

## Morey-Saint-Denis

# Saint-Vincent tournante : deux cuvées de 2022 ont été embouteillées

Toute la journée du mardi 28 novembre, plusieurs milliers de bouteilles de chambolle-musigny et de morey-saint-denis du millésime 2022 ont été embouteillées par des vignerons des deux communes, au domaine Chantal Rémy. Des vins qui seront servis pour la Saint-Vincent tournante, au mois de janvier prochain.

Dans un peu moins de deux mois, des milliers d'amateurs de vin vont déambuler entre les caveaux pour la 80<sup>e</sup> édition de la Saint-Vincent tournante, qui se déroule les 27 et 28 janvier dans les villages voisins de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny. Pour satisfaire les dégustateurs impénitents, il faudra bien un peu de vin... Ça tombe bien, quelques viticulteurs sont installés dans les deux villages.

**14 mois en fûts, dont 30 % de bois neuf**

Ce mardi 28 novembre, alors que les préparations battent leur plein, ils étaient quelques-uns à s'être donné rendez-vous au domaine Chantal Rémy, pour mettre en bouteille deux cuvées de chambolle et de mo-



Florian Rosier-Rémy (à gauche) et Léon Amiot dans les caves du domaine Chantal Rémy entre l'embouteillage de la cuvée de chambolle village et de celle du morey-saint-denis village, qui seront servis lors de la Saint-Vincent tournante de janvier prochain. Photo M. D.

rey du millésime 2022, dont les raisins ont été donnés « par une cinquantaine de vignerons. Ce sont des vins encore un peu jeunes, mais les gens devraient apprécier. Florian a accepté de vinifier chez lui et d'élever les deux cuvées », lâchait Léon Amiot, du domaine Amiot et fils à Morey, dans un grand sourire.

Florian Rosier-Rémy, non moins enjoué que son confrère

viticulteur, semblait ravi de mettre ces vins en flacons. « D'ordinaire, au domaine, les vins restent 18 à 20 mois en fûts. Là, ils n'y seront restés que 14 mois, avec 30 % de pièces neuves, données par les tonnelleries Cavin, Rousseau et Chassin. Nous avons pu remplir neuf fûts de chambolle-musigny et huit de morey-saint-denis », détaillait le jeune vigneron.

**150 magnums et 10 jéroboams par cuvée**

Le matin a été consacré à la cuvée de chambolle-musigny, avec le concours de plusieurs domaines du village : Guillaume Vigot, employé du domaine Jacques-Frédéric Mugnier, était accompagné d'Andrée Roblot-Marchand, Michel Di Gioia et Dominique Le Guen (domaine Hudelo-Baillet), venus

donner un coup de main pour l'occasion, pour le remplissage de 2 336 bouteilles de 75 centilitres, 150 magnums (1,50 litre) et 10 jéroboams (trois litres) de ce nectar, dont les plus grands formats seront vendus aux enchères lors des banquets de la Saint-Vincent tournante. Dans l'après-midi, cela a été au tour du morey-saint-denis, qui a reçu le même traitement pour les magnums et jéroboams, mais dont le nombre de cols de 75 centilitres s'est arrêté à 2 000.

Dans le verre, le vin est à la fois accessible et prometteur, fidèle au millésime 2022. « Pour la Saint-Vincent, il ne faut pas oublier ceux qui ne connaissent pas trop le vin », souligne Florian Rosier-Rémy, qui tient également à l'aspect fédérateur de l'organisation d'un tel événement en Bourgogne : « Les anciens entretenaient un peu une rivalité entre les deux villages, mais aujourd'hui tout se passe bien pour ceux qui se prêtent au jeu. Cela m'a permis de rencontrer des vignerons que je ne connaissais pas vraiment ».

