

Préparez votre programme à Morey et Chambolle

Côte-d'Or

LE BIEN PUBLIC Samedi 20 janvier 2024 - Ne peut être vendu séparément



Photo Morgane Lespinasse



ÉVÈNEMENT

Saint-Vincent tournante : star 80

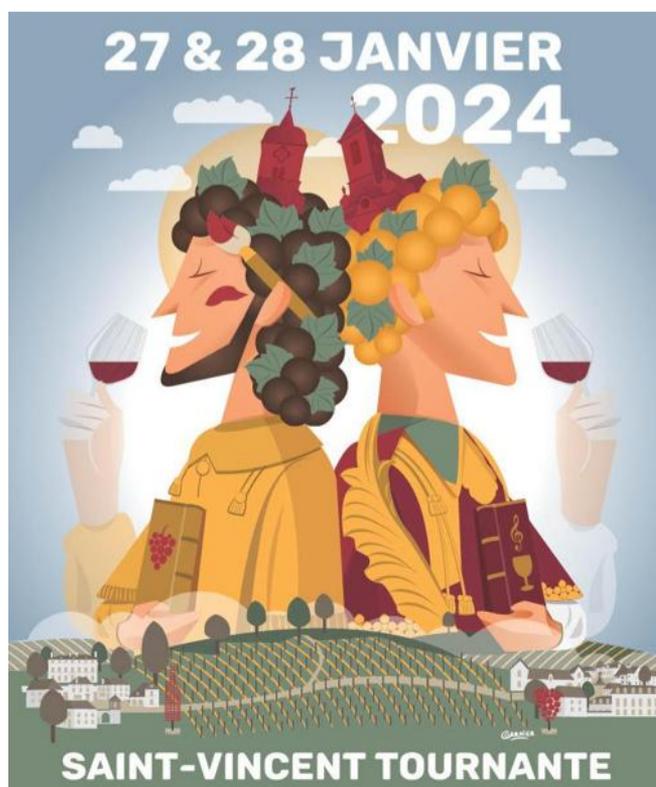


Photo Emma BUONCRISTIANI/ Mayline LINARD/ Camille GARNIER

Morey-Saint-Denis/Chambolle-Musigny

Le parcours du défilé se scindera en deux avant l'arrivée aux églises

Depuis le Château du Clos de Vougeot, le défilé de la Saint-Vincent Tournante traversera les villages de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. Particularité de cette 80^e édition, le parcours se scindera en deux lors du dernier kilomètre.

Le défilé de la Saint-Vincent Tournante s'élance depuis un lieu mythique. Près de 700 personnes partiront depuis la cour d'honneur du château du Clos de Vougeot, dès 7 h 30 précises, pour un parcours de sept kilomètres. « C'est un lieu magnifique, les Chevaliers du Tastevin voulaient aussi marquer le coup et accueillir les délégations au Clos de Vougeot pour la 80^e édition. Cela mettra bien en valeur notre défilé. Nous faisons en sorte que tout soit millimétré pour que chaque délégation puisse profiter de l'événement », souligne Myriam Huelin, coprésidente de l'organisation de l'événement et responsable de la commission défilé, qui rassemble une dizaine de personnes et qui a œuvré plusieurs années sur cet itinéraire. « Le parcours a été refait trois fois en fonction des



Le cortège sera composé des bannières et saints patrons des 92 sociétés vigneronnes. Photo archives Freddy Bezault

impératifs. On avait d'abord imaginé un départ dans la zone artisanale de Gilly-lès-Cîteaux. »

Un hommage aux viticulteurs décédés

Le cortège sera composé des bannières et saints patrons des 92 sociétés vigneronnes, accompagnées de trois fanfares : la fanfare de Gevrey-Chambertin/Nuits-Saint-Georges, la fanfare de Demigny/Meursault, l'Harmonie de Châtillon et une

petite touche d'originalité avec Tradi'Défi, ensemble de chants et musiques traditionnels. Près de 160 musiciens se glisseront ainsi parmi les marcheurs. Après le Clos de Vougeot, le parcours longera notamment les vignes du climat Les Amoureuses pour rejoindre le village de Chambolle-Musigny. À 8 heures, un hommage aux viticulteurs décédés sera effectué place de la mairie à Chambolle-Musigny. Un dépôt de deux gerbes devant deux petites ca-

bottes est prévu. Ces œuvres en pierres sèches, d'1m50 de haut et d'un diamètre équivalent, ont été construites par l'entreprise Ducherpozat à Fixin. Elles seront ensuite installées dans les deux villages.

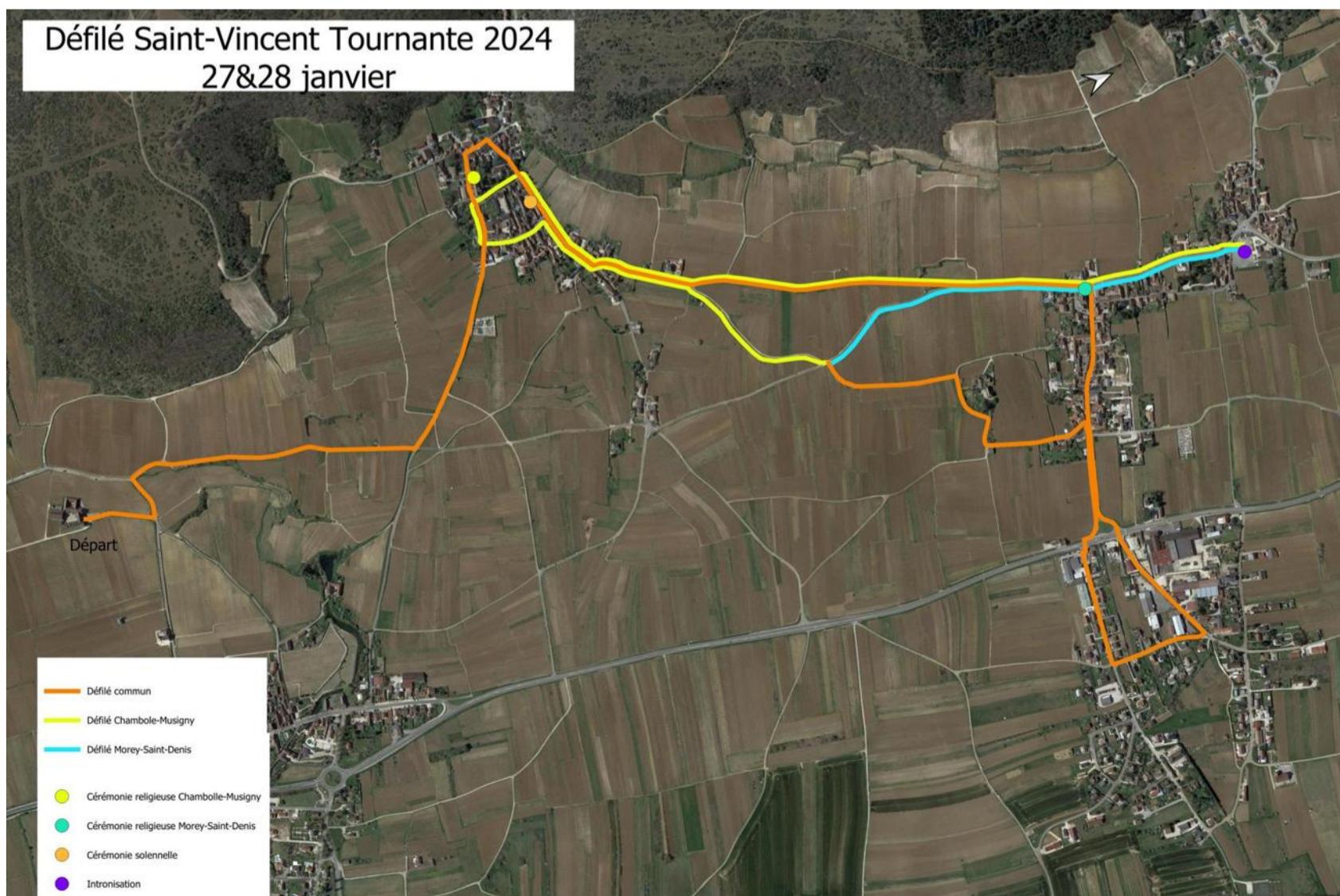
« On ne voulait pas faire de différence entre les deux villages »

« Ces petits monuments doivent nous permettre de laisser une trace. Les conseils municipaux sélectionneront les em-

placements idéaux », souligne Myriam Huelin. Le défilé poursuivra sa route en direction de Morey-Saint-Denis par la route des Grands Crus. Il redescendra la Grande rue du village pour traverser l'ancienne route nationale 74, il fera ensuite une boucle dans le bas du village. « Nous avons su tardivement que cette route serait fermée à la circulation, et il n'était pas du tout question de mettre à part cette partie de la commune, où beaucoup de bénévoles s'investissent dans l'événement », souligne Myriam Huelin.

Le cortège repartira en direction de Morey-Saint-Denis, mais il se scindera en deux pour le dernier kilomètre. Une partie se rendra à l'église de Morey-Saint-Denis, l'autre à Chambolle-Musigny. « C'est la particularité de cette année avec le défilé qui se divise en deux. À ma connaissance, cela ne s'est jamais fait. On ne voulait pas faire de différence entre les deux villages et que l'un prédomine sur l'autre. On ne souhaitait pas non plus choisir entre l'une des deux églises qui ont chacune leur cachet et leur histoire. Nous avons essayé de construire notre défilé en respectant les souhaits de chacun et l'équilibre entre les deux communes. »

● **Thibault Simonnet**



Voici le parcours qu'empruntera le défilé durant 7 kilomètres. Photo d'illustration fournie par les organisateurs de la Saint-Vincent tournante 2024

Morey-Saint-Denis/Chambolle-Musigny

Saint-Vincent : une histoire d'entraide et de statues du saint patron

Un symbole, un porte-bonheur ou encore une tradition : les statues du saint Vincent sont très importantes pour les vignerons. Détails sur les statues de Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny et de la Confrérie du Tastevin, avant qu'elles ne passent chez leur prochain récipiendaire.

