

LA GAZETTE D'ADELIA

Gevrey-Chambertin et la Côte de Nuits



DANS CE NUMERO

1

*Les racines historiques
profondes*

2

*Géographie, patrimoine et
convivialité*

3

*La réserve naturelle de
la Combe Lavaux*

4

*L'Abbaye de Cîteaux : une immersion
historique et séculaire*

Terre des Grands Crus de Bourgogne, à environ 2h30 de Paris et Lyon en train, la destination Gevrey-Chambertin - Nuits-Saint-Georges fait rimer chic et authenticité. Entre vignes et villages, combes et vallons, plaines et forêts, le territoire nous fait profiter d'une nature généreuse qui invite au gré des saisons, à l'art de vivre, aux découvertes et aux sensations. Entre tradition historique et touristique, le pays de Gevrey-Chambertin et de la Côte de Nuits se distingue par une identité ancestrale certaine.

Les racines historiques profondes de Gevrey-Chambertin

Le village de Gevrey-Chambertin, niché au cœur de la Bourgogne, est un symbole d'équilibre entre héritage séculaire, terroir unique et savoir-faire viticole. Il incarne à la fois l'histoire de la viticulture et la quête constante de perfection, avec des vins qui font la renommée mondiale de la région.

Mentionné en 630 sous le nom de *Gibriacus*, Gevrey-Chambertin trouve ses racines dans la période gallo-romaine. À l'époque, la culture de la vigne tenait une place centrale dans la vie locale, comme en témoigne la découverte de plants du 1er siècle après J.C., au lieu-dit "*Au-dessus de Bergis*". Le terme "*Champt Berthin*", qui précède celui de "*Chambertin*", apparaît quant à lui en 1584. Il désigne une parcelle spécifique dont le nom deviendra très vite légendaire. C'est la première fois que la notion de "climat" est évoquée en Côte-d'Or.

Si les moines ont joué un rôle clé dans le développement du vignoble en Bourgogne, ce sont les investisseurs des 17^e et 18^e siècles – parlementaires, officiers et bourgeois de Dijon et Beaune – qui ont façonné le Gevrey-Chambertin d'aujourd'hui. Ces visionnaires ont transformé les anciennes terres ecclésiastiques en véritables bijoux viticoles. C'est au cours de cette période que naît le concept de "*vin de lieu*", fondé sur l'idée que les terroirs influencent l'identité gustative des crus. La première vente d'un tonneau revendiqué comme tel s'est tenue en 1676, sur le marché de Dijon. Il s'agissait d'un *Clos de Bèze*, également baptisé "*Climat de Chambertin*".

Cette distinction a permis à l'appellation de se faire une place privilégiée au sein des grands bourgognes. Cette réputation incite d'ailleurs la commune, dès 1847, à associer son nom avec celui de son meilleur cru, pour devenir "*Gevrey-Chambertin*". Ce fut la première aire viticole de la *Côte de Nuits* à adopter cette pratique, imitée ensuite par *Vosne-Romanée* (1866), *Chambolle-Musigny* (1878), *Nuits-Saint-Georges* (1892) et *Morey-Saint-Denis* (1927).



Gevrey-Chambertin s'étend sur un paysage varié, façonné par le cône de déjection de la *Combe Lavaux*. Cette diversité géologique et topographique a donné naissance à une mosaïque de climats : 9 grands crus, 26 premiers crus et 69 villages, tous inscrits au patrimoine mondial de l'U.N.E.S.C.O. Le cépage roi de cette appellation, le *Pinot Noir*, trouve ici un écrin idéal pour exprimer toute sa subtilité. Délicat et exigeant, il y révèle des arômes intenses de fruits noirs, de truffe et d'épices, soutenus par des tanins élégants et une capacité de vieillissement exceptionnelle. Les grands crus comme le *Chambertinet*, le *Chambertin Clos-de-Bèze* incarnent cette excellence, offrant des vins d'une profondeur et d'une complexité remarquable. Les sols argilo-calcaires, combinés à un savoir-faire viticole transmis de génération en génération, confèrent à chaque bouteille une identité propre. Ici, les climats racontent une histoire millénaire, où la main de l'homme sublime le caractère naturel.



