# Une escapade bourguignonne

Narrer la Bourgogne...

La simple évocation du mot «Bourgogne» semble susciter les interrogations les plus pernicieuses. De quoi s'agit-il en effet?

La colline magique de Corton

## La Bourgogne culturelle

Les uns ne manqueront pas de se commémorer une certaine partie de notre terreau commun, que nous soyons Français ou Suisses. D'ailleurs par esprit d'honnêteté et de rigueur intellectuelle il conviendrait de mentionner tous ceux qui, n'appartenant pas à ces deux nationalités, ont vécu, non sous le joug des ducs bourguignons, mais bien plutôt sous l'opulence d'un état envié ayant rayonné du X. (fondation de l'abbaye de Cluny en 909[1], puis de Cîteaux[2] en 1098) au XV. siècle (mort de Charles le Téméraire lors du siège de Nancy en 1477[3]). L'enrichissement culturel tout autant que le développement économique de l'Europe durant ces siècles demeurent gravé dans cette histoire commune que nous partageons.

Un parcours initiatique parmi les vignes de Musigny du Comte de Vogüe

## La Bourgogne viticole

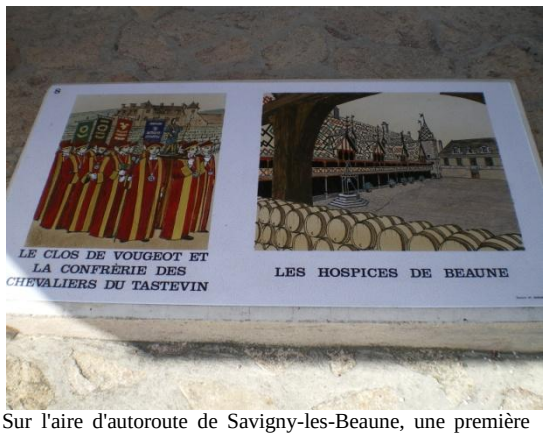
Les autres songeront, sans doute par pudeur, avec moins de certitude, aux vins provenant de cette région viticole extrêmement réduite. Qui sait en effet que la Côte de Nuits, pourtant mondialement réputée, ne consiste en fait qu'en une colline (et ses inévitables pans) de trente kilomètres de long menant de l'immortelle Colline de Corton (bien que cette appellation appartienne en réalité à la Côte de Beaune) jusqu'aux portes de Dijon? Quant à la Côte de Beaune, celle dont les vins blancs émeuvent les authentiques amateurs des grands vins blancs comme il n'en est produit nulle part ailleurs, elle ne s'étend que sur une petite dizaine de kilomètres (la distance, par la route, de Beaune

[1] un certain 11 septembre.

[2] Le rayonnement de l'abbaye de Cîteaux constitue sans conteste possible l'événement culturel le plus important dans l'histoire de la constitution de l'Europe. Sait-on par exemple, mis à part l'importance du mouvement cistercien dans la viticulture bourguignonne, que ces moines ont défini le libre-arbitre, voire une certaine interprétation de la rhétorique, créé le langage des signes, favorisé, en raison de leur soif livresque, le développement de l'imprimerie (allant jusqu'au choix de matériaux de qualité admirable comme le vélin) ou encore des bibliothèques mobiles, instauré une certaine architecture épurée, voire dépouillée (pour ensuite impulser le passage au gothique), ou encore inventé, plus pratiquement, du lavabo, du carrelage de couleur à la grange agricole et même au calendrier agricole, pour ne pas citer l'instauration de la sélection des espèces ou de la pisciculture? Ce ne sont là que quelques cas témoignant de ce formidable essor culturel de nature cistercienne.

[3] La mort de Charles le Téméraire lors du siège de Nancy en 1477 succéde aux défaites cuisantes de Grandson et Morat, situés respectivement dans les cantons suisses de Vaud et de Fribourg, face aux troupes helvétiques alliés à l'armée de Louis XI.

à Chassagne-Montrachet se limite à 16 kilomètres).
La modestie des amateurs de ces vins immenses aux bouquets d'une complexité souvent déconcertante[4] résulterait-elle de la superficie de leur région viticole de prédilection? Bordeaux s'étend sur 113'000 hectares, la Champagne sur près de 32'000 (chiffres 2007) et la Bourgogne sur 24'000 (3% de la superficie viticole totale française), l'Alsace sur 14'000. A titre de comparaison, la Napa Valley s'étend sur près de 18'600 hectares, le Piémont sur 39'500 et la Rioja sur 52'000 ha.



