DE CLESSÉ

VENEZ DÉCOUVRIR NOS VINS



Viré Clessé « Chatenay »

Mâcon villages « Le Mont »

Viré Clessé « Vieilles Vignes »

Viré Clessé « Fût de Chêne »

Viré Clessé - Mâcon Villages

Grain d'Aure

Crémant de Bourgogne

Mâcon Rouge

Bourgogne Rouge

Médaille Or
Viré Clessé
Chatenay
2014

Médaille
Argent
Viré Clessé
Vieilles vignes
2014

Médaille
Bronze
Viré Clessé
2014
Concours
Burgondia

656274000

sera présent au
**17^e PRINTEMPS
DU CRU
VIRÉ-CLESSÉ**
les 18 et 19
avril 2015

71260 CLESSÉ

Tél. 03.85.36.93.88 - Fax. 03.85.36.97.49
cavecooperative.vigneblanche@wanadoo.fr
www.cavedeclesse.com



DARGAUD & JAEGLÉ
Coutellerie

DES HOMMES,
DES TECHNIQUES,
DES MATÉRIELS,

POUR BIEN CONSTRUIRE
DES FÛTS EN HARMONIE

AVEC LE VIN

71570 ROMANÈCHE-THORINS FRANCE ■ TÉL. +33 (0)3 85 35 51 87
CONTACT@DARGAUD-JAEGLÉ.COM ■ WWW.DARGAUD-JAEGLÉ.COM

651604200



• ÉTIQUETTES
TRADITIONNELLES

• ÉTIQUETTES
ADHÉSIVES

14, rue Jean Mermoz - Z.I. des Bruyères 71002 MÂCON Cedex

Tél. 03 85 32 86 00 - Fax 03 85 34 82 91

imprimerie.durand@wanadoo.fr

www.imprimeriedurand.com



65597700



Bernard Delaye et son ami Pascal Bouchet. Crédit Photo : S.B

Professeur de sommellerie au Lycée de l'Hermitage, Pascal Bouchet a le verbe facile et une sympathie rayonnante qui nous séduisent dès la première rencontre.

Il est comme ça Pascal Bouchet, celui qui déclare à qui veut l'entendre : « Dans chacun de nous il y a du talent. Les jeunes qui arrivent ici à l'âge de l'adolescence ont juste besoin de le développer. Je suis juste là pour les y aider. Ma fierté, c'est leur réussite, pas seulement dans leur métier, mais dans leur vie en général. » « Ses petits », comme il appelle affectueusement ses élèves, ont souvent besoin d'avoir confiance en eux, ils se cherchent.

Rappelons juste que l'apprentissage au métier de sommelier a été mis en place, pour la première fois en France, dans le Lycée de l'Hermitage depuis 1981, grâce à la témérité de l'audacieux proviseur de l'époque Gérard-Jules Astier, celui-là même qui a œuvré à construire cet établissement en plein cœur des vignobles de la Vallée du Rhône, au pied des collines de l'Hermitage.

Et c'est suite à une rencontre fortuite avec ce grand Monsieur que Pascal Bouchet décide de tout mettre œuvre pour devenir professeur en sommellerie, il avait alors une trentaine d'années et une belle carrière dans l'hôtellerie dans de prestigieuses maisons en France comme à l'étranger. « A cet

âge, je me suis posé la question de choisir entre mon métier et ma vraie vie ! Et ma rencontre avec Gérard Jules Astier, un sacré personnage, capable d'avoir 1000 idées à la seconde, a été décisive dans mon choix d'enseigner la sommellerie.

A cette époque, à part de se former sur « le tas », il n'y avait aucun enseignement dépendant de l'éducation nationale.

Il a fallu toute la témérité des personnes en place, beaucoup de travail et le partenariat des professionnels du vin pour réussir à mettre en place un CAP de sommelier sur deux ans. »

Après sa réussite aux examens Pascal Bouchet choisit donc le Lycée Hôtelier de l'Hermitage en 1986 et où il devient titulaire. « Pour devenir sommelier, il faut bien sûr maîtriser la technique, savoir déguster et reconnaître un vin, mais il faut avoir le goût du contact humain.