Géographie, patrimoine et convivialité

Depuis toujours, Gevrey-Chambertin a su cultiver un esprit de solidarité parmi ses habitants. Dès le XIX^e siècle, des sociétés d'entraide, des syndicats viticoles et des coopératives ont été créés pour soutenir les producteurs face aux aléas climatiques et économiques. Cette dynamique collaborative perdure encore aujourd'hui, à travers le partage de connaissances et l'adoption d'usages respectueux de la planète. Les vignerons de Gevrey-Chambertin se tournent vers l'avenir, intégrant des techniques nouvelles et des initiatives durables pour préserver leur terroir face aux défis environnementaux. La viticulture biologique et les pratiques agroécologiques gagnent du terrain, témoignant d'une volonté de concilier tradition et modernité.

Le caractère montagnard de Gevrey-Chambertin, autrefois appelé "Gevrey-en-Montagne", se reflète dans ses paysages spectaculaires. Falaises escarpées, sentiers de randonnée et panoramas à couper le souffle offrent aux visiteurs une immersion totale. Par temps clair en hiver, le Mont-Blanc se dévoile parfois à l'horizon, proposant un spectacle insolite.

Les coutumes, elles aussi, occupent une place importante dans la vie du village. L'évènement du "Roi Chambertin", organisé depuis 1925, célèbre les millésimes locaux dans une ambiance conviviale, en attirant des professionnels du monde entier. Il est le reflet de l'attachement des vignerons à leur patrimoine.

Marsannay : l'appellation aux 3 couleurs

Le château de Marsannay est un château de 1990 associé à un domaine viticole de 34 hectares, sur la route des *Grands Crus du vignoble de Bourgogne*, à Marsannay-la-Côte. Sur la route des *Grands Crus de Bourgogne*, Marsannay-la-Côte est le premier village au nord de la très réputée *Côte de Nuits*. 28 des 40 hectares du château sont situés sur les meilleurs climats de Marsannay comme *Le Clos du Roy*, *Les Longeroies*, *Les Favières*, *Les Champs Perdrix* et *Les Echezots*. Le domaine du château produit essentiellement des vins rouges dont trois superbes climats en premiers crus de Gevrey-Chambertin et Vosne-Romanée et quatre *Grands Crus* : *Chambertin*, *Ruchottes-Chambertin*, *Echezeaux* et *Clos de Vougeot*.

La réserve naturelle de la Combe Lavaux

Les falaises abruptes et claires attirent des espèces spécialisées comme le Daphné des Alpes, un petit arbuste des fissures rocheuses, ou le faucon pèlerin qui y trouve de bonnes conditions de nidification et de chasse. Elles accueillent également une espèce endémique mondiale : la lunetière de Dijon. Les corniches abritent l'Anthyllide des montagnes et la seule station bourguignonne du scorsonère d'Autriche, deux herbacées habituées aux conditions de sécheresse du milieu.

Les deux versants présentent des orientations différentes entraînant des contrastes marqués dans la végétation et une différence de température de 5°C en moyenne. L'adret, exposé au sud, correspond aux conditions de chaleur et de luminosité requises pour des espèces méridionales comme le buis, l'amélanchier à feuilles ovales, le nerprun des Alpes, le baguenaudier et l'érable à feuilles d'obier. L'ubac, exposé au nord, plus ombragé et humide, se couvre, lui, d'une futaie de hêtres. On y découvre également la dentaire pennée et le buis qui s'accommodent du manque de lumière.

Les milieux ouverts

Le plateau n'est pas avare en richesses naturelles, l'épaisseur du substrat déterminant la composition floristique, celui-ci se voit jonché d'espèces plus rares les unes que les autres. Plus en retrait, un marais très original profite de l'eau retenue temporairement par les dalles calcaires non fissurées et abrite la canche intermédiaire, la valériane tubéreuse, le cresson rude, l'ail ciboulette ou encore la magnifique véronique en épi.