Sur l'aire d'autoroute de Savigny-les-Beaune, une première rencontre avec 1000 ans de culture.

## Diversités

S'aventurer en Bourgogne constitue indéniablement l'une des expériences de vie les plus passionnantes tant la diversité pluridisciplinaire semble ici constituer un atout dont de nombreuses autres régions souhaiteraient probablement être dotée. Nous nous restreindrons ici à une opposition multiforme caractéristique de cette richesse culturelle: la Côte d'Or et le Morvan.

Tout semble opposer ces deux régions.
Le Morvan rassemble quatre départements dont les moins méconnus sont la Nièvre et la Saône et Loire[5]. Il serait néanmoins hasardeux d'omettre l'Yonne[6], où se situe la cité médiévale de Vézelay (la fameuse colline éternelle), d'où partirent des croisades au Moyen Age.

Vézelay, la basilique

## Le berceau des croisades

La cité de Vézelay doit son origine à une abbaye bénédictine ayant abrité les reliques de Saint Marie-Madeleine. Dès le milieu du Moyen Age les pèlerinages de toute part se rendant à Vézelay se multiplient et la localité en profita grandement. Au point que l'abbaye de Cluny la soumit et lui imposa un de ses abbés, l'abbé Artaud, vers 1050. La réputation de Vézelay, toujours très présente aujourd'hui, fut telle durant ces décennies que des croisades s'y organisèrent. En 1146, Bernard de Clairvaux, connu pour avoir donner un pape à l'Eglise Catholique en 1145, Eugène III, prêche à une foule immense la seconde croisade afin de sauver Jérusalem, la première restant sur un échec accablant. Cette seconde croisade rassemble Aliénor d'Aquitaine, le Comte de Flandres, le futur Comte de Champagne et d'innombrables nobles et cléricaux supplémentaires. Une flotte de près de deux cents navires quitte les côtes anglaises en 1147 pour se joindre à l'expédition. De nombreuses troupes de nationalités différentes se joignent aux croisés en direction de la Terre Sainte. Après diverses péripéties que les livres d'histoire rapportent mieux que l'article présent ne le peut, les combattants de la chrétienté échouent finalement à Damas en 1148. Le chef des armées occidentales n'aura alors gagné aucune bataille contre l'Islam et regagnera ses terres natales avec pour tout apport que celui d'un arbre fruitier particulier, le prunier à "pruneau". C'est de ces échecs militaires que la France, sous la conduite de Bernard de Clairvaux (qui y laissera sa réputation) et du jeune roi Louis VII, sortira fortement affaibli, tant sur les plans stratégiques et militaires que financiers et politiques.

---

[4] Les nez, comme les créateurs de grands parfums se laissent dénommer, sont parvenus à déceler plus de cinq cents senteurs différentes dans la Romanée Conti

[5] Les Côtes Chalonnaise et Mâconnaise se situent toutes les deux en Saône et Loire.

[6] En outre l'Yonne n'est ni plus ni moins que le département du Chablis, voire, pour les plus avertis, d'appellations supplémentaires telles que l'Irancy, dans laquelle il ne faudra pas rater les domaines Colinot et Goisot.

En 1189, les rois Philippe Auguste et Richard 1er, nommé Richard Coeur de Lion en France, se réunissent à Vézelay pour lancer la troisième croisade contre les Sarrasins. Frédéric Ier de Hohenstaufen, dit Frédéric Barberousse, se joindra à eux. Après deux batailles victorieuses contre les musulmans, Frédéric se noya le 10 juin 1190 dans le fleuve Saleph en Anatolie, avant qu'il n'ait pu rencontrer Saladin. Les circonstances de son décès demeurent néanmoins méconnues, bien qu'elles semblent purement accidentelles.

Grappe de pinot noir, septembre 2008

## Théodore de Bèze

Pour revenir à des considérations plus philosophiques, Vézelay a vu naître Théodore de Bèze en 1519 (décédé en 1605 à Genève). Celui, théologien protestant, ayant grandement contribué à la compréhension du Nouveau Testament, adepte et successeur de Jean Calvin, descend d'une puissante famille bourguignonne. Il n'existe cependant pas de lien entre cette famille et le célèbre Chambertin Clos de Bèze qui tire son nom de l'abbaye de Bèze. Celle-ci remonte au roi Dagobert, vers 628. Bèze est la quatrième abbaye mérovingienne du diocèse de Langres, où la Seine prend sa source. L'abbaye domine alors différents villages et est immédiatement dotée de biens considérables dont douze pièces de vignes à Marsannay la Côte, d'autres à Beaune ainsi que des terres à Dijon et un grand vignoble à Gevrey.

