Compte-rendu de la visite de cave à Vosne-Romanée

Samedi 17 février 2024

par le Groupe Régional INSA Franche-Comté :

Nous étions finalement **27 participants** de l'association des Ingénieurs INSA et de l'IESF BFC **:**

- **12 Participants pour les INSA Franche-Comté:** BULLIARD Jean-Pierre (organisateur) et Elisabeth, TERREAUX Michel et Bernadette (invités), RESTLE Jean et Annick, VASENER Jean Marc et LEWIS Anne, VERGES Paul et Sylvie, WALTER Jean-Paul et BERGER Claire.
- **7 Participants pour les INSA Bourgogne:** BARBIER Danie et Sylvain, WEISS Sophie, DEMARTELET Michel, BARLAND Jean-Louis, GAUTEY Philippe et Elisabeth.
- **8 Participants pour les IESF BFC :** ARRIBEHAUTE Charles et Dominique, BULLIARD Gérard et Madeleine, MULIN Hubert et Dominique, THOCKLER Pierre et Colette

De 12h00 à 14h30 : après un covoiturage efficace (2h00 depuis Belfort pour 193 km). Nous nous retrouvons au **restaurant du « Castel de Tres Girard » - 7 rue de Tres Girard – 21220 MOREY SAINT DENIS**

Tél 03 80 34 33 09 – E-Mail : info@castel-tres-girard.com . Site Web : https://www.castel-tres-girard.com/fr
Nous sommes accueillis par **Adrien PREVOST** – Responsable hébergement - et nous prenons le repas de midi sans boisson alcoolisée compte tenu de la dégustation prévue ensuite en cave
Le menu est le même pour tous : chaque participant en a apprécié la qualité :

- Jambon persillé (la spécialité du restaurant), avec pickles d'oignons rouges
- Joue de bœuf braisée à la Bourguignonne avec pommes darphin
- Poires pochées au vin rouge avec sorbet cassis et tuile craquante (étant au pays du vin et du cassis)

Le **prix du repas est de 39€/personne**. L'eau et les cafés ont été prises en charge par l'Association INSA.

Au restaurant

La seconde table

<u>De 15h00 –à 16h30 :</u> nous nous rendons au Domaine d'Armelle et Bernard RION Sarl - 8 route Nationale - 21700 VOSNE ROMANEE (à 5km du restaurant)pour la visite cave « terroirs » guidée avec dégustation (vin + nourriture)

