

27 & 28 JANVIER
2024



SAINT-VINCENT TOURNANTE
MOREY-SAINT-DENIS • CHAMBOLLE-MUSIGNY

SAINTVINCENT2024.FR

CHAMBOLLE-MUSIGNY



Le saviez-vous ?

Le blason actuel évoque notamment Sainte Barbe, patronne du village et des pompiers. Cette tour, ornée de 3 fenêtres, représente la geôle dans laquelle fut emprisonnée Sainte Barbe. On y retrouve l'univers coloriel des armes de la famille Moisson (XVI^{ème} siècle), qui fit exécuter les peintures de l'église.



« Ce petit village de la Côte de Nuits n'a guère voulu s'étendre tant sa terre y est précieuse. Tout juste a-t-on laissé croître un tilleul Sully de 5 mètres de circonférence ! », *Jean-François Bazin.*



Bâti sur le mot gaulois CAMBO « courbe de rivière », **Chambolle** doit son nom à sa situation au débouché d'une combe, dans la courbure de la rivière qui sort au pied de l'éperon du Grognot – diminutif de groin en allusion à la forme de cet éperon rocheux, au fond de la Combe d'Ambin, site classé depuis 1934.

Chambolle, Cambolla en 1110 de *Campus Ebuliens*, *Champs Bouillonnants*, est ainsi nommé par allusion aux eaux torrentueuses de la rivière souterraine, le Grône, qui en vomit des masses énormes à la suite de grands orages ou de longues pluies.

Dépendance de l'abbaye de Cîteaux jusqu'au XV^{ème} siècle, **Chambolle-Musigny** devient paroisse au début du XVI^{ème} siècle, ce qui permet l'édification de l'église et, enfin, commune, au XVIII^{ème} siècle. Le nom de « Musigny », nom du plus célèbre Cru de son terroir, porté par une famille seigneuriale originaire d'Arnay Le Duc, fut accolé au nom de Chambolle en 1878.

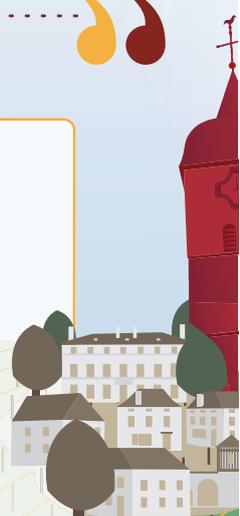
Chambolle-Musigny dans le cadre de la protection de son site, fut la première commune en Côte-d'Or à créer une zone d'environnement protégée afin d'empêcher l'implantation de bâtiments dans les vignes.

SES APPELLATIONS

L'Appellation d'Origine Contrôlée « Chambolle-Musigny » date de septembre 1936 : l'une des toutes premières en France.



- ✓ Cette appellation comporte **24 Climats classés en Premier Cru.**
- ✓ Grands Crus :
 - Musigny (rouge et blanc) : **10,70 ha** dont **0,65 ha** de Musigny blanc
 - Bonnes-Mares **13,54 ha** (et **1,51 ha** sur la commune de Morey-St-Denis)
- ✓ Premiers Crus :
Parmi les 24 Premiers crus (**61,23 ha**) citons,
La Combe d'Orveau, Les Amoureuses, Les Combottes,
Les Fuées, Les Plantes, Les Charmes, Les Hauts-Doix, Les Baudes,
Les Sentiers, Les Borniques...



MOREY-SAINT-DENIS



Le saviez-vous ?

Les habitants de Morey sont surnommés les « Loups » parce que, à la Révolution, les habitants ont mangé l'une des vaches que les habitants de Saint Philibert, voisin, avaient fait pâturer sur une terre du village à usage de potager !



Les Loups, sur le blason, rappellent bien évidemment le surnom des habitants qui leur fut attribué au XVII^{ème} siècle par les habitants de Saint-Philibert. Quant aux "quinte-feuilles", elles apparaissaient sur les armes de la famille de Vergy dont les membres furent Seigneurs de Morey jusqu'au XII^{ème} siècle.



Morey-Saint-Denis : c'est l'expérience minérale des climats de Bourgogne ! **Morey-Saint-Denis** affirme sa personnalité dans ses 40 hectares de Grands Crus et 44 hectares de 1^{ers} Crus qui livrent des vins suaves, aux parfums de violettes dans un écrin de velours. Il est aussi le village aux 10 Clos !

« On peut dire qu'il ne lui manque rien », écrivait déjà le Dr. Lavalley en 1855.