Les milieux forestiers

Les forêts exploitées ont peu à peu perdu leur caractère naturel et une partie de la biodiversité liée aux vieux arbres et au bois mort. Près de 30% de la biodiversité dépend de la présence de ce bois mort. Les gestionnaires ont fait le choix de laisser les 400 hectares de forêts feuillues de la réserve en libre évolution : absence de coupe d'arbres, hormis en de rares exceptions, respect du cycle naturel (germination puis croissance et enfin fin de vie et décomposition), augmentation du bois mort sur place pouvant correspondre jusqu'à 40% du bois total, augmentation des dendro-microhabitats qui sont les petits habitats naturels liés à l'arbre, enrichissement du sol en éléments minéraux

Constituant une des plus grandes zones forestières en libre évolution de la région, la réserve présente par ailleurs une grande diversité de forêts, en lien avec le relief et les différents types de sol.

Les grands objectifs de la réserve :

- Optimiser la naturalité forestière
- Améliorer l'état de conservation des milieux ouverts et rocheux
- Suivre l'état de conservation des habitats et des espèces à enjeux
- Optimiser l'accueil du public en compatibilité avec les enjeux de conservation
- Faire de la réserve un lieu de recherche et d'expérimentation



L'Abbaye de Cîteaux : une immersion historique et séculaire

L'Abbaye de Cîteaux se trouve entre Dijon et Beaune, dans un cadre paisible et verdoyant. Fondée en 1098 par Robert de Molesme, l'Abbaye de Cîteaux est le berceau de l'ordre cistercien. Cette communauté monastique, née d'un désir de retour à une vie simple et austère, a marqué profondément l'histoire religieuse et culturelle de l'Europe médiévale.

Dès le XIIe siècle, sous l'impulsion de figures comme Saint Bernard de Clairvaux, l'ordre s'est développé rapidement, donnant naissance à des centaines d'abbayes-filles à travers le continent, notamment l'Abbaye de Pontigny dans le nord de la Bourgogne.

Au fil des siècles, l'abbaye a joué un rôle clé dans l'innovation agricole et l'aménagement des terres, reflétant le savoir-faire unique des moines. Elle a également traversé des périodes difficiles, notamment lors de la Révolution française, où elle fut partiellement détruite. Restaurée au XIXe siècle, elle continue aujourd'hui de rayonner comme un lieu vivant de spiritualité et de patrimoine.

Les moines de Cîteaux accueillent les personnes qui souhaitent se ressourcer entre 2 et 7 jours dans un climat de paix et de prière, quelles que soient leurs convictions religieuses. L'abbaye, nichée sur un coteau de Bourgogne, se trouve en pleine campagne. Elle est entourée de vignes et de champs, au cœur de la plaine de Saône. Les Cisterciens qui y vivent vous invitent à venir faire l'expérience de quelques jours avec eux, pour vous accompagner dans votre quête de Dieu ou simplement dans votre soif de repos et de tranquillité. Hommes et femmes sont les bienvenus pour découvrir cette grande tradition monastique rythmée par les offices, les temps de silence et les échanges. Entourés par un patrimoine naturel et historique remarquable, vous aurez l'opportunité de vous déconnecter totalement.

Si l'abbaye a subi de nombreuses transformations au cours des siècles, elle n'en est pas moins restée la maison-mère de l'ordre. On peut y visiter, à l'intérieur de la clôture, de beaux vestiges du XVe siècle : cloître des copistes et bibliothèque restaurés et le noviciat-définitoire du XVIIIe siècle non restauré. Des expositions sur les enluminures, sur l'art de la reliure, sur la journée du moine, sur l'originalité du gouvernement cistercien, ponctuent la visite. Un film et une exposition présentent la vie monastique aujourd'hui, à Cîteaux.

L'Abbaye de Cîteaux est aussi célèbre pour son fromage : le Cîteaux. Ce fromage de lait de vache à pâte pressée, fruité, au goût de pâturage s'achète directement au magasin de l'abbaye où les moines cisterciens perpétuent la tradition fromagère de cette région en vendant à des tarifs très avantageux un fromage d'une saveur unique.