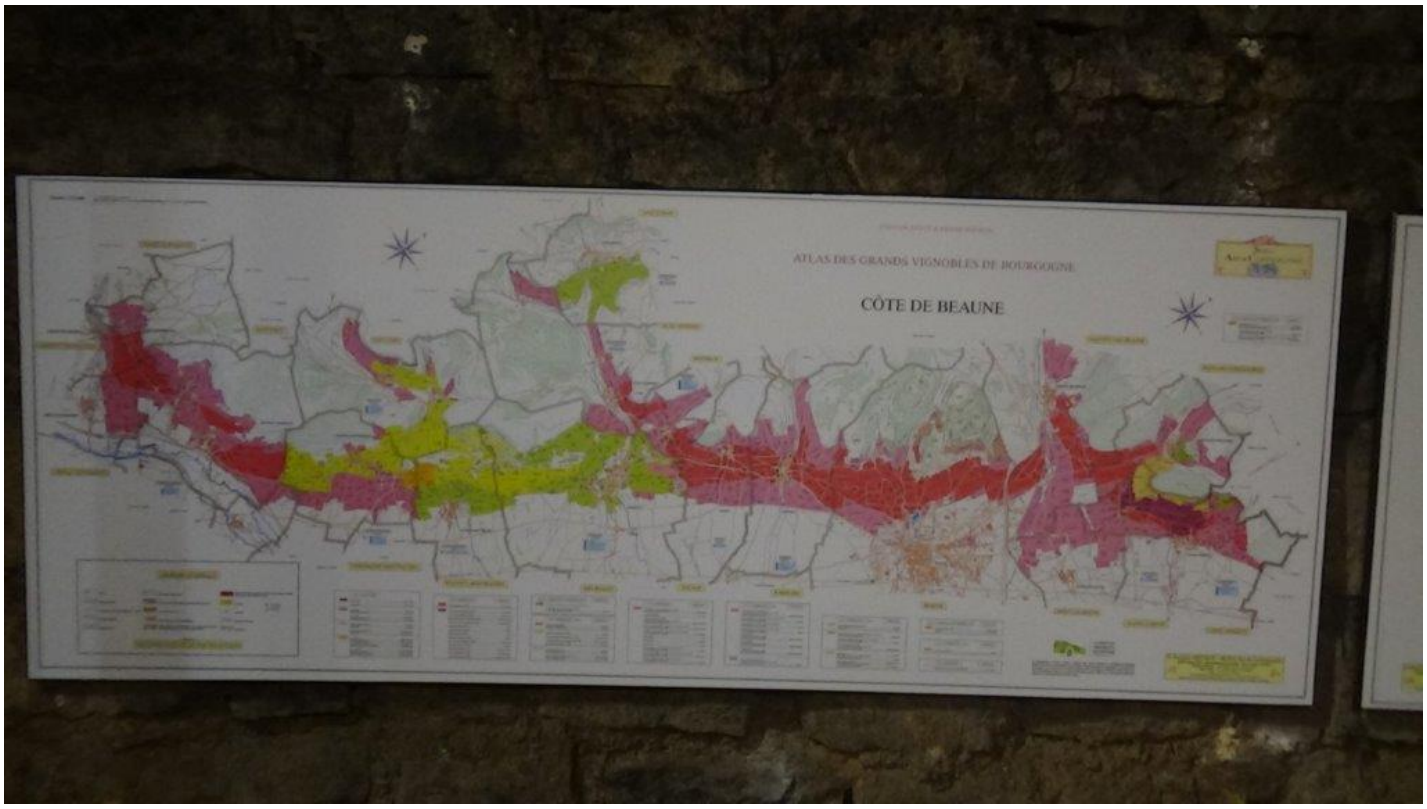
Notre contact est : **Mélissa RION** – Tél : 03 80 61 05 31 – E-Mail : contact@bernardrion.fr
Site Web : www.domainerion.fr
<u>Coordonnées GPS :</u> N 47° 9' 16'' E 4° 57' 32''

Cette **visite « terroirs »** faite par **Mme Armelle RION** en personne nous revient à **16 Euros** par personne (pour les frais de dégustation des vins et de la nourriture).