Les élèves que nous recrutons sont déjà formés en hôtellerie et recherchent une spécialisation. Ils sont motivés et ont envie de bien faire. Ils ont une qualité qui ne s'apprend pas, celle de pouvoir créer du lien.

Placer l'humain au centre de leurs préoccupations et constituer des équipes soudées. Un client a besoin d'être conseillé

lorsqu'il commande un vin, mais il a surtout besoin d'être écouté sur ses goûts, ses valeurs.

Un excellent sommelier doit connaître le bon cru, le bon millésime, la bonne température de service, la verrerie adaptée, ouvrir la bouteille au bon moment pour le meilleur accord met et vin. Il doit travailler comme un artisan d'art dédié au service du vin.

Le vin, comme la grande gastronomie, sont des moments de plaisirs où nos cinq sens sont en éveil. » Si les élèves portent tous un costume impeccable, le cours ne débute pas, si un seul d'entre eux, aurait par mégarde, oublié sa cravate : « Cette rigueur à valeur de respect.

De soi en premier et des autres en particulier. Personnellement, je respecte énormément mes élèves, filles ou garçons, parce qu'ils sont l'avenir. Je ne suis pas un professeur, mais un outil à leur disposition qui les fera avancer et réussir leur vie.

La plupart réussissent et travaillent dans de très belles maisons. J'ai pour habitude de dire qu'au Lycée de l'Hermitage, les élèves creusent les fondations de leur propre maison, puis ils la construisent, rang par rang, c'est eux ensuite qui la façonnent au gré de leur réussite.

Pour preuve, deux très beaux exemples : Dominique Viallat, un adolescent calme, un peu effacé mais talentueux, qui a réussi une belle carrière depuis 1992 chez les frères Girardon au Domaine de Clairfontaine doublement étoilé et Noël Bajor plus extraverti et qui après être passé par la Tour d'Argent à Paris se retrouve chef sommelier au Louis XV à Monaco chez Ducasse. »

S'il a fallu batailler ferme pour imposer cette formation sur deux ans et la voir évoluer en mention complémentaire grâce notamment au partenariat avec Inter-Rhône, la deuxième année reste unique en France.

Elle permet notamment d'obtenir les niveaux 2 et 3 de l'Institut « Wine and Spirit Education Trust » de Londres.

« Nos élèves partent partout dans le monde, ils savent parfaitement utiliser leur connaissances certes, mais beaucoup de leur talent, je suis très fier pour eux ! »

Celui qui ne compte pas ses heures, pense pourtant à prendre sa retraite. Loin de vouloir rester inactif, il se verrait bien « apporteur d'affaires », car vous l'aurez compris, ce singulier professeur aime les gens, il n'y peut rien, c'est sa nature, tout comme son humilité. Nous laisserons donc le soin de conclure cet article par une bien belle remarque faite par un élève venu de Toulouse et qui nous a accueilli avec un franc sourire :- « Il faut que vous sachiez que les élèves viennent de toute la France, pour Pascal Bouchet ! »

Les grandes maisons recevant régulièrement des stagiaires du Lycée de l'Hermitage :

- « La Côte d'Or » à Saulieu.
- « Lameloise » à Chagny.
- « Le Montrachet » à Puligny-Montrachet.
- « Jean-Paul Jeunet » à Arbois.
- « La Maison Troisgros » à Roanne.
- « Regis et Jacques Marcon » à Saint-Bonnet-le-Froid.
- « Michel Chabran » à Pont de l'Isère.
- « Restaurant PIC » à Valence.
- « Le Louis XV » à Monté-Carlo.
- « Le château Saint Martin » à Vence.
- « L'Oasis » à la Napoule.
- « L'Oustau de Baumanière » aux Baux de Provence.
- « Le Jardin des Sens » à Montpellier.