Elle passe de vigneron en vigneron, chaque 22 janvier. La statuette de Saint-Vincent, propre à chaque commune de la côte viticole, fait partie intégrante des traditions locales. Le patron des vignerons est mis en lumière notamment lors des Saint-Vincent et Saint-Vincent tournantes : installé sur un brancard porté par deux personnes, la statuette défile du lieu de la messe jusqu'au domaine de son prochain récipiendaire. « Les festivités de la Saint-Vincent ont lieu chaque année, presque sans exception », précise Michel Di Gioia, vice-président de l'association de la Saint-Vincent tournante 2024. « Sinon, qu'il pleuve ou qu'il neige, la tradition a toujours été respectée. »

Petite et historique à Chambolle-Musigny

La prochaine Saint-Vincent Tournante sera sur deux villages, il est donc normal que deux statuette soient mises en avant. « La statue de Chambolle est plus petite que celle de Morey. Elle est aussi plus jolie, mais ça, c'est ce qu'on dit », taquine Michel Di Gioia, également président de la société de Saint-Vincent de Chambolle-Musigny. La date de conception de cette sculpture en bois est inconnue. « Son inscription indique qu'elle a été donnée par Monseigneur Grosffier Mai-



À gauche, le saint de la commune de Chambolle-Musigny, aux origines méconnues, et à droite la statue de Morey-Saint-Denis, qui a été fabriquée récemment. Photo M. L.

gnot en 1867. Mais on se demande si elle a été faite à cette époque. »

Pour retracer l'histoire de la Saint-Vincent, Michel Di Gioia s'appuie sur un registre datant du 6 janvier 1908 : « Ce manuscrit de l'époque rapporte quelques faits historiques, comme la tradition d'échange entre vignerons : en 1825, il est consigné que la statue était chez Vic-

tor Trapet, avant de passer en 1826 à la maison Tabouret. Avant cela, le saint était-il conservé dans la paroisse de Chambolle ? Nous aimerions avoir l'histoire complète. »

La statuette, de près de 55 centimètres de haut et d'un poids d'environ 5 kilogrammes, est en très bon état malgré sa supposée ancienneté : « C'est un religieux, le Saint-Vincent bien

sûr, en doré, qui tient une bible ou un livre de messe, avec dans l'autre main une grappe et une plume », décrit le président chambollois.

En 2023, c'est le domaine Hudedot-Noëllat qui est en charge de ce précieux élément historique. Il sera transmis au viticulteur Benjamin Roblot, selon les coutumes. « La statue c'est un symbole pour la Saint-Vincent,

c'est le patron des vignerons. L'avoir c'est symbolique : les vignerons se partagent cette statue, à l'image de nos sociétés d'entraide viticole. »

Grande et remarquable à Morey-Saint-Denis

La statue du village de Morey-Saint-Denis est beaucoup plus grande. « C'est proportionnel à la taille du village », réplique Gilles Ballorin, président du comité de Saint-Vincent de Morey-Saint-Denis. La statue est pratiquement deux fois plus grande que sa consœur. « C'est une statue de l'église de Morey, c'est pour ça qu'elle est plus conséquente. » La statue qui sera au défilé de cette année n'est pas très ancienne : « La première statue était très vieille, elle a même été décapitée en sortant d'une église. Même si elle a été recollée, ce n'était pas joli. » La décision a alors été prise de refabriquer, au détail près, cette statue de Saint-Vincent. « Elle a été refaite complètement il y a deux ans, pour le 22 janvier 2022. Elle ressemble trait pour trait à l'ancienne, si ce n'est qu'elle est beaucoup moins lourde ! » L'ancienne réplique est désormais conservée dans une église de Morey. La nouvelle possède également une jumelle qui lui ressemble presque totalement, à l'église de Gevrey-Chambertin.

Son récipiendaire 2023 est le domaine Serveau et celui de 2024 sera Charlopin-Tissier. « C'est comme une protection spirituelle pour son possesseur », explique Gilles Ballorin. Grand, joli et blond, le président explique que le saint est souvent remarqué : « Il dénote, les gens le reconnaissent pendant les défilés. On peut dire qu'elle ne laisse pas de marbre. »

● Morgane Lespinasse

La Confrérie du Tastevin a aussi la sienne

Chaque 22 janvier, les sociétés de secours mutuels des différents villages célèbrent le saint Vincent. « Au début du XX^e siècle, cette tradition s'est quelque peu perdue », indiquent les services d'archives de la Confrérie du Tastevin.

À la suite de la création de la Confrérie en novembre 1934, ses fondateurs souhaitent « réassocier les dimensions sacrée et profane de cette célébration. Ils inventent donc, le 22 janvier 1938, la Saint-Vincent tournante », en proposant l'idée de faire tourner la fête de village en village.

Les statuette symbolisent les sociétés de secours mutuels du XIX^e siècle et,

plus globalement, les villages qu'elles représentent. « Pour s'inscrire dans cette tradition, la Confrérie se dote donc également d'une statuette, présente dès la première édition en 1938. Elle est réalisée par l'artiste mâconnais Charles Toussein, Chevalier du Tastevin. »

À l'issue du défilé, de la messe et des intronisations, la Confrérie confie sa statuette pour un an au village qui accueille les festivités. Elle est donc actuellement conservée par Couchey, tandis qu'elle récupère en échange le saint de ce village, qui est ensuite exposé un an au Château du Clos de Vougeot.



Le saint de la Confrérie sortant de la messe, lors de la Saint-Vincent Tournante 2022 à Puligny-Montrachet. Photo fournie par la Confrérie du Tastevin

12^{ème} édition

Chemin Gourmand

Nuits-Saint-Georges

Dimanche 23 Juin 2024

par l'**agef**
NUITS-SAINT-GEORGES

Randonnée pédestre festive et gourmande de 7 km au coeur du vignoble de Nuits-Saint-Georges



Les bénéfices de l'événement sont dédiés au service d'accueil de jour de l'AGEF

Merci

1800 places à réserver jusqu'au 15/05

Profitez en famille ou entre amis d'un repas complet en 5 étapes avec accord mets-vins dans une ambiance conviviale et musicale. Amusez-vous à la surprenante Étape Bonus. Dansez au bal d'arrivée. Ramenez votre verre gravé!

Informations et réservations:
par tél: 07 82 69 68 25 / Mail: chemingourmand@agef21.fr
Site: www.agef21.fr



SCAN ME

37855500



TONNELLERIE
Billon

WWW.TONNELLERIE-BILLON.COM




commercial@tonnellerie-billon.com - Tél : 33 (0)3 80 25 92 60

37855500

WWW.ALABEURTHE.FR



Alabeurthe

De la vigne au vin






Votre spécialiste en matériel viticole et vinicole

• BEAUNE - 03 80 26 25 80 • MOREY-SAINT-DENIS - 03 80 34 33 78 • CHASSAGNE-MONTRACHET - 03 80 21 90 34

378558800

W2105 - YO

Morey-Saint-Denis - Chambolle-Musigny

L'affiche, au cœur de l'événement

Depuis huit mois, c'est certainement l'image que les habitants de la côte viticole ont le plus observée. L'affiche de la Saint-Vincent tournante, choisie parmi une vingtaine de propositions, est l'œuvre de Camille Garnier. La graphiste, déjà auteure de l'affiche de l'édition 2019 à Vézelay, revient sur sa création.

Dans huit mois, les amateurs déferleront dans les villages de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny en Côte-d'Or pour une Saint-Vincent tournante (SVT) très attendue, les 27 et 28 janvier. Dans la montée en puissance de l'organisation d'un tel événement, un élément s'est affirmé comme un passage obligé, un jalon qui fait prendre corps à la fête avant l'heure : la révélation de l'affiche choisie pour illustrer ce rendez-vous bachique.

« J'ai étudié au lycée viticole de Beaune »

Pour la deuxième fois après l'édition 2019, qui s'est déroulée à Vézelay (Yonne), c'est la graphiste Camille Garnier, âgée de 35 ans et résidant à Bouilland, qui a séduit les organisateurs de la version 2024 de la SVT. Originaire de la Nièvre, la jeune femme connaît bien le vin : « C'est un sujet qui m'a passionnée dès mon plus jeune âge, grâce à mon père. J'ai étudié au lycée viticole de Beaune, où j'ai validé un BTS technico-commercial dans le vin et les spiritueux », sourit-elle.

Des recherches sur les statues de Saint-Vincent

En 2018, la jeune artiste répond au concours pour l'affiche de la SVT de Vézelay. « Ma mère avait rêvé que je gagnais le concours, et cela s'est réalisé ! Pour celle de Morey et Chambolle, c'est un ancien de la Viti qui m'a prévenue, et cela s'est

bien terminé », observe-t-elle. Pour réaliser cette image des deux saints des communes côte-d'oriennes, elle a utilisé « des tracés vectoriels avec de la couleur sur Illustrator », un logiciel très utilisé par les professionnels. « J'ai effectué des recherches sur les statues de saint Vincent utilisées par les communes et je les ai reproduites dos à dos, dans un esprit de camaraderie », détaille-t-elle.

Après avoir été présélectionnée, Camille Garnier a été invitée à présenter son œuvre lors d'un oral qui a provoqué « un grand stress. Mais à la fin de la présentation, on m'a complimentée ». Un processus de sélection auquel a participé Jérôme Castagnier, vigneron de Morey-Saint-Denis et coprésident de la commission communication. « Nous avons eu une bonne vingtaine de candidatures, dont un jeune âgé seulement de 11 ans. Nous avons eu de belles choses, notamment une grappe magnifique, mais qui n'avait pas forcément de rapport avec la Saint-Vincent. Lors du vote final, Camille l'a emporté haut la main. »

« C'était l'œuvre la plus complète »

Une opération séduction réussie notamment grâce à de nombreux détails expliqués par la jeune graphiste dans un texte. « Ce qui a été apprécié, je crois, ce sont les couleurs modernes, la présence bien vue des arts et du vin, notre thème, ou encore la présence des clochers des deux églises, qui est une super idée. Même la route des grands crus et les bâtiments emblématiques de nos villages sont présents. C'était l'œuvre la plus complète », souligne le vigneron.

Des compliments qui feront peut-être rougir l'artiste, qui prend confiance au fur et à mesure des années et des marques de légitimité : « Vézelay, en 2018, cela a été un beau tremplin et ça m'a permis de gagner en assurance », affirme-t-elle.

● Manuel Desbois



L'affiche de la Saint-Vincent tournante 2024 de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny a été créée par la graphiste Camille Garnier, qui vit près de Beaune. Les organisateurs ont à peine touché l'œuvre originale de l'artiste. Photo Manuel Desbois

« Ils arborent fièrement sur le dessus de leur tête l'église qu'ils représentent »

Avec sa création, et pour répondre au cahier des charges (lire par ailleurs) transmis par les organisateurs, Camille Garnier a écrit un texte pour expliquer sa création : « C'est l'hiver, il fait froid, le ciel est gris, la brume recouvre le paysage aux teintes vert foncé de l'herbe et marron des parcelles de vignes. Mais en ce week-end si particulier, deux lumières apparaissent au centre de l'image. Il s'agit des saints Vincent respectifs de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. Grâce à la chaleur de leurs vêtements et de leur luminosité divine ils réussissent à illuminer le ciel qui était pourtant gris et triste au départ. Ils surplombent tous deux leur village respectif tel des protecteurs, un verre à la main et le sourire aux lèvres.

Si on se penche davantage sur les saints, ils sont représentés tel qu'on les connaît sous la forme de statue. L'un est brun avec une barbe et de



Camille Garnier, originaire de la Nièvre, avait également signé l'affiche de l'édition 2019 de la Saint-Vincent tournante, qui s'est déroulée à Vézelay. Photo Manuel Desbois

beaux vêtements dorés et l'autre avec des vêtements couleur rouge et or. Tous deux arborent fièrement sur le dessus de leur tête l'église

qu'ils représentent. À savoir Notre-Dame pour Morey-Saint-Denis et l'église Sainte-Barbe pour Chambolle. L'aspect spirituel de l'événement

est mis en avant par l'auréole autour de leur tête ainsi que l'avant-bras tenant leur verre, qui est en transparence afin de rappeler qu'ils restent

invisibles pour nous, mais bel et bien présents pour protéger les travailleurs de la vigne.