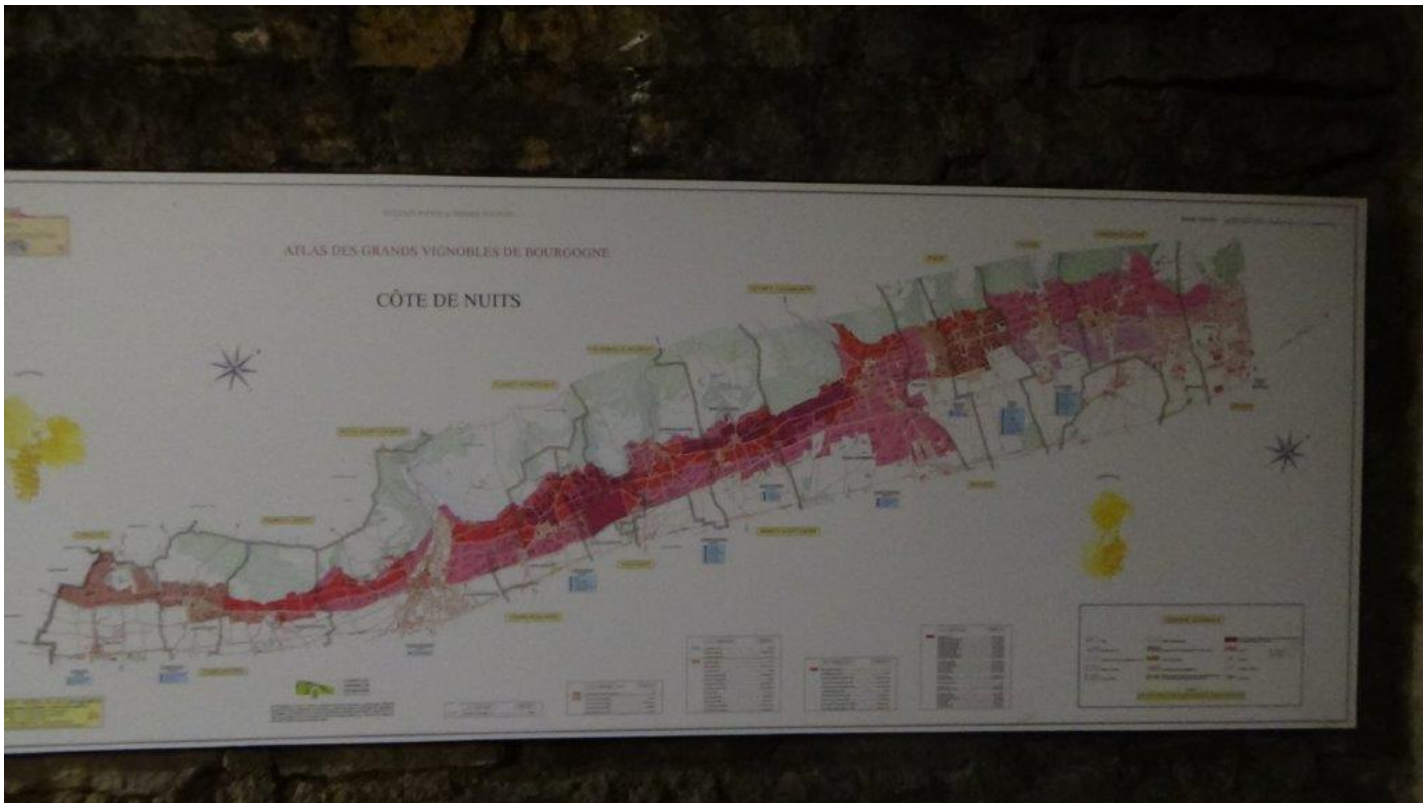
Des participants en hâte d'en « découdre » …

Mme Armelle RION (à gauche), prête à mener les participants sur le lieu de la dégustation.