Lycée hôtelier de l'Hermitage
Rue Jean Monnet - BP 95 cedex
26602 Tain L'Hermitage
Tél : 04 75 07 57 10

<http://www.ac-grenoble.fr/lycee//lyceehotelier.tain/>

HOTEL *
RESTAURANT**

Le Saint Cyr

**Saveurs de la campagne
au Sud de la Bourgogne...**

Nelly et Frédéric Bonnetain sont heureux de proposer un séjour gourmand alliant la douceur et les saveurs de la campagne. Au restaurant, qui bénéficie d'une vue panoramique, sont proposées des spécialités régionales comme le bœuf charolais, les escargots, la volaille charolaise sans oublier la cuisine à base de poissons qu'aime préparer le chef. Inspiré par la cuisine exotique, il allie la tradition et les saveurs d'outre-mer.

Le chef fait la part belle aux produits du terroir et aux produits frais ce qui lui vaut d'être Restaurateur de France et Maître Restaurateur depuis fin 2009.



Le bourg 71520 **MONTMELARD**
Tél. 03 85 50 20 76 - www.lesaintcyr.fr



BERNARD ET MARIE-AGNÈS LÉGER-PLUMET

l'amour et la vigne en héritage



Agnès, Bernard Léger-Plumet, Marie Eve et Côme. Crédit Photo : S.B

Quand le vin devient une passion filiale

Le couple vient juste de se marier lorsque le père de Marie-Agnès Léger-Plumet viticulteur à Solutré, décède brutalement. Bernard est alors Docteur en médecine hospitalière, prépare un second doctorat en pharmacologie et poursuit des études d'anesthésie-réanimation, Marie-Agnès, est pharmacien-biologiste, ancienne interne et assistante des hôpitaux lyonnais et unique héritière de la propriété.

Si la question de reprendre le domaine s'est posée un instant, Bernard Léger-Plumet, avoue : « Mon beau-père m'a fait visiter l'ensemble du Domaine, quelques temps seulement avant de nous quitter et l'idée de devoir céder cette exploitation appartenant à la famille de mon épouse depuis plus d'un siècle était pour nous deux, inconcevable. »

Alors Comment réussir à concilier des professions aussi passionnantes qu'éloignées des métiers du vin ? : « Il est vrai que lorsque j'ai vu pour la première fois mon épouse, sortant des bancs de l'Université, habillée et travailler la vigne comme un vrai vigneron, j'ai été épaté. »

Il fallait plus d'un obstacle pour freiner l'envie de ce couple, très soudé, de faire fructifier l'héritage familial « Lorsque nous sommes arrivés au domaine, en 1983 la majorité des

parcelles étaient en métayage et peu de vin était produit par la propriété. Il fallait investir dans le matériel et surtout nous former. J'ai obtenu un BTS d'œnologie à la faculté de Dijon, puis obtenu les diplômes requis au Lycée Agricole de Beaune. Mon épouse a également acquis un BPA en 2008. »

Très vite arrive la reconnaissance des clients pour un vin de qualité et les récompenses dès 1984 se sont montrées utiles : « Il faut rappeler que nous n'avons pas quitté pour autant nos professions, mon épouse était alors directeur-adjoint d'un laboratoire d'analyses médicales à Mâcon, et moi installé comme médecin généraliste à Solutré.

Pour vendre notre vin, il fallait tout miser sur l'export. » Au fil des années, les vignes sont exploitées directement par la propriété et une Société familiale est créée « Le domaine du Chalet Pouilly ».

En 2004, le Docteur Léger-Plumet ferme son cabinet : « C'est une décision qu'il m'a été difficile à prendre. Je l'ai vécu comme un véritable divorce d'avec mes patients. Les deux métiers n'étaient plus conciliables. J'aurais au moins apporté mes connaissances de médecin hospitalier aux malades que j'ai pu soulager. Je me souviens de ce petit garçon

qui a demandé à sa maman où est-ce qu'il allait pouvoir me rencontrer dorénavant ? Elle lui a expliqué que j'allais travailler comme vigneron. Le petit lui a alors dit- « Et bien nous irons le voir dans ses vignes !

