



# *Carnet de voyage* **en Côte-d'Or**



DOSSIER DE PRESSE 2025





www.lacotedorjadore.com  
www.cotedor-attractivite.com  
Directrice de la publication : Marie-Claire BONNET-VALLET  
Rédaction : Aymeric FOURNIER - Christine MÜLLER-WILLE  
Conception et montage : Ludovic BARBIER  
Crédits photos © : T. Bear, P. Bruchot CD 21, Côte-d'Or Attractivité - R. Krebel - M. Colin  
Covati, C. Fouquin (provenance : création Département de la Côte-d'Or), F. Genix, P. Kuntz,  
Le Cassissium, A. Martel, P. Maupetit, My Destination, C. Müller-Wille, Un monde à vélo, Shutterstock.  
Certaines illustrations ont été créées avec l'aide de l'Intelligence Artificielle.  
Impression : Typocentre 400 exemplaires - Janvier 2025



### Marie-Claire Bonnet-Vallet

Présidente de Côte-d'Or Attractivité

Bienvenue en Côte-d'Or, un territoire où notre art de vivre s'exprime pleinement, entre vignobles inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 10 ans et trésors patrimoniaux incontournables ou plus insolites. La diversité de ses paysages, des forêts du Morvan aux vallons des Hautes Côtes, en passant par les berges sinueuses de la Saône ou ses forêts denses, fait de la Côte-d'Or une destination idéale pour y vivre un jour ou pour toujours.

La Côte-d'Or offre une qualité de vie exceptionnelle, alliant savoir-faire, nature, patrimoine et gastronomie. Que vous soyez passionné de vin, amateur de cuisine raffinée ou en quête d'un cadre de vie époustouflant, il y aura toujours un endroit à découvrir, un évènement à vivre pour passer des moments d'exception.



### François SAUVADET

Président du Conseil départemental de Côte-d'Or

Partir en Côte-d'Or, c'est s'offrir l'accès à une diversité de paysages unique, à un patrimoine naturel, historique, architectural et culturel extrêmement riche et à un art de vivre reconnu tout particulièrement pour sa gastronomie et nos vins parmi les plus prestigieux au monde.

Partir en Côte-d'Or, c'est vivre une expérience immersive et durable le long du canal de Bourgogne, de la Saône ou à vélo en empruntant nos itinéraires cyclables, de véloroutes et voies vertes.

Partir en Côte-d'Or, c'est rencontrer des femmes et des hommes, producteurs et artisans locaux qui travaillent et subliment ce que notre terre a de meilleur.

Partir en Côte-d'Or, c'est tout simplement faire le choix de la 1<sup>re</sup> destination touristique nature et patrimoine à 1h30 de Paris.

LA CÔTE-D'OR ?  
PLUS QU'UN SIMPLE  
DÉPARTEMENT, C'EST UN  
CONCENTRÉ DE NATURE,  
DE GASTRONOMIE ET DE  
PATRIMOINE !

Ici, on ne fait pas les choses  
à moitié : on déguste des vins  
divins, on se régale de plats  
qui donnent l'eau à la bouche,  
et on se balade au cœur  
de châteaux qui ont vu passer  
les plus grands noms  
de l'histoire.

Envie de vous évader ?  
La Côte-d'Or, c'est l'endroit  
idéal pour déconnecter et (re)  
découvrir les plaisirs simples  
de la vie. Place à la découverte  
des châteaux méconnus, aux  
excursions de pleine nature,  
aux moments cocooning dans  
des lieux uniques, visitez les  
Climats, parcourons le cassis et  
apprenons à déguster la  
Côte-d'Or, des ingrédients  
uniques aux plats  
emblématiques. La grande

Histoire s'est écrite ici...  
les domaines viticoles sont  
légendaires et la gastronomie  
reconnue aux quatre coins  
du monde. Si vous cherchez  
l'inspiration pour votre  
prochain article, vous êtes au  
bon endroit pour vivre un vrai  
concentré de France !

## Tout ce qu'il faut savoir sur les territoires de Côte-d'Or et leur identité

### L'Auxois

**LA BOURGOGNE ÉTERNELLE**  
Curiosités et découvertes s'enchaînent  
mais ne se ressemblent : un village médiéval,  
un vignoble intime, une célèbre fabrique  
de bonbons, un focus sur la bataille d'Alésia,  
un bijou de la Renaissance, les remparts  
de Semur-en-Auxois, de bonnes tables...  
Et l'Époisses bien sûr, champion  
du monde des fromages en 2023 !



### Le Morvan

**PARENTHÈSE NATURE-CULTURE-GOURMANDE**  
Optez pour une escapade entre sapins et lacs  
dans ce poumon vert de la Bourgogne.  
Une parenthèse nature qui peut, soudainement,  
devenir gourmande grâce au mythique  
Relais Bernard Loiseau, ou culturelle  
avec le Musée Pompon. Le Morvan séduit  
par son identité culturelle et naturelle  
authentique, un brin sauvage et terriblement  
attrayante.

## La Route des grands crus de Bourgogne

**VIGNOBLE MILLÉNAIRE**  
Tout y est sur la Route des grands crus : 60 km de vignes, 37 villages viticoles  
et 32 des 33 grands crus que compte la Bourgogne... Sans oublier les « Climats »  
inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015 (p.15). Ici, on peut déguster  
des vins de renom, se promener à vélo, visiter des sites majestueux comme  
les incontournables Hospices de Beaune, le château du Clos de Vougeot  
ou la célèbre Cité des Ducs de Bourgogne, Dijon.



CHATILLONNAIS



SEINE ET TILLES

AUXOIS

VINGEANNE  
VAL-DE-SAÔNE

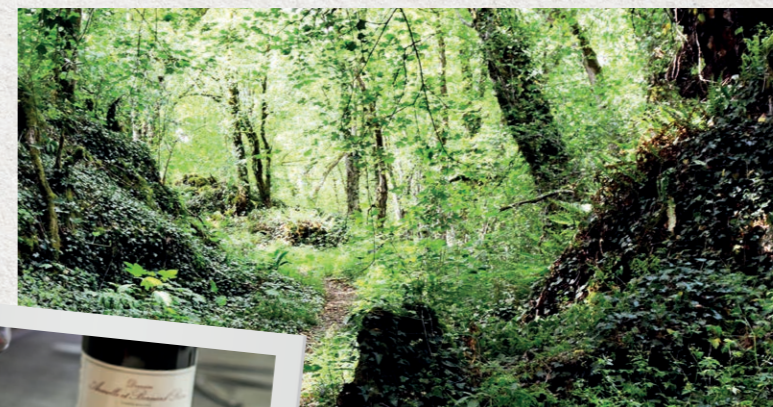
MORVAN

ROUTE DES  
GRANDS  
CRUS



### Le Châtillonnais

**FORÊTS ANTIQUES**  
Rares sont les lieux aussi authentiques que le Châtillonnais,  
où forêts préservées et patrimoine historique se côtoient en harmonie.  
Des sources de la Seine à la Route du Crémant, ce territoire  
est le lieu idéal pour s'évader en famille ou tout simplement vivre  
pleinement son épicurisme. Entre Champagne et Bourgogne,  
les trésors culturels, comme le vase de Vix, sont restés intacts  
depuis l'Antiquité. Les vastes zones forestières centenaires  
sont elles aussi préservées avec le Parc national de forêts.



### Le pays Seine & Tilles

**ARTISANAT, COCOTTE ET TRUFFES**  
Offrant un cadre verdoyant à deux pas  
de Dijon, de l'Auxois et du Châtillonnais,  
découvrez le pays des sources et des  
rivières, des forêts épaisses et des villages  
typiques au bâti admirablement bien  
préservé. Des producteurs d'escargots  
et de truffes de Bourgogne rappellent  
qu'on est ici dans un pays de gastronomie,  
siège de la célèbre usine SEB et sa cocotte.

### La Vingeanne Val de Saône

**À VÉLO AU FIL DE L'EAU**  
En Vingeanne-Val de Saône, plongez dans le  
pays des cours d'eau et de la quiétude, à deux  
pas de Dijon, du vignoble bourguignon et du  
Jura. La belle vie est ici à portée de main pour  
les cyclistes qui peuvent traverser le secteur  
grâce à l'itinéraire de la Voie Bleue Moselle-  
Saône à vélo. Pour les gastronomes, les familles  
et les curieux de patrimoine, les pépites  
culturelles ne manquent pas non plus.

# La Côte-d'Or de l'Antiquité à nos jours

## Antiquité

**Vers 500 avant J.-C.** La Dame de Vix  
Ce tombeau princier celte découvert près de Châtillon-sur-Seine témoigne de la richesse de la civilisation celte dans la région



Savez-vous que la Côte-d'Or a été le théâtre de moments épiques ? De l'époque gallo-romaine à nos jours, le département a vu se dérouler de grands événements qui ont marqué l'histoire de France. Cette frise chronologique vous invite à un voyage dans le temps pour découvrir les principaux jalons de cette histoire fascinante.



**52 avant J.-C.** Bataille d'Alésia  
Vercingétorix, chef gaulois, est vaincu par Jules César, marquant la fin de la résistance gauloise contre l'Empire romain. Alésia est située à l'ouest de la Côte-d'Or.

**69**  
Campement de la plus célèbre légion romaine, la légion VIII Augusta, à Mirebeau-sur-Bèze.

## Moyen Âge



**1098**  
Fondation de l'abbaye de Cîteaux.  
Naissance de l'ordre cistercien.

### XI<sup>e</sup> - XIII<sup>e</sup> siècles

**Apogée du Duché de Bourgogne**  
La Côte-d'Or faisait partie du puissant duché de Bourgogne, qui joua un rôle central dans l'histoire médiévale de la France et de l'Europe.

**1118**  
Fondation de l'Abbaye de Fontenay.

**1363**  
Philippe le Hardi devient duc de Bourgogne. Il initie la lignée des grands ducs Valois de Bourgogne, qui sont parmi les plus puissants princes d'Europe au XV<sup>e</sup> siècle.



**1364**  
Début de construction du Palais des Ducs de Bourgogne à Dijon.

**1443**  
Fondation de l'Hôtel-Dieu des Hospices de Beaune  
Nicolas Rollin, chancelier du Duc, et son épouse Guigone de Salins, créent ce chef-d'œuvre gothique, symbolisant l'aide aux plus démunis.

## Renaissance

**1477**  
Mort de Charles le Téméraire à la bataille de Nancy, marquant la fin de l'indépendance du Duché de Bourgogne. La Bourgogne est alors intégrée au royaume de France sous Louis XI.



## Temps modernes



← **1618**  
Naissance du comte de Bussy-Rabutin, écrivain libertin exilé dans son château de Bussy-le-Grand après avoir été chassé de la cour de Louis XIV pour ses écrits satiriques.

**1768** ↑  
Début de la construction de la Grande Forge par le comte de Buffon ; dans la campagne Auxoise.

## Époque contemporaine (XIX<sup>e</sup> - XX<sup>e</sup> - XXI<sup>e</sup>)

**1832**  
Le Canal de Bourgogne est ouvert à la navigation.  
**1832**  
Naissance de Gustave Eiffel à Dijon.  
**1859**  
Première vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune.



**1981**  
Inscription de l'Abbaye de Fontenay au Patrimoine mondial de l'UNESCO.



**2012**  
Ouverture du MuséoParc Alésia.

**2015**  
Inscription des Climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

**2022**  
Inauguration de la Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon, marquant l'importance de la Côte-d'Or dans la culture gastronomique française.

**2023**  
Ouverture de la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune.



## ↓ PERSONNAGES CÉLÈBRES

### La Dame de Vix

(vers 500 av. J.-C.)  
Inhumée avec un trésor inestimable dans un tombeau princier près de Châtillon-sur-Seine, elle symbolise la puissance des élites celtiques de l'époque.

### Vercingétorix →

(vers 80-46 av. J.-C.)  
Chef gaulois vaincu lors de la bataille d'Alésia contre Jules César, ce qui marqua la fin de la résistance gauloise en 52 av. J.-C.



## Les Ducs de Bourgogne

### Philippe le Hardi

(1342-1404)  
Premier duc de Bourgogne et fils du roi de France Jean le Bon, il a renforcé le pouvoir du duché et contribué à l'essor de la Bourgogne.



### Jean sans Peur

(1371-1419)  
Duc de Bourgogne, son assassinat à Montreaux déclencha une série de guerres civiles entre les Armagnacs et les Bourguignons.

### Philippe le Bon

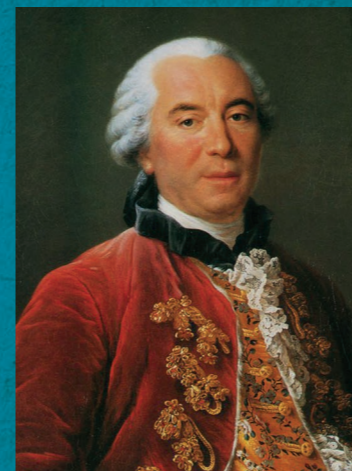
(1396 - 1467)  
Duc de Bourgogne, il étend le duché sur la Flandre et les Pays-Bas.

### Charles le Téméraire →

(1433-1477)  
Dernier duc indépendant de Bourgogne, sa mort à la bataille de Nancy a mis fin à l'indépendance du duché, intégré ensuite au royaume de France.

### Marie de Bourgogne

(1457-1482)  
Elle se retrouve à 19 ans à la tête du duché fragilisé pour cinq ans et donne naissance à Philippe le Beau, père de Charles Quint.