« Saint Denis » depuis 1927, après s'être appelée « Morey-en-Montagne » dans les temps anciens, **Morey-Saint-Denis** est cité dans le Cartulaire de Cîteaux sous le nom de *Mirriacum Villa* en 1120 puis de *Moreium* en 1187. Marquée par la puissante **Maison de Vergy**, par les abbayes de Cîteaux et de Tart, par de grandes familles bourguignonnes, l'histoire du village s'associe à celle de son vin, le « Clos Saint-Denis ».

Afin de promouvoir les vins de l'appellation de Morey, les vignerons de Morey-Saint-Denis lancent, en 1962, le « Carrefour de Dionysos », un rendez-vous des professionnels du vin, chaque vendredi précédant la vente des Hospices de Nuits. Aujourd'hui disparu, les vignerons de Morey et de Chambolle ainsi que d'autres villages de Bourgogne présentent leurs meilleures bouteilles aux professionnels lors de la manifestation des « Grands Jours de Bourgogne ».

SES APPELLATIONS

L'Appellation d'Origine Contrôlée « Morey-Saint-Denis » a été instituée en 1936.



- ✓ Grands Crus :
 - Clos Saint-Denis 6,62 ha
 - Clos de la Roche 16,90 ha
 - Clos de Tart 7,53 ha
 - Clos des Lambrays 8,84 ha
 - Bonnes-Mares 1,51 ha (et 13,54 ha sur la commune de Chambolle-Musigny)
- ✓ Premiers Crus :

Parmi les 20 Premiers crus (44,20 ha) citons,
Aux Charmes, Clos des Ormes, Façonnières, Les Millandes,
Monts Luisants, Genavrières, Chaffots, Côte Rotie,
Chenevery, La Riotte, Blanchards, Clos Sorbé,
Ruchots, La Bussière...

L'ASSOCIATION SAINT-VINCENT TOURNANTE 2024



L'ART & LE VIN

« Les Arts et le Vin » ...Voici le thème qui unit Morey-Saint-Denis à Chambolle-Musigny ! Voici le trait d'union qui rassemble toutes les bonnes volontés de nos deux villages pour que cette grande fête bourguignonne perpétue sa tradition autour de Saint Vincent, patron des vignerons.

C'est à Chambolle-Musigny qu'à lieu la 1^{ère} St Vincent Tournante d'envergure en 1938. Ce village l'accueillera ensuite en 1954 et 1979.

Morey-Saint-Denis reçoit cette fête des Sociétés de Secours Mutuel en 1952 puis en 1973 en proposant pour la première fois la dégustation des vins dans un verre gravé, idée qui perdure encore aujourd'hui !

Nos deux villages qui se faisaient jadis « la guerre des boutons » n'ont jamais été aussi proches pour que cette 80^{ème} Saint-Vincent Tournante soit une réussite.

Ce cru 2024, c'est le travail tentaculaire de centaines de bénévoles ; c'est aussi la convivialité, le partage et la cohésion de femmes et d'hommes prêts à mettre en lumière nos deux magnifiques villages, riches d'Histoire, mais aussi nos terroirs et nos vins autour des Arts !

Une œuvre d'art et l'élaboration d'un cru suivent le même chemin ; Un vigneron s'occupe de ses vignes et de son vin comme un artiste travaille son œuvre : avec observation, finesse, patience et création.

Venez découvrir nos artistes locaux et, accompagné par la musique et la photographie, vous déambulerez dans nos deux villages avec l'envie de vous cultiver au travers de la sculpture et de la danse, du cinéma, du chant, de la littérature, de la poésie et de la peinture !

Ce week-end, l'Art s'invite dans nos vignes...et dans vos verres !

Nous vous attendons tous pour ces moments de partages inoubliables.

Myriam HUELIN et Laurent LIGNIER
Co-Présidents de la Saint Vincent Tournante de
Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny

LA CUVÉE

Près de 70 domaines, issus des deux villages, proposeront donc leurs appellations régionales, villages, premiers crus et grands crus depuis le millésime 2017.

En parallèle, deux cuvées de 2022, spécialement élevées pour la Saint-Vincent, pourront être dégustées lors du week-end festif.

LE VERRE

Nous avons créé, avec Lehmann, marque française de verre basée à Reims, un verre unique et inédit pour cette Saint-Vincent.

La particularité de ce verre est la création de 36 côtes optiques, qui permettront de retranscrire avec précision la dynamique de cette 80^{ème} édition.