Et ils sont venus ! ». Devenu Chevalier du Tastevin en 2008, Bernard et Agnès n'ont de cesse de travailler encore et toujours, une vigne chère à son cœur et qui leur apporte beaucoup « Quand vous êtes médecin, vous êtes souvent en contact avec le malheur, la maladie des patients.

Tandis que le vin apporte, joie et convivialité et un immense sentiment de liberté. » Une grande part d'altruisme commune aux deux métiers du couple aussi.

Aujourd'hui, « le Domaine du Chalet Pouilly » vinifie 8,5 hectares contre 1,7 hectare à ses débuts. Constitué de cépages en 100% Chardonnay dont 5 hectares de « Pouilly-Fuissé », 3 hectares de Saint-Véran et depuis peu, 0,5 hectare de Mâcon Solutré. Avec l'arrivée au Domaine de leur fille Marie-Eve qui, souhaitant devenir vétérinaire a préféré délaissier sa classe prépa en biologie et passer un BTS à Beaune spécialisée dans les travaux de la vigne et la vinification, dans l'objectif de reprendre le domaine, puis l'implication de leur fille aimée, Fabienne en poste à New-York et en charge de la partie commerciale avec les Etats-Unis, l'export prend tout son sens. Comme Marie-Eve le souligne : « Nos vins plaisent beaucoup à l'étranger. J'aime véhiculer l'image que j'en ai, de ma famille, de mes racines et de notre terroir. Aller au contact des gens, au Canada comme Aux Philippines, c'est aussi découvrir une autre culture.

Notre vin reste une petite production et nous avons la chance d'avoir une clientèle très fidèle partout dans le monde. Nos vins sont vinifiés de la façon la plus naturelle possible, en intelligence avec ce que nous donnent la nature et les conditions météorologiques.

Nos vignes sont âgées et leurs grappes bien exposées sur de petites parcelles. Nous en prenons grand soin. Nous respectons cet héritage familial et je pense que notre vin en est le pur reflet » Marie-Eve est une dégustatrice avertie « J'aime déguster le vin, en silence. Comme le souligne mon père, la dégustation reste personnelle, nous n'avons pas tous les

mêmes perceptions des arômes et des goûts ». Si Marie-Eve a mis un temps les dégustations en sommeil pour devenir la maman d'un joli petit Côte, elle sera présente au concours des vins de Mâcon comme juré. Laissons le soin à Bernard Léger-Plumet la conclusion « Avec mon épouse et sa formidable capacité à s'adapter aux métiers de la vigne, mes enfants, Fabienne à New-York, Pierrick ingénieur à Londres et Marie-Eve auprès de nous, leurs conjoints, nos petits-enfants arrivés récemment, Côte et Eline, nous formons une famille formidable enracinée dans une vie de partages, c'est une chance, propice à un bel avenir »

Les vins produits du Domaine Chalet Pouilly

Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon Solutré dont les quelque 70 000 bouteilles, sont exportées à 80% dans de nombreux pays : Allemagne, Belgique, Etats-Unis, Canada, Irlande, Luxembourg, Philippines, Thaïlande, Slovaquie, Tahiti, Suède, Nouvelle Zélande, Hollande... Récompensés par de nombreuses médailles, les vins sont recensés dans mes meilleurs guides du monde entier.

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

viticulteur à Loché



Céline et Laurent Tripoz. Crédit Photo : S.B

« Produire des vins en Bio et Bio-dynamie résulte d'un constat fait en son temps par Céline et Laurent Tripoz, récoltant aujourd'hui les fruits d'un travail empreint de sagesse et de passion. »

Fils de viticulteurs à Loché, Laurent Tripoz s'est tout d'abord dirigé vers les métiers du bois, pour revenir des années plus tard au métier de vigneron, synonyme pour lui de travail certes mais surtout de grande liberté. Il débute avec 1.5 hectares livré en cave coopérative en 1986, puis dès 1990 décide de vinifier les vignes qu'il a lui-même plantées depuis son installation.

« Suivre l'élaboration de son vin de A à Z, et pour la première fois voir une étiquette portant son nom, c'est une belle récompense pour un vigneron ».