## Ballades morvandelles

Les passionnés d'Histoire relèveront que le Morvan est le berceau du brillant architecte militaire, le Maréchal Vauban (né au château de Bazoches), dont l'invention suprême demeurera les forts militaires imprenables puisque polygonaux. Il serait par ailleurs maladroit de ne pas citer les réseaux de la résistance durant la seconde guerre mondiale, le Maquis Camille en constituant l'un des plus efficaces. De leur côté, les gais lurons et les amis de la vie ne manqueront pas le fameux pont de Pierre Perthuis où un célèbre épisode de la comédie "La grande vadrouille" (avec Bourvil, Louis de Funès,...) a été tourné. Prenez surtout le temps de découvrir cette région qui demeure injustement méconnue.

Le marché de Dijon mérite le détour

A un niveau purement épicurien, l'amateur se devra de déguster les vins tout à fait convenables produits par Henri de Vézelay[7]. Son melon ainsi que son chardonnay s'avèrent d'une plaisante minéralité et sauront s'assembler à une liqueur de mûre, provenant par exemple de Nuits-Saint-Georges, en un délicieux kir[8]. Ils se laisseront également déguster en vin de désaltération. Le rouge de ce domaine relève plutôt de l'anecdote mais ne peut cependant demeurer ignoré de ceux qui auront été conquis par le Morvan. Egalement situé dans cette région, la ville de Lormes, magnifiquement plantée sur un massif granitique. Jadis il y fut produit du vin, d'horribles piquettes diront les véritables amateurs. Lormes mérite le voyage grâce à ses nombreux lacs et son calme salvateur.

Les spécialités culinaires du Morvan ne se limitent guère à des vins d'appellations villages mais aussi à des produits aussi simples que délicieux. Mentionnons ainsi certains fromages de chèvre tels que l'inimitable Crottin de Chavignol ou la

[7] Je déconseille cependant les 2007, le manque de soleil m'a semblé assez flagrant lors d'une dégustation en août 2008.

[8] Je réfute ouvertement l'affirmation comme quoi n'importe quel vin blanc conviendrait à l'élaboration d'un kir digne de ce nom. Il en va, à mon sens, de même que pour les sauces, vous n'obtiendrez jamais une excellente sauce avec un mauvais vin.

Pierre qui vire, de l'abbaye éponyme. Citons de même rang, dans un autre registre, le fameux fromage blanc, à consommer soit aux herbes soit mélangé avec une crème fraîche onctueuse, le tout constituant un dessert simple mais nous rappelant si merveilleusement la cuisine goûteuse de nos grands-mères. Et surtout, connu de tous les fins gourmets de par le monde, il se doit de mentionner le Charolais, cette viande succulente provenant de bovins élevés dans les champs, de la façon la plus naturelle puisqu' ils parviennent, à partir de la seule verdure dont ils se nourrissent, à gagner jusqu'à un kilo et demi de poids par jour.
En ce qui concerne la haute gastronomie, cette région occupe dignement sa place, citons l'Espérance de Marc Meneau à Vézelay et le Relais Bernard Loiseau à Saulieu où, aujourd'hui, l'équipe dirigée par l'épouse du grand chef défunt fait preuve de beaucoup de talent et reçoit un succès amplement mérité. Ces deux restaurants sont d'ailleurs côtés trois étoiles au Michelin depuis de nombreuses années.

Clos Napoléon 1978, dégusté en mai 2008

Le Morvan fait office de cœur écologique de la Bourgogne et le touriste est immédiatement frappé par l'immensité des forêts (principalement de pins), le nombre de lacs et de collines. D'ailleurs, anecdote significative, le nombre de Néerlandais ayant acquis un bien immobilier dans la région en intriguera plus d'un.

## De bons vins… bourguignons

De petits restaurants disposent de caves tout à fait honorables. C'est ainsi que deux dîners auront donné lieu à la dégustation de deux très beaux vins des millésimes 2003 et 2005.

