VOYAGE EN BOURGOGNE

Du dimanche 20 octobre au jeudi 24 octobre 2002 inclus

Dimanche 20 octobre

7 h 00 Départ en car de la Mairie de St-Germain-en-Laye

9 h 30 Visite de la cave coopérative de Chablis

Réception au caveau ; explication des terroirs, du travail de la cave. Dégustation de quatre vins environ (Petit Chablis, Chablis, 1^{er} cru, grand cru)

12 h 00 La Beursaudière, Auberge morvandelle à Nitry

Repas typique, cuisine à l'ancienne au feu de bois)

Rissole morvandelle – cul de porc à l'ancienne – légumes de saison – ronde des fromages de pays – dessert Yssingeaux

16 h 30 Visite du Château de Meursault

Superbe ensemble architectural XIV^e, XV^e et XIX^e siècle

Visite de l'orangerie, collection d'art contemporain (Carzou, Ciry, Buffet, etc.), ancienne cuverie, cave de vieillissement, présentation audiovisuelle

Dégustation de 4 à 6 vins : grands blancs et rouges

18 h 00 Hôtel de la Cloche ***NN (ou équivalent) à Beaune

Bâtiment du XV^e siècle, demeure de charme : pierre, tapisserie, poutre

Au cœur de la ville de Beaune, place de la Madeleine. Situation calme

20 h 00 Auberge bourguignone, restaurant traditionnel à Beaune

Situé sur la place de la Madeleine, en face de notre hôtel

Menu type : terrine de canard maison, volaille pochée à la crème, fromages, vacherin

Lundi 21 octobre

8 h 15 Petit déjeuner

9 h 00 Visite guidée des *Hospices de Beaune*, Hôtel Dieu

Ensemble architectural magnifique, construit en 1443, l'ensemble des salles est dans un état de restauration exemplaire

10 h 30 Domaine Jacob Girard, propriétaire à Savigny-les-Beaune

Dégustation de Savigny blanc et rouge : deux 1^{er} crus différents et un vieux millésime, visite, explication

12 h 30 Cellier volnaysien à Volnay

Restauration bourguignone dans des caves superbes

Escargots de Bourgogne, bœuf bourguignon, fromages de Bourgogne, tarte aux pommes ou soufflé glacé

Lundi 21 octobre (suite)

15 h 00 Domaine Cornu, propriétaire à Ladoix

Propriété familiale, très bon vinificateur sur des terroirs magnifiques

Visite, explication des vinifications et de l'élevage

Dégustation de vins rouges : Chorey les Beaune, Ladoix, Ladoix 1^{er} cru, Aloxe Corton, Aloxe Corton 1^{er} cru

17 h 00 Retour hôtel

Temps libre ou visite guidée de la ville de Beaune

20 h 00 Hostellerie de l'Écusson

Repas gastronomique, dégustation harmonie vins-cuisine

Amuse bouche, soupe froide d'asperges au saumon mariné, sandre aux écrevisses, filet de canard rôti au jus de chicorée, fromages des provinces, parfait glacé à la cannelle, sirop de dattes concentrées

Retour hôtel

Mardi 22 octobre

8 h 00 Petit déjeuner

8 h 30 Départ pour le vignoble Maconnais

Promenade en car autour du site de Solutré, lieu historique et archéologique au cœur du vignoble

11 h 00 Domaine Léger-Plumet, médecin et viticulteur

Appellation St Véran et Pouilly Fuissé

Dégustation de différents millésimes

13 h 00 Maison des vins du Maconnais

Cuisine typique régionale, salade aux lardons (chèvre, tomates, lardons), petit salé chaud pomme vapeur, fromages, tarte au citron

15 h 00 Côte chalonaise

Visite en car à travers le vignoble

16 h 30 Négoce Alex Gambel

Un des rares négoce bourguignon dirigé par un américain

Visite des caves et explication des achats et du travail de cave (bilingue)

Dégustation de six vins

18 h 00 Château de Saulon

Hôtel de charme **NN totalement refait à neuf. Bâtisse de caractère du XIV^e siècle sur un parc boisé de 27 ha

Chambre tout confort, étang de pêche privé, piscine extérieure, tennis, parcours santé

20 h 00 Restaurant " Chez Losset ", Flagey Échezeaux

Repas gastronomique, cuisine très raffinée

Salade aux foies de canard, feuilleté d'escargot, caneton au vinaigre de framboise, fromages des provinces de France, dessert

Mercredi 23 octobre

8 h 00 Petit déjeuner

8 h 30 Départ en car

9 h 30 Visite du Château de la Rochepot

Forteresse médiévale aux tuiles vernissées, visité guidée bilingue
Ensemble architectural du XIII^e et XV^e siècle

10 h 45 Mr Belland, viticulteur à Santenay

Réception à la cave de vieillissement
Dégustation en cave de Puligny Montrachet, Santenay, Santenay 1^{er} cru,
Corton grand cru

12 h 30 Auberge de la gare

Repas typique bourguignon, cadre simple, cuisine authentique, produits du terroir, ambiance familiale

Œuf en meurette, coq au vin, fromages affinés, sorbet cassis

15 h 30 Château du Clos Vougeot, XII^e et XVI^e siècle

Monument historique classé, haut lieu de la viticulture bourguignonne, pressoir, cuverie et cellier du XII^e siècle. Diaporama sur les activités des Chevaliers du tastevin

17 h 00 Promenade en car par la route des vins

Visite de la Côte de Nuit (Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle, Gevrey)

19 h 00 Retour à l'hôtel et repas sur place

Harmonie vins-cuisine
terrine de sandre aux écrevisses, caille en crapaudine, plateau de fromage, mille feuilles de pommes tièdes au miel

Jeudi 24 octobre

8 h 00 Petit déjeuner

8 h 30 Départ pour Dijon

9 h 30 Palais des Ducs et musée des Beaux Arts

Bâtiments du XIV, XV, XVI, XVII, XVIII et XIX^e siècle, visite des extérieurs et de la Chapelle Musée, peintures et sculptures occidentales du Moyen Âge au XX^e siècle, section art moderne

12 h 30 Restaurant le Chambolle Musigny

Bonne gastronomie, de grande qualité
Compoté de lapereau, confit d'agneau aux épices, fromages, charlotte aux poires

15 h 00 Départ pour Paris

18 h 30 Arrivée à Paris