A partir de 1992, sur la base des appellations Mâcon-Loché et Pouilly-Loché il ne cessera d'élargir la gamme.

En 1994 l'élaboration d'un crémant issu à 100 % du cépage chardonnay apporte un plus incontestable, et une clientèle nouvelle devenue fidèle. Après une formation au CFPPA de Davayé, Céline s'installe sur le domaine en 1996. Arriveront alors des Gamay puis un Bourgogne rouge.

Passant de 10 000 bouteilles vendues en 1997 à 60 000 en 2010, le domaine n'a cessé d'évoluer en gardant une identité proche de son terroir. Travailler l'intégralité des vignes en agriculture biodynamique en 2001 devient pour le couple une évidence.

« Ce travail de la vigne est délicat puisqu'en bio nous n'utilisons aucun traitement de synthèse. Sont tolérés le cuivre contre le mildiou et le soufre contre l'oïdium à faible concentration ce que permet la biodynamie. Les échanges organiques entre la vigne, la terre, l'air et tout son environnement sont intensifiés. Des racines ancrées dans la terre aux feuilles de vigne, nous cherchons à vitaliser la plante par le passage de préparations naturelles comme la « bouse de corne » brassée dans de l'eau : nous induisons ainsi une humification très favorable au développement du sol et des plantes. Pour les maladies, les tisanes d'orties, de prêles ou d'osier sont réellement efficaces. Nous travaillons également dans le respect des rythmes cosmiques (soleil, lune, planètes,...), observons énormément la nature, nos vignes et échangeons divers conseils par le biais de nos propres réseaux. C'est un choix de culture risqué, où l'on doit faire confiance à la nature tout en étant d'excellents agronomes. L'apport de sul-

fites est limité grâce à nos vendanges manuelles : un bon raisin produit un bon vin. » La vinification vient ensuite, à son rythme avec une surveillance de chaque instant. « Après le pressurage du raisin, le vin est mis en cuve et évolue à l'abri de l'oxygène. Les levures sont naturellement présentes dans la cave et les fermentations alcooliques et malo-lactiques se font tranquillement jusqu'à la mise en bouteille. »

Le crémant requiert un travail spécifique « Ce sont les femmes qui le plébiscitent ! Le Crémant représente 40 % de nos ventes, il demande une attention particulière et un processus plus long. Le choix du chardonnay cueilli à maturité lui procure ses arômes caractéristiques. Notre cuvée en vin pétillant Aligoté est également une bonne surprise et un vin idéal pour l'apéritif ! ».

Céline et Laurent Tripoz vivent leur métier en accord avec leur propre philosophie de vie et cherchent à proposer des vins en harmonie avec celle-ci. Ce couple travailleur et volontaire, n'est pas « donneur de leçons », il est simplement satisfait de celles inculquées par la nature. Céline peut ainsi écrire « C'est tout ceci, transformé en couleurs, en arômes et en saveurs, que vous retrouverez glissé au fond de votre verre lorsque vous dégusterez nos vins. »

Céline et Laurent Tripoz 1073 Place de la Mairie
71100 Loché tel : 03.85.35.66.09 . www.tripoz.fr

LES VINS DU DOMAINE :

Blancs : Bourgogne Aligoté, Mâcon-Loché, Mâcon-Vinzelles, Pouilly-Loché,

Rouge : Bourgogne rouge, Mâcon Serrières « Les Graves »

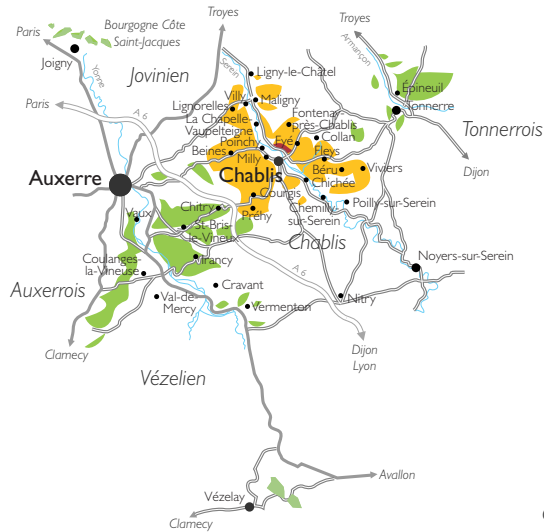
Effervescents : Crémant de Bourgogne, Fleur d'Aligoté