Le côté viticole de l'affiche ressort grâce à leur chevelure, qui est remplacée par des grappes de raisin associées à des feuilles de vigne et par différentes touches dissimulées un peu partout dans les décors. Le thème de cette Saint-Vincent tournante est : « les arts et le vin ». Ils sont donc représentés par des sculptures de grappe et de bouteille dans les villages du bas, un livre de chants sur le vin, porté par le saint Vincent de droite, un pinceau derrière l'oreille de celui de gauche, qui au passage après avoir peint les églises, son livre et les sculptures s'est laissé une marque sur la joue. Pour terminer, il n'y a pas que les églises qui ont été représentées, mais également des bâtisses des deux villages. Saurez-vous les reconnaître ? ».



“
Le spécialiste
de la cession
de domaines viticoles
en Bourgogne
”



Parceque la cession d'entreprises viticoles est un véritable métier, **Fabrice Henry** et son équipe, **forts de leur expérience de plus de 15 ans et de leur professionnalisme** dans la préparation, l'organisation et la cession d'entreprises viticoles en Bourgogne, sont à votre service pour **vous accompagner efficacement** dans la réalisation de votre projet de cession.

03 80 73 13 45

Immeuble le Stratège
1, rue du Dauphiné
21121 Fontaine-lès-Dijon
f.henry@fmp-vignoble-conseil.fr
Fax. 03 80 72 28 45

www.achat-vignoble-bourgogne.com

344850100

PUBLI-INFO

La Saint-Vincent gourmande du Comité du Carrefour Artisanal de Reulle-Vergy

Fête du bien boire, la Saint-Vincent tournante célèbre aussi l'art du bien manger. Parmi les multiples points de ravitaillement, celui de l'association du «Comité du Carrefour Artisanal de Reulle-Vergy» se distingue avec ses spécialités 100% maison préparées avec amour par une formidable équipe.

Un savoir-faire plébiscité lors de la Saint-Vincent 2023 : pour sa première participation, le stand du comité a rencontré un vif succès. D'où l'envie de revenir ! Les 27 et 28 janvier 2024 rendez-vous est donc donné aux gourmands rue du Carré à Chambolle-Musigny. Au menu, deux sandwiches originaux : le Reullois (steak haché, oignons caramélisés et fromage), et le fameux andouillette-oignons cuits dans le vin blanc. Le tout accompagné de frites fraîches de pommes de terre bios et locales. Les becs sucrés apprécieront aussi les crêpes faites sur place.



Financer des animations toute l'année

L'objectif des bénévoles reste de dégager des recettes pour permettre à l'association de poursuivre ses activités et continuer à proposer des animations culturelles et festives de qualité tout au long de l'année. Si « Reulle-Vergy en fête » (du 18 au 20 mai 2024) demeure l'évènement phare, le comité organise, quasiment une fois par mois, des manifestations telles que balades historiques, après-midi dédiés aux enfants, initiations à la dégustation, expositions artisanales ou artistiques... Se régaler en aidant une association, c'est aussi cela l'esprit de la Saint-Vincent ! Le «Comité du Carrefour Artisanal de Reulle-Vergy» vous attend nombreux

Depuis plus de 5 ans, à la Pentecôte, une trentaine de bénévoles œuvre pour proposer aux 7000 visiteurs de « Reulle-Vergy en fête », une restauration savoureuse à base de produits frais, locaux, bio pour les légumes, et à prix abordable. Le maître mot ? « La bonne humeur, qui rend toujours la cuisine meilleure ! »

Comité du Carrefour Artisanal de Reulle-Vergy
rue du Carré à Chambolle-Musigny - www.carv.fr

380032100



378559200

W2107 - Y0

Morey-Saint-Denis

À nouveau cette année, des caveaux et des activités pour les enfants

En plus des 14 caveaux traditionnels, la 80^e Saint-Vincent tournante proposera des caveaux spécifiquement dédiés aux enfants. Une proposition à laquelle les enfants ont eux-mêmes participé. Pour autant, il n'est pas question d'entendre parler de garderie.

Faire le tour des quatorze caveaux n'est pas forcément ce qu'il y a de plus amusant pour les plus jeunes.

Quand bien même les décorations qui ornent les rues des villages sont une source de divertissement, peu de choses sont dédiées aux enfants durant la Saint-Vincent tournante, grande fête bachique.

C'est donc sous l'impulsion de parents d'élèves du RPI (Regroupement pédagogique intercommunal) de Morey-Saint-Denis et de Chambolle-Musigny que des caveaux dédiés aux bambins seront proposés.

Mais attention « il faut bien que les parents comprennent que ce n'est pas une garderie ! Les enfants seront toujours sous la responsabilité de leurs parents », annonce en préambule Sophie Chavassieu, l'une des instigatrices de ce projet.

Des caveaux aussi destinés aux adultes

Ce sont trois caveaux qui seront proposés aux enfants et à leurs parents. Deux situés à Morey-Saint-Denis. Le premier dans le bas du village, dans la cour du laboratoire



Les instigatrices du projet de caveaux dédiés aux enfants. De g à d : Séverine Godin, Sophie Chavassieu, Andrée Martenot, Aurélie Charvet et Capucine Haroun. Photo Martin Dubreuil

Un kit comme les grands pour 5 €

Les trois caveaux réservés aux enfants proposeront, pour l'occasion un kit de « dégustation » aux plus jeunes. Les enfants du Regroupement pédagogique intercommunal (RPI) ont participé à la confection des sacs et des verres réutilisables par un concours de dessin. À l'intérieur de celui-ci on retrouvera des *goodies*, d'un livret jeu élaboré par le BIVB et trois tickets donnant droit à une boisson chaude, un sachet de maderleine et un jus de fruit. Le kit est disponible à partir de 5 €.



Les kits dédiés aux enfants avec des dessins réalisés par les élèves du RPI de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny. Photo fournie par Aurélie Charvet

d'œnologie Zaegel. L'autre dans le haut de Morey, situé sous le préau de l'école. Le troisième caveau sera à Chambolle, dans l'ancienne école du village, rue Caroline-Aigle. « Cela fait maintenant plus de deux ans que nous travaillons sur la création de ces caveaux. Ce n'est pas un événement qui arrive tous les jours. Il fallait faire participer les enfants pour qu'ils ne s'ennuient pas, donc nous avons créé un concept identique aux adultes », explique la coordinatrice du projet Aurélie Charvet, qui assure que ces caveaux, s'ils sont dédiés aux enfants, peuvent aussi plaire aux adultes qui ne sont pas de grands amateurs de vins.

Concours de dessins, jeu de piste, crêpes et gaufres...

Dans chaque caveau, plusieurs activités seront organisées. Un jeu de piste a été imaginé, avec également une version pour les enfants ne sachant pas encore lire. Un concours de dessin sera également organisé au caveau du bas de Morey-Saint-Denis. Des lots y seront à gagner. Sous le préau de l'école de Morey, crêpes et gaufres seront proposées pour se réchauffer. Enfin, à l'ancienne école de Chambolle-Musigny, des animations et des jeux sur le thème du vin seront préparés par l'association des climats de Bourgogne. Dans chaque caveau, les dessins de tous les élèves du RPI, ainsi que des nouveaux 6^e, seront exposés.

● Martin Dubreuil

Morey-Chambolle

Et les grands, ils boivent quoi ?

Si les trois caveaux pour les enfants sont une vraie nouveauté, on ne change pas les fondamentaux de la Saint-Vincent tournante : quatorze caveaux permettront aux amateurs de bons crus de déguster des vins des millésimes 2018, 2019, 2020, ainsi que deux cuvées spéciales de 2022.

Le rendez-vous bachique de la Saint-Vincent tournante se prépare à l'avance. Dans les deux communes accueillantes de la mouture 2024, le travail a commencé il y a plusieurs années : « Nous avons commencé en 2018 à récolter des bouteilles auprès des propriétaires. Dans les caveaux, nous servirons des millésimes 2018, 2019 et 2020. Cela représente 15 000 bouteilles », dénombre Léon Amiot, de la commission vinde



Florian Rosier-Rémy (à gauche) et Léon Amiot dans les caves du domaine Chantal Rémy lors de l'embouteillage des deux cuvées spéciales de 2022. Photo Manuel Desbois

l'organisation. Quatorze caveaux de dégustation seront répartis entre les deux villages. Muni de son kit de dégustation, on pourra déguster les appellations bourgogne, village et pre-

mier cru issues des dons de près de 160 domaines, ainsi que les cuvées spéciales Saint-Vincent morey-saint-denis et chambolle-musigny, millésime 2022. Celles-ci ont été embou-

teillées le 28 novembre 2023, au domaine Chantal Rémy.

14 mois en fûts, dont 30 % de bois neuf

Ce jour-là, ils étaient quelques-uns à s'être donné rendez-vous dans ce domaine de Morey, pour mettre en bouteille le jus fermenté des raisins 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 », lançait 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, 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.

● M.D. et T.S.

ZAEDEL œnologie

● Laboratoire ● Fourniture ● Location

“ A vos **côtés** de la **vinification** à la **mise en bouteille** ”



- Laboratoire - Conseil - Audit
- Filtration clarification
- Produits œnologiques
- Pompe vinicole
- Matériel vinicole
- Bouchage