Dans les vignes de Musigny

Le premier, un Fixin Clos Napoléon 1er Cru 2005 du Domaine Pierre Gélin. Il s'agit de parcelles (le terme « climat » usuel en Bourgogne est inapproprié ici puisque le véritable climat de ce vin se dénomme «Aux Cheuzots». Pierre Gélin acquit ces terres en 1950, le nom résultant de l'appartenance au Capitaine Claude Noisot, un officier de la Garde Impériale, proche de Napoléon Bonarparte auquel la légende attribue de s'être reposé à cet endroit (lors de son retour d'Elbe). Le sculpteur François Rude a immortalisé cet événement, la sculpture embellit aujourd'hui le parc Noisot du paisible village de Fixin. Pierre Gélin est aujourd'hui reconnu comme étant le premier à avoir planté des vignes sur ce climat, au début des années 1950. Le Clos Napoléon, un vin qui par ailleurs démontre une impressionnante longévité[9], se présente (en août 2008) doté de tannins parfaitement en harmonie avec l'ensemble, délicieux, chaleureux. Son bouquet présente quelques notes empyreumatiques et rappelle que l'année, sans s'assimiler à 2003, n'a pas été dépourvue d'ensoleillement. Des petits fruits rouges semblent danser dans une farandole qui nous mène à un palais merveilleux, opulent sans jamais se montrer grossier, d'une grande élégance, frais et à la structure parfaite. S'agirait-il d'un vin d'esthète sur une appellation inconsciemment ignorée du plus grand nombre des consommateurs? Ma note : 17.5/20, à acquérir d'urgence, également eu égard de son tarif!

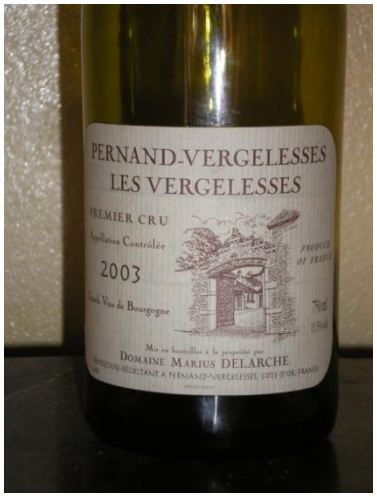
[9] Deux bouteilles du Clos Napoléon du millésime 1978 dégustées en 2008 faisaient preuve d'une présence toujours indiscutable et envoûtaient de leur bouquet de fleurs fanées et d'épices ainsi que de leur équilibre gustatif étonnant.

Le second vin dégusté durant ce séjour morvandiau, le Pernand-Vergelesses 1er Cru les Vergelesses du Domaine Marius Delarche appartient à la catégorie des vins sous-estimés. En dépit de la beauté de ce village tout à fait pittoresque, les viticulteurs éprouvent de sérieuses difficultés à vendre leurs vins et le passage auprès de leurs domaines peut grandement se justifier. Rappelons que certains s'appellent Rapet Père et Fils (des blancs délicieux aux prix sensationnels, des rouges qui depuis peu rattrapent le niveau des blancs), Dubreuil-Fontaine (à redécouvrir tant les progrès s'avèrent époustouflants depuis quelques années), Marey (pour ses rouges sympathiques et son superbe Charlemagne), Maratrey-Dubreuil et Muskovac. Tous ces domaines méritent le détour. Et pour conclure le tout, Bonneau du Matray, le domaine culte étant également domicilié à Pernand. Evitez par contre Jaffelin, sans aucun intérêt tant les vins manquent d'identité propre.

Au Clos de Tart, à Morey-Saint-Denis

Le Domaine Marius Delarche possède de magnifiques parcelles sur les appellations Corton Charlemagne et Corton Renardes ainsi qu'en premier Cru Pernand Vergelesses mais semble, pour une raison pas toujours très claire, procéder à une vinification manquant de finesse. Les vins en ressortent avec des tannins rugueux durant les premières années, mais cependant aussi beaucoup de sève (en particulier sur les Vergelesses, dont c'est, c'est vrai, l'une des caractéristiques premières). Le 2003 correspond au profil du millésime, des traces empyreumatiques (pneu brûlé?) qui s'assagiront avec le temps, de la rugosité (ce vin devrait patienter en cave et ne pas encore figurer sur une carte de restaurant, même si Parker encense Delarche régulièrement dans son livre annuel), une bouche riche et corsée, ce vin rassure en quelque sorte sur le potentiel des 2003, mes craintes de devoir consommer des vins sud-africains en provenance de Bourgogne d'ici une dizaine d'années s'estompe. Ma note : 16/20.