Export : 45% de la production est exportée : aux Etats-Unis, Canada, Pays-Bas, Belgique, Suède, Danemark, Norvège et autres pays d'Europe, Japon et Corée...

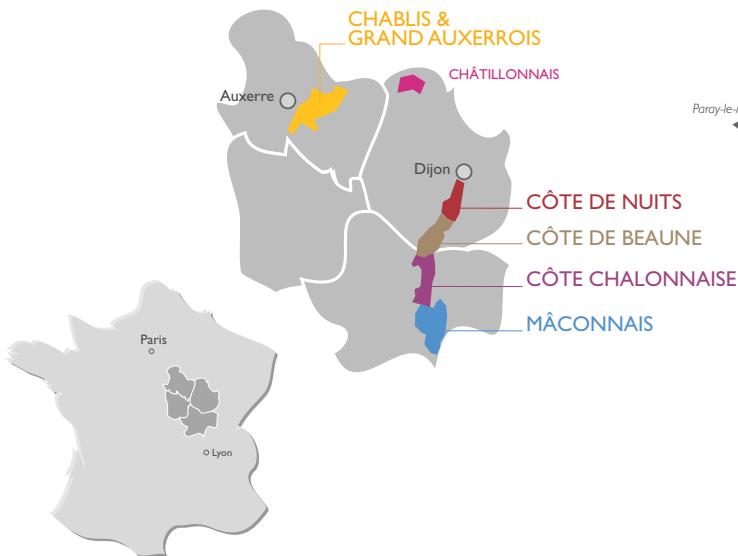
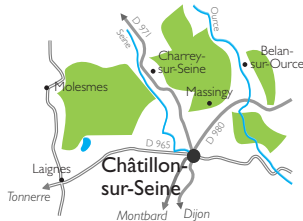
LA BOURGOGNE