03 80 52 55 44

Morey-Saint-Denis

www.zaedel.fr

378557800

27 & 28 JANVIER 2024

Les Caisses de Crédit Mutuel
de
Gevrey-Chambertin
et de
Nuits St Georges

PARTENAIRES OFFICIELS

SAINT-VINCENT TOURNANTE

MOREY-SAINT-DENIS • CHAMBOLLE-MUSIGNY

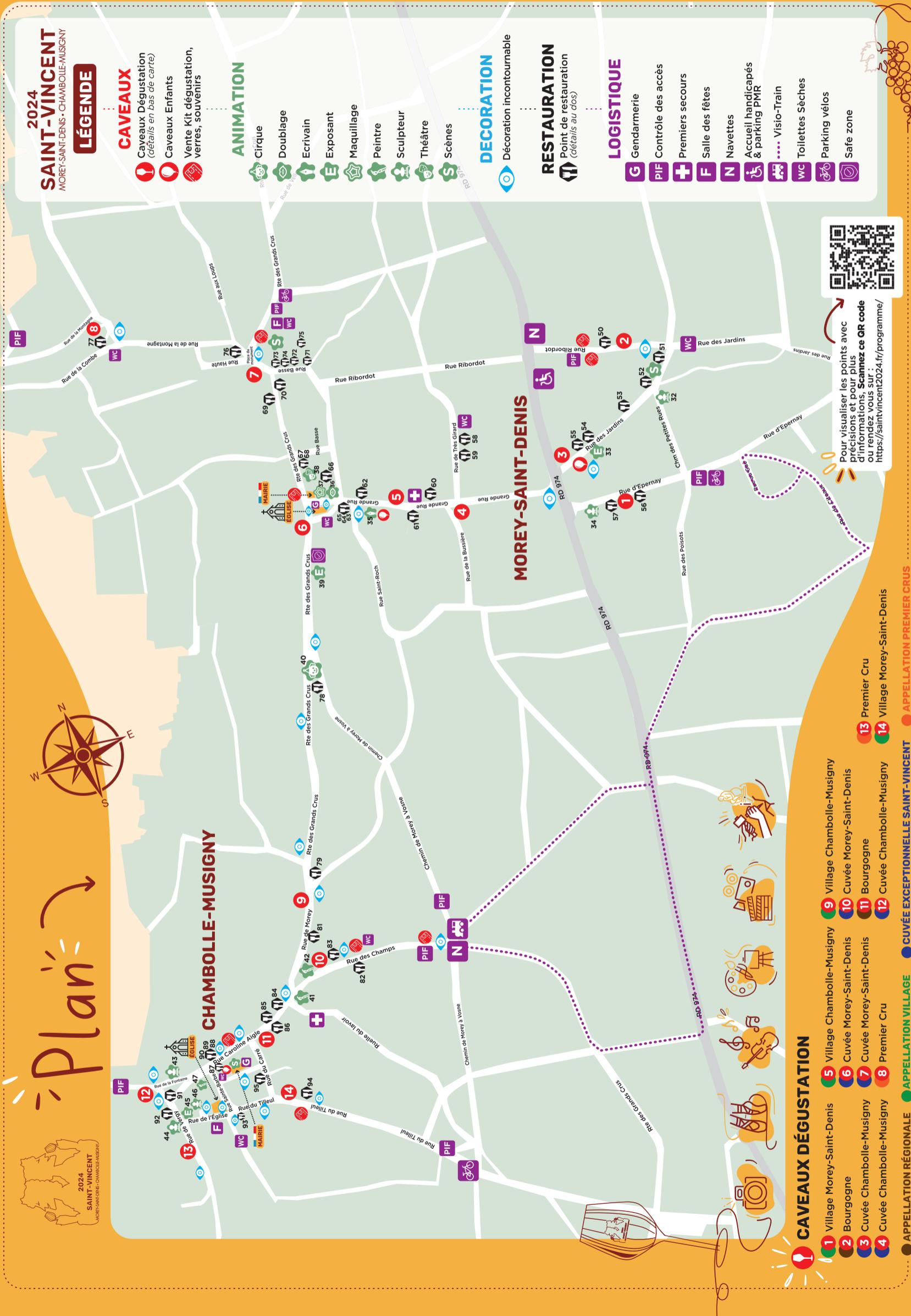
SAINTVINCENT2024.FR



Crédit Mutuel

378558500

W2109 - Y0



Plan



2024 SAINT-VINCENT MOREY-SAINT-DENIS - CHAMBOLLE-MUSIGNY

LÉGENDE

- CAVEAUX**
 - Caveaux Dégustation (détails en bas de carte)
 - Caveaux Enfants
 - Vente Kit dégustation, verres, souvenirs

ANIMATION

- Cirque
- Doublage
- Ecrivain
- Exposit
- Maquillage
- Peintre
- Sculpteur
- Théâtre
- Scènes

DECORATION

Décoration incontournable

RESTAURATION

Point de restauration (détails au dos)

LOGISTIQUE

- Gendarmerie
- Contrôle des accès
- Premiers secours
- Salle des fêtes
- Navettes
- Accueil handicapés & parking PMR
- Visio-Train
- Toilettes Sèches
- Parking vélos
- Safe zone



Pour visualiser les points avec précisions et pour plus d'informations, Scannez ce QR code ou rendez vous sur : <https://saintvincent2024.fr/programme/>

CAVEAUX DÉGUSTATION

- 1 Village Morey-Saint-Denis
- 2 Bourgogne
- 3 Cuvée Chambolle-Musigny
- 4 Cuvée Chambolle-Musigny Premier Cru
- 5 Village Chambolle-Musigny
- 6 Cuvée Morey-Saint-Denis
- 7 Cuvée Morey-Saint-Denis Premier Cru
- 8 Cuvée Chambolle-Musigny
- 9 Village Chambolle-Musigny
- 10 Cuvée Morey-Saint-Denis
- 11 Bourgogne
- 12 Cuvée Chambolle-Musigny
- 13 Premier Cru
- 14 Village Morey-Saint-Denis

● APPELLATION RÉGIONALE ● APPELLATION VILLAGE ● CUVÉE EXCEPTIONNELLE SAINT-VINCENT ● APPELLATION PREMIER CRU

Saint-Vincent Tournante 2024

Morey-Saint-Denis · Chambolle-Musigny

27 et 28 janvier

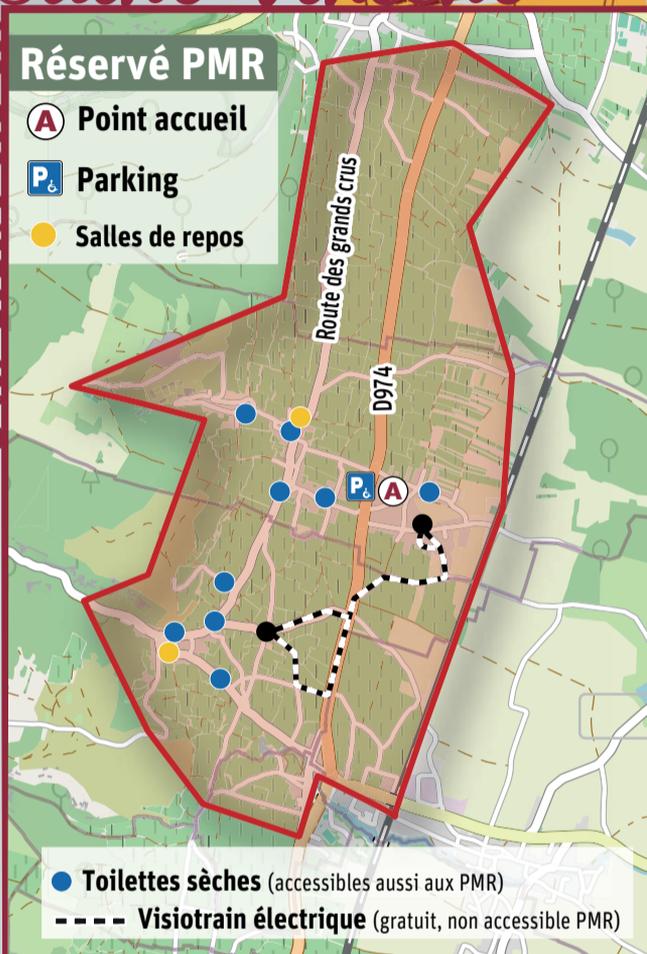


Les accès

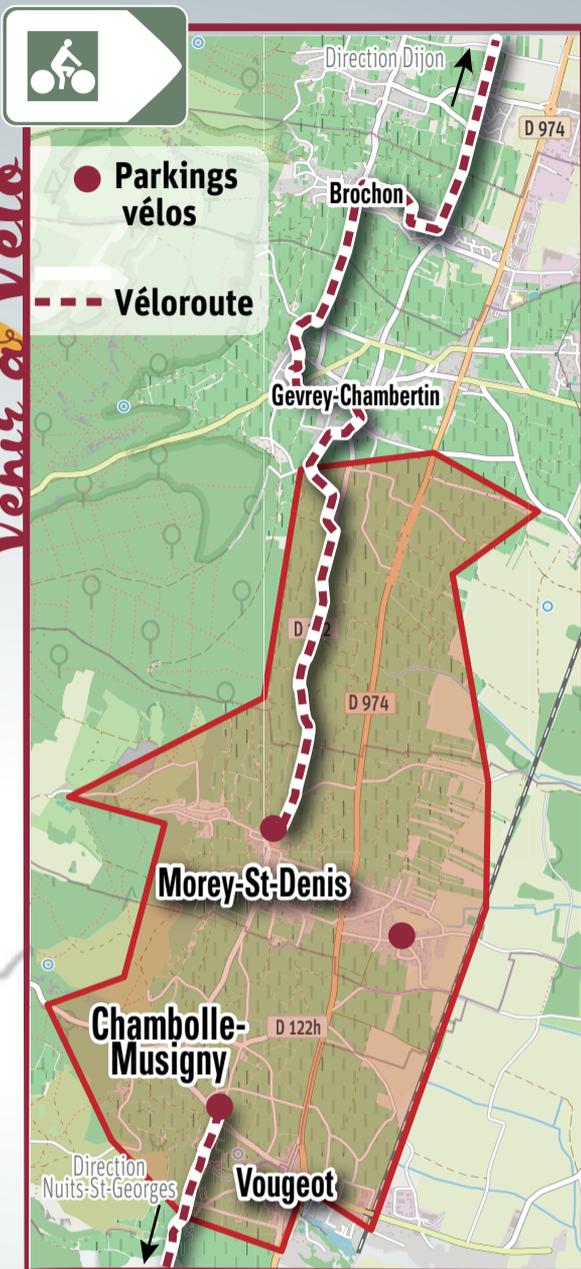
Au cœur de la Saint-Vincent

Réservé PMR

- A** Point accueil
- P** Parking
- Salles de repos



Venir à Vélo



Vélos et trottinettes

Les vélos et les trottinettes sont interdits dans les villages. Ils doivent être laissés dans les parkings prévus à cet effet.