Il est permis de penser que ce vin saura vieillir car toutes les composantes nécessaires sont déjà réunies.




## L'hypothétique belle endormie

Nous quittons le Morvan et ses charmes pour nous rendre à Beaune, ville dont l'existence semble, à elle seule, justifiée par l'immortalité des Hospices et par son commerce du vin[10]. Beaune n'est en effet pas Dijon. Politiquement, culturellement, financièrement les deux villes semblent avoir opté pour des trajectoires différentes au cours des siècles. Deux exemples décrivent particulièrement la situation contemporaine, dramatique sous certains aspects et sans doute irréversible:

- La fameuse moutarde de Dijon, produite par quatre entreprises[11], dont trois basées dans la ville homonyme, ne désigne en fait pas un lieu d'origine mais un savoir-faire séculaire, un procédé de fabrication donc. Les graines, en raison de regrettables évolutions historiques (il est devenu plus rentable au XX siècle et surtout à partir de 1960 de cultiver les vignes que le vinaigrier), proviennent du Canada. Ce pays produit d'ailleurs 80% de la production mondiale de graines de vinaigrier. Il demeure cependant aujourd'hui une moutarde, protégée

[10] Ne ratez par contre en aucun cas la librairie Atheneum, à quelques pas seulement des Hospices, la plus passionnante librairie entièrement dédiée au vin que je connaisse en Europe.

[11] Les quatre entreprises ayant le droit de revendiquer la production de moutarde de Dijon s'appellent Amora, la maison Maille, fondée en 1720 (les deux ont récemment fusionné et appartiennent dorénavant au Groupe Unilever) et Reine de Dijon (fondée en 1840). La quatrième, basée à Beaune, s'appelle Fallot, la Moutarderie, a été fondée en 1840 et est celle que les gourmets rencontreront sur les grandes tables de ce monde.

en l'occurrence par une I.G.P. (Indication Géographique Protégée), provenant effectivement de Bourgogne: la moutarde de Bourgogne, issue de graines de vinaigriers cultivés en Bourgogne (la maison Fallot en achète la totalité) et de verjus à base de vin de Bourgogne (principalement de l'aligoté).

L'église Notre Dame de Dijon

- Le second domaine distinguant Beaune de Dijon concerne la viticulture. Avec les conséquences de la révolution industrielle et plus particulièrement de l'exode rural dès le début du XX siècle[12] et l'agrandissement des cités industrielles qui s'ensuivirent, Dijon se voit rapidement confronté au problème du manque de surface habitable. Beaune, encerclé par les vignes et vivant du négoce du vin depuis le XVI siècle n'a pas les moyens de croître démesurément. Dijon sacrifiera ses vins (ses Côtes Dijonnaises) jugés indignes de ce qui poussait plus au sud. Dijon poursuivra son rayonnement grâce à d'autres atouts, qu'ils soient industriels (le maire actuel étant parvenu à redonner de véritables ambitions à sa localité), commerciaux ou même culturels. La fierté des Dijonnais dans leur conflit fratricide (et imperceptible pour le touriste) avec Beaune porte sur le très grand succès de la ville en matière de tourisme. Dijon n'est-elle pas la capitale des puissants Ducs de Bourgogne et de leur prestigieux passé durant lequel la région était plus puissante que la France? Conscient d'avoir perdu la bataille du négoce de vins fins, Dijon s'affiche fièrement dans ce que je désignerais comme arts culinaires: Les bistrots et bars à vins dignes de ce nom n'appartiennent plus aux abonnés absents, le marché sous et autour de la magnifique halle s'avère incontournable, la foire internationale gastronomique et les salons réguliers font ce cette ville une destination privilégiée, les commerces à caractères artisanaux éparpillés tout le long du fameux parcours de la Chouette, comme les boutiques La Rose de Vergy ou encore Mulot et Petitjean, où de délicieux pains d'épices authentiques sont fabriqués depuis 1796, en font un lieu favorable à la relaxation et aux emplettes atypiques.

## Du modernisme médical…

Nous quittons Dijon pour nous rendre trente kilomètres au sud, à Beaune.