et ses cinq régions viticoles

CHABLIS & GRAND AUXERROIS



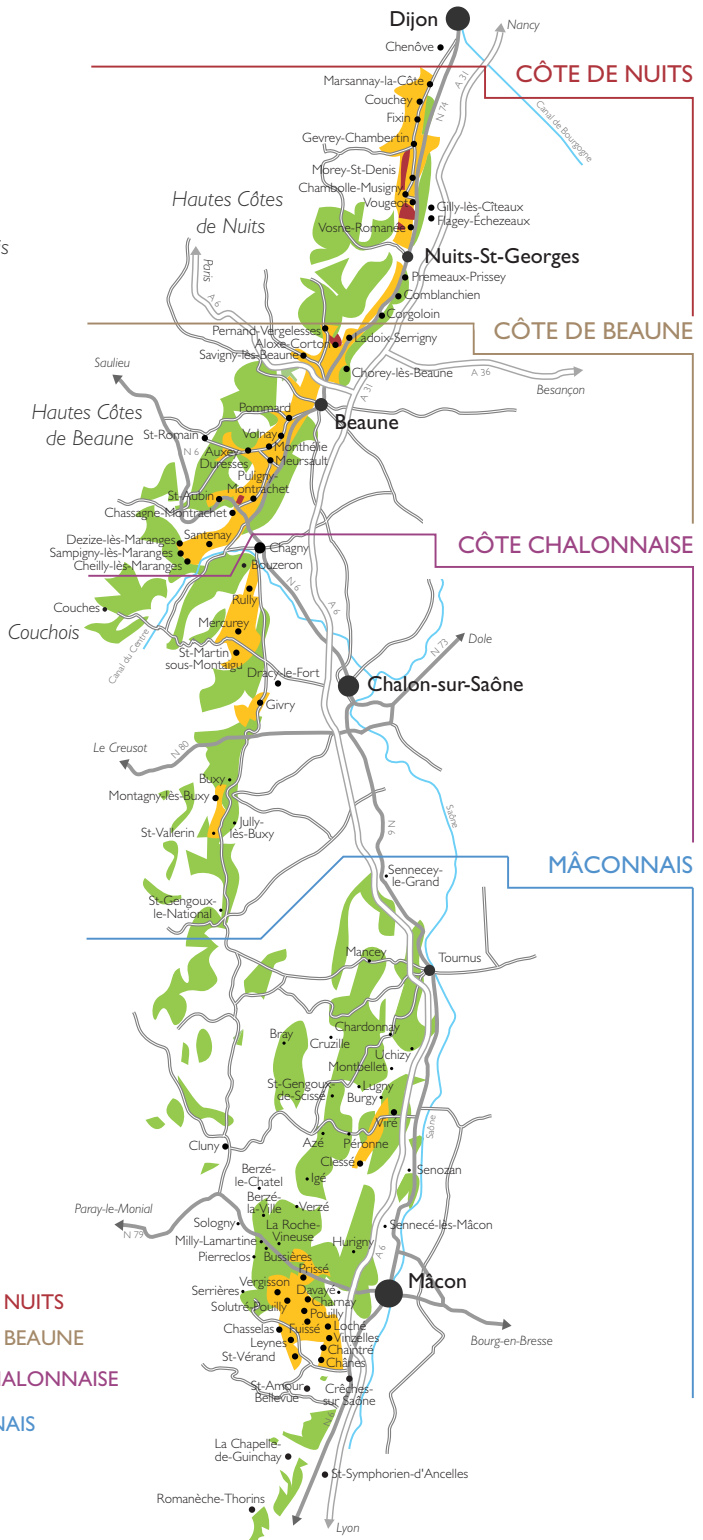
CHÂTILLONNAIS



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr

CÔTE DE NUITS



CÔTE DE BEAUNE

CÔTE CHALONNAISE

MÂCONNAIS

- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages et Premiers Crus
- Appellations Régionales

www.grandpavois.fr • Edition 2014 • Imprimé avec encres et vernis végétaux sur papier contenant 60 % de fibres recyclées, produit selon une gestion responsable des forêts, chez un imprimeur IMPRIMERIE

CARTE DES APPELLATIONS



GILLES BREUIL PATRON DU RESTAURANT

« Bourgogne Sud » à Paris



Gilles Breuil un patron heureux. Crédit Photo : S.B

« De mâcon, sa ville natale, Gilles Breuil a souhaité en promouvant les produits dans un restaurant dont le succès ne se dément pas. »

C'est une bien jolie histoire que celle de cet épicurien, né à Mâcon et qui par son sens aigu des affaires, parvient à conjuguer avec talent, promotion de son terroir et restaurant à succès à deux pas du Casino de Paris et non loin de l'Opéra. « Après mon parcours professionnel dans de très belles maisons, l'idée d'ouvrir mon propre restaurant à Paris était pour moi une évidence. Je voulais créer un établissement qui me ressemble en mettant en avant les produits que j'avais l'habitude de manger à Mâcon. Je connais bien les producteurs locaux, il me suffisait de trouver un chef, en l'occurrence Gérard Raimbault, Compagnon du tour de France et plusieurs fois étoilé, pour sublimer la cuisine de mon terroir par le biais de plats goûteux proposés à des tarifs attractifs. » Ouvert en Mai 2011, Bourgogne Sud accueille chaque jour une moyenne de 170 couverts.

