

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024

La Bourgogne
Les Montagnes du Jura



Accompagnement Véronique BEIGENGER Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, service promotion commerciale et presse : **06 87 06 82 72**

Lundi 12/02/2024

**8h35 Départ Paris Bercy
10h15 Arrivée Auxerre**

10h30 Visite guidée **d'Auxerre** sur la thématique « Auxerre : terre de vignes » en compagnie de Gabrielle Stanczewski chargée de promotion & communication à **l'office de Tourisme de l'Auxerrois** et de Géraldine DEMARIGNY de **Yonne Tourisme**.

Entre son vignoble mythique, son patrimoine culturel et historique riche et ses paysages préservés, l'Auxerrois vous offre une pause 100 % terroir. A 1h30 de Paris, retrouvez toute la générosité de la Bourgogne à Auxerre et dans l'Auxerrois. Ici, la ville est dans le pré.

OFFICE DE TOURISME DE L'AUXERROIS

Gabrielle Stanczewski, Chargée de Promotion & Communication

7 Place de l'Hôtel de Ville, 89000 AUXERRE

Tel 03 79 27 00 09- www.ot-auxerre.fr

11h30 Visite dégustation de vins **au Jardin Clos** chez Rachael

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024



AU JARDIN CLOS

Rachael

8 Rue Lebeuf, 89000 AUXERRE

Tel : +33(0)7 50 49 97 68 - www.aujardinclos.com

Déjeuner sur place sous forme de mâchon au **Jardin Clos**

Dans une maison de caractère de 1820, Rachael reçoit ses hôtes pour une dégustation de vins et mets de Bourgogne. Elle propose de partager avec eux sa connaissance, sa passion et son jardin pour un bon moment de convivialité.

13h30 Départ en minibus pour Chablis

14h00 Wine tour dans le vignoble de Chablis avec Marie-Jo Fourrey de **Chablis Vititours**

Visites guidées du vignoble et des caves de Chablis. Découverte de la vigne au vin. Vous souhaitez découvrir Chablis et ses secrets ? Alors embarquez dans le minibus de Chablis Vititours, Marie Jo partagera avec vous sa passion et ses connaissances de la vigne et de la vinification

CHABLIS VITITOURS

Marie Jo FOURREY

9 Rue du Château, 89800 CHABLIS

Tel 06 11 47 82 98 - www.vititours.fr

16h00 Fin du wine-tour départ pour Vézelay

17h15 Visite dégustation au **Domaine de la Croix Montjoie**

Sophie est petite fille de vigneron et agronome, Matthieu est oenologue...En 2009, après quelques années d'expérience dans d'autres vignobles français, et accompagnés d'un groupe de passionnés de vin, ils décident de créer le Domaine La Croix Montjoie. Aujourd'hui, heureux propriétaires du domaine, ils donnent toute leur énergie dans chaque étape de la vie du domaine.

LA CROIX MONTJOIE

Sophie et Matthieu WOILLIEZ

50 Grande Rue, 89450 THAROISEAU

Tel 03 86 32 40 94 - www.lacroixmontjoie.com

19h00 Check in à l'hôtel du **Moulin des Ruats**

Laissez-vous séduire par le décor bucolique du Moulin des Ruats, idéalement situé au cœur de la nature, en bord de rivière, à 4 km du centre-ville d'Avallon et 13 km de Vézelay, dans le Parc Naturel Régional du Morvan. L'hôtel 3 étoiles avec restaurant offre un moment de sérénité et quiétude pour un séjour placé sous le signe du dépaysement, de l'apaisement et du bien-être.

MOULIN DES RUATS

23 Rue des Îles Labaumes, 89200 AVALLON

Tel 03 86 34 97 00 - <https://moulindesruats.com/>

Dîner au restaurant de l'hôtel en compagnie de **Christopher KELLY** de **la Maison du Visiteur à Vézelay.**

Depuis 20 ans, la Maison du Visiteur accompagne les visiteurs dans leur découverte de Vézelay et de

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024



la basilique. Pour une expérience immersive et mémorable dans ce site classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Mardi 13/02/2024

8h30 Départ Dijon

10h00 Arrivée Dijon, visite de la **Cité Internationale de la Gastronomie France®**

A la croisée d'une double reconnaissance UNESCO : celles du Repas gastronomique à la française et celle des Climats du vignoble de Bourgogne, la Cité rayonne aujourd'hui comme un lieu de partage au service du goût, de la mise en valeur des produits locaux et la transmission des savoir-faire.