### Roger de Rabutin

Comte de Bussy (1618-1693)  
Écrivain libertin, célèbre pour ses mémoires (Histoire amoureuse des Gaules), il fut exilé à Bussy-le-Grand après avoir été banni de la cour de Louis XIV. Il a fait de son château une œuvre d'art.

### ← Georges-Louis Leclerc

Comte de Buffon (1707-1788)  
Naturaliste, écrivain et initiateur du Muséum National d'Histoire Naturelle, il créa la Grande Forge de Buffon, une avancée industrielle majeure à l'époque.



### Gustave Eiffel (1832-1923)

Ingénieur de renom, né à Dijon, il est mondialement connu pour la construction de la Tour Eiffel et son rôle dans la conception de la Statue de la Liberté.

### François Pompon (1855-1933)

Sculpteur animalier, né à Saulieu, il est célèbre pour ses œuvres comme L'Ours blanc qui incarnent la modernité sculpturale.

### Bernard Loiseau (1951-2003)

Chef cuisinier étoilé et restaurateur français à Saulieu. Avec ses trois étoiles au Guide Michelin, et 19,5/20 au Gault et Millau, il est un des cuisiniers français les plus médiatiques des années 80 et 90.

### Yan Pei-Ming (1960)

Artiste contemporain d'origine chinoise, installé à Dijon, il est célèbre pour ses portraits monumentaux, dont celui de Mao et La Joconde.



## Histoire du Châtillonnais

### Montigny-sur-Aube... Welcome Mr. President !

Au nord de la Côte-d'Or, faites halte dans la commune pour vous aventurer dans les jardins de ce château parfaitement conservé. À l'heure du repas, optez pour un panier repas avec des bons produits locaux avant de poursuivre votre visite audioguidée. Vous remarquerez au loin un drapeau américain flottant au vent.

Le château de Montigny-sur-Aube est lié aux États-Unis depuis 1918, quand Harry Truman séjourna plusieurs mois au château ; lui qui deviendra en 1945 le 33<sup>e</sup> président des États-Unis.

# Les châteaux de Côte-d'Or

## Les pépites à visiter

Pour votre périple en Côte-d'Or, vous avez rendez-vous avec son patrimoine. En plus de sa gastronomie emblématique et de ses musées, la Bourgogne abrite d'autres trésors prestigieux, parmi lesquels des châteaux. De nombreux monuments témoignant de son histoire riche et mouvementée au fil des siècles.



Remontez les siècles et laissez-vous entraîner au cœur de l'histoire captivante de ces vestiges du passé. Au-delà de leur majestueuse architecture, les châteaux de Côte-d'Or possèdent un atout de taille : ils sont entourés de paysages enchanteurs. Perchés sur une colline, entourés de vignobles mordorés ou situés en bord de rivières, ils offrent un panorama incroyable aux visiteurs curieux. Flânez au sein de leurs cours intérieures, grimpez jusqu'à leur sommet et profitez d'une vue à couper le souffle. Partons à la rencontre de quelques pépites de Côte-d'Or, mais pas sans évoquer trois monuments incontournables d'ici...

### LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Sur la Route des grands crus entre Dijon et Beaune, ce sublime château de Côte-d'Or constitue un symbole de l'excellence viticole du territoire depuis des siècles. Classé Monument Historique, le château et les anciens bâtiments sont aujourd'hui ouverts à la visite.

### LE CHÂTEAU DE BUSSY-RABUTIN

Ancienne résidence du comte Roger de Bussy-Rabutin, le château abrite aujourd'hui ses œuvres et son célèbre manuscrit rempli de scandales. Notre conseil : terminez votre visite par un tour dans le jardin à la française.

### L'HÔTEL-DIEU DES HOSPICES CIVILS DE BEAUNE

Le symbole de la Bourgogne et haut lieu du tourisme en Côte-d'Or ! Connu pour ses tuiles multicolores reconnaissables entre mille, les Hospices accueillent également la plus prestigieuse et plus ancienne vente aux enchères de vin au monde.



## Direction La Route des grands crus

### MOMENT POÉSIE, LE CHÂTEAU DE BROCHON

Le poète français Stéphen Liégeard rêvait d'un domaine, il aura son château de la Loire en pleine Côte-d'Or. Au XIX<sup>e</sup> siècle, tout était possible pour les poètes qui se voyaient couler des jours heureux sur la côte viticole. Stéphen Liégeard fait appel à des artistes de renom pour réaliser son rêve de château néo-Renaissance : architectes, sculpteurs, peintres et paysagistes se relaient pour faire de ce chantier monumental une véritable œuvre d'art. Aujourd'hui, le château se visite grâce à l'association des amis du château.

### MUSÉE À CIEL OUVERT, LE CHÂTEAU DE SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

En ce lieu, point de visite classique ! Prenez-en plein les yeux avec une exposition de plus de 100 avions de chasse, 250 motos, 30 modèles de voitures de courses et d'autres engins à découvrir. Au château de Savigny-lès-Beaune, ce n'est pas un musée, mais bien sept qui seront à votre portée. Tous ont une thématique propre et des collections uniques. Le parc et le château se visitent également. Sans oublier que le domaine produit un vin bourguignon d'exception pour ravir les papilles.

## Les châteaux en Vingeanne-Val de Saône

### VOYAGEURS DU TEMPS À TALMAY

C'est à la frontière entre Bourgogne et Franche-Comté que s'élève ce château aux constructions d'époques différentes. Le château de Talmay est un précieux témoignage du passé, chaque génération ayant apporté son empreinte. Ici, on passe les statues d'accueil vers une grande cour qui voit s'élever le donjon de toute sa hauteur. Le jardin, à l'arrière, est typique à la française. Ces mille et une facettes se visitent surtout en été, et les propriétaires des lieux seront ravis de vous ouvrir les portes de leur demeure.

### LA FOLLE ENVIE DE GRANDEURS AU CHÂTEAU D'ARCELOT

Courtépée, historien du XVIII<sup>e</sup>, marqué par la beauté de l'édifice, évoqua sa construction de la façon suivante : « *Les avenues, les jardins, la façade, l'intérieur, tout y respire le bon goût et la magnificence. Le salon en stuc est, avec celui de Longecourt, la plus belle pièce que l'on connaisse en Bourgogne* ». Tout est dit ! Et pour les curieux, rendez-vous sur place pour admirer le château et son vaste domaine.

### IL RISQUE DE VOUS PLAIRE CE CHÂTEAU DE ROSIÈRES

S'il est un lieu où les enfants sont rois, c'est bien au château de Rosières. Découvrez cet imposant château fort du XIV<sup>e</sup> et explorez le donjon du rez-de-chaussée jusqu'à la charpente en passant par le chemin de ronde. Là-bas, les activités ne manquent pas, entre escape-game, chasse aux trésors ou labyrinthe en pleine nature.

## L'Auxois Pays d'art et d'histoire

### BIEN MÂLAIN QUI ENTRE ICI !

Perché sur son rocher, le château de Mâlain domine son village et vous toise de ses ruines imposantes. Au programme : rencontres culturelles, concerts, repas... Le château, qui se visite librement ou accompagné d'un passionné du lieu, accueille tous les deux ans la Foire des Sorcières, l'une des plus grandes fêtes du département et ses 25 000 visiteurs.

### VIRÉE ARTISTIQUE À SAINTE-COLOMBE-EN-AUXOIS

En partie en ruine, il est restauré par l'association ARCADE depuis 1986. Aujourd'hui, le lieu accueille des artistes, des expositions et des arts de scène. Une métamorphose qui redonne vie à un château autrefois vidé de ses biens.

### FROMAGE OU CHÂTEAU, QUEL EST VOTRE ÉPOISSES ?

S'il est une commune au nom fort appétissant, c'est bien à Époisses qu'il faut s'arrêter. Là-bas, le rendez-vous est donné aux gourmands et aux curieux. Commencez par ses jardins fleuris, puis dans un recoin, entrez dans l'ancien pigeonnier. Une fois dans l'enceinte, suivez les pas de la Marquise de Sévigné, illustre personnage très attachée au château.

### PARÉ DE PIERRES SUR SON MIROIR D'EAU, LE CHÂTEAU DE COMMARIN

Habité par la même famille depuis plusieurs siècles, ce joyau est un incontournable de Côte-d'Or. Cette propriété vous transporte instantanément au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec ses salles richement décorées et ses meubles d'époque. Arpentez le passé dans ce décor toujours habité. Le château paraît flotter sur les eaux qui l'entourent et on se plaît à profiter du jardin attenant. Aussi, vous verrez peut-être au loin des cochons, mascottes de Commarin.

# Les Ducs et leur palais

## Des rois en Côte-d'Or

Imaginez un peu la Côte-d'Or au Moyen Âge, mais en version ultra-luxe.

On les appelle Philippe le Hardi, Jean Sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire... Les Ducs de Bourgogne, c'était un peu les rois de la région avec leurs châteaux splendides, des fêtes dignes des plus grands banquets et un goût prononcé pour le bon vin. D'ailleurs, saviez-vous que pour digérer de ces grands festins, ils se sont épris de la célèbre moutarde et de ses vertus ?

Les Ducs, gastronomie, patrimoine... Sans eux, point de grande Côte-d'Or !



### DIJON : LEUR CAPITALE

Leur QG, c'était Dijon. Ils avaient là-bas un palais gigantesque, tout en pierre et en or. Aujourd'hui, c'est l'hôtel de ville, mais à l'époque, c'était un peu l'épicentre de la Bourgogne ! Ils y recevaient les plus grands personnages, organisaient des tournois et des fêtes somptueuses. Le Palais des Ducs a gardé son architecture d'antan, avec une conservation quasi-parfaite et des salons au gigantisme qui nous donneraient mal à la nuque. Accolé au Palais, le Musée des Beaux-Arts de Dijon, gratuit, s'ouvre au public pour dévoiler les œuvres d'une des collections les plus riches des musées français.



### BEAUNE : LEUR VILLÉGIATURE

Pour se détendre, ils avaient une résidence secondaire à Beaune, une ville déjà réputée pour ses vins. Imaginez un peu : ils passaient leurs étés à déguster les meilleurs crus, à chasser et à organiser des fêtes champêtres. Parmi leurs nombreuses demandes, il y en a une qui marquera l'histoire des vins et fera la renommée de Beaune à travers le monde : l'Hôtel-Dieu des Hospices Civiles de Beaune. Il est édifié en 1443 par Nicolas Rolin, chancelier de Philippe le Bon, et son épouse Guigone de Salins. Le résultat ? Un édifice flamboyant de décor gothique et de couleurs à visiter en toute saison

### UN HÉRITAGE INDÉLÉBILE

Grâce aux Ducs, la Côte-d'Or est devenue une région riche en histoire et en patrimoine. Leurs palais, leurs églises, leurs hôpitaux (comme à Beaune) sont autant de témoignages de leur puissance et de leur raffinement. Peut-on dire qu'ils étaient les influenceurs du Moyen Âge ?! Dans tous les cas, ils ont laissé une trace indélébile dans la région, et leur héritage est toujours bien présent aujourd'hui.

### A FAIRE !!!

**LE PALAIS DES DUCS À DIJON**  
Incontournable pour découvrir le mode de vie des ducs.

**L'HÔTEL-DIEU DE BEAUNE**  
Chef-d'œuvre de l'architecture médiévale, fondé à l'époque des ducs.  
À faire avec les enfants ! dimanche ?

**LES VIGNOBLES**  
Tournée des grand Ducs.  
Route des vins !  
En parler à Franck pour visites de caves

**APPELER MAMAN**  
(JEUDI - ANNIV.)



### Balade à Dijon

Prêt à plonger dans le charme de Dijon ? La capitale des ducs de Bourgogne déploie ses trésors à chaque coin de rue. Débutez par une flânerie sur le parcours de la Chouette, ce fil d'Ariane gravé au sol qui vous guide entre les façades médiévales et les hôtels particuliers Renaissance. Faites un vœu en caressant la célèbre Chouette de l'église Notre-Dame, puis laissez-vous tenter par les saveurs du marché des Halles, inspirées par des plans de l'entreprise Eiffel. Une halte s'impose Place de la Libération, où les terrasses offrent une vue imprenable sur le Palais des Ducs. Votre parcours vous conduira ensuite au cœur de la gastronomie et de sa Cité Internationale. Prenez-vous ensuite en photo au jardin Darcy devant la reproduction de l'Ours Pompon, avant de vous perdre dans les boutiques de la rue de la Lib'. En quête d'un souvenir ? Dijon regorge de spécialités : moutarde artisanale, pain d'épices Mulot & Petitjean et crèmes de cassis rivalisent de saveurs. Avant de repartir, grimpez les 316 marches de la Tour Philippe le Bon pour un panorama à couper le souffle sur la ville et les vignobles alentours. Dijon, c'est plus qu'une balade, c'est une invitation à la dolce vita à la bourguignonne !