La nécessité de déjeuner dans un restaurant côté de Beaune ne se laisse guère ressentir. Le touriste de passage, celui pressé par d'autres préoccupations que celle de s'attabler chez un chef prestigieux, prendra un jaloux plaisir à découvrir une table fort sympathique, proposant trois formules simples, copieuses et irréprochables. Le comptoir de Léon, situé à l'entrée de Beaune, constitue aujourd'hui l'un de mes points de passage préféré. Passez-y, la cave suffit également au bonheur personnel[13]. Quant au touriste soucieux d'élargir son horizon gustatif, alors il conviendra de se rendre à la Table d'Olivier Leflaive, à Puligny-Montrachet, où vous pourrez, en deux menus différents, découvrir une palette représentative de ses

[12] Une étude comparative des cartes démographiques du nord de la Bourgogne entre 1878, 1901, 1957, 1970 et 2000 montre clairement que les superficies viticoles décrurent continuellement pour légèrement reprendre à partir de 1970. Voir les écrits de François Legouy, professeur agrégé et docteur en géographie.

[13] Je ne peux que recommander, entre autres, Les Loups, Morey-Saint-Denis 1er Cru et second vin du Clos des Lambrays, à un prix extrêmement décent. Le vin du jour, au verre, est également très recommandable.

vins. Si enfin, vous disposez de tout votre temps et souhaitez, pour un montant tout à fait convenable, déguster l'un des fleurons de la Côte d'Or et savourer une cuisine locale de choix, alors réservez (à l'avance) au restaurant Ma Cuisine, tout autant dissimulé que recherché des authentiques amateurs.

la cour des fameux Hospices de Beaune

Comment visiter Beaune sans se rendre aux immortels Hospices? Cela reviendrait à aimer les Bordeaux sans ne jamais avoir dégusté le moindre 1er Cru. Les Hospices de Beaune constituent dans ce sens l'incarnation de la suprématie morale de toute une région. La Bourgogne, à l'instar du Clos de Tart, créé en 1141 par des sœurs cisterciennes, les Bernardines de Tart de l'abbaye éponyme, s'est développée au cours des siècles sous l'impulsion infatigable des moines cisterciens. Les clos, le château de Vougeot, la vigne de Meursault, Cîteaux succède à Cluny et la viticulture poursuit son développement. Près de mille ans plus tard, force est de reconnaître que les convictions religieuses personnelles n'influent guère sur l'approche des vins de cette région. Chacun demeure libre de ressentir une foi ou de s'épanouir sans, la Bourgogne demeure millénaire et tout autant admirable qu'admirée. Souhaitons qu'il en reste ainsi au cours des siècles à venir.

En 1440, face à la détresse du peuple épuisé par la Guerre de Cent Ans, Nicolas Rolin, alors Chancelier du Duc de Bourgogne, Philippe le Bon, et son épouse Guigone de Salins fondent un hôpital pour les pauvres (« pôvres ») et les déshérités. L'Hôtel Dieu, aujourd'hui connu sous le nom des Hospices de Beaune, rencontre un succès immense jusqu'au-delà des frontières de la Bourgogne. Je n'ose songer à la précarité du système d'assurance-maladie aux Etats-Unis…. Le premier don de vignes remonte à 1457, année durant laquelle les Hospices de Beaune reçurent 33 hectares de corton. Aujourd'hui, la production des Hospices couvre une soixantaine d'hectares regroupés en 39 cuvées portant chacune le nom d'un grand donateur. Si au cours des siècles et jusqu'en 1971, les Hospices ont fonctionné en tant qu'hôpital en grande partie grâce aux ventes des vins lors du troisième week-end de novembre, les gains collectés aujourd'hui reviennent aux hôpitaux de la ville de Beaune.

le célèbre Clos de Tart recherché des collectionneurs

Il serait évidemment aisé de longuement, plus longuement encore, présenter la Bourgogne, qu'il s'agisse du Morvan, auquel une part non-négligeable de l'article présent a été consacrée, ou bien de la Côte d'Or. Le lecteur saura cependant découvrir sur le site de Vinifera-Mundi de nombreux autres rapports susceptibles de satisfaire sa curiosité. L'objet du présent rapport porte principalement sur l'aspect spirituel d'une région qui au fil des siècles aura su se développer au travers de ses personnages de nature cléricale, qu'il s'agisse de croyants fervents ou bien même de représentants à proprement parler d'une certaine orientation religieuse.

Jean François Guyard, 17. septembre 2008
@ vinifera-mundi.ch

**Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**

Sur les toits des Hospices de Beaune