Navettes

Toutes les 15 à 20 minutes à partir de 7h15 le samedi et 9 heures le dimanche
Tarif : 6 € aller/retour

Ligne 1 :

Tram Dijon
Prise et dépose des voyageurs : après l'arrêt Carraz, ligne 2 du tram

Ligne 2 :

Parking de L'entrepôt
122 avenue Roland Carraz à Chenôve
Prise et dépose des voyageurs : Avenue Roland-Carraz proche du magasin Brico Dépôt

Ligne 3 :

Les portes du Sud Géant Casino
Prise et dépose des voyageurs : Rue Paul-Chartron à Chenôve

Ligne 4 :

Parking du supermarché Cora
Route de Beaune à Perrigny-lès-Dijon

Ligne 5 :

Gare de Gevrey-Chambertin, rue des Artisans

Ligne 6 :

RÉSERVÉ AU COVOITURAGE
ZAE rue des Terres d'Or à Gevrey-Chambertin.
Prise et dépose des voyageurs : devant l'entreprise Perraud

Ligne 7 :

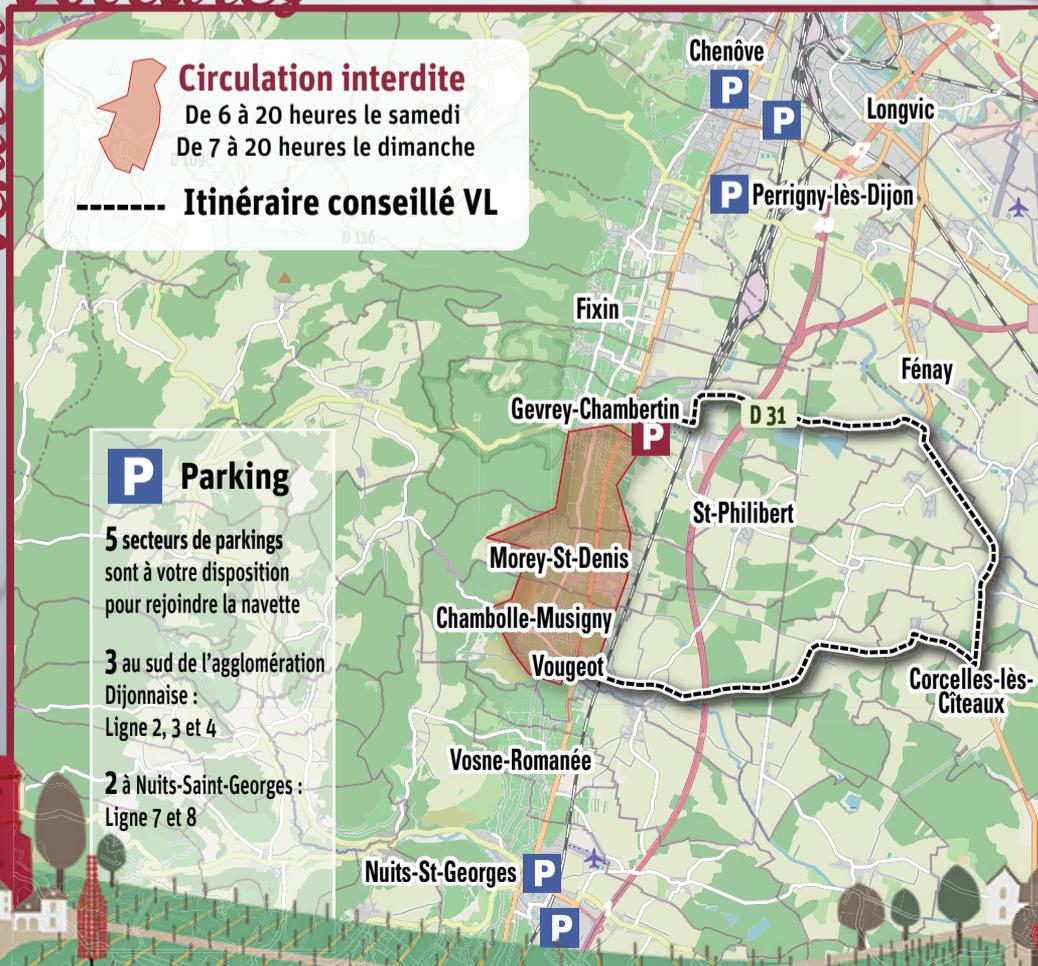
ZAC des Renardères à Nuits-St-Georges
Prise et dépose des voyageurs : Rue Paul-Paqueriaud

Ligne 8 :

Parking des buttes
Prise et dépose des voyageurs : Rue de la Berchère à Nuits-St-Georges

Venir en Voitures

Circulation interdite
De 6 à 20 heures le samedi
De 7 à 20 heures le dimanche
----- Itinéraire conseillé VL



P Parking réservé covoiturage

Situé à Gevrey-Chambertin avec emplacements privilégiés et navettes (non adaptées fauteuil) pour rejoindre le point accueil

Camping-cars

Possibilité d'avoir un emplacement à Morey-Saint-Denis, contacter Mountain Farm : www.mountainfarm21.com
Tél. : 03 80 34 14 66

P Parking

5 secteurs de parkings sont à votre disposition pour rejoindre la navette

3 au sud de l'agglomération dijonnaise : Ligne 2, 3 et 4

2 à Nuits-Saint-Georges : Ligne 7 et 8

Infographie : Michelle Terrier Le Bien public

Morey-Saint-Denis - Chambolle-Musigny

Le visiotrain de Beaune rend la fête accessible à tous

Plus de 70 000 personnes sont attendues durant les deux jours de festivités à Morey-Saint-Denis et Chambolle Musigny. Pour l'occasion, et afin de favoriser le déplacement des personnes avec des difficultés de mobilité, le visiotrain de Beaune, appartenant à la société Girardot a été loué.

Rompant aux pavés du centre-ville de Beaune, le visiotrain va, le temps d'un week-end, changer d'environnement. Le train touristique sera utilisé par le comité d'organisation de la Saint-Vincent tournante pour aider les personnes ayant des difficultés à se rendre au cœur des festivités. Le point de prise en charge des passagers est situé dans le bas du village de Morey-Saint-Denis, à l'intersection de la rue de Cîteaux et de la rue au Gué. Le point de dépose, à Chambolle-Musigny, sera au niveau du croisement de la rue des Champs, de la Route des Grands Crus et de la D122H.

Favoriser la mobilité des plus vulnérables

« Le visiotrain aura comme vocation d'aider les personnes les plus vulnérables physiquement, à favoriser leur mobilité durant la Saint-Vincent tournante. C'est le cordon ombilical de la Saint-Vincent », explique Christelle Guerini, chargée de la gestion des transports au sein de l'organisation de l'événement. Le train électrique, qui appartient à la société Girardot, a été inauguré l'année dernière après un projet long de quasiment six ans. « Il y a éga-



Le train touristique électrique inauguré l'été dernier va servir lors de la Saint-Vincent en reliant les villages de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny. Photo archives Lise Bonnardot

« On voulait une Saint-Vincent décarbonée en privilégiant les modes de transports verts »

Christelle Guerini, chargée de la gestion des transports au sein de l'organisation de l'événement

lement un intérêt pour les gens du bas de Morey, car ils ne sont pas sur le circuit des décorations et des caveaux. Il y aura un peu d'animation. Il y avait de la frustration de la part de ces habitants », ajoute Christelle Guerini, qui veut avant tout privilégier les personnes ayant une mobilité réduite, comme le confirme

Laurent Lignier, coprésident de cette 80^e Saint-Vincent tournante. « On a une capacité de soixante personnes. Le train ne partira que quand il sera plein. Il y a une priorité aux personnes en situation de handicap, aux personnes à mobilité réduite, aux personnes âgées et aux femmes enceintes. »

Rechargé pendant la nuit, le train touristique a été l'option retenue par les organisateurs pour son faible impact environnemental. « On voulait une Saint-Vincent décarbonée en privilégiant les modes de transports verts. Les bénévoles, par exemple, auront des vélos électriques pour naviguer. On avait pensé à des calèches mais il fallait un moyen de transport ayant tout de même une capacité suffisante », affirme Christelle Guerini. Néanmoins, faire circuler l'engin loin de son confort du centre-ville de Beaune représente un défi pour l'organisation, qu'il a

Une navette va relier Chamboeuf aux lieux de la fête

Afin de faire participer tout le monde à la Saint-Vincent tournante, l'association des Amis du Patrimoine de Chamboeuf propose une navette reliant la commune aux festivités Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny, les 27 et 28 janvier. Dès 8 heures du matin, un départ est programmé toutes les 45 minutes depuis l'église de Chamboeuf, et ce, jusqu'à 12 h 45. Le dimanche, les départs commenceront à partir de 9 heures. Les retours depuis Chambolle-Musigny sont programmés à partir de 14 heures et jusqu'au dernier retour prévu à 17 h 45. Une navette est programmée toutes les 45 minutes.

Tarifs : 5 €. Réservations non nécessaires. Capacité d'environ 30 places.

fallu résoudre. « Cela n'a pas été facile à organiser car il y a une interdiction d'engins motorisés sur une zone piétonne. Donc il ne peut pas passer vers les caveaux, et en même temps il doit être sur des routes en bon état, sans trop de pentes, ni de cailloux et sur un endroit où il peut partir rapidement au cas où les secours doivent intervenir », précise la responsable des transports. Une location qui a un coût. Si le montant exact n'a pas été dévoilé, le prix de l'utilisation du visiotrain pendant deux jours dépasse plusieurs milliers d'euros.

● Martin Dubreuil

Dijon et Morey-Chambolle

Une belle histoire de transmission de sapins

Pour décorer les deux communes qui accueillent la Saint-Vincent tournante, 700 sapins ont été installés un peu partout. Parmi eux, 361 arbres sont issus de l'immense structure métallique qui formait le grand sapin de Noël de la place de la Libération, à Dijon.

Tout est bon pour faire des villages de Chambolle et Morey des lieux de fête inoubliables. Afin d'embellir leurs communes, des bénévoles ont installé près de 700 sapins, dont 361 ont été prélevés le 11 janvier à Dijon, sur le sapin géant installé pendant les fêtes, place de la Libé-

ration. À 8 heures, en plein centre-ville de Dijon, deux employés d'Abies Décor ont retiré, un à un, les sapins solidement accrochés de l'immense structure métallique qui formait l'arbre géant de la place.

Ce matin-là, Pauline Felettig, responsable décoration de Chambolle-Musigny, a mené la danse. Registre à la main, elle a indiqué le nombre d'arbres que chaque camion à plateau devait prendre, avec une répartition précise selon les secteurs. Une opération bouclée en une heure : « On ne s'attendait pas à ce que ça aille aussi vite », s'est étonné Nadine Duprey, responsable déco-

ration de Morey-Saint-Denis. « À 11 h 30, tout était bouclé ».

20 000 fleurs ont été confectionnées

Installés dans la foulée grâce à du fil de fer par 80 bénévoles, ils doivent par la suite être décorés « Trente fleurs par sapin et de trois couleurs différentes, jaune or, rouge opéra, et blanc ivoire », ont détaillé les organisateurs.

Au total, 20 000 fleurs ont été confectionnées pour orner les épinettes des conifères, qui resteront quinze jours après la Saint-Vincent, avant d'être recyclés par une entreprise spécialisée.

● Hector Renaud



Patrick Pépin, Francis Dourneau et Léon Amiot déchargent des sapins à Chambolle. Photo Hector Renaud

Retour là où tout a commencé pour la Saint-Vincent tournante 2024. C'est en effet à Chambolle-Musigny que la fête a été lancée en 1938 sous sa forme actuelle. L'union faisant la force, le village voisin de Morey-Saint-Denis, également rôdé à l'exercice pour avoir déjà accueilli par deux fois la Saint-Vincent, s'est associé à cette nouvelle édition. Les deux communes ont porté ensemble l'évènement.

50 000 visiteurs sont attendus le 27 janvier et 30 000 le 28 janvier prochain. Décorées sur le thème des arts et du vin, les rues des deux bourgs vivront au rythme des animations et des dégustations. La réussite exige une organisation et une logistique sans faille. Tout repose sur l'adhésion des bénévoles, 1 200 « petites mains » sont recrutées à cet effet, et sur les épaules d'une douzaine de commissions, chacune ayant en charge un secteur déterminé.