# Authenticité

## À la découverte des villages d'exception en Côte-d'Or

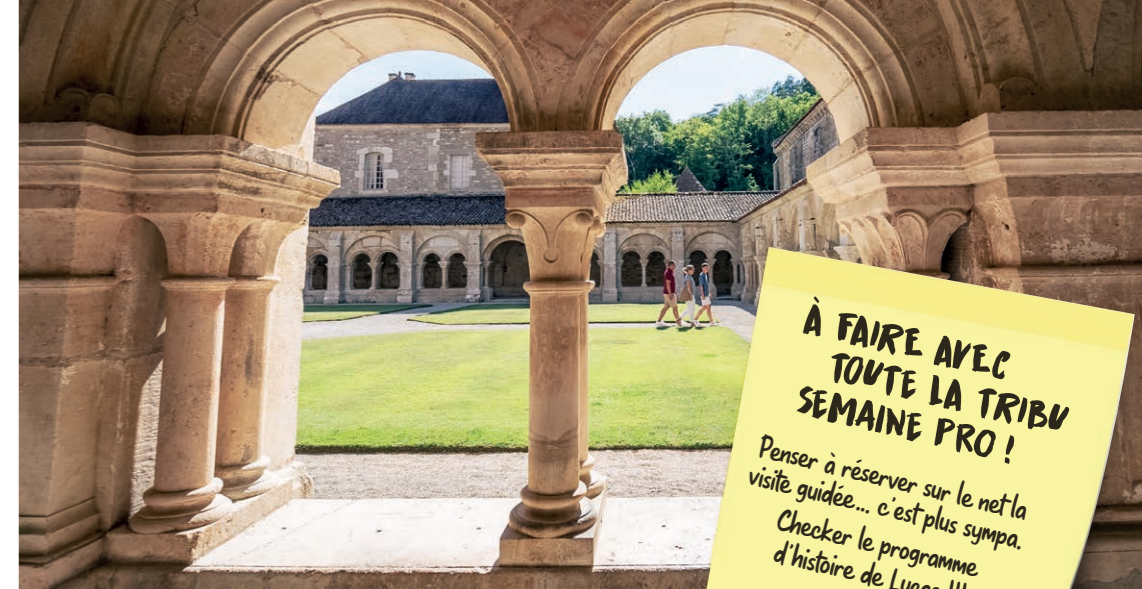
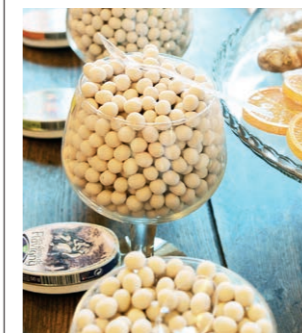
Au détour d'une petite route, nichés au cœur de paysages verdoyants, se dévoilent des bourgs et des villages aux allures de cartes postales. Semur-en-Auxois, Flavigny-sur-Ozerain, Châteauneuf, Salives et Bèze sont autant de haltes enchantées pour les voyageurs en quête d'authenticité.

Imaginez-vous flâner dans deux des "Plus Beaux Villages de France" : Flavigny-sur-Ozerain et Châteauneuf. Le nez en l'air, admirez le château perché sur son rocher et plus loin, à Flavigny, admirez son abbaye, célèbre pour ses bien bons bonbons à l'anis. Plus tard, laissez-vous séduire par le charme médiéval de Semur-en-Auxois, ses maisons à colombages et ses remparts. Pour les amoureux de nature, Salives et Bèze offrent des paysages bucoliques et des curiosités géologiques. Et pour les curieux d'histoire, les châteaux et les vestiges du passé ne manqueront pas de vous émerveiller. Ces petits coins de paradis sont l'occasion de goûter aux délices de la gastronomie bourguignonne : escargots, bœuf bourguignon, vins... Rencontrez des artisans passionnés qui perpétuent les savoir-faire locaux. Alors, prêt à vivre une expérience unique et inoubliable ? La Côte-d'Or vous ouvre ses portes !



### Le saviez-vous ?

Aujourd'hui encore, les Anis de Flavigny sont fabriqués traditionnellement dans l'ancienne abbaye, selon une recette transmise de génération en génération. Chaque bonbon, qui nécessite 15 jours de fabrication, est concocté avec passion grâce à un savoir-faire ancestral. En 2016, la fabrique d'Anis est labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant". Visitez la fabrique toute l'année.



**À FAIRE AVEC TOUTE LA TRIBU SEMAINE PRO !**

Penser à réserver sur le net la visite guidée... c'est plus sympa. Check le programme d'histoire de Lucas !!!

### Un trésor UNESCO

## l'Abbaye de Fontenay

Nichée entre les arbres (et quelques siècles d'histoire), l'Abbaye de Fontenay, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO, est le trésor caché que les curieux nous envient. Construite en 1118 par Saint Bernard de Clairvaux, cette abbaye cistercienne est une pure merveille de patrimoine... en toute humilité !

Avec ses pierres blondes et son architecture épurée, l'Abbaye de Fontenay fait chavirer les amateurs de vieilles pierres comme les photographes en quête de la prochaine carte postale parfaite.

Imaginez un décor de film historique sans les batailles, et vous avez Fontenay : un havre de paix où le temps s'est arrêté depuis le Moyen Âge (sans Wi-Fi mais avec beaucoup de charme).

L'Abbaye ne se contente pas de reposer sur ses lauriers : elle attire des visiteurs du monde entier, venus faire un pèlerinage culturel... ou juste flâner dans un cadre digne des plus belles méditations.

Bref, si vous cherchez une bonne raison de vous évader, direction l'Abbaye de Fontenay ! Un trésor médiéval planqué dans la verdure, qui vous fait du bien à l'âme... et en bonus, vous pouvez dire à vos amis que vous avez visité un site UNESCO. La classe, non ?

L'Abbaye de Fontenay a été inscrite sur la liste du Patrimoine mondial par l'UNESCO en 1981.

Elle fait donc partie des 39 sites classés en France, aux côtés du Mont-Saint-Michel et de la basilique de Vézelay.

## Retour en Gaule Le MuséoParc Alésia

La Côte-d'Or, c'est bien plus que des vignes et des châteaux ! Plongez au cœur de l'histoire en visitant le MuséoParc Alésia.

Ce lieu emblématique vous transporte à l'époque de la Gaule, où Jules César et Vercingétorix s'affrontèrent dans une bataille finale légendaire. Grâce à des reconstitutions grandeur nature, des objets archéologiques et des dispositifs interactifs, vous revivrez cette épopée comme si vous y étiez. Flânez entre les lignes de fortifications, admirez les reconstitutions des machines de guerre et découvrez les secrets de la vie quotidienne des Gaulois.

Le MuséoParc Alésia, c'est aussi un lieu idéal pour les familles. Des ateliers pédagogiques et des animations sont régulièrement organisés pour les petits et les grands. Alors, prêts à devenir des archéologues en herbe ?

EXPO 2025  
SUR JULES CÉSAR  
À ne pas  
manquer !



## Château de Fontaine-Française

DEMEURE DE LA MÊME FAMILLE DEPUIS LE XVII<sup>E</sup> SIÈCLE  
ET SITE HISTORIQUE DES GRIMALDI DE MONACO !



Construit pour protéger les habitants, il a accueilli François 1<sup>er</sup> à deux reprises et Henri IV après sa victoire en 1595 sur l'armée espagnole.

Au nord-est de Dijon dans la vallée de la Vingeanne, ce château a hébergé d'illustres personnages et abrite des trésors de la Renaissance. Initialement, c'était un château médiéval, une forteresse du XIII<sup>e</sup> siècle. En 1754, sous la direction d'Anne-Madeleine-Louise-Charlotte de la Tour du Pin et de son mari, François-David Bollioud, le château est transformé en demeure classique. Madame de Saint-Jullien y accueille des intellectuels, dont Voltaire, avec qui elle entretient une amitié sincère et une correspondance de douze ans. Elle décède en 1820 et est enterrée au cimetière du Père Lachaise. La même année, Honorine Camille Athénaïs Grimaldi, princesse de Monaco, succède à Madame de Saint-Jullien et gère le château.

Elle finance la construction d'une école et d'une salle d'asile. Par la suite, le château reste dans la famille Grimaldi, et aujourd'hui, la famille de Caumont La Force, descendante de la princesse, entretient des liens avec le Prince de Monaco, qui ne manque pas de venir les saluer. Le Château de Fontaine-Française, ouvert en été, expose des trésors du XVIII<sup>e</sup> siècle, notamment des pièces de réception, une chapelle et des chambres ayant accueilli Voltaire et le Prince de Monaco. À l'extérieur, le château est bordé d'un étang, avec des fenêtres ornées de mascarons et une cour réaménagée mettant en valeur le perron et un fronton aux armoiries familiales. Le parc, planté de 372 tilleuls, comprend des topiaires, bosquets et labyrinthes soigneusement entretenus.

## ON POPOTTE !



## Parmentier de Bœuf confit au Fromage d'Époisses en Cocotte

RECETTE DE : RÉGIS BOLÂTRE | AUBERGE DU CHEVAL BLANC  
AMBASSADEUR SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR

POUR 6 PERSONNES

COMPOTÉE D'OIGNONS  
ET BŒUF CONFIT

BEURRE 250 G  
OIGNONS ROUGES 300 G  
ÉCHALOTES 150 G  
VIANDE DE BŒUF HACHÉE 1 KG  
BOURGOGNE ROUGE 250 ML

PARMENTIER  
ÉPOISSES 250 G  
POMMES DE TERRE 1 KG

LES PRODUITS 100% CÔTE-D'OR  
ÉCHALOTES POTAGER DE LA BORDE  
BŒUF FERME DE LA SEINE  
VIN ROUGE DOMAINE DE FLAVIGNY-ALÉSIA  
ÉPOISSES LA FERME DES MARRONNIERS  
POMMES DE TERRE FERME DES MARCS D'OR

COMPOTÉE D'OIGNONS ET BŒUF CONFIT

Faire revenir les oignons émincés dans du beurre jusqu'à coloration. Réserver.

Faire suer les échalotes avec le reste du beurre, ajouter la viande de bœuf hachée, mouiller avec le vin rouge et laisser mijoter environ 15 minutes.

PARMENTIER

Éplucher les pommes de terre puis, à la mandoline, faire des lamelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Dans une cocotte basse ou un plat à gratin, placer en couches successives les pommes de terre et la compotée. Renouveler l'opération 2 fois.

FINITIONS

Pour finaliser le parmentier, recouvrir les pommes de terre de tranches d'Époisses et cuire au four à 180°C environ 40 minutes.

À DÉGUSTER AVEC UNE SALADE.



Pour cuisiner local et au fil des saisons, le Département propose deux livres de recettes 100% Côte-d'Or : "La Côte-d'Or à table".



POUR DÉCOUVRIR LA NOUVELLE ÉDITION "LA CÔTE-D'OR À TABLE" 2024, C'EST PAR ICI !

## Village d'antan et vieux cahiers

### Retour en enfance à Champagny

Remontez le temps à l'ancienne école de Champagny, un lieu où l'histoire prend vie. Imaginez-vous assis derrière un pupitre, entouré de maximes scolaires et d'une carte géographique, comme dans les années 50.

Ici, tout est resté tel que la dernière institutrice l'a laissé en 1954 : la leçon inscrite au tableau, les cahiers d'élèves soigneusement posés, et l'atmosphère d'une époque révolue. Le voyage continue dans l'écomusée de l'Étang Rouge à Seurre, où vous découvrirez l'authenticité du Val de Saône avec ses maisons en briques et pans de bois.

### Balade rétro en famille

Entrez dans une habitation d'autrefois et laissez-vous charmer par cette immersion dans la vie d'antan. Puis, promenez-vous dans les jardins et le verger conservatoires, où de vieilles variétés de fruits et de plantes oubliées sont préservées, témoins d'un patrimoine vivant.

# Retour aux sources en Côte-d'Or

La Côte-d'Or, un terrain de jeu idéal pour les amoureux de détente en pleine nature ou pour les plus sportifs. Les activités ne manquent pas pour déconnecter et sortir du sempiternel métrou-boulododo.

Au programme : balades ressourçantes, rencontres captivantes, repas savoureux et lieux chaleureux.

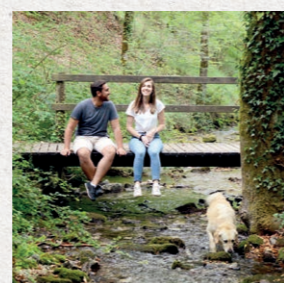
## Balades à pied UNE NATURE À DÉCOUVRIR

La Côte-d'Or, c'est l'endroit parfait pour se déconnecter et profiter de la nature, que vous soyez randonneur du dimanche ou amateur de paysages. Entre vallées, forêts et villages pittoresques, il y en a pour tous les goûts. Imaginez-vous, sac à dos rempli et chaussures bien lacées pour une belle aventure à partager, à son rythme, en toute simplicité. De la Saône aux vignobles, en passant par une maison en forêt ou des espaces préservés, explorez les nombreux sentiers du territoire.



Pieds sur terre, tête dans les arbres  
**Parc national de forêts**

Pour en savoir plus, c'est par ici !



Niché entre la Champagne et la Bourgogne, il se distingue par ses forêts feuillues, d'où son nom mystérieux de «Parc national de forêts». Un lieu unique où faune, flore, histoire et géographie se mélangent pour offrir un véritable terrain de jeu pour toute la famille.

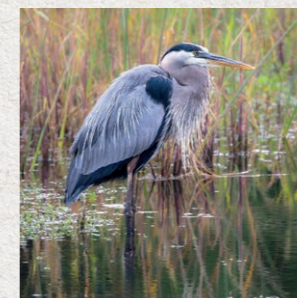
En Côte-d'Or, découvrez le Pays Châtillonnais, avec des incontournables comme la pétillante Route du Crémant de Bourgogne, ses espaces naturels préservés, et bien sûr, le célèbre vase de Vix (plus ancien vase antique du monde) au musée éponyme. Une belle invitation à explorer ce territoire plein de surprises !