Ce verre exclusif, commercialisé uniquement pour la Saint-Vincent Tournante 2024 est accompagné d'une boîte « collector ».

1^{ÈRE} SAINT-VINCENT ECO-LABELLISÉE

Une première dans l'histoire des Saint-Vincent, la labellisation en événement ÉCO-RESPONSABLE .

Cela passera par exemple par l'utilisation unique de toilettes sèches, de poubelles faites à base de tonneaux de vin, de cendriers ludiques et une équipe verte véhiculée en vélos électriques pour gérer les déchets.

LES 11 COMMISSIONS QUI COMPOSENT L'ASSOCIATION

- Commission décoration
- Commission bénévoles
- Commission petite restauration
- Commission partenaires-banquets
- Commission animation
- Commission défilé
- Commission environnement
- Commission sécurité & transports
- Commission vins
- Commission religieuse
- Commission communication

REJOIGNEZ-NOUS, NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !

OFFRES PARTENAIRES

ASSOCIATION SAINT-VINCENT TOURNANTE

PRESTIGE

- ✓ Pack visibilité
- ✓ Écran dans village
- ✓ 25 pass Saint-Vincent*
- ✓ 36 verres Saint-Vincent
- ✓ 14 places « Dîner Clos de Vougeot » ou 8 places au « Dîner Clos Lambrays »
- ✓ Logo sur menu & écran gala

10 000€ H.T

ASSOCIATION SAINT-VINCENT TOURNANTE

GRANDS CRUS

- ✓ Pack visibilité
- ✓ Écran dans village
- ✓ 20 pass Saint-Vincent*
- ✓ 24 verres Saint-Vincent
- ✓ 10 places « Dîner Clos de Vougeot » ou 4 places au « Dîner Clos Lambrays »

8 000€ H.T

ASSOCIATION SAINT-VINCENT TOURNANTE

PREMIERS CRUS

- ✓ Pack visibilité
- ✓ Écran dans village
- ✓ 10 pass Saint-Vincent*
- ✓ 18 verres Saint-Vincent
- ✓ 6 places « Dîner Clos de Vougeot » ou 2 places au « Dîner Clos Lambrays »

5 000€ H.T

ASSOCIATION SAINT-VINCENT TOURNANTE

VILLAGE

- ✓ Pack visibilité
- ✓ 8 pass Saint-Vincent*
- ✓ 12 verres Saint-Vincent
- ✓ 4 places « Dîner Clos de Vougeot »

2 500€ H.T

ASSOCIATION SAINT-VINCENT TOURNANTE

BOURGOGNE

- ✓ Pack visibilité
- ✓ 4 pass Saint-Vincent*
- ✓ 2 places « Dîner Clos de Vougeot »

1 500€ H.T

CE QUE COMPREND LE

PACK VISIBILITÉ

- ✓ Présence sur site internet
- ✓ Soirée présentation des vins
- ✓ Panneau Publicitaire
- ✓ Présence Radio & Presse

*comprend l'accès à tous les sites, un verre et son porte-verre, un livret d'informations pratiques

**LE 27&28 JANVIER, L'ART S'INVITE DANS NOS VIGNES...ET DANS VOS VERRES !
NOUS VOUS ATTENDONS TOUS POUR CES MOMENTS DE PARTAGES INOUBLIABLES.**



**REJOIGNEZ-NOUS
SUR NOS RÉSEAUX !**



CONTACTS :

FRANCK NOIROT

06.82.67.90.55

GILBERT FELLETIG

06.89.86.07.06

ERIC PERRAUD

06.80.20.31.41

JÉROME CASTAGNIER

06.08.06.67.79

contact@saintvincent2024.fr

VOTRE CONTACT :

Éditeur : Association Saint-Vincent Tournante Morey-Chambolle, Mairie - 21220 Morey-Saint-Denis

N° siret : 915 081 962 00010 - **N° TVA Intracommunautaire :** FR25489654905

Directeur de la publication : Myriam Huelin et Laurent Lignier, Co-Président du Comité d'Organisation de la Saint-Vincent Tournante de Chambolle et Morey 2024

Responsable de la rédaction : Benjamin Moreux

Conception, édition, direction artistique : MKNEXUS© - Jean-Baptiste Legrain

Affiche : conception et illustrations : Camille Garnier

Photographies : Domaine Ponsot - Vincent Arbelet - Benedicte Manière - Jean-Louis Bernuy