CITE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE & DU VIN

12 parvis de l'Unesco, 21000 DIJON

Tel 03 80 23 88 76 - www.citedelagastronomie-dijon.fr

10h15 Dégustation immersive au **BIVB** (CIGV) 'Bourgogne, Vins de Terroirs'

11h00 Visite culturelle de la Cité

12h00 Visite de la **Cave de la Cité**

*Un bar à vins, avec le plus large choix au monde de vins au verre, un caviste autour de 3000 références représentatives des meilleurs domaines internationaux et une cave de Grands Crus de Bourgogne, autour de 40 grandes maisons emblématiques de la région, ainsi qu'une Cave à manger. La Cave de la Cité est tout cela à la fois. Sur trois niveaux et au total 600 m2 (et 300 m2 en terrasse), la Cave de la Cité est le cœur œnologique névralgique de **la Cité internationale de la gastronomie et du vin.***

12h30 Déjeuner au **Comptoir de la Cité** en compagnie de **Catherine Brossais** de l'agence réceptive **Active Tours** spécialisée dans les randonnées à vélo ou pédestres dans le vignoble, activités de team building ... et de **Katy WROBEL SCHMITT** en charge de la promotion commerciale à l'office de tourisme **Dijon Métropole**.

Nous ne nous attendions pas à une ville aussi belle et riche ! (Ce que disent souvent nos visiteurs). Destination culturelle par excellence, Dijon est la capitale de la Bourgogne-Franche-Comté. Couronnée du label « Ville d'art et d'histoire », elle présente un vaste secteur sauvegardé de 97 hectares. Ce dernier est désormais inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO dans le cadre des Climats du vignoble de Bourgogne.

COMPTOIR DE LA CITE

12 Parvis de l'Unesco, 21000 DIJON

Tel 03 80 41 70 16 - <https://lestablesetlacavedelacite.fr/>

13h45 Départ de Dijon

14h00 Visite du **Château de Saulon**.

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024

La Bourgogne
Les Montagnes du Jura



Entre Dijon et Beaune, le **Château de Saulon** est tout à la fois un château de plaisance élégant et une maison de campagne chaleureuse. Au milieu d'un parc majestueux de 27 hectares, l'hôtel est une invitation à la détente, le cadre idéal pour s'évader seul, en famille ou entre amis.

CHATEAU DE SAULON

67 Rte de Dijon Domaine de, 21910 SAULON-LA-RUE
Tel 03 80 79 25 25 - www.chateau-saulon.com

14h45 Fin de la visite départ pour Beaune

15h30 Visite de la **Cité des Climats et des Vins de Bourgogne**

La **Cité des Climats et vins de Bourgogne** propose de découvrir, à travers un voyage unique en plein cœur du vignoble bourguignon, toutes les spécificités de ce patrimoine culturel historique et unique au monde. Notre culture viticole s'expérimente et se partage. C'est à travers des expériences multi-sensorielles et ludiques que l'on découvre l'univers du vin et de la vigne, l'histoire de chacune des régions de la Bourgogne viticole, la richesse de ses paysages, de ses vins et de ses Hommes.

CITE DES CLIMATS ET VINS DE BOURGOGNE

21 Av. Charles de Gaulle, 21200 BEAUNE
Tel 03 79 47 21 00 - www.citeclimatsvins-bourgogne.com

17h00 Fin de la visite départ pour la **Maison 1896**

17h15 Visite de la **Maison 1896**,

Nouvel hotel de charme situé dans le cœur historique de Beaune. Le bâtiment de 1896 a été restauré avec soin pour abriter un hôtel de 16 chambres et le Slanted Door, qui propose la cuisine du chef Charles Phan (cuisine vietnamienne)

MAISON 1896

2 Place Fleury, 21200 BEAUNE
Tel 03 79 48 00 98 - <https://maison1896.com/>

Check-in à l'**hotel le Richebourg**, dîner sur place.