## Immersion nature Dans les forêts du Morvan

Au centre des quatre départements de la Bourgogne, le Morvan

vous offre un véritable bol d'air frais. Entre collines et forêts de sapins, on vient ici randonner et s'amuser. C'est l'endroit idéal pour se baigner dans ses lacs, faire du vélo, se balader à cheval, ou savourer des plats étoilés aux saveurs du terroir. Un territoire à la personnalité bien marquée, à la fois sauvage, apaisant et chargé d'histoire. Après une belle balade, prenez une pause bien méritée au café parisien de Saulieu. Ville d'art et d'artistes, c'est le point de départ parfait pour un voyage savoureux à l'ouest du département.



## Nature préservée ENSEMBLE en Côte-d'Or

Un Espace Naturel Sensible (ENS) est un site unique, reconnu pour sa

richesse écologique, ses paysages et son importance pour la préservation de la nature. En Côte-d'Or, on en trouve 15, chacun abritant des espèces animales ou végétales exceptionnelles ou jouant un rôle clé pour la conservation des habitats et des espèces locales. Ces havres de paix sont aujourd'hui ouverts au public sous certaines conditions, afin que tout le monde puisse les découvrir et en profiter, tout en préservant leur beauté et leur biodiversité.

[www.cotedor.fr/espaces-naturels-sensibles](http://www.cotedor.fr/espaces-naturels-sensibles)

## UN BOL D'AIR EN FORÊT : COMME À LA MAISON !

Au cœur du Châtillonnais, découvrez la Maison de la Forêt. C'est l'endroit parfait pour explorer l'univers du bois et de la forêt, avec une expo adaptée pour toute la famille. Au programme : conférences, sorties nature pour observer la faune et la flore, expositions artistiques, sans oublier des activités comme la grimpe d'arbres et des parcours GPS.



INITIATION  
BOUSSOLE

Mercredi, balade en forêt avec mes petits Castors Juniors !



## NOUVEAU Du trail en Côte-d'Or... comme sur des rails

À partir du printemps 2025, la Côte-d'Or et le territoire de Pouilly-Bligny invitent tous les amoureux de nature et de sport à chausser leurs baskets !

Avec 14 nouveaux parcours de trail allant de 4 à 35 km, débutants et traileurs aguerris auront de quoi s'exercer.

Que ce soit pour une petite balade tranquille ou pour une aventure plus sportive, chaque parcours vous permettra de vous évaluer en pleine nature. Les itinéraires sont balisés et adaptés à chaque niveau, alors pas de stress, tout le monde peut se lancer dans l'aventure, à son rythme !

Un vrai plaisir pour les yeux et les jambes !



# Balades à vélo

## Des itinéraires pour les amateurs de liberté

La Côte-d'Or se découvre aussi à vélo avec des paysages époustoufflants à chaque coup de pédale. Que vous soyez passionné de vélo de route, adepte du VTT ou simplement en quête d'une sortie familiale tranquille, le département est adapté à vos attentes.

Dès 2025, de nouvelles véloroutes offriront des itinéraires soigneusement aménagés reliant de charmants villages, des vignes à perte de vue, des forêts paisibles et des rives d'étangs. Accessibles à tous, ces parcours promettent une découverte inoubliable de la Côte-d'Or à deux roues.

### PARCOURIR LA CÔTE-D'OR À VÉLO

Sur les longues routes ou les petits chemins, en solo, entre amis ou en famille, en mode sport ou à la cool, la Côte-d'Or se roule dans tous les sens et avec tout le monde. C'est exactement ce que vous offrent les près de 400 km de véloroutes et voies vertes du territoire et ses 2 itinéraires labellisés Vélo & Fromages, sillonnant en grande partie le Tour de Bourgogne à vélo. La Côte-d'Or est un véritable terrain de jeu pour les amoureux du vélo, avec des itinéraires qui flirtent constamment avec l'eau, les paysages verdoyants et les trésors du patrimoine.

**Au programme :** balade le long de la Saône, sur la Voie Bleue, un itinéraire fluvial qui traverse des villes pittoresques comme Seurre, Saint-Jean-de-Losne et Auxonne, connues pour leurs ports et quais vivants. Si vous préférez les chemins plus tranquilles, le canal de Bourgogne vous attend. Ce circuit plat et sans voitures vous emmène à travers la vallée de l'Ouche et les monts de l'Auxois, entre nature et histoire.

Vous pouvez aussi prolonger l'aventure de Dijon jusqu'à Saint-Jean-de-Losne via la Voie Verte du canal, un parcours qui marie nature, patrimoine et délices locaux. Pour une immersion totale dans les vignobles de



la région, la « Voie des Vignes » serpente de Dijon à Santenay en passant par Beaune. 65 km, parfait pour un week-end gourmand et sportif, labellisé Vélo & Fromages.

Et pour continuer sur cette lancée, direction la Voie de Santenay à Nolay, un parcours au cœur de l'arrière-côte, avec des vues imprenables sur la Montagne des Trois Croix et un final pittoresque à Nolay, avec ses maisons à colombages et ses halles typiques.

**Bref, des kilomètres de découvertes, à chaque coup de pédale !**

**SOPHIE !!!**  
CE WEEK-END  
BALADE À VÉLO  
AU BORD DU CANAL !!!?

Zéro dénivelé... pas fatigant...  
alors tu ne pourras pas te défilier ! 😊

### NOUVEAUTÉ

## DÉAMBULEZ LE LONG DE LA SEINE

Envie d'une escapade nature à vélo ? La Côte-d'Or vous invite à explorer ses chemins bucoliques et ses paysages variés en suivant le fil de la Seine sur deux itinéraires : à l'ouest ou à l'est.

Ces itinéraires, spécialement conçus pour les amoureux de la petite reine, vous emmènent des sources du fleuve iconique jusqu'aux confins du département.

Des paysages à couper le souffle : Traversez le Parc national de forêts, admirez la diversité de la faune et de la flore, et imprégnez-vous de l'air pur de la campagne bourguignonne.

Découvrez des monuments historiques comme la fontaine de Sequana et des sites naturels protégés.

**Que vous soyez cycliste confirmé ou amateur, ces étapes sont à ne pas manquer :**

### LES SOURCES DE LA SEINE

Le point de départ idéal pour une aventure authentique.

### LE PARC NATIONAL DE FORÊTS

Une immersion en pleine nature.

### LES ESPACES NATURELS SENSIBLES

Des lieux préservés pour une expérience unique.

*Un itinéraire détaillé et déjà disponible sur l'application Balades en Bourgogne (page ci-contre).*

# Balades en Bourgogne

## La Côte-d'Or dans la poche

L'appli « Balades en Bourgogne » ? C'est un peu comme un guide de voyage nature et un expert en patrimoine... tout ça concentré dans votre téléphone. Avec plus de 200 balades disponibles gratuitement, vous avez de quoi voir du pays – et pas n'importe lequel : l'entière Côte-d'Or ! À pied, à vélo, en VTT, en voiture, et même en canoë pour ceux qui veulent mouiller le maillot.

Grâce à sa carte interactive et ses audio-guidages, l'application guide les amateurs de patrimoine à travers des sites emblématiques comme le Château du Clos de Vougeot, l'Abbaye de Fontenay, le Château de Bussy-Rabutin, ou vers l'imposante statue de Vercingétorix.

Mais si votre truc, c'est plutôt de combiner paysages et papilles, l'appli vous propose aussi des balades gourmandes. En route pour la mythique Nationale 6, la Route des grands crus ou la Route de la truffe de Bourgogne à la rencontre des producteurs locaux labellisés Savoir-Faire 100% Côte-d'Or !

Bref, que vous soyez explorateur, gastronome, ou simple curieux, Balades en Bourgogne vous ouvre grand les portes de la Côte-d'Or.

Plus qu'à enfiler les chaussures, on s'occupe du reste ! On prend la route, les sentiers, les rivières... Plus de 200 balades, ça veut dire un large choix de sorties en famille, entre amis, à deux ou en solo. La Côte-d'Or se dévoile et livre tous ses secrets grâce à des audios inédits disponibles hors connexion. Et justement, quoi de mieux que prendre la route direction la Saône et ses villages en bord d'eau. Les épicuriens seront ravis de découvrir Beaune, Flavigny-sur-Ozerain ou Saulieu... Chacun y trouvera son compte. Et comme on dit chez nous, « Venez-y donc ! ».



Pour télécharger l'appli, c'est par là !



### D'EST EN OUEST

## Canal de Bourgogne & Voie Bleue

Le Canal de Bourgogne, avec ses 242 km, 189 écluses et 5 réservoirs, est un projet ambitieux démarré par Henri IV et repris par Louis XVI, aujourd'hui devenu un itinéraire parfait pour découvrir la Côte-d'Or en bateau ou en le longeant à vélo.

En suivant les chemins de halage, on traverse des paysages variés, de la Saône à Dijon, puis la vallée de l'Ouche et l'Auxois, où châteaux, églises, villages pittoresques et vignobles se donnent à voir. Aujourd'hui, les maisons éclusières abandonnées reprennent peu à peu vie et deviennent des lieux de rencontre et d'activité, renforçant l'attrait du canal et valorisant son patrimoine. Et pour les amateurs de vélo, la Voie Bleue est un autre itinéraire idéal pour se balader le long de la Saône à vélo ! Entre amis ou en famille, venez parcourir cette échappée bleue et découvrir le patrimoine riche et varié du sud de la Côte-d'Or.

Rendez-vous dans les communes de Saint-Jean-de-Losne, d'Auxonne ou de Pontailleur-sur-Saône ; des moments agréables en vue à chaque étape !



## POUR UN SÉJOUR SANS PÉPINS



En Côte-d'Or, trois labels permettent aux voyageurs de découvrir des expériences uniques tout en soutenant des pratiques durables et locales.

Le label *Bienvenue à la Ferme* offre l'opportunité de vivre une immersion authentique dans la vie à la ferme, avec des produits locaux de qualité et des activités en plein air, idéales pour se reconnecter à la nature tout en soutenant l'agriculture locale.

Le label *Clé Verte*, quant à lui, distingue les hébergements écoresponsables – gîtes, hôtels ou campings – pour leur gestion respectueuse de l'environnement, garantissant des séjours durables et engagés.

Enfin, les *Gîtes de France* proposent des hébergements de caractère, comme des gîtes ruraux ou des chambres d'hôtes, parfaits pour découvrir le patrimoine côte-d'orien dans un cadre chaleureux et authentique.

En choisissant ces hébergements labellisés, les visiteurs allient confort, découverte des produits du terroir et engagement pour un tourisme plus durable.

## Repos insolite !

Après de telles journées de balades, le temps est venu de se reposer, mais pas n'importe où ! Dans des lieux mêlant confort, authenticité et inédit. La Côte-d'Or ne cesse de surprendre ses visiteurs avec ses hébergements originaux. Pour ceux en quête d'aventure et d'évasion, installez-vous dans des hébergements insolites qui allient à la fois originalité, confort et respect de l'environnement. Si vous rêvez de dormir dans un arbre, dans un tipi, sur un bateau ou dans une maison de Hobbit, la Côte-d'Or vous réserve des expériences inoubliables.

### IMMERSION DANS LA NATURE ÉCODOMAINES ET HÉBERGEMENTS NOMADES

Si vous aimez l'idée d'un séjour proche de la nature, l'Écodomaine de la Rêverie, à Vievry, est l'endroit parfait.

Ce lieu écoresponsable vous invite à poser vos valises dans un cadre bucolique et majestueux. Dans le même esprit nomade, vous pourrez choisir en Côte-d'Or parmi une variété d'hébergements tels que des yourtes, des roulottes et des tipis. Par exemple, le Tipi de l'Herberie de la Tille, niché dans la vallée de la Tille, ou les Samo Lodges, au cœur de l'Auxois, offrent des séjours immersifs et déconnectés du quotidien. Les plus aventureux pourront opter pour des configurations encore plus originales, comme la Yourte du Val-Suzon ou la roulotte de Montfée, en Côte de Nuits, pour un véritable retour aux sources.

### PRENDRE DE LA HAUTEUR CABANES PERCHÉES ET REFUGES MAGIQUES

Pour une nuit perchée, direction les cabanes sur pilotis ou dans les arbres dans le Parc national de forêts. Dans le Morvan, ne manquez pas le refuge des elfes du Domaine de la Pierre Ronde, un hébergement original qui vous fera sentir comme un véritable Hobbit de Tolkien dans sa hutte. Autre endroit magique, la cabane perchée des Lodges du Canal de Bourgogne, qui allie confort et dépaysement au cœur de la nature bourguignonne.

### UNE NUIT SUR L'EAU PÉNICHETTES ET CHAMBRES FLOTTANTES



Si l'eau et la tranquillité d'un séjour flottant vous attirent, à bord de pénichettes ou de chambres flottantes, vous pouvez passer une nuit calme bercée par le doux clapotis des vagues. La cabane flottante du Domaine de la Combe Rossignol ou le Zenzilot, stationné en Vingeanne-Val-de-Saône, vous offrent un cadre idyllique pour une parenthèse enchantée. Le Vavondi, un bateau amarré sur le Canal de Bourgogne, et le chalet flottant de l'Auxois ajoutent une touche de dépaysement supplémentaire pour un séjour original. Autorisez-vous la reconnection à la nature, tout en profitant du confort moderne dans un cadre paisible.



Pour en savoir plus, c'est par là !