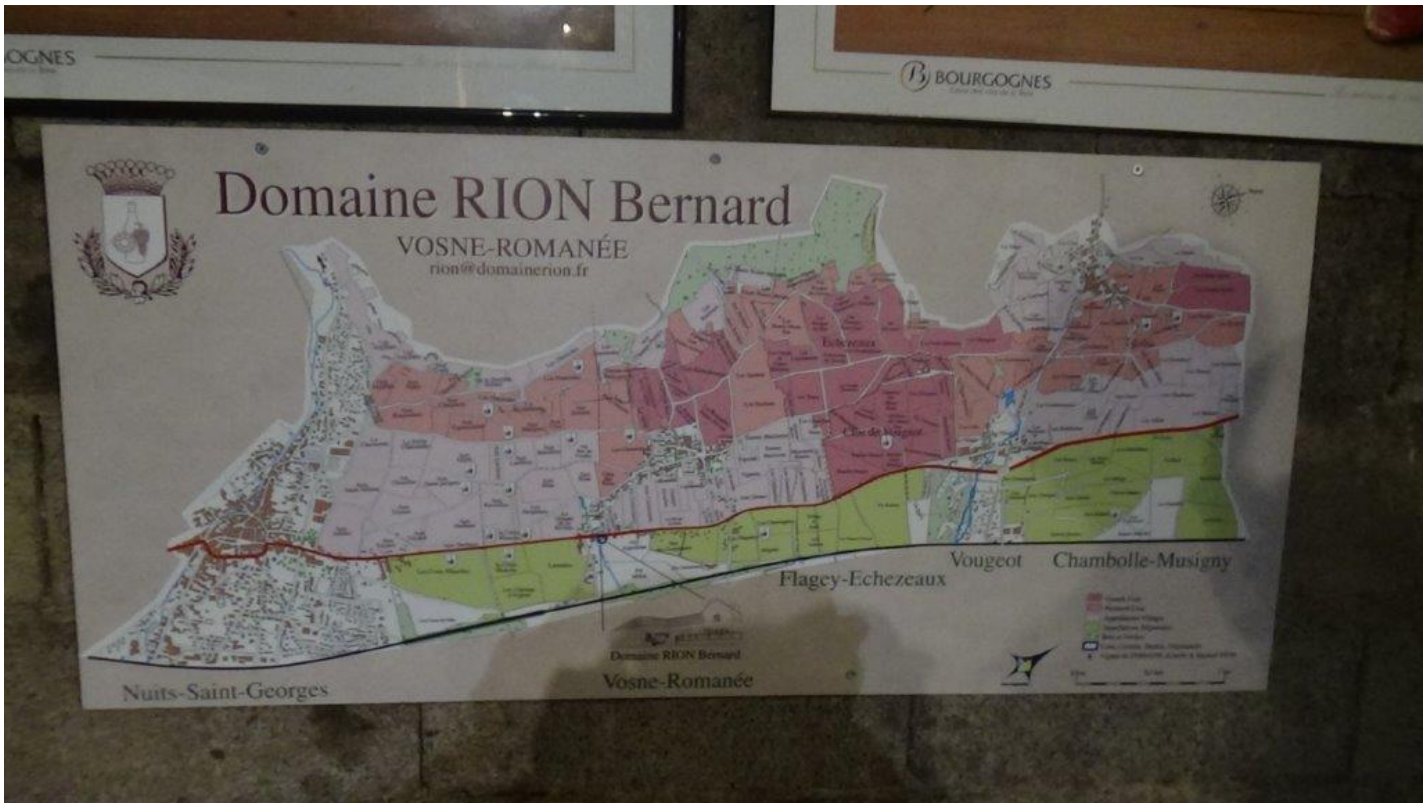
Armelle nous présente son domaine vendangé qui compte environ 12ha – 30 appellations et couvre plusieurs sites (dont Marsannay-La-Côte). Elle commercialise également des truffes issues d'une surface de son domaine.
Elle nous montre les différents domaines avoisinants :



Le domaine « côte de Beaune »



Le domaine « côte de Nuits »



Enfin, le domaine « RION Bernard » qu'elle possède mittoyen du célèbre « clos Vougeot »

Armelle nous explique les différences liées au terroir qui n'est pas le même en bas de la côte (très calcaire) qu'au sommet. Elle nous indique que son exploitation compte une vingtaine de permanents qui sont complétés par 20 à 30 travailleurs saisonniers (essentiellement pour la coupe des sarments et pour la vendange). On ne garde qu'un seul sarment par vigne, ils apparaissent très bas sur le vignoble (contrairement aux vignes d'Alsace qui sont beaucoup plus hautes) d'où un travail assez fatigant ! Tout le travail est réalisé manuellement – sans machine. Le raisin est récolté manuellement et on laisse

volontairement les herbes entre les rangées de ceps, ainsi on entretient l'écologie en n'utilisant aucun herbicide destructeur de la planète.

On commence à goûter un Chardonnay 2021 accompagné de pain au beurre de truffe.

Puis nous goûtons successivement du « côte de Beaune », du « Chorey-Lès-Beaune », du « Nuits Saint Georges » agrémentés par un excellent pain à la terrine de truffe.

La dégustation est suivie par des achats de vin et d'autres produits pour ceux qui le désirent. (Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, depuis le « Bourgogne Aligoté 2022 » à 9€ la bouteille, au « Bourgogne

Blanc Chardonnay » à 20€, au « Chorey-Lès-Beaune » à 20€, au Marsannay à 32€, au Volnay à 45€, au Nuits Saint Georges à 60€, au Vosne-Romanée à 60€, au Clos Vougeot Grand Cru à 180€.

Merci à Armelle pour son hospitalité.

Bilan financier de cette sortie (hors achats personnels):

- Coût supporté par personne : 55€ y-compris restaurant et visite-dégustation en cave + frais d'essence
- Coût pris en charge par l'Association INSA FC (boissons et café au restaurant) : 7€/personne. Merci au Président Paul.

Rédacteur : Jean-Pierre BULLIARD
Organisateur et Photos : Paul VERGES