

La presse parle de nous !



TERRE DES VINS - Avril 2023

Hors les murs par Clément L'Hôte

La Bourgogne septentrionale, portée par le célèbre Chablis, a bien d'autres atouts dans son jeu.

A mi chemin entre Dijon et Paris, six vignobles s'y partagent la vedette.

Ce qui les unit : des terroirs frais et minéraux, ainsi qu'une histoire marquée par les moines.

Ce qui les distingue : quelques cépages insolites.



Balade en E-méhari

AUXERROIS

Cépages-surprises

Au sud-ouest de Chablis se déploie un chapelet de villages viticoles de caractère, aux rapports qualité prix imbattables. On y déguste les chardonnays primesautiers de Chitry, les sauvignons de terroir de Saint-Bris-le-Vineux (les seuls de Bourgogne), les rouges de caractère d'Irancy et de Coulanges-la-Vineuse, qui tous deux assemblent pinot noir et César. Sans compter l'incontournable coopérative Bailly-Lapierre, référence des créments de l'Yonne, avec ses immenses caves creusées à même la roche, jusqu'à 50 mètres de profondeur.

Les domaines à visiter : P-L & J-F Bersan pour ses caves séculaires et **Clotilde Davenne pour son offre touristique.**

Pour déjeuner, Le Soufflot, à Irancy, ne déçoit pas.

CHABLIS

La référence du Nord

Connue sur les cinq continents, devenue l'équivalent d'une marque, l'appellation Chablis est aujourd'hui la référence des chardonnays septentrionaux. Le vignoble qui entoure le bourg et ses 2 000 âmes offre reliefs accidentés et vues surprenantes. L'appellation compte de nombreux domaines de référence ainsi qu'une coopérative réputée, La Chablisienne. Les amateurs de patrimoine feront un crochet au nord pour visiter l'abbaye de Pontigny, indispensable pour comprendre la genèse de ce vignoble.



Terre de Vins est le magazine de tous les vins de France mais aussi du monde.

Il propose des rencontres, des découvertes, des balades au cœur des vignobles, des bonnes adresses alliant gastronomie et vin, avec un regard particulier porté sur le développement durable qui concerne l'ensemble du vignoble français.