LE DÉPARTEMENT

### LOCAVORE EN CÔTE-D'OR

Depuis 2019, la marque «Savoir-Faire 100% Côte-d'Or» fait rayonner les saveurs locales en invitant à consommer des produits directement issus des fermes et ateliers des producteurs du département. Que ce soient des fruits, des légumes, des fromages, ou des viandes, chaque bouchée soutient plus de 500 agriculteurs et artisans locaux. Et bonus : c'est frais, savoureux, et ça réduit l'empreinte carbone ! En bref, manger local, c'est bon pour la planète, pour nos papilles et pour l'économie du territoire. Cette marque est bien plus qu'un label, c'est un gage d'authenticité et de qualité. Elle réunit tous les talents de la Côte-d'Or : agriculteurs, producteurs, commerçants, artisans, boulangers, et restaurateurs. Une belle manière de goûter à l'excellence du savoir-faire bourguignon, de l'entrée au dessert !

## Le rendez-vous des bons appétits



### DÉTENTE ACCORDÉE ! ESPRIT GUINGUETTE EN CÔTE-D'OR

Une ambiance guinguette en Côte-d'Or, c'est une invitation à la convivialité, à la musique et à la détente, dans un cadre naturel ou pittoresque. Traditionnellement, les guinguettes étaient des lieux de rassemblement populaires, souvent en bord de rivière ou dans des espaces ouverts, où les gens se retrouvaient pour boire un verre, danser et profiter de la musique... En Côte-d'Or, direction les bords de Saône pour rejoindre les nombreuses guinguettes d'été. Prenez le temps de vous arrêter à Pontailler-sur-Saône pour vous reposer, enfin ! Entre moment plage et musique, vos papilles seront également ravies avec des petits plats à déguster sans modération. Esprit guinguette assuré et on prolonge l'expérience en bord de Saône avec un moment festif en famille ou entre amis à Seurre.

Pour d'autres ambiances, les guinguettes des bords de lac et du Canal de Bourgogne vous attendent, comme au Maquis près de Dijon, un lieu artistique et musical. Plus loin, emportez un pique-nique sur les plages du Réservoir de Grosbois ou de Panthier. Partez ensuite à vélo depuis Pouilly-en-Auxois le long du Canal pour une balade digestive. Enfin, prenez la direction du sud-Auxois à Arnay-le-Duc. Là-bas, la gourmandise est à sa place. Après une visite à la Maison Régionale des Arts de la table, dégustez de succulents plats Chez Camille, championne du monde de l'œuf en meurette, ou prenez un siège au Château d'Arnay et ses spécialités de grillades au brasero. Votre choix sera forcément le bon ! En Côte-d'Or, le visiteur est choyé... entre des lieux en pleine nature ou au bord de l'eau, une musique live entraînante, des danses populaires et des repas plus que savoureux, voilà le cocktail pour créer un vrai moment guinguette ! En bref, un résumé de toute la Côte-d'Or.

### CE WEEK-END !

Le midi, pique-nique au bord de l'eau



Et le soir, œuf Meurette chez Camille !

PENSER À RÉSERVER !

### LES HALLES DE GILLY BY DELIN

## Temple de la gastronomie locale !



Bien connue pour ses fromages et ses produits laitiers, la fromagerie DELIN basée à Gilly-les-Cîteaux en Côte de Nuits, vient d'ouvrir un magasin sur son site de fabrication. Plus qu'une boutique, les halles sont un véritable temple de la gastronomie 100% locale. On y trouve tous les grands noms des fromages bourguignons comme le Brillat-Savarin, le Crémeux à la truffe, le Nuiton, l'Amour de Nuits, le Cîteaux, l'Epoisses et même le Côte-d'Or. Mais aussi bien d'autres spécialités du coin, rigoureusement sélectionnées parmi le «Savoir-faire 100% Côte-d'Or» : viandes et charcuteries, moutardes, vinaigre de grands crus, pains d'épices, produits à base de fruits rouges, huiles, miel, farines et du vin. Au sous-sol, une grande cave voutée accueille des dégustations et propose de découvrir les secrets de la fabrication du fromage et l'histoire de la famille Delin à travers des films et des bornes interactives. C'est tout nouveau et on en fait tout un fromage !



## ON PAPOTE !

Guillaume Royer

M.O.F ET AMBASSADEUR SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR  
UN CHEF CHARISMATIQUE AMOUREUX DES PRODUITS LOCAUX !

Lui qui rêvait de devenir paysan, a découvert sa vocation en passant du temps dans les cuisines de sa grand-mère. Après s'être formé comme pâtissier, il intègre les brigades des grands chefs étoilés comme Jacques Lameloise et Christophe Bacqué. De retour dans l'Auxois, il décroche une étoile à l'Abbaye de la Bussière et le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2015. Il choisit ensuite de se lancer avec trois restaurants : l'Auberge de Guillaume et la Table de Guillaume dans l'Auxois, et Les Griottes à Gevrey-Chambertin. « J'aime mijoter de bons petits plats, simples, gourmands et profondément ancrés dans mon territoire. »

Aujourd'hui ambassadeur de la marque « Savoir-faire 100% Côte-d'Or », qui permet d'identifier

clairement l'origine des produits, il est convaincu de l'importance de soutenir les producteurs locaux. Il s'approvisionne auprès des maraîchers et éleveurs de la région et partage ses bonnes adresses. Guillaume définit sa cuisine comme « simple ». Ses talents sont néanmoins récompensés par le Gault & Millau, qui lui attribue 2 toques et le trophée Tradition d'Aujourd'hui Bourgogne-Franche-Comté 2023. Des reconnaissances méritées pour l'homme qui a les pieds sur terre, dans son Auxois qui lui est cher, et qui aime aller à la pêche et cueillir les champignons, avec son chien.

### LES BON PLANS DU CHEF 100% CÔTE D'OR

LES PLEUROTÉS CHEZ FABIENNE LA CHAMPIGNONNIÈRE DE TANAY

LES VOLAILLES CHEZ LUDO POUL'ET COMPAGNIE À SAULON-LA-RUE

LES LÉGUMES ET LES AROMATIQUES CHEZ AUDREY PAPILLE'O'NEZ À ÉCHANNAY

LES ESCARGOTS CHEZ FRÉDÉRIC FERME MARCOUYOUX

LE BŒUF CHEZ FLORA ET GAUTIER GAEC LOISEAU À MEILLY SUR ROUVRES

« J'aime aller à leur rencontre car je sais qu'ils sont fiers de leurs produits. Ces producteurs et éleveurs ont l'amour du travail bien fait ! »

Bon Vivant

## LA BISCUITERIE LOCALE ET CROUSTILLANTE !

À l'heure de l'apéro, moment privilégié des bons vivants, des alternatives saines et locales à la cacahuète existent ! Il y a déjà une trentaine d'années, Didier Seguin a inventé une formule apéritive originale : le mini feuilleté, à grande échelle. Recettes simples, saines et sans conservateurs ni additif artificiel.

En escargot, en palmier, en triangle, en craquine, en mini-bâton ou en torsades, tous les biscuits appellent à la gourmandise. En tout, 200 recettes ont été mises au point en interne. Aujourd'hui, ils travaillent sur de nouveaux biscuits, à base de légumes.

Mais l'aventure ne s'arrête pas là puisque Didier Seguin a souhaité s'ancre dans son territoire de l'Auxois et a ouvert un magasin d'usine. Construits il y a 8 ans, une jolie boutique et un restaurant jouxtent la fabrication. L'entreprise a également végétalisé les alentours avec des plantes mellifères et installé des ruches dont elle vend le miel.

Un savoir-faire qui se visite ! Une fois par semaine ou sur réservation, les employés de Bon vivant font découvrir les coulisses de la fabrication des fameux biscuits. Cinq personnes sont aux manettes et partagent avec enthousiasme le process, du pétrissage en passant par la cuisson, jusqu'à l'emballage. Tout un art !

Entre les odeurs appétissantes et un passage en boutique, il sera bien difficile de ne pas craquer !



Didier Seguin (fondateur) et Philippe Kuntz (responsable administratif)

## ON POPOTTE !

# Oeuf à la Truffe

RECETTE DE : AROLE DUPATY | LE SABOT DE VÉNUS  
AMBASSADEUR SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR

POUR 6 PERSONNES

### ŒUFS BROUILLÉS

ŒUFS 8  
TRUFFES 40 G  
BEURRE 60 G

### CHANTILLY

CRÈME LIQUIDE 100 ML  
CRÈME ÉPAISSE 100 ML  
TRUFFES 10 G  
SEL  
POIVRE

### PÂTE FILO

FEUILLES DE FILO 5  
BEURRE 60 G

### LES PRODUITS 100% CÔTE D'OR

ŒUFS FERME DU PONTOT  
TRUFFE TRUFFIÈRES DE LA DOUIX



Pour découvrir la nouvelle édition "La Côte-d'Or à table" 2024, c'est par ici !

POUR PLUS DE GOÛT,  
LAISSEZ LA TRUFFE  
INFUSER DANS LES  
ŒUFS ET LA CRÈME  
LA VEILLE.

### ŒUFS BROUILLÉS

Hors du feu, casser les œufs dans une casserole avec du beurre fondu. Ajouter la truffe hachée. Saler, poivrer et laisser infuser.

### CHANTILLY

Monter la crème liquide en chantilly, saler, poivrer et incorporer la truffe hachée. Réserver au frais.

### PÂTE FILO

Faire fondre le beurre. Étaler les feuilles de filo, les beurrer individuellement à l'aide d'un pinceau et les empiler les unes sur les autres. Couper dans la largeur des bandes de 5 cm de hauteur et chemiser les cercles avec les bandes. Il est possible de remplacer le cercle par un ramequin. Auquel cas, découper la pâte filo en carré et chemiser le ramequin avec un papier cuisson au fond : cela facilite le démoulage. Cuire au four 5 à 6 minutes à 200°C. Laisser refroidir et décercler.

### CUISSON

Cuire les œufs à feu doux dans une casserole et mélanger aussitôt avec la spatule en bois pendant 6 minutes, pour obtenir un mélange crémeux. Retirer du feu et ajouter la crème épaisse sans cesser de remuer.

### DRESSAGE

Déposer le cercle de pâte filo au milieu d'une assiette. Remplir avec la brouillade d'œufs. Faire une quenelle avec la chantilly à la truffe et la déposer au-dessus des œufs. Ajouter quelques copeaux de truffes.



Pour cuisiner local et au fil des saisons, le Département propose deux livres de recettes 100 % Côte-d'Or : "La Côte-d'Or à table".



Chaque Climat donne de sa personnalité, de son caractère, comme un vieil ami que l'on aime toujours retrouver à sa table. Et il y a 10 ans, ces trésors de terre et de vigne ont fait leur entrée au panthéon du Patrimoine mondial de l'Unesco. Alors, prêts à découvrir un des nombreux atouts de la Côte-d'Or ? Parce qu'après tout, 10 ans à l'Unesco, c'est l'occasion parfaite pour trinquer aux siècles de savoir-faire et d'histoire... on aurait tort de ne pas lever nos verres (avec modération, bien sûr) !

# Les Climats

## 10 ans au Patrimoine mondial de l'UNESCO

SI ON VOUS DIT « CLIMAT », VOUS PENSEZ PEUT-ÊTRE MÉTÉO... MAIS ICI EN CÔTE-D'OR, IL S'AGIT D'UN TOUT AUTRE PHÉNOMÈNE, BIEN PLUS PRÉCIEUX. LES CLIMATS, CE SONT CES PETITS MORCEAUX DE TERROIR, DÉLIMITÉS PAR DE SOLIDES MURETS EN PIERRE, QUI FONT LA RENOMMÉE DE NOS VINS DEPUIS DES SIÈCLES... MAIS AUSSI UN PATRIMOINE XXL : DES PAYSAGES FAÇONNÉS ET TRANSMIS DEPUIS 2000 ANS, UN RICHE PATRIMOINE VERNACULAIRE, DU RAISIN JUSQU'AUX CABOTTES.

### VIRÉE AU CŒUR DU VIGNOBLE

La Côte-d'Or est une terre marquée par ses paysages viticoles uniques et l'authenticité de ses villages. Un trésor inestimable, et il n'y a pas de meilleure façon de le découvrir que de prendre la Route des grands crus. Cette virée au cœur des Climats vous invite à traverser les terroirs historiques de la Côte-d'Or, entre Dijon et Beaune, pour savourer la diversité des grands crus qui font cette renommée internationale de la région.

En chemin, faites halte dans des caves familiales et au cœur de domaines prestigieux. Prenez le temps de vivre cette immersion totale dans le savoir-faire viticole et la passion des vigneron. Que l'on s'arrête à Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Pommard ou Meursault, chaque dégustation devient une expérience sensorielle entre bouteille et paysage qui sublime le lien entre le vin et son terroir. De l'élégance des vins blancs aux arômes puissants des rouges, cette virée œnologique dans les Climats du vignoble côte-d'orien est l'occasion d'un voyage hors du temps, à la découverte des saveurs, des paysages et des savoir-faire qui font la fierté de la Côte-d'Or.

# Qu'est-ce qu'un Climat ?

## Le secret des grands crus révélé !

Symboles de la viticulture de terroir, ces 1247 parcelles de vigne cultivées en Côte-d'Or depuis le Moyen Âge forment les «Climats du vignoble de Bourgogne».

Sillonnez-les à pied, à vélo ou visitez la Cité des Climats et vins de Bourgogne pour tout comprendre du vignoble... vous ne serez pas déçus !



Pour en savoir plus, c'est par là !