Entre Dijon et Beaune, au sein du prestigieux Domaine Mongeard-Mugneret, **Le Richebourg** vous accueille pour un moment empreint de douceur et d'élégance à Vosne-Romanée. Pour une parenthèse inoubliable sur la route des Grands Crus.

HOTEL LE RICHEBOURG

Ruelle du Pont, 21700 VOSNE-ROMANEE
Tel 03 80 61 59 59 - www.hotel-lerichebourg.com

Mercredi 14/02/2024

8h30 Départ pour Gevrey-Chambertin

8h45 Visite de La **Maison T** à Gevrey Chambertin, autour de l'offre dégustation en accords mets et vins

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024



La Maison T vous ouvre ses portes pour vous offrir un séjour singulier, au calme, dans un environnement atypique, éthique et intemporel. Un endroit hors du commun en Côte de Nuits. Table et chambres d'hôtes, gîte de l'Oiseau ou hébergements insolites, visites privées de la cuverie et dégustations en cave tout est possible !

MAISON T - MAISON D'HOTES DU DOMAINE TRAPET PERE ET FILS

4 Rue du Chêne, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

Tel 06 09 13 70 65 - www.maison-trapet.com

10h00 Visite de **La Verrière Louis Bouillot** à Nuits Saint Georges pour découvrir le monde de l'effervescence à la Bourguignonne

Une belle bâtisse au toit de tuiles vernissées et entièrement rénovée. Visite en immersion et dégustation sous une verrière datant d'Eiffel sont proposées au visiteur. Une découverte complète des créchants de Bourgogne Louis Bouillot dans un cadre lumineux et hors du temps.

LA VERRIERE LOUIS BOUILLOT

2 Rue de la Berchère, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tel 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

11h00 Visite du **Domaine d'Ardhuy** à Corgoloin au cœur du clos des Langres pour la découverte du nouvel espace d'accueil oenotouristique

Exploitation familiale transmise de père en filles, le Domaine d'Ardhuy est situé à la frontière entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits, autour de son vignoble emblématique « Le Clos des Langres » : le Monopole emblématique de la Famille d'Ardhuy.

DOMAINE d'ARDHUY

Route nationale RD, 974 Le Clos des Langres, 21700 CORGOLOIN

Tel 03 80 62 98 73 - www.ardhuy.com

12h00 Départ pour Puligny-Montrachet

12h30 Déjeuner au **Bistro d'Olivier Leflaive** en compagnie d'Anke Fatet de **l'office de tourisme Beaune & Pays beaunois**

Un menu en 3 services avec une dégustation des vins de la Maison : revenir à la source de la première « table de dégustation » d'Olivier Leflaive en 1997, tel est le souhait de sa fille Julie, si attachée à la transmission, comme un trait d'union entre les deux générations.

OLIVIER LEFLAIVE

10 Place du Monument, 21190 PULIGNY-MONTRACHET

Tel 03 80 21 95 27 - www.olivier-leflaive.com

15h00 Départ

15h30 Visite de l'hôtel **COMO Le Montrachet**

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024



L'hôtel est idéalement situé à Puligny-Montrachet, en Bourgogne — une des destinations œnologiques les plus prisées au monde. L'hôtel propose le meilleur de la marque COMO : une hospitalité inimitable, une cuisine distinctive et un service discret.

COMO LE MONTRACHET

10 Place Du Pasquier, 21190 PULIGNY-MONTRACHET
Tel 03 80 21 30 06 - site web

16h30 Départ pour Tournus

17h30 Check-in à l'hôtel **Les 7 Fontaines**, diner et nuit

Au cœur de la Bourgogne du Sud à Tournus dans une ancienne bâtisse du XVIIe siècle, le confort et l'élégance des 39 chambres et suites de l'Hôtel-Restaurant « Les Sept Fontaines » invite à une promenade pleine de charme dans un cadre rempli d'histoire et dans une ambiance chaleureuse et élégante.