● **Manuel Desbois**

manuel.desbois@lebienpublic.fr  
Pour plus d'informations, devenir bénévole et pour réserver des kits de dégustation : saint-vincent2024.fr

## Vosne-Romanée • L'auteur Laurent Gotti donnera une conférence ce mardi 5 décembre

À l'occasion du premier anniversaire du bar à vin *La Cuverie*, située à Vosne-Romanée, l'établissement accueillera, mardi 5 décembre, l'auteur Laurent Gotti, qui vient tout juste de sortir son ouvrage *Les Grands crus de Bourgogne*. Le Beaunois animera une conférence d'une heure avec questions-réponses sur le thème *Les Grands crus de Bourgogne : don de la nature ou création humaine ?*



Laurent Gotti. Photo archives Manuel Desbois

Conférence de Laurent Gotti : ce mardi 5 décembre à 18 heures à La Cuverie, 1, rue des Communes, à Vosne-Romanée. Entrée libre.

## Nuits-Saint-Georges

# Le marché de Noël démarre à la maison de Nuits

Samedi 2 décembre et dimanche 3 décembre de 10 à 18 heures, l'association des parents d'élèves de l'école Saint-Symphorien (Apel) organise un marché de Noël avec des artisans créateurs et des métiers de bouche.

« Tout le week-end à l'entrée du marché de Noël, des sapins du Morvan seront proposés à la vente et dans les salles de la Maison de Nuits, les exposants locaux mettront à l'honneur leurs savoir-faire et l'artisanat français », détaille Élodie Gros-Rollot pour l'Apel.

### De l'artisanat...

Du côté de l'artisanat d'art, on retrouvera : des jeux en bois fabriqués dans le Jura, des décorations de Noël, des bijoux en résine, des pierres naturelles à base de peinture à l'huile ou micromacramé, des bougies en cire végétale, des savons au miel de ruches ou aux plantes, des pelotes en laine mohair angora, des accessoires en tissus, des peluches au crochet, des poupées en laine, et de très (très) nombreux autres objets (vêtements, livres, compositions florales, etc.)



Le groupe organisateur de l'association des parents d'élèves de l'école Saint-Symphorien. Photo fournie par l'association des parents d'élèves de l'école Saint-Symphorien

### ...de la gastronomie...

« Mais aussi les incontournables de la gastronomie : des escargots, du miel, de la restauration rapide, des gaufres, des frites, hot dog, patates rôties et recettes préparées maison, chocolats, infusions, sirop de plante, terrines, saumon fumé, magrets, foie gras », annonce Élodie Gros-Rollot.

### ...et le père Noël !

Les enfants ne seront pas oubliés : les deux jours de 14 à 17 heures, un shooting photos avec le père Noël, des ateliers créatifs, et la boîte aux lettres

du père Noël seront proposés et disponibles.

À l'extérieur près de l'entrée, les visiteurs pourront acheter un de sapin de Noël.

Organisé par les parents d'élèves de l'école Saint-Symphorien, l'événement permettra de récolter des fonds pour le bon fonctionnement de l'établissement (animations pédagogiques, sorties scolaires et besoins matériels).

Entrée 2 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Un ticket de tombola sera offert pour chaque entrée payée. De nombreux lots seront à gagner durant tout le marché de Noël.

**Vous recherchez UN REVENU D'APPOINT RÉGULIER, une activité complémentaire**

Vous êtes une personne sérieuse (H/F), matinale (entre 2 h et 7 h), assidue et autonome pour livrer le journal « LE BIEN PUBLIC » dans la boîte aux lettres des lecteurs abonnés au portage à domicile **sur le secteur de :**

**CORGOLOIN - LADOIX SERRIGNY SAVIGNY-LES-BEAUNE ET SES COMMUNES AVOISINANTES**  
(véhicule personnel indispensable)

C'est un travail idéal pour une personne à la recherche d'un complément de revenus régulier (retraité, salarié, étudiant...)

Merci de nous contacter dès maintenant au **03 80 42 42 53** avant 10h du lundi au vendredi ou par mail : **david.coulon@lebienpublic.fr**

377831600