Imaginez une carte, un peu comme un puzzle géant, où chaque morceau a sa propre personnalité. En Côte-d'Or, ces morceaux sont les Climats et forment un territoire unique, où chaque terrain, chaque colline, chaque vigne a été façonné par l'histoire et la nature. Mais qu'est-ce qu'un Climat, concrètement ? C'est bien plus qu'un simple petit coin de nature ; c'est un morceau de l'histoire viticole de la région, une appellation

précise qui définit l'origine d'un vin bourguignon. Ces Climats se trouvent le long de la Route des grands crus de Bourgogne, en grande partie dans le vignoble de la Côte-d'Or, et sont à l'origine de certains des plus grands vins du monde.

Au Moyen Âge, leur dénomination devient plus formelle grâce aux moines cisterciens de l'Abbaye de Cîteaux (près de Dijon). Ils sont les premiers à comprendre l'importance de ces petites parcelles et à les cultiver selon des méthodes rigoureuses. Au fil des siècles, ils ont perfectionné l'art de la vinification, cherchant à comprendre et exploiter les subtilités de chaque terre. Ce travail minutieux a conduit à la naissance des Climats que l'on connaît aujourd'hui.

Désormais, les Climats sont inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015. Une reconnaissance internationale qui souligne l'importance de ce terroir unique et de l'histoire viticole bourguignonne. Les visiteurs du monde entier viennent donc découvrir ces terres en voiture, à pied ou à vélo, où le vin se transforme en un art, témoin de la grande Histoire de la Côte-d'Or.

# Les Climats

## À TRAVERS LE TEMPS

**IL Y A 150 000 MILLIONS D'ANNÉES**  
Tout commence à la préhistoire, au Jurassique, les mers tropicales recouvrent la terre et forment le lit de notre vignoble.

**IL Y A 30 MILLIONS D'ANNÉES**  
Une partie de la terre s'effondre et crée une faille qu'on appelle «la côte». Quelques milliers d'années d'érosion plus tard, les gallo-romains plantent les 1ers ceps en Côte-d'Or.

**AU MOYEN ÂGE**  
Les moines travaillent et développent le vignoble tel qu'on le connaît encore aujourd'hui. Vers 1400, sous l'influence des Ducs de Bourgogne, le vin se répand sur toutes les tables couronnées d'Europe.

**EN 1584**  
Le mot Climat apparaît pour la première fois.

**AU XVIIIÈME SIÈCLE**  
Les maisons de négoce expédient le vin de Bourgogne à travers le monde.

**EN 1936**  
Apparition des AOC dans le vignoble.

**LE 4 JUILLET 2015**  
Inscription au Patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Reconnaisant ainsi leur valeur exceptionnelle et universelle, au même titre que le Taj Mahal, les pyramides d'Égypte ou le Grand Canyon.

## Balades à Beaune

Beaune livre ses secrets à qui sait prendre le temps de la découverte. Flâner sur ses remparts, déguster un vin prestigieux dans une cave médiévale, ou visiter les célèbres Hospices ! Ça vous tente ? Alors suivez le guide !

Départ : Hôtel-Dieu des Hospices de Beaune et ses murs témoins de nombreuses époques. Arrêtez-vous dans la salle des Pôvres, ses lits rouges ont été rendus célèbres grâce au tournage de la Grande Vadrouille ou plus récemment des Trois Mousquetaires ! Continuez votre visite dans la capitale des vins de Bourgogne qui livre ses secrets à qui sait prendre le temps de la découverte. Flânez sur ses remparts ou dégustez un vin prestigieux dans une cave renommée ! Une balade qui vous permettra de découvrir des sites incontournables.

À Beaune, petits et grands en prennent plein les yeux pour une journée à partager en famille ou entre amis.



**POUR LE LAPIN À LA MOUTARDE !**

A Beaune, passer chez Fallot  
Prendre un pot en + pour Julie

# Jamais en vain, toujours en vin !

## Visite de caves

Vous pensiez que les visites de caves étaient réservées aux initiés ? Détrompez-vous ! En Côte-d'Or, tout le monde peut découvrir l'univers fascinant du vin, des secrets de la vigne à la bouteille, dans une ambiance conviviale et pleine de découvertes. Les caves ici ne sont pas seulement des lieux de production, elles sont de véritables temples de l'art de vivre côte-d'orien. Et que vous soyez amateur de grands crus ou simplement curieux, vous allez adorer l'expérience ! Au-delà de vos dégustations, les visites guidées de caves offrent une plongée dans l'histoire et les techniques d'un art ancestral. Les visiteurs peuvent parcourir les caves centenaires, en apprendre davantage sur les millésimes et les caractéristiques de chaque appellation, et saisir toute la subtilité du concept de Climat, typiquement bourguignon. La découverte commence forcément par la Cité des Climats et vins de Beaune, un lieu indispensable qui retrace la géologie de la Côte-d'Or, son passé historique et politique qui a amené la région à être reconnue pour ses vins.

Quelques caves de Côte-d'Or sont tout simplement inoubliables une fois visitées. Chacune dans leur style, elles sauront vous éblouir !

- **Les caves du Château de Meursault**, prestigieuses et authentiques avec leurs 3500 m<sup>2</sup> et 800.000 bouteilles !
- Immense labyrinthe sous la ville de Beaune, **les caves Patriarche** et leurs 5 kms de couloirs aux deux millions de bouteilles.
- **Les caves du Château de Pommard** et leurs 300 000 bouteilles sur lattes, typiques de la tradition bourguignonne.
- Royales et inviolables, **les caves de la Maison Bouchard**, ancien château de Beaune, avec leurs murs de 7 mètres d'épaisseur et leur réserve « trésor » du XIX<sup>e</sup> siècle !
- Innovante et surprenante, la cave de l'œuf du **domaine Leflaive**, totalement éco-conçue et en forme... d'œuf !
- **Le couvent des Ursulines** de la Maison Boisset à Nuits-Saint-Georges, ultra moderne et créée selon la géobiologie. *(Sur rendez-vous)*
- **Domaine du Clos Saint-Louis** à Fixin Un domaine familial réputé pour ses Fixin Premier Cru, où l'accueil chaleureux et la passion du vin se marient pour une visite inoubliable de la vigne à la cave, suivie d'une dégustation authentique.
- **Caveau Moillard** à Nuits-Saint-Georges Plongez dans la cuverie où sont vinifiés les plus grands vins de la Côte de Nuits et savourez une dégustation de six vins, dont les prestigieux crus de la Côte de Nuits



Pour en savoir plus, c'est par ici !



**Déguster, visiter, s'émerveiller, s'amuser ou séjourner dans le vignoble, l'œnotourisme est une réalité en Côte-d'Or ! Les caves et les domaines vous accueillent toute l'année, les vigneronns vous ouvrent leurs portes, les chemins de vignes vous mènent à pied, à vélo, en trottinette ou à cheval vers leurs plus beaux points de vue et tout ce que vous voudrez après avoir goûté l'un de ces plaisirs... c'est y revenir ! Retrouvez-les avec la plaque « Vignobles & Découvertes ».**

## La Route des grands crus LES CHAMPS-ÉLYSÉES DE LA BOURGOGNE



Ce circuit peut se découvrir à pied, à vélo, ou même en voiture, en fonction de vos envies. Au fil de votre balade, profitez d'arrêts dans des lieux chargés d'histoire comme le Château du Clos de Vougeot, où le vin est célébré depuis des siècles. Et pourquoi ne pas vous laisser tenter par une dégustation dans les domaines familiaux ? Vous y rencontrerez des vigneronns passionnés qui vous feront découvrir des vins d'exception, comme les mythiques Vosne-Romanée ou Puligny-Montrachet. Une virée typique sur la Route des grands crus est une aventure que chaque amoureux de la Bourgogne devrait vivre au moins une fois. Imaginez-vous en voiture, appareil photo à portée de main et fenêtres entrouvertes pour respirer l'air des vignes. Le soleil brille sur la route sinueuse bordée de vignes bien ordonnées, et au loin, les collines dévoilent leurs nuances à la fois vertes au printemps et dorées pour l'automne. **Premier arrêt : Gevrey-Chambertin**, un charmant village au nom évocateur, qui compte pas moins de 9 grands crus à lui tout seul, où visites de caves se mélangent avec les plaisirs de la table. Dégustez les bons petits plats du meilleur ouvrier de France Guillaume Royer dans son restaurant « Les Griottes ». Ce dernier est labellisé Vignobles & Découvertes, une marque de reconnaissance d'un accueil d'exception autour de l'œnotourisme. Les vigneronns locaux vous accueillent avec un grand sourire et vous racontent



l'histoire du domaine, avant de vous inviter à une dégustation de vins en toute modération. Reprenez ensuite la route en direction de **Vosne-Romanée**, en passant par des vignobles prestigieux aux noms évocateurs. À chaque virage, de nouveaux paysages se dévoilent, et des panneaux vous indiquent les appellations mythiques : arrêtez-vous près des vignes pour un petit pique-nique improvisé aux douceurs locales. Baguette, Époisses, jambon persillé et Brillat-Savarin... Poursuivez votre périple sur la Route des grands crus avec une visite au Château du Clos de Vougeot, où vous découvrirez les anciens pressoirs et les caves historiques de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, autre emblème du département. Imaginez les festivités qui s'y déroulent chaque année, et laissez-vous emporter par le charme des lieux, empreints de tradition et de convivialité. En fin de journée, vous arrivez à **Beaune**. Déambulez dans ses rues pittoresques, visitez le célèbre Hôtel-Dieu des Hospices de Beaune et terminez votre virée par un atelier moutarde à la boutique Edmond-Fallot. Il sera difficile de rebrousser chemin, les découvertes de la Route des grands crus ne laissent pas indifférent... On le sait, vous serez impatients de revenir !

## À la découverte des vignes autrement

De Marsannay-la-Côte à Santenay, la Voie des vignes s'étend sur 67 km. Un itinéraire épicurien qui se pratique à vélo, au son d'un solex ou d'un side-car tout en admirant les magnifiques paysages alentours. Pour vous accueillir, tout y est ! Il ne reste plus qu'à remplir les gourdes et attacher son casque pour explorer le vignoble du département. En direction du sud Côte-d'Or, des panoramas sur les vignobles et les coteaux vallonnés s'ouvrent devant nous, baignés par la lumière dorée. Bien sûr, rien n'est laissé au hasard et des panneaux explicatifs sont les outils indispensables pour apprendre à reconnaître les Climats environnants. Il y a mille et une autres façons de découvrir les vignes en Côte-d'Or. Par exemple en solex ou en « Wine-Bike ». Ici, les professionnels redoublent d'inventivité pour vous proposer une visite alternative, selon vos envies au cœur du vignoble. Montez à bord d'un wine-bike par exemple ! Inventé par Olivier Leflaive, précurseur en matière d'œnotourisme, cet engin construit sur-mesure avance en pédalant (mais aussi en mode électrique). Idéal pour bluffer vos amis avec qui vous partagerez ce moment hors du temps.

Tout au long de l'itinéraire, des lieux labellisés « Accueil Vélo » vous attendent. Cette marque garantit des services adaptés aux cyclistes : des supports pour poser les vélos en toute sécurité, des points de recharge pour vélos électriques et même quelques outils pour ajuster une selle ou vérifier la pression des pneus.



**DIMANCHE SI IL FAIT BEAU !**



C'est Vélo avec toute la tribu !

## CLIMAT

C'est un mot bourguignon pour désigner une parcelle de vignoble. On en dénombre aujourd'hui 1247 en Côte-d'Or.

# On y va ! 10 ans des Climats

La Côte-d'Or s'apprête à fêter un grand anniversaire tout au long de cette année !

Les villages viticoles et l'association des Climats de Bourgogne vous offriront plus de 80 rendez-vous inédits pour explorer les Climats, en dehors des sentiers battus !

**Le 22 mai :** Une journée pédagogique rassemblera plus de 500 élèves au château du Clos de Vougeot.

**Le 4 juillet :** Un événement populaire vous promet une plongée au cœur du vignoble.

**Le 18 octobre :** Les vignobles s'animent pour un festival de rencontres et d'activités insolites avec « Vignobles en scène ».

*Nous souhaitons faire de cet anniversaire une véritable année de célébrations, d'apprentissage, de rencontres et de valorisation d'un territoire vivant où tous les acteurs travaillent dans le même sens !*

Bertrand Gauvrit,  
Directeur de l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne



Retrouvez toute la programmation de l'anniversaire ici

# Les lieux pour tout comprendre !

## La Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune

Grâce à son parcours de visite immersif, plongez dans le monde de la vigne et du vin pour découvrir toutes ses facettes à travers l'histoire, la culture, les appellations, le terroir...  
**Au programme :** des ateliers, des cours de dégustation, des expériences conviviales, sensorielles et pédagogiques qui raviront les petits comme les grands.

## La Cité Internationale de la gastronomie et du vin à Dijon



Parce que la gastronomie et le vin sont des atouts majeurs de notre belle Côte-d'Or, ils sont désormais mis à l'honneur ici ! Un lieu de passage obligé pour tous ceux qui souhaitent devenir de véritables experts culinaires ! Entre expositions, ateliers, sessions dégustation ou chapelle des Climats, tout est mis en œuvre à la « Cité » pour mettre en valeur le territoire et le « repas gastronomique des Français » inscrit au Patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2010.

Parce que la gastronomie et le vin sont des atouts majeurs de notre belle Côte-d'Or, ils sont désormais mis à l'honneur ici ! Un lieu de passage obligé pour tous ceux qui souhaitent devenir de véritables experts culinaires !

# Plongée dans les métiers autour du Vin

En Côte-d'Or, le vin, c'est un savoir-faire ancestral qui se vit et se partage. Du façonnage des tonneaux à sa dégustation, en passant par les vendanges, chaque étape de la production viticole est un monde en soi, rempli de passion et de gestes millimétrés.