Temps libre à Tournus avant le diner. *Le chauffeur dort et dine au Kolibri*

HOTEL LES 7 FONTAINES

1 avenue de la Résistance, 71700 TOURNUS
Tel 03 66 88 20 90 - www.hotel-les7fontaines.com

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024

La Bourgogne
Les Montagnes du Jura



Jeudi 15/02/2024

8h30 Départ pour Arlay



10h00 Visite dégustation au **Château d'Arlay**, domaine viticole en conversion Bio produisant l'AOC Côtes du Jura en compagnie de **Lucile Bassard** en charge de l'oenotourisme à Jura Tourisme

Incontournable étape touristique, culturelle et œnologique au cœur du Jura, le Château d'Arlay possède la particularité d'avoir toujours été transmis par héritage depuis sa fondation au Moyen-âge jusqu'à aujourd'hui. Ouvert dès 1965, le domaine accueille ses visiteurs pour un voyage à travers 12 siècles d'histoire familiale et régionale. Savourez aussi les vins du château d'Arlay, un des plus vieux châteaux viticoles de France, domaine qui fut vigne royale de trois rois de pays différents !

CHATEAU D'ARLAY

4, route de Proby, 39140 ARLAY

Tel: (+0033) 03 84 85 04 22 - www.arlay.com

11h30 Départ pour Château-Chalon

Posé en sentinelle au bord du Revermont, Château-Chalon est le « phare » du Vignoble du Jura. Dans le berceau du célèbre Vin Jaune, légendes et histoire s'entremêlent pour donner toute sa renommée à l'un des « Plus Beaux Villages de France ». Entre héritage culturel et gastronomie, vignes et majestueuses reculées, ce magnifique village n'en a pas fini de vous surprendre.

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024



12h00 Déjeuner au **Bouchon du Château**

Lucie et Olivier vous accueillent dans leur restaurant à Château-Chalon. Recettes revisitées avec vitalité et gourmandise, mais aussi produits du terroir jurassien tels que morilles, comté et vin Jaune. Large carte des vins du Jura.

LE BOUCHON DU CHATEAU

2 rue Saint-Jean, 39210 CHATEAU-CHALON
Tel 03 84 25 18 60 - www.lebouchonduchateau.com

13h45 Départ pour la **Maison Zugno** à proximité de Poligny

Au cœur du Jura, non loin de la Capitale du Comté et du vignoble Jurassien, à la Maison Zugno, les maîtres mots sont l'espace, le temps et le calme. 9 chambres dont 5 suites, l'observatoire, cuisine innovante mettant en valeur les produits locaux.

14h00 Visite de la **Maison Zugno**

MAISON ZUGNO

Les Monts de Vaux, 39800 BARRETAINE
Tel 03 84 53 10 31 - www.maison-zugno.com

14h45 Départ pour la **Maison du Comté**

15h00 Visite de la **Maison du Comté**

Le nouveau lieu incontournable pour les fondus de comté ! Ce centre d'interprétation polinois propose un superbe voyage immersif au pays du Comté, convoquant délicieusement les cinq sens de toute la famille. Une expérience unique pour partager ensemble, et en famille, le goût du Comté.

MAISON DU COMTE

1 rue de la Maison du Comté, 39800 POLIGNY
Tel 03 84 37 78 40 - www.maison-du-comte.com

16h30 Départ pour la gare TGV de Dole

<p>17h59 Départ gare TGV Dole 20h04 Arrivée Paris gare de Lyon</p>
--

Fin de l'éductour oenotourisme Bourgogne / Jura

Merci pour votre présence, nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, prêt de photos ...

~~~~~

EDUCTOUR OENOTOURISME AGENCES RECEPTIVES DU 12 AU 15 FEVRIER 2024



*Cet éductour est organisé par le service promotion commerciale de Bourgogne-Franche-Comté
Tourisme pour le collectif œnotourisme*

*Votre contact promo commerciale œnotourisme : Véronique BEIGENGER
Tel 06 87 06 82 72 / v.beigenger@bfctourisme.com*



Avec
le soutien
financier
du Conseil régional

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**