Ayant la lourde tâche de trouver et convaincre de généreux donateurs, la commission sponsoring et partenariats est forcément au cœur du réacteur. « Notre rôle est de fédérer des professionnels, pas uniquement des vignerons, autour de la Saint-Vincent », explique Franck Noirot, partenaire de la première heure, dirigeant d'une entreprise de travaux publics à Nuits-Saint-Georges et porte-parole de la commission. « En aidant au financement de la manifestation, ils participent à la promotion de la viticulture en Côte-d'Or et plus généralement au fonctionnement de l'économie locale. Cela profite à tous. »

Mission accomplie : plus de soixante sponsors venus de tous horizons ont apporté une contribution sonnante et trébuchante, mis leur savoir-faire, leur talent ou leurs locaux à disposition.

Autant de mécènes et de parrains, discrets mais indispensables, sans lesquels la Saint-Vincent 2024 ne brillerait pas du même éclat.



Franck Noirot, président de la commission Sponsoring et soirées de gala. Photo Michel Joly

Une Saint-Vincent innovante

La Saint-Vincent Tournante 2024 fera date à plusieurs titres. Elle sera la toute première fête « écolabellisée », attentive au respect de l'environnement. Parmi les nombreuses actions mises en place, on peut citer l'absence de gobelets en plastique et le tri des déchets.

Autre révolution cette année, trois repas de gala (tous complets depuis plusieurs semaines) sont organisés au lieu de deux habituellement. Le château du Clos de Vougeot ouvrira le bal le 25 janvier. Le domaine des Lambrays à Morey-Saint-Denis accueillera deux autres soirées de prestige le 26 et le 27 janvier.

Partenaires et sponsors Les bons génies de la Saint-Vincent

Le domaine des Lambrays ouvre sa cuverie



Jacques Devauges, régisseur du Domaine des Lambrays. Photo Michel Joly

Trois dîners de gala sont exceptionnellement prévus cette année. Le jeudi 25 janvier, 550 privilégiés s'attableront au château du Clos de Vougeot. Le vendredi 26 et le samedi 27, le couvert sera dressé dans la cuverie du domaine des Lambrays à Morey-Saint-Denis. Jacques Devauges, régisseur, a accepté d'emblée de recevoir deux soirs de suite, 120 convives dans la propriété du groupe LVMH. Inaugurée en 2022 à l'issue de deux années de travaux, primée pour son architecture, la cuverie du domaine offre un somptueux décor. Accueillis dans la cour végétalisée par la jardinerie Sonofep et par Estelle Meunier, artiste-fleuriste, les invités prendront place ensuite dans un lieu de réception « hors normes ». L'imposante charpente de bois, les beaux murs en pierre de Bourgogne, la fenêtre monumentale et les 19 cuves de chêne vont faire forte impression !

« 85 % de nos vignes sont à Morey-Saint-Denis », rappelle Jacques Devauges. « Nous sommes donc fortement attachés au Village de Morey et notre participation à la Saint-Vincent était par conséquent évidente. D'autant plus que nous sommes de manière générale très impliqués dans l'ensemble des actions et des projets qui peuvent être menés au niveau local ».

Les restaurateurs mettent les petits plats dans les grands

L'hôtel-restaurant Castel de Très Girard s'est fortement impliqué dans cette Saint-Vincent qui se déroule sur « ses » terres de Morey-Saint-Denis. Les huit chambres de cette demeure de caractère située sur la route des grands crus ont été réservées pour les VIP qui découvriront ce que le mot hospitalité signifie en Bourgogne. Didier Petitcolas et son équipe concocteront également le dîner du vendredi avec un menu gastronomique mettant à l'honneur des produits d'exception tels que le caviar, le foie gras et la truffe. Le restaurateur s'est aussi porté volontaire pour organiser le ravitaillement dans les villages-hôtes. « Une quarantaine de food-trucks seront répartis dans les deux communes », indique le responsable qui disposera de son propre stand et laissera même son restaurant ouvert. « Ce sera une belle fête » se réjouit d'ores et déjà l'enfant du pays,

Du bon vin, de la bonne chère, des partenaires motivés et enthousiastes, tous les ingrédients sont réunis pour une Saint-Vincent inoubliable !



Didier Petitcolas, propriétaire du domaine du Castel de Très Girard. Photo Michel Joly

C'est le chef Matthieu Mazoyer du restaurant Le Millésime à Chambolle-Musigny qui officiera lors de la seconde soirée au domaine des Lambrays. Les convives se délecteront, entre autres, de soufflé de langoustine, de ris de veau au foie gras, de veau façon Wellington... sublimés par les grands crus d'ici.

Un meilleur sommelier du monde en guest-star

Plusieurs personnalités participeront aux réjouissances. Cinéastes, chanteurs, humoristes... en lien avec le thème, de grands artistes viendront donner du temps et de l'énergie pour la bonne cause. Les VIP animeront en effet des ventes aux enchères dont les bénéfices seront reversés aux associations de leur choix.

Star dans son domaine, Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde 2004, commentera les dégustations des vins servis durant les repas de gala, à savoir six grands crus de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis.

Morey-Saint-Denis/Chambolle-Musigny

Animations : cinq choses à savoir avant un week-end d'effervescence

Entre l'installation de scènes où se produiront les groupes, déambulation dans les villages ou encore expositions de peintures et de sculptures, le week-end s'annonce riche en animations.

La commission animation a prévu une ribambelle de surprises pour cette édition 2024 de la Saint-Vincent Tournante. Voici une petite sélection.

1. Trois scènes fixes spécialement montées

Trois scènes vont être spécialement créées pour cette Saint-Vincent Tournante, ce qui est plutôt rare. Plusieurs groupes vont se succéder du samedi au dimanche. « Nous avons voulu créer des scènes fixes. Chaque jour, il y aura jusqu'à trois groupes qui pourront jouer tous dans des styles différents, détaille Sébastien Lignier de la commission animation. Je pense à Lemonfly (rock celtique) ou encore Phare qui est plus sur du pop rock festif, ces deux groupes vont mettre l'ambiance dans un style rock festif, mais on aura aussi du jazz, du blues, de l'accordéon. Les concerts s'étaleront de 11 h à 17 h le samedi et le dimanche, cela débutera à partir de 10 h. Pour maîtriser la qualité sonore, on a proposé de préparer nous-même la scène, les groupes arrivent juste avec leur matériel, leurs instruments et on leur met à disposition un ingénieur son pour les deux scènes principales ». La première scène se situe place de la mairie à Chambolle-Musigny et verra jouer à partir du samedi après-midi Gadjo Divio et Lemonfly. Dimanche, ce sera au tour de Bleu Jazz, Godhiva et Trio Gallica de mettre l'ambiance. Une autre scène sera éditée place Saint-Vincent à Morey-Saint-Denis avec VO2 Max et Ze Tribu Brass Band le samedi après-midi. Le dimanche matin, D'Ukes, Dadjo Divio 5.et Phare



Les Pouloucoutac, un orchestre de percussion dijonnais s'apprêtent à mettre l'ambiance, pendant deux jours à Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny. Photo Emma Buoncristiani

prendront le relais. Une dernière scène s'installera dans le bas de Morey-Saint-Denis et accueillera les groupes Trio Gallica et duo Diatonique.

2. Des déambulations dans tous les sens

En plus des scènes fixes, vous pourrez croiser comme d'habitude des groupes ambulants entre fanfares, groupes folkloriques, batucada... « Il y aura beaucoup de gens, de bruit, ce sera l'effervescence », promet Sébastien Lignier. Une petite quinzaine de groupes (lire par ailleurs) seront présents et seront répartis entre les deux villages. « Ceux qui sont présents le samedi à Chambolle-Musigny iront à Morey-Saint-Denis le dimanche et vice-versa. Nous avons essayé de les dispatcher de cette façon, indique Andrée Martenot, de la commission animation. Au départ, on a connu des groupes par le bouche-à-oreille, et peu à peu la commission s'est étoffée d'un nombre de personnes de

plus important et s'est structurée. Les groupes retenus sont un mélange entre des connaissances et des candidatures spontanées. Au départ, on a vraiment voulu inviter des groupes de la région. On a essayé de proposer des animations pour tous les goûts, pour tout le monde ». Il y aura une animation de rue entre les deux villages sur la route des grands crus axés sur le cirque, alors que de grandes marionnettes à l'effigie des Saints des deux villages vont aussi défilé. Elles ont été réalisées par Maëlle Lignier artisan à l'atelier Au Chêne Bleu de Morey-Saint-Denis. « On ne les a pas encore vues, ce sera la surprise pour tout le monde », confiait Andrée Martenot.

3. Participez à un flashmob

Les participants à la Saint-Vincent Tournante pourront prendre part au spectacle des élèves de l'école de danse Evidanse en se joignant à leur

flashmob, un show participatif samedi et dimanche à 14 h 30, 15 h 30, 16 h 30. « C'est une école de jeunes filles qui ont préparé ce flashmob. Nous avons diffusé la vidéo sur notre site internet, elles seront une vingtaine et on pourra danser en même temps qu'elles. » Quelques pas simples seront à maîtriser.

4. Un artiste qui a travaillé pour la famille royale va exposer

La commission animation a retenu comme thème pour cette Saint-Vincent Tournante 2024 : les Arts et le vin. Les deux villages ont été divisés en différents quartiers selon les thèmes (peinture, sculpture, danse, cinéma, littérature et poésie...). À Morey-Saint-Denis, un petit pôle avec quatre exposants a été créé. « On aura un artisan qui conçoit par exemple des meubles avec des fûts, ou encore un autre qui travaille le bois sur le thème du vin, des climats », précise An-

drée Martenot. Des expositions de sculpteurs et de peintres seront éparpillées dans les villages. « Dans le quartier peinture, les peintres exposent dans des lieux prêtés par les habitants comme des garages, des granges. Dans le quartier sculpteurs, des sculpteurs vont exposer des œuvres. » Paul Day est le plus célèbre d'entre eux. Le Britannique, qui réside en Côte-d'Or et a déjà travaillé pour la famille royale d'Angleterre, va exposer des œuvres dans les deux villages. Paul Day a créé l'emblématique « The Meeting Place », une sculpture en bronze, qui représente un couple enlacé et est située à la gare St Pancras de Londres.

5. Vous pourrez doubler des séquences de films

Un dernier quartier, celui du cinéma sera aussi présent avec des maquilleurs professionnels qui vont relouer les gens sur le thème du cinéma. Dans ce stand, un atelier de doublage de films sera aussi de la partie. Il sera aménagé par un comédien originaire de Brochon, Anthony Brutillot, qui demeure désormais à Nantes. Ce dernier va transformer un barnum sous forme de studio de doublage, il sera installé juste devant la mairie près du domaine du Clos de Tart. « L'atelier sera en libre accès. L'idée est que les participants se trouvent dans les conditions réelles d'enregistrement. Ils seront équipés d'un casque à cause du bruit, et d'un micro. Il y aura également un écran principal pour les comédiens afin qu'ils suivent la scène pour la doubler et qu'ils se calent avec les acteurs à l'écran, et un second sera destiné à la foule, qui permettra de suivre en direct l'atelier », explique Anthony Brutillot.