## Tonnellerie : L'art du bois au service du vin

Ici, le travail du bois est un art qui demande patience et précision. Le tonnelier sélectionne chaque pièce de chêne pour façonner une barrique sur-mesure, celle qui révélera les arômes subtils des grands crus. Le moment magique ? Le « bousinage », où le bois est doucement chauffé pour imprégner le vin de notes vanillées ou grillées. Une fois le fût scellé, le vin bourguignon peut enfin entamer son élevage dans ces cocons de bois. En Côte-d'Or, il existe un concept unique en France : l'Art du Tonneau. Un atelier participatif et ludique, idéal lors de séminaires ou de sorties en famille pour développer le travail d'équipe dans un esprit convivial. A tester !



## Vendanges : ce qui nous lie

Le plus souvent en septembre, les vignobles bourguignons s'animent. Vendangeurs et vendangeuses, jeunes et moins jeunes, se retrouvent avec sécateurs et seaux, prêts pour la cueillette. C'est l'occasion de faire la fête, entre chansons et repas partagés. La Bourgogne viticole, c'est aussi ça : un esprit de convivialité, des traditions et des rencontres inoubliables.

## Labour avec les chevaux : quand la nature prend le pas

Dans certaines parcelles, un curieux ballet se déroule au rythme des sabots : celui du labour à cheval. Pourquoi ? Parce que ces fiers Percherons préservent les sols et respectent la vie qui s'y cache. À Puligny-Montrachet, vous pourrez les croiser, transformant les vignobles comme au temps d'avant les enjambeurs. Après les vendanges, l'avenir du raisin en Côte-d'Or passe entre les mains d'experts passionnés comme l'œnologue... Et enfin, le sommelier apporte le vin jusqu'à la table pour le marier à un bon plat savoureux. Dans chaque gorgée, c'est tout ce savoir-faire et ce lien unique au terroir qui se révèlent.

## Senteurs envoiées Les ateliers Vins & Parfums



Rendez-vous à Meursault pour découvrir cet atelier unique en son genre, une rencontre inédite et sensorielle entre l'univers du vin et celui du parfum dans les Climats de Bourgogne. Dans le Climat « Les Petits Charrons » à Meursault, face à la vigne et aux tuiles vernissées du village, retrouvez un jardin olfactif qui éveillera vos sens. Plein de charme, ce petit havre de paix valorise le paysage, préserve la biodiversité et perpétue une tradition familiale. Tout un écosystème a été pensé pour stimuler vos sens dans ce lieu idéal à la découverte du vignoble !

Marie-France Bravard, à l'origine du projet, souhaite proposer des ateliers avec des approches complètes : dégustations avec une œnologue, identification et traduction des arômes du vin en parfum, compréhension des Climats et gastronomie. Une passion commune pour ces univers fait de ces ateliers des moments uniques de découverte en Côte-d'Or.

## Vignobles & Découvertes Un label pour les découvrir tous !



Ce label est la garantie d'une expérience au cœur des vignobles où la qualité est au rendez-vous !

Ce label national, attribué aux destinations viticoles, met en lumière des expériences uniques et authentiques autour du vin et des terroirs. Son but ? Faire découvrir le meilleur de nos régions viticoles, offrir des moments inoubliables aux visiteurs, et renforcer la renommée de nos terroirs. Balade dans les vignes, rencontres et dégustations ne sont que quelques exemples de ce que proposent les plus de 400 labellisés dans le département.

En Côte-d'Or, retrouvez-les le long de nos deux destinations emblématiques : la Route des grands crus et la Route du Crémant de Bourgogne.



## ON PAPOTE !

# Bellevigne à Chambolle-Musigny

## La nouvelle adresse de charme sur la Route des grands crus !

Nichée dans le petit village pittoresque de Chambolle-Musigny, cette nouvelle adresse tient déjà ses promesses ! L'hôtel (Très) particulier a ouvert ses portes en octobre 2024, après 18 mois de grands travaux.

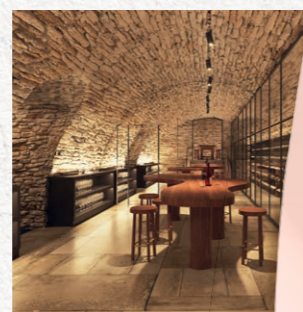
Il comporte 37 chambres en 4 étoiles, cosy et chaleureusement décorées, une très bonne table gourmande avec terrasse ombragée, un spa, une piscine extérieure chauffée, un bar à vins et des salons de dégustations. Plus qu'un hôtel, c'est un lieu de vie, de villégiature, dédié au vin et à l'apaisement. Les vignerons du coin l'ont déjà bien compris et le fréquentent régulièrement. Les amoureux du vin en font leur nouveau repaire.

Cette ancienne demeure bourgeoise a été rénovée avec goût. La décoratrice d'intérieur Jordane Arrivet a marié les matières nobles (la pierre et le bois en particulier), les couleurs apaisantes, les lumières douces, dans l'esprit d'une grande maison de famille, réconfortante. Les chambres sont spacieuses, aménagées avec soin et ont beaucoup de cachet. Elles sont rythmées par une belle hauteur sous plafond, une charpente ou un accès au jardin.

Le lieu invite à la détente et à la dégustation des meilleurs crus de Bourgogne, en toute convivialité. Charly Pimenoff, le sommelier, est aux petits soins pour les hôtes. Il connaît parfaitement le terroir et les bonnes adresses de viticulteurs et de négociants qui font la réputation de la région. Sa boutique dotée de 1000 références de vins, rigoureusement sélectionnées, et les dégustations qu'il anime, sont de haute volée. Il conçoit chaque séance au plus près des besoins du client, des néophytes aussi bien que des connaisseurs. La cave voutée mêle design contemporain et vieilles pierres, elle enveloppe le visiteur avec confort et modernité. Le lieu est privatisable.

À table, la tradition culinaire bourguignonne est à l'honneur. (Œufs en meurette, escargots, jambon persillé, etc. Le chef joue avec les produits du terroir et de saison, pour proposer un menu gourmand. L'assiette, chic et sans chichi, ravie les papilles. On peut s'installer en duo, à une grande table ou en cuisine !

Laurent Fayard, en maître des lieux, est ravi de diriger le seul hôtel (Très) Particulier de Bourgogne-Franche-Comté. « Ce nouveau concept d'hôtellerie, offre aux clients la possibilité de partager des expériences selon l'environnement où il se situe, à l'image des cabarets spectacles à la montagne, ou de séjours dans des vieux châteaux pour les établissements d'Île-de-France. En côte de Nuits, en s'implantant au cœur du milieu viticole, c'est une expérience connectée à l'environnement, axée sur le bien-être, la gastronomie mais aussi sur la découverte du vignoble et de ses crus. »



Mon chéri !  
Voilà une petite idée  
pour notre anniversaire.  
Je dis ça, je dis rien !



## Nouveaux écrins pour des séjours inoubliables !

En 2024, la Côte-d'Or enrichit son offre d'hébergements pour vous offrir des escapades inoubliables.

Parmi les nouveautés, Dijon accueille le **Nomad Hotel**, une adresse moderne et écoresponsable, parfaite pour un séjour pratique et convivial en plein centre-ville.

L'**Aloft Hotel**, également situé au cœur de la capitale bourguignonne, combine une décoration contemporaine avec le charme d'un cadre historique rénové.

Beaune, quant à elle, se distingue avec deux nouvelles adresses qui conjuguent raffinement et singularité. Le **Voco**, aux portes de la Cité des Climats et vins de Beaune, propose un cadre élégant, tandis que la **Maison 1896**, en plein centre-ville, invite au cocooning dans une ambiance intime et chaleureuse.

Chacune de ces adresses reflète l'art de vivre bourguignon, entre confort, authenticité et gourmandise. Autant de raisons de (re)découvrir notre magnifique territoire. Alors, prêts à poser vos valises en Côte-d'Or ?



## ON POPOTTE !



Pour découvrir la nouvelle édition "La Côte-d'Or à table" 2024, c'est par ici !



Pour cuisiner local et au fil des saisons, le Département propose deux livres de recettes 100 % Côte-d'Or : "La Côte-d'Or à table".



# Paleron de Boeuf cuit fondant à la Bourguignonne

RECETTE DE : STÉPHANE DERBORD | COMME À LA MAISON

### POUR 4 PERSONNES

#### PALERON

PALERON DE BŒUF CHAROLAIS NON PARÉ 1,2 KG  
BOURGOGNE AOC CÔTE-D'OR PINOT NOIR 750 ML  
HUILE DE PÉPINS DE RAISIN 40 ML  
SEL, POIVRE DU MOULIN  
ÉCHALOTES 4  
GOUSSES AIL 4  
BOUQUET GARNI 1  
PERSIL, CÉLERI BRANCHE, THYM, LAURIER  
CONCENTRÉ DE TOMATES 1 CÀC

#### TARTINE

GROS OIGNONS D'AUXONNE 2  
LARD FUMÉ 200 G  
BAGUETTE DE PAIN 1  
BEURRE 40 G  
SEL, POIVRE DU MOULIN

#### PERSILLADE DE PLEUROTÉS

PLEUROTÉS 600 G  
GOUSSES AIL 1  
PERSIL

#### LES PRODUITS 100% CÔTE-D'OR

BŒUF LA FERME DE SOUS LA VELLE & FERME FERRY MICHEL

PLEUROTÉS CHAMPIGNONNIÈRE DE TANAY

PAIN DU PAIN POUR DEMAIN

#### PALERON

Faire préparer le paleron par son boucher et réserver les parures. Dans une cocotte en fonte, colorer vivement à l'huile sur chaque face ainsi que les parures. Ajouter les échalotes ciselées et l'ail en chemise (pas épluché). Colorer à nouveau. Ajouter une cuillère de concentré de tomates. Bien remuer. Déglacer au vin rouge. Faire bouillir, écumer et assaisonner. Ajouter le bouquet garni. Cuire à couvert à feu doux environ 7 heures ou au four à 140°C environ 8 heures. Débarrasser le paleron. À chaud, disposer le paleron sur un film. Enrouler la viande et renouveler l'opération afin qu'il soit bien enroulé. Passer le jus de cuisson à la passoire tamis. Bien réduire et vérifier l'assaisonnement et la consistance du jus.

#### TARTINE

Éplucher les oignons et les ciseler. Cuire à l'huile à feu doux environ 30 minutes. Colorer légèrement. Couper le lard en petits tronçons et poêler. Tailler 4 ou 8 tranches de baguette de pain. Les beurrer et cuire au four environ 20 minutes à 120°C. Disposer l'oignon confit et les tronçons de lard sur les tranches de pain.

#### PERSILLADE DE PLEUROTÉS

Poêler les pleurotes au beurre. Colorer légèrement et ajouter un peu de persil et d'ail haché.

#### DRESSAGE

Tailler le paleron préalablement roulé en tronçons. Chauffer à feu doux avec le jus dans la cocotte. Ajouter les pleurotes persillés et servir avec les croûtons.

ÉCUMEZ LE JUS LORS  
DE LA CUISSON DU PALERON

# NOUVEAU La route du cassis

Véritable joyau du département, ce petit fruit aux arômes intenses va devenir l'attraction incontournable de 2025 avec sa propre route touristique, à découvrir directement depuis l'application mobile Balades en Bourgogne.

## La perle noire de Bourgogne ne pouvait pas se passer de sa route en Côte-d'Or

Le cassis, ce fruit ancien cultivé sur nos terres, fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire et de notre histoire. C'est un concentré de l'âme de la Côte-d'Or, de ses terroirs riches et de son savoir-faire. Avec sa saveur riche et intense, il se prête à toutes les créations culinaires, des plus audacieuses aux plus traditionnelles. Il est aussi d'une rondeur agréable en bouche pour des cocktails 100% bourguignons. Si le cassis se déguste aussi bien dans nos verres que dans nos assiettes, on n'oublie pas les vertus médicinales de ses bourgeons et de ses feuilles tellement appréciées des Moines de Cîteaux. Désormais, le cassis s'apprécie aussi bien en liqueur, qu'en tisane et même en soins ou produits de beauté. Et pour les gourmands, le cassis se déguste sans aucun doute avec une bonne gougère au comté.



## Un itinéraire gourmand

La Côte-d'Or et ses habitants sont tellement attachés à ce fruit qu'une Route du Cassis de Côte-d'Or verra le jour au **printemps 2025** !

Entre Dijon et Nuits-Saint-Georges, cette route fera la part belle à l'histoire et aux savoir-faire liés aux deux appellations : cassis de Dijon et cassis de Bourgogne. Cette route permettra aux producteurs, aux musées, aux amoureux du cassis de partager leurs connaissances, leur savoir-faire, leur passion pour cette baie noire si réputée. Entre amis ou en famille, la Route du cassis sera à découvrir toute l'année : de la récolte du bourgeon en mars, à celle du fruit à partir de fin juin, aux divers événements et activités qui rythment les saisons, il n'y a pas un mois où le cassis ne fait pas l'objet d'une attention ou d'un plaisir !

2025, c'est l'année idéale pour découvrir un fruit, une terre, et une tradition... tout en se régaland !