Dans ce restaurant où règne l'esprit bistro, tout tourne autour de Mâcon et sa région, les plats avec les œufs en meurette au Pinot noir, les escargots de Bourgogne de la « Maison Grandjean », la Terrine « ménagère » des deux roches de Gérard, le jambon persillé de Bourgogne à l'aligoté, l'andouillette de chez « Bobosse », les grenouilles fraîches cuisinées comme en Dombes, la planche de saucissons sec du Mâconnais du Père Fouilloux, le poulet de Bresse de chez Mairet, la quenelle de Brochet à la cuillère, sauce Nantua, la planche de fromages A.O.P « Mâconnais et Charolais » de chez Thierry Chevenet ou encore le célèbre Idéal Mâconnais de Joël Noyerie. La liste est loin d'être exhaustive ! Ainsi que la carte des vins. « Je suis consul à la confrérie des Vignerons de la Saint-Vincent de Mâcon à Paris et j'organise chaque année un chapitre comme cette année à Montmartre avec l'intronisation de gens connus. La promotion des vins produits dans le mâconnais comme le Saint-Véran, le Pouilly-Fuissé ou le Viré-Clessé était une évidence. » Là encore les noms les plus connus sont à la carte pour les appellations Mâcon blanc et rouges et ceux de domaines du Beaujolais ou de la côte chalonnaise et plus globalement de la Bourgogne.

Exception faite de quelques vins des autres régions. Alors comment expliquer ce succès qui poussera Gilles Breuil à ouvrir prochainement un autre restaurant du côté de Neuilly ? « Au « Bour-



gogne Sud », la clientèle vient pour la bonne cuisine, servie dans un esprit bistro, avec une ambiance simple, chaleureuse. Les hommes d'affaires les plus influents, viennent ici passer un bon moment autour d'un bon déjeuner. Le soir avec une amplitude horaire adaptée aux sorties parisiennes, puisque le Casino est proche, notre clientèle prend son temps, découvre des saveurs et des vins qui sont d'un excellent rapport qualité/prix. Ce concept plait beaucoup, il faut dire qu'à Paris, il n'existe presque plus d'établissements dédiés à la Bourgogne et les touristes en sont friands. »

www.bourgogne-sud.fr

GILLES BREUIL, UNE CARRIÈRE BIEN REMPLIE

Gilles Breuil est né à Mâcon. Après avoir obtenu son CAP « employé de restaurant » au CFA de Mercurey, il part quatre ans à « l'Hôtel de France » aux Rousses dans le Jura, puis à « l'Hostellerie du Château à Rolle », en Suisse, « au Château d'Ouchy », à Lausanne, et revient en Bourgogne en tant que maître d'hôtel à « l'Hôtel Royal » à Chalon. Il part à la grande « Brasserie Georges » à Lyon avant de suivre son épouse à Paris et de devenir maître d'hôtel au « Dôme Montparnasse », puis au « Dôme du Marais », avant de rentrer au siège du groupe Danone, en charge de la restauration. Il devient par la suite directeur d'exploitation du restaurant « Au Petit Riche », puis rejoint au même poste, « Le Procope ».

13
ÈME

SALON DES VINS



17 18 19 AVRIL 2015

Vendredi 17 • 14H - 21H / Samedi 18 • 10H - 21H / Dimanche 19 • 10H - 19H



MÂCON LE SPOT

PIERRE MAZOYER - www.pierre.mazoyer.com



NOUVEAU DISCOVERY SPORT

L'AVENTURE ? C'EST DANS NOTRE ADN.

#DiscoverySport

landrover.fr



ABOVE & BEYOND



Découvrez notre SUV compact le plus polyvalent. Ses technologies intelligentes, incluant le système Terrain Response[®], font du Nouveau Discovery Sport le véhicule idéal pour explorer les grands espaces. Son généreux volume de rangement de 1 698 litres et son ingénieux système de sièges 5+2 garantissent quant à eux votre plus grand confort.

Votre concessionnaire LAND ROVER

130, rue Radior - Rocade CENORD - 01000 BOURG-EN-BRESSE - Tél. : 03 85 21 14 55

1, rue de la Madone - 71000 MACON - SANCÉ - Tél. : 03 85 21 15 40

ABOVE AND BEYOND : Franchir de nouveaux horizons.

Consommations mixtes Norme CE 1999/94 (L/100 km) : de 5,7 à 8,3 - CO₂ (g/km) : de 149 à 197.