Thibault Simonnet

Retrouvez le plan complet ici : <https://saintvincent2024.fr/wp-content/uploads/2023/12/cartesvt2024.pdf>



Anthony Brutillot, comédien professionnel, va transformer un barnum sous forme de studio de doublage. Il sera installé juste devant la mairie près du Clos de Tart.

Photo fournie par Anthony Brutillot

Zoom / Qui sera présent ?

Scènes fixes

Bleu Jazz, Gadjo Divio, Lemonfly, Godhiva, Trio Gallica, D'Ukes, VO2 Max, Ze Tribu Brass Band, Phare, Duo Diatonique, Evidanse.

Déambulations

La Bourguignonne, Au chêne Bleu, La compagnie SF Le Bar à Histoire, Elefanf'U, Les Ducs, Les tontons bringuers, Piotr et son orchestre, Pouloucoutac, C'était qui déjà ?, La compagnie du clair obscur, L'Envers d'un monde, The stoned jerboas, kiosque.

Exposants

Romuald Dugast, Faïence Sandrine Grisot, Menui-

sier de la cave, Royal design lonchamp.

Quartier cinéma

Backstage, Alienfactory, Les Z'Ateliers Doublage, Shifoumi.

Quartier Littérature

Anthony Thibert, Émilie Daret.

Quartier sculpture

Paul Day, Annick Dumarçhey, Metalico, Jean-Marc Tournois.

Quartier peinture

Viola Montenot, Nathalie Razavet, Agnieszka Podgorzka.



SARL JEANNIN



PLOMBERIE - CHAUFFAGE

POMPES À CHALEUR • CHAUDIÈRES GRANULÉS

CHAUDIÈRES GAZ HYBRIDES

SANITAIRES • SALLE DE BAIN CLÉ EN MAIN

1, route de Flagey 21700 VOSNE-ROMANÉE

03 80 61 11 58 - sarljeannin@gmail.com



380166100

FORUM DES MÉTIERS VIGNE & VIN



Rendez-vous avec une filière d'avenir !



PREMIÈRE ÉDITION

co-organisée par



30 & 31

JANVIER 2024
BEAUNE

Cité des Climats et vins de Bourgogne
10h - 18h



Cité des
Climats et vins
de Bourgogne CHABLIS-BEAUNE-MÂCON



Entrée gratuite
& activités complémentaires à tarif réduit



DÉCOUVERTE DES MÉTIERS ET FORMATIONS - SIMULATEURS - INITIATION À LA DÉGUSTATION - RENCONTRE AVEC DES PROS - OFFRES D'EMPLOI - PARCOURS DE VISITE

Cité des Climats et vins de Bourgogne - Parc de la Chartreuse, 21 Avenue Charles de Gaulle, 21200 Beaune - Parking gratuit
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



379949400

W215 - Y0

Morey-Saint-Denis / Chambolle-Musigny

Où et comment se restaurer pendant le week-end des 27 et 28 ?

De nombreux points de restauration seront proposés les 27 et 28 janvier pour accompagner, ou non, son vin lors de la Saint-Vincent Tournante.

Si la Saint-Vincent Tournante proposera toutes sortes de vins samedi 27 et dimanche 28 janvier, la restauration ne sera pas en reste.

Plus de 40 stands sont prévus sur les deux villages de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny : avec du salé, comme des escargots, du jambon persillé, des soupes ou des nachos au cheddar, mais aussi du sucré avec des gaufres, des marrons chauds ou des pralines. Une proposition de petite restauration très variée : « On ne peut pas faire la même chose pour 40 stands, il faut varier l'offre, la carte et les prix, pour que chacun trouve son bonheur », explique Paul Seysses, responsable de la commission restauration.

● Les classiques

Que ce soient les restaurants, associations, traiteurs ou les boulangeries, les stands de nourriture proposés seront en adéquation avec la charte éco-responsable de cette édition de la Saint-Vincent Tournante. « Ce sont des partenaires et des produits locaux. Quelques-uns ont même le label 100 % Côte-d'Or », détaille le responsable.

Une vaisselle jetable en carton, bois ou papier sera proposée, et certains stands iront jus-

qu'à proposer leur propre écopup.

L'association Avenir sportif Gevrey-Chambertin (ASGC) répond présente à l'événement de fin janvier. « Ce sera un stand assez classique, comme nous avons proposé il y a 4 ans à Gevrey-Chambertin », explique Mathilde Pulh, vice-présidente du club de football. Les membres représentants l'équipe noire et verte proposeront hot-dog ou encore sandwich andouillette à la dijonnaise. « Nous serons accompagnés du restaurant *Castel très Girard*, qui propose une animation musicale », ajoute la vice-présidente. « C'est une façon de participer à la fête, qui est un temps fort de notre région. Beaucoup de nos familles viennent de la communauté de communes Gevrey-Nuits. C'est aussi bien sûr une façon de récolter des fonds pour financer les activités du club. » L'association cherche encore ses derniers bénévoles pour le week-end, licenciés ou non.

● Les originales

Parmi les autres points de restauration, un tout particulier interpelle : le stand de *bubble tea*. La boisson, originaire de Taïwan, à base de thé et de perles de sirop de fruit est proposée par *Manga-T*, le café manga dijonnais. « J'ai choisi de faire une de nos spécialités, le "Fier d'être Bourguignon !", avec du sirop de cassis Vedrenne et perles de raisin », ajoute Lætitia Noblesse, gérante de *Manga-T*. « Je suis originaire de Morey-Saint-



L'enseigne Manga-T, à Dijon, sera présente à la Saint-Vincent Tournante 2024 pour proposer des bubble tea. Photo M. L.

Denis, je ne pouvais pas faire autrement. » Présente les deux jours sur la route des Grands crus, Lætitia Noblesse souhaite proposer « une alternative au Coca-cola et à l'Orangina, tout en restant dans le thème. D'ailleurs, je ne crois pas avoir déjà vu de stand de *bubble tea* à cet événement, ça sera une première. »

La spécialiste de l'univers asiatique a remarqué un détail insolite dans ses lectures : « Il existe un manga sur le vin, *Les gouttes de Dieu*, et l'appellation chambolle-musigny est citée ! »

● Les recettes uniques pour l'événement

Bénigne Barbier, du troquet *Les volets bleus* à Gilly-lès-Cîteaux, va préparer de la « street food bourguignonne », juste pour l'événement.

À la carte, un cornet d'emmental ou un burger, dont le pain évidé est rempli d'une sauce de Groin de paradis, avec une sauce à la moutarde. « C'est une sorte de hot-dog revisité », ajoute-t-il. Une version végétarienne de ce plat sera proposée, avec de l'aiguillette végétale.

Des recettes uniques pour un

événement cher à son cœur : « J'ai grandi avec cette fête, j'ai toujours assisté aux défilés de la Saint-Vincent Tournante. C'est la première fois que je participe de façon professionnelle », explique ce dernier. « Les produits seront locaux, et représentatifs de la Bourgogne. C'est une histoire de se faire connaître et de proposer un plat chaud pour ce week-end d'hiver. »

● Morgane Lespinaisse

Carte interactive des points de restauration : saintvincent2024.fr/restauration.

De nombreux points de restauration

● Des associations

Amicale des sapeurs-pompiers Morey-Chambolle (hot-dog, soupe butternut, brioche), APE Morey-Chambolle (nachos sauce cheddar, brownies), Le rallye de Chambolle (œufs meurette et époisses, hot-dog), Association paroissiale de Couchey et Drep'Avenir (crêpes, pâtisseries), Association Reulle-Vergy (andouillette cuite au vin blanc et oignons, sandwich reullois, frites, crêpes), Association Saint-Symphorien de Brochon (crêpes salées, gaufres et crêpes sucrées), Association sportive de Gevrey-Chambertin (œufs en meurette et époisses, hot-dog, sandwichs andouillette à la bourguignonne), Club sportif nuiton (pain Bagnat bourguignon, escargots), Des Ailes pour Gabriel (crêpes jambon/fromage), Foot de Vougeot (escargots, époisses, gaufres), Lions Club Gevrey (soupes, crêpes, flan), Rugby Les Black Chairs (diots frites, moricette au foie gras, gaufres), Société

de chasse Saint-Hubert MSD (casse-croûte au jambon braisé chaud).

● Et des professionnels

Au Petit Bonheur (œufs en meurette), Au Bon Endroit Margotte (tartine chaude jambon Bayonne morbier, tartiflette, andouillettes, choucroute), Bar à jus nomade (marrons chauds, jus de pomme chaud), Bar'batube (cornets de charcuterie, gougères, hot-dogs), Brasserie de Flavigny (bières artisanales, galettes/saucisses), Broch Grill & Cook (jambons à la broche, pommes paille ou grenailles, sauce crème et moutarde ancienne), Castel de Très Girard (hamburgers maison, sandwichs joues de bœuf à la bourguignonne, huîtres), Cherif Aberrahman (fromages, tartines chaudes, tartiflette, morbiflette, soupe à l'oignon), Délices de Rahma (couscous et tajines, soupe marocaine, gâteaux orientaux, thé menthe), Épicerie Fine lunzo (jambon Pata



Comme l'an dernier, il faudra boire, certes, mais aussi manger pour être heureux ! Photo archives Jean-Lou Dauvergne

Negra, cochonnailles, pâtes pressées nature ou aromatisées), Fromagerie Delin (autour du fromage), Gougères et Meurettes (œufs meurette et époisses, gougères comté et époisses, jambon persillé, frites), Hélice Beaune (12 escargots et plats autour de l'escargot), L'Alambic Bourguignon (saucisses et charcutailles cuites au marc et lies), L'œuf en meurette (œufs en

meurette et époisses), Le Cep (œufs en meurette et à l'époisses, acras de morue, pâtés créoles, émincé d'andouillette et frites), Le Chambolle (croustade d'escargots et hot-dog), Le Millésime (restaurant), Le Richebourg (escargots, huîtres, charcuterie, saumon fumé), Les Délices d'Aurélié (gaufres), Les Gourmandises de Morey (gougères, parts pizza, tarte salée, croque-

monsieur, sucré), Les Gourmands escargots (œufs en meurette, sandwichs jambon, rosette, gaufres, crêpes), Les pralines de mon père (fruits secs caramélisés, pâte à tartiner aux pralines, graines de tournesol végan), Les Volets Bleus (streetfood bourguignonne, plat végétarien), Limouzi Saveurs (macarons à l'ancienne, sans gluten, sans lactose), Manga-T (bubble tea, boisson à base de thé aromatisé), O'Ptites Françaises (crêpes, churros, gaufres, barbe à papa), Quarré de chocolat (gaufres sucrées salées), Rôtisserie du Chambertin (sandwich saucisse maison/comté, huîtres), Renard Traiteur (œufs en meurette, sandwich persillé de Marsannay, cubes de persillé, vente de persillé, soupe de légumes), Terroirs Dijon Salé (fish & chips de truite de l'aube, sauce crème herbes et épices), Un groin de Paradis (charcuterie en assiette : persillée pâté croûte-saucisson-coppa-noix de jambon, sandwichs charcuterie).