## INFO POUR CRÂNER EN SOIRÉE

Le bourgeon de cassis est l'un des secrets de fabrication du célèbre N°5 de Chanel



## Le Kir® et son cassis, symbole de la Côte-d'Or

Invention du Chanoine Kir (ancien maire de Dijon), sa boisson est dégustée dans tous les bars de France et même à l'étranger ! Bien connue des bourguignons, sa recette qui allie la douceur de crème de cassis et la fraîcheur du blanc de Bourgogne Aligoté en fait un des indispensables de l'apéritif. C'est donc au Chanoine Félix Kir que l'on doit la renommée de Dijon dans les bistrot du XX<sup>e</sup> siècle. Il était bien connu pour servir un verre de « blanc cassis » à ses invités et il a contribué à remettre au goût du jour le cassis noir de Bourgogne !  
À consommer avec modération bien sûr !

La légende raconte que l'invention du Kir® nous vient d'un garçon de café beaunois qui essaya le fameux mélange pour la première fois en 1904 : 1/3 de crème de cassis et 2/3 de blanc aligoté !



## Les belles visites du cassis

Plongez dans l'univers fascinant du cassis à Nuits-Saint-Georges avec deux lieux incontournables de Côte-d'Or. Au Cassissium, la petite baie noire est à l'honneur.

Un parcours muséographique accolé au site de production de Védrenne, est entièrement dédié au cassis : histoire, botanique, médecine, parfumerie, gastronomie...

Le musée dévoile tous les secrets du cassis de manière ludique et interactive. Idéale pour une découverte en famille ! Poursuivez la découverte dans les ateliers de la liquoristerie. Et pour finir, la traditionnelle dégustation donne envie de s'attarder à la boutique pour faire le plein... de douceurs.

Des expériences incontournables pour savourer le cassis de Côte-d'Or !





## ON PAPOTE !

# Ferme Fruirouge

### Camille Olivier : du cassis dans les veines !



Chez les Olivier, basés à Concéur à deux pas du Clos de Vougeot, dans les Hautes-Côtes, on cultive le cassis depuis sept générations. La culture des fruits rouges, et tout particulièrement du cassis noir de Bourgogne, est une histoire de passion partagée par toute la famille.

L'ainé, Camille, du haut de ses 28 ans, mesure l'honneur qui lui est fait de poursuivre l'héritage de ses aïeux. Lorsqu'il était enfant, son grand-père l'emmenait avec lui sur le tracteur pour s'occuper des vergers. Au moment de la sieste, il se reposait sur un carton à l'ombre des pieds de cassis dans le champ. A peine réveillé, il courait et remontait dans le tracteur pour continuer le travail. Ce magnifique souvenir reste profondément gravé dans sa mémoire. Même l'adolescence ne l'a pas éloigné du cap qu'il s'est donné. Le cassis, il l'a dans la peau, il coule dans ses veines. Camille s'est engagé, avec son frère Lucas, à reprendre l'exploitation de leurs parents, Isabelle et Sylvain comprenant la culture, la fabrication, la commercialisation, les deux boutiques et les expériences touristiques. Ce n'est pas la pression qui le guide mais l'envie de transmettre et de partager cet amour pour le métier.



Les Olivier ne sont pas de trop de quatre pour réaliser les missions quotidiennes, où chacun a sa spécialité et son expertise. Camille, c'est la terre, le respect des parcelles et l'envie de sublimer le terroir, comme avec son invention en 2015 : une Crème de Cassis de Bourgogne en sélection parcellaire au lieu-dit « au champ Gonot », parrainée par de grands sommeliers.

Différentes formules de visites, dans les champs, devant les marmites en cuivre en pleine cuisson des confitures ou en vidéo font découvrir le processus de production. Sans oublier les dégustations, bien évidemment !

Le plus important pour Camille, c'est de « donner un petit bout de soi lors de ces échanges et de vivre l'aventure en famille ».



## Prendre soin de soi... avec le cassis !

Et si vous preniez soin de vous au cœur des paysages bourguignons, là où le cassis est bien plus qu'un simple fruit ? Réputé pour ses vertus antioxydantes et revitalisantes, le cassis de Bourgogne s'invite dans des lieux de détente qui marient terroir et bien-être. Découvrez les spas de la région, où des soins uniques à base de cassis vous attendent : gommages au marc de cassis, massages aux huiles infusées, ou enveloppements doux qui nourrissent votre peau tout en éveillant vos sens. Vous préférez les plaisirs gourmands ? Optez pour des pauses savoureuses avec des infusions, sirops ou desserts raffinés au cassis. En Côte-d'Or, le cassis n'est pas qu'une gourmandise, c'est une promesse de douceur pour le corps et l'esprit. Profitez de cette escapade pour découvrir des cosmétiques locaux, intégrant le cassis dans des soins visage et corps. Une véritable immersion dans la douceur bourguignonne vous attend !



## ON POPOTTE !

# Roulé au Pain d'Épices et Cassis

RECETTE DE : JULIEN GIRARD | AMBASSADEUR SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR

### POUR 8 PERSONNES

**GANACHE CHOCOLAT BLANC**  
CRÈME 532 ML  
GOUSSE DE VANILLE 1  
GLUCOSE 17 G  
TRIMOLINE 17 G  
FEUILLES DE GÉLATINE 1,5  
CHOCOLAT BLANC 180 G

### BISCUIT

LAIT 125 ML  
BEURRE 90 G  
FARINE DE SEIGLE 60 G  
FARINE 65 G  
JAUNE D'ŒUFS 7  
BLANC D'ŒUFS 7  
ŒUF 1  
SUCRE 100 G  
ÉPICES À PAIN D'ÉPICES 10 G

### GELÉE CASSIS

PURÉE DE CASSIS 250 G  
SUCRE 50 G  
PECTINE 10 G

### COMOTÉE DE CASSIS

CASSIS EN GRAINS 100 G  
PURÉE DE CASSIS 20 G  
SUCRE 16 G  
PECTINE 2 G

### LES PRODUITS 100% CÔTE-D'OR

LAIT FROMAGERIE DELIN  
FARINE FERME DU CREUX DE POMMIER  
ŒUFS FERME DU PONTOT  
PURÉE DE CASSIS FERME FRUIROUGE  
CASSIS EN GRAIN FRUIROUGE & CIE

### GANACHE CHOCOLAT BLANC

**2 jours avant :** faire bouillir 375 ml de crème, le glucose, la trimoline et la vanille. Laisser infuser toute une nuit puis retirer la gousse.

**La veille :** Réchauffer la préparation et verser sur le chocolat blanc et la gélatine, préalablement trempée dans de l'eau froide. Ajouter 157 ml de crème et laisser reposer 12 heures.  
**Le jour J :** Monter au batteur jusqu'à obtention d'une chantilly.

### BISCUIT

Faire bouillir le lait, le beurre puis ajouter les farines et les épices hors du feu. Mélanger en ajoutant les jaunes et l'œuf. À côté, monter les blancs en neige puis verser le sucre dedans. Mélanger les 2 préparations à la maryse. Étaler finement sur une feuille de papier sulfurisé puis cuire à 170°C pendant 12 minutes.

### GELÉE CASSIS

Faire bouillir la purée de cassis. Ajouter le sucre et la pectine et porter à ébullition à nouveau 2 minutes. Verser sur une plaque recouverte de film alimentaire. Laisser refroidir au congélateur.

### COMOTÉE DE CASSIS

Chauffer la purée, les grains de cassis et faire bouillir. Verser le sucre et la pectine et cuire 2 minutes. Mixer.

### MONTAGE

Étaler la gelée de cassis congelée sur le biscuit puis la ganache chocolat blanc dessus. Enfin rouler le biscuit à l'aide de papier sulfurisé.

### DRESSAGE

Tailler une tranche du roulé et à l'aide d'une poche à douille, réaliser des points de ganache et de comotée de cassis.

**VOUS POUVEZ REMPLACER LA TRIMOLINE PAR DU MIEL LIQUIDE.**



Pour découvrir la nouvelle édition "La Côte-d'Or à table" 2024, c'est par ici !



Pour cuisiner local et au fil des saisons, le Département propose deux livres de recettes 100 % Côte-d'Or : "La Côte-d'Or à table".



# Agenda

RETROUVEZ TOUS LES FESTIVALS, TOUTES LES FÊTES, LES MOMENTS À NE PAS MANQUER EN CÔTE-D'OR ET TOUTE LA PROGRAMMATION DE L'ANNIVERSAIRE DES CLIMATS DU VIGNOLE DE BOURGOGNE.



Pour en savoir plus, c'est par là !

## **SAINT-VINCENT TOURNANTE 2025** LES 25 ET 26 JANVIER À LADOIX-SERRIGNY

Tradition bourguignonne, la Saint-Vincent Tournante se déroule chaque 3<sup>e</sup> dimanche de janvier. Les vigneron et visiteurs se retrouvent pour célébrer le savoir-faire locaux.

## **25<sup>e</sup> FÊTE DU CRÉMANT** LE 15 MARS 2025 À CHÂTILLON-SUR-SEINE.

Entre défilé de chars, costumes, musiciens, festivités et Crémant de Bourgogne, la Fête du Crémant et le Carnaval du Tape-Chaudrons est un événement haut en couleur, au cœur du Châtillonnais.

## **SALON FLUVIAL** LES 5 ET 6 AVRIL À SAINT-JEAN-DE-LOSNE

Dans l'enceinte du premier port fluvial de France à Saint-Jean-de-Losne. Le Salon Fluvial accueille un grand nombre de passionnés de bateaux sur deux journées de rencontre.

## **FÊTE MÉDIÉVALE ET FÊTE DE LA BAGUE** LES 9, 10, 11 ET 31 MAI À SEMUR-EN-AUXOIS

Durant le mois de mai, Semur-en-Auxois fait renaître ses traditions autour de deux fêtes emblématiques : la fête de la Bague, la plus ancienne course de chevaux, et la fête médiévale, retraçant le passé moyenâgeux de la ville.

## **NUIT DES MUSÉES** LE 17 MAI DANS TOUTE LA CÔTE-D'OR

Visites guidées, spectacles, projections et dégustations, où les musées de Côte-d'Or s'animent la nuit.

## **COUPE MOTO LÉGENDE ET GRAND PRIX DE L'ÂGE D'OR** LES 24 ET 25 MAI, PUIS DU 6 AU 8 JUIN AU CIRCUIT DIJON-PRENOIS

Avec le plus grand rassemblement européen de motos classiques et l'un des plus anciens meetings historiques, ce week-end met en scène plus de 1 300 motards.

## **NUITS DES FORÊTS AU PARC NATIONAL DE FORÊTS** DU 6 AU 15 JUIN

Événements autour des arbres et de ceux qui les protègent.

## **FOIRE DES SORCIÈRES DE MÂLAIN** LES 7 ET 8 JUIN À MÂLAIN

Manifestation populaire et incontournable en Côte-d'Or, le temps d'un week-end, plongez dans un monde gorgé de magie et de curiosités en tout genre. Le petit bourg devient pour des milliers de personnes, le théâtre d'animations et de découvertes féériques.

## **FANTASTIC PICNIC** LES 13 ET 14 SEPTEMBRE DANS TOUT LE DÉPARTEMENT

Un moment convivial pour profiter des dernières journées d'été en famille ou entre amis.

## **GOLDEN COAST FESTIVAL** DU 5 AU 7 SEPTEMBRE À DIJON

Une deuxième édition pour se rendez-vous inédit en France. Un rapfest avec les plus grands noms du Rap et du Hip-hop.

## **JOURNÉES DU PATRIMOINE** LES 20 ET 21 SEPTEMBRE DANS TOUTE LA CÔTE-D'OR

Les monuments du département ouvrent leurs portes aux nombreux visiteurs. Découvrez le MuséoParc Alésia, les Hospices de Beaune ou encore le Château du Clos de Vougeot lors de visites uniques.

## **VIGNOBLES EN SCÈNE** LE 18 OCTOBRE LE LONG DE LA ROUTE DES GRANDS CRUS ET DE LA ROUTE DU CRÉMANT

Les vignobles de France s'animent pour un festival de rencontres et d'aventures avec des activités insolites autour de l'œnotourisme.

## **CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE** EN OCTOBRE AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Ce championnat célèbre la spécialité bourguignonne au Château du Clos de Vougeot, un lieu emblématique pour cette tradition gastronomique.

## **VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE** LES 15 ET 16 NOVEMBRE AUX HOSPICES DE BEAUNE

La plus célèbre vente de charité vinicole du monde, un rendez-vous incontournable pour les amateurs de vin.

## **FÊTE DU SAPIN** EN DÉCEMBRE À SAULIEU

Symbole du Morvan, le sapin est célébré chaque année à Saulieu avec des animations et une vente directe par les horticulteurs locaux.



Saint-Vincent  
25 et 26 janvier  
← Salon Fluvial  
5 et 6 avril



Nuit des musées  
17 mai



↑ Foire Gastro  
Fin octobre  
Début novembre  
← 7 et 8 juin  
Foire des sorcières de Mâlain



NE PAS OUBLIER  
Journée patrimoine  
20 et 21 septembre  
C'est GRATOS !



Bon !  
Clairement, on n'a pas les moyens !  
Mais ça fait rêver quand même !  
← Vente des Hospices de Beaune  
15 et 16 novembre





DOSSIER DE PRESSE 2025

# Carnet de voyage en Côte-d'Or

## Contact presse

Aymeric FOURNIER

06 61 33 61 18

a.fournier@lacotedorjadore.com

Christine MÜLLER-WILLE

06 70 63 06 23

rp@christinemuller-wille.fr

[www.lacotedorjadore.com](http://www.lacotedorjadore.com)

[www.cotedor-attractivite.com](http://www.cotedor-attractivite.com)

#lacotedorjadore



POUR PROFITER PLEINEMENT DES DÉLICES DE LA CÔTE-D'OR, L'ALCOOL EST À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