PUBLI-INFO

3 COULEURS - 26 DOMAINES - 1 CAVEAU : PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE L'APPELLATION MARSANNAY

Unis pour le meilleur : en juillet 2022, les vignerons de l'appellation marsannay ont eu l'excellente idée de créer un caveau commun dans le village éponyme.

L'objectif de ces hommes et femmes de terroir était de mieux faire connaître leur travail et leurs vins, et de recevoir confortablement leurs clients.

« Le Marsannay, caveau de vignerons » a pris ses quartiers dans l'ancien office de tourisme, en bordure de la route des grands crus. La belle maison bourguignonne, dotée d'un vaste parking, est facilement accessible. Joliment aménagée, lumineuse, elle constitue l'écrin idéal pour promouvoir l'appellation, la seule en Bourgogne à s'exprimer sous trois couleurs.

Les blancs, rouges, et rosés de l'AOC sont issus de 301 ha de vignobles, répartis sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. L'appellation fait partie de ces bourgognes encore abordables alors que quatorze de ses climats font l'objet d'une demande de classement en Premier cru.

Des dégustations et des animations

Juriste de formation mais surtout passionnée de vin, Karen a pris les rênes de l'établissement fin 2023. Cette œnophile éclairée, connaît bien la vigne et les viticulteurs de Marsannay. Elle sélectionne chaque semaine



Madame Karen Diaz - Vendeuse du Caveau de Marsannay

six vins différents qu'elle propose à la dégustation (20€ pour 6 doses, 10 € pour 3 doses). Il est ainsi possible de venir régulièrement pour tester de nouveaux domaines et profiter des commentaires de Karen. Les dégustations s'offrent même sous forme de bons cadeaux ! On peut aussi partager des moments conviviaux en famille ou entre amis en achetant une bouteille en rayon, à prix vigneron, et en l'appréciant sur place. La maîtresse des lieux se fait un plaisir de vous conseiller. Attablé autour d'un tonneau converti en mange-debout ou installé en ter-

rasse aux beaux jours, on savoure en toute simplicité ces nectars expressifs, caractéristiques de la Côte-de-Nuits. La dégustation peut être agrémentée de jambon persillé de Marsannay.

La dynamique Karen fourmille de projets pour animer l'endroit. Des concerts en terrasse, des animations par les vignerons, une « quinzaine du rosé » ... l'appellation marsannay n'a pas fini de faire parler d'elle, il est urgent de la découvrir ! **Labus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.**



41, rue de Mazy, 21160 Marsannay-la-Côte - Tel : 03 80 68 99 42

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30

382489200

**Tonnellerie
ROUSSEAU**

PARTENAIRE DE LA

**2024
SAINT-VINCENT**
MOREY-SAINT-DENIS • CHAMBOLLE-MUSIGNY

380764400

Chambolle - Morey

La 80^e Saint-Vincent tournante sera la première labellisée « écoresponsable »

Pour la première fois, une Saint-Vincent tournante s'est fixée des objectifs élevés dans toutes les strates de son organisation, afin d'obtenir un label d'écoresponsabilité.

L'organisation d'un événement aussi important que la Saint-Vincent tournante (SVT), qui voit plusieurs dizaines de milliers de personnes vivre et consommer dans des communes viticoles le temps d'un week-end festif, a forcément un impact humain et écologique. Pour essayer de limiter la casse, les viticulteurs aux responsabilités ont décidé de s'engager dans une démarche écoresponsable.

« L'historique est assez simple. L'idée de se lancer dans l'organisation de la Saint-Vincent tournante est venue du maire de Morey-Saint-Denis, Jean-Luc Rosier. Je suis président de la société de Saint-Vincent de la commune, et viticulteur converti à l'agriculture biologique depuis 2005. Laurent Lignier, qui préside le comité d'organisation, l'est également depuis quelques années (2019, *ndlr*). On voulait que l'événement ait une dimension écologique », relate le vigneron Gilles Ballorin.

Dans un contexte où les entreprises planchent sur leurs bilans carbone, et où près de 20 % des exploitations viticoles bourguignonnes sont converties ou en cours de conversion au bio selon le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, il y a aussi une volonté de montrer l'exemple.



Les jeunes membres de la brigade verte ont été formés grâce notamment au concours d'Anne Parizot, chargée de mission pour l'éducation à l'environnement et au développement durable à la communauté de communes Gevrey-Nuits. Photo Organisation de la Saint-Vincent tournante

« En tant que vignerons, nous étions les plus gros pollueurs de la région. Désormais, nous faisons partie des plus vertueux », relève Gilles Ballorin.

Prendre soin de tous les publics

Pour relever ce défi, la commission environnement s'est penchée sur le VYV festival de Dijon, qui était labellisé par l'association Réseau éco-événement (Reeve), et a donc entrepris une démarche similaire. Ainsi, 40 engagements, issus de 8 enjeux « fondamentaux » (lire ci-dessous) déterminés par ce réseau d'origine nantaise, ont été choisis par les organisateurs de la SVT.

« Il n'y a rien de marquant ou d'inatteignable, c'est beaucoup de bon sens paysan », minimise Gilles Ballorin. Pourtant, l'ensemble des mesures prises est impressionnant.

Spontanément, le président de la commission environnement ne parle pas tout de suite de la protection de la planète et des solutions pour minimiser les déchets produits, mais d'humain. « Nous voulons accueillir au mieux les Personnes à mobilité réduites et les Personnes en situation de handicap. Les accompagnants auront par exemple des drapeaux pour éviter l'attente devant les lieux de restauration. Pour éviter les situations de harcèlement et/ou des violences

sexuelles, une safe zone (zone sécurisée, *ndlr*) sera délimitée et encadrée par une association. Si quelqu'un est témoin de gestes déplacés, il peut le signaler », livre le viticulteur.

Une brigade verte

Les organisateurs ont également instauré la parité dans toutes les commissions. Par ailleurs, la gestion des déchets et du tri a forcément été centrale. Grâce à des douelles de tonneaux, 200 poubelles ont été fabriquées. Un tri des reliquats sera également possible sur place. « Une brigade verte de 15 à 18 ans a été créée, pour influencer et orienter le public vers le tri », détaille Gilles Bal-



« On ne serait pas allé aussi loin si l'on n'avait pas voulu ce label. C'est une première ! »

Gilles Ballorin, vigneron et président de la société de Saint-Vincent de Morey-Saint-Denis

lorin. Des adolescents et jeunes adultes qui ont été formés grâce au concours de la communauté de communes Gevrey-Nuits, par le biais d'Anne Parizot, chargée de mission pour l'éducation à l'environnement et au développement durable.

Tous les stands ou food trucks qui assurent la restauration ont aussi été associés à l'effort collectif, avec l'interdiction d'utiliser du plastique, et la proposition de menus « bas carbone », confectionnés à partir de produits locaux. Autant de choix, parmi des dizaines d'autres, qui seront scrutés par un auditeur externe pendant tout le week-end.

● Manuel Desbois

Huit thématiques et 40 engagements précis

● Compréhension du site d'accueil

- Vérifier si le site fait l'objet d'une protection particulière.

- S'assurer de la remise en l'état du lieu à l'issue de l'événement.

- Réaliser un partenariat avec une association locale de préservation de la biodiversité.

- Installer des dispositifs ludiques pour récupérer les mégots.

● Ressources - Sobriété

- Optimiser et diminuer l'usage de groupes électrogènes à énergie fossile exclusive.

- Utiliser des supports et moyens d'impression éco-conçus.

- Prévoir une réunion d'information avec les riverains.

- Pas de toilettes chimiques.

- Avoir un site internet éco-conçu.

- Limiter et optimiser au maximum les impressions.

- Les supports de signalétique sont intemporels et stockables.

- Avoir une scénographie issue du réemploi.

● Déplacements plus vertueux

- Inciter le public à faire du covoiturage et lui proposer un outil pour le faire.

- Informer le public sur les accès en transport en commun et leurs horaires.

- Informer le public sur les accès aux pistes cyclables et les dispositifs mis en place sur l'événement.

- Proposer systématiquement à ses participants aériens de compenser leurs émissions.

- Mettre en place des parkings co-voitureurs et vélo.

- Mettre en place des flé-

chages spécifiques pour se rendre à l'événement en train, bus, etc.

- Mettre en place des systèmes de navettes.

● Manger durable

- Avoir mis en place un système de redistribution/don des non-consommés/invendus alimentaires.

- Proposer un menu bas carbone dont les émissions GES sont inférieures à 2500gco2eq.

- Les denrées consommées par l'organisation, les équipes et/ou les artistes sont majoritairement d'origine locale/circuit court/de saison/fermiers.

- Former les équipes de restauration à la lutte contre le gaspillage.

● Vers le zéro déchet

- Zéro gobelet plastique jetable (PLA y compris).

- Proposer un tri des dé-

chets recyclables et verre en zone publique.

- Mettre en place une équipe responsable du bon fonctionnement et de l'animation des points de tri.

- Recycler les huiles alimentaires usagées.

- Valoriser les effluents sur une filière de biodéchet.

● Un événement pour tous

- Nommer/former un référent accessibilité.

- Une action significative de parité sur la scène/missions de représentation.

- Des personnes en situations de handicap ont effectivement participé à mon événement.

- Mettre en place une action (au moins) favorisant la présence des enfants/familles.

● Inviter les publics à la transition écologique

- Une signalétique informative et sensibilise le public sur les dispositifs (tri, vélo, accessibilité...) mis en place.

- Mes campagnes en ligne comportent un volet de sensibilisation environnementale.

- Des équipes sont à la disposition du public pour expliquer les dispositifs mis en place (tri, parcours handicapé, alimentation bio...).

● S'organiser & progresser

- Réaliser & communiquer un bilan avec des critères environnementaux.

- Nommer un référent développement durable.

- Faire le choix d'une banque solidaire.

- Mes partenaires ont une démarche éco-responsable.

- Une action significative en faveur du bien-être des équipes.

VIGNERONS ASSOCIÉS

NUITON - BEAUNOY
PRODUCTEURS EN CÔTE D'OR

PRODUCTEURS DE GRANDS VINS DE BOURGOGNE

> À BEAUNE, CAVEAU DE DÉGUSTATION

www.nuiton-beaunoy.fr

97 ROUTE DE POMMARD - 21200 BEAUNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.

380712400

REJOIGNEZ-NOUS

**NOUS RECRUTONS, NOUS FORMONS ET NOUS TRANSMETTONS !
Découvrez nos métiers viti, vini, agro.**

SCANNEZ POUR POSTULER

FAUPIN
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS
VITI - VINI - AGRO

**7 AGENCES
À VOTRE SERVICE**

Sancerre • Morey-Saint-Denis • Beaune
Chassagne-Montrachet • Mercurey • Mâcon • Cercié

www.faupin.com

382414000

W2189 - V0



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Gevrey-Chambertin
& Nuits-Saint-Georges
Communauté de Communes

FORMAPI
ÉCOLE - ORGANISME DE FORMATION - CFA

SONOFEP
VITICULTURE | JARDIN | PAYSAGE | PÉPINIÈRE



PARTENAIRES



DOMAINE DES LAMBRAYS

