Beaune et Bourgogne
Suggestion de programme



©Francis Vauban

Découvrez les trésors de Beaune et de sa région, entre grands vins, gastronomie et patrimoine.



Votre contact : Bérangère CLARA – Information pour les groupes
0033.380.262.134 – infogroupes@beaune-tourisme.fr

Jour 1 & 2 – Arrivée à Beaune, puis découverte de son patrimoine

Jour 1 : arrivée à Beaune en fin d'après-midi – installation à l'hôtel
Voir les suggestions d'établissements en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Jour 2 : Beaune & son patrimoine

9 H 00 : Guidage / accompagnement à prévoir



Découverte du quartier médiéval, autour de la collégiale Notre Dame et de l'ancien hôtel des Ducs de Bourgogne, des cours intérieures & une partie des remparts, puis visite de l'Hôtel Dieu : fondé en 1443 par Nicolas Rolin, Chancelier de Philippe le Bon, c'est un joyau de l'architecture gothique flamboyante avec ses toits polychromes et son polyptyque du Jugement Dernier. Cet hôpital du Moyen Âge recèle encore bien d'autres trésors…

12 H 00 : Fin de la matinée de visite

Déjeuner – suggestions :

Le Caveau des Arches
Découvrez une cuisine traditionnelle, fraîche et goûteuse, dans le cadre exceptionnel d'un magnifique caveau du 17°siècle.

Le Cheval Noir
Renouvelée au gré des saisons, la carte vous offrira tout un éventail de saveurs, à déguster dans une ambiance à la fois moderne, sereine et conviviale.

Après le déjeuner, temps libre en centre ville, puis *visite et dégustation aux caves Patriarche*
(durée à prévoir : 1h30)



Situées dans l'ancien Couvent des Visitandines, les Caves Patriarche sont les plus grandes de Bourgogne et abritent plusieurs millions de bouteilles. Entrez, traversez les labyrinthes de tunnels et découvrez les plus prestigieuses appellations de Bourgogne... Un lieu magique, intense, hors du temps, à part ... qui résume le mariage du vin et de la culture.

Coordonnées des prestataires en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Votre contact : Bérangère CLARA – Information pour les groupes
0033.380.262.134 – infogroupes@beaune-tourisme.fr

Jour 3 – Beaune, pétillante et piquante

Maison Veuve Ambal, site de production de Crémant de Bourgogne



Vivez en direct la création d'un crémant de Bourgogne ! Un guide vous dévoile les secrets de fabrication de la maison. La découverte des ses cuveries, caves de vieillissement, ateliers, robots et automates au service de la méthode traditionnelle vous fascinera. Des projections sur écrans géants agrémentent votre parcours au cœur de l'entreprise. Vous terminerez votre visite par une dégustation personnalisée et commentée de 3 crémants de Bourgogne dans le cadre convivial de l'espace boutique Veuve Ambal.

Déjeuner – suggestions :

Le Bistrot du Bord de l'Eau
Dans un cadre chaleureux aux couleurs douces et acidulées à la fois, vous apprécierez une cuisine du marché, déclinée sur un menu-carte changeant quotidiennement. En salle ou en terrasse le long de la Bouzaize, la détente et la découverte gustative sont au rendez-vous.

OU

La Garaudière
Les spécialités régionales sont servies dans la grande salle de cette maison familiale, au décor typiquement régional, face à la grande cheminée qui contribue notamment à la réputation des grillades à la braise.

La Moutarderie Fallot



Les établissements Fallot, dernière moutarderie familiale, indépendante et traditionnelle en Bourgogne, vous invite à découvrir ce condiment légendaire réputé dans le monde entier et pourtant si mal connu...
Grâce au parcours « Découvertes », vous découvrirez les gestes et les traditions liés à la moutarde : de la confection à la dégustation, c'est une immersion dans l'univers de la moutarde à ne pas manquer !

Coordonnées des prestataires en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Votre contact : Bérangère CLARA – Information pour les groupes
0033.380.262.134 – infogroupes@beaune-tourisme.fr

Jour 4 – Côte de Beaune, entre belles demeures & vignoble

Visite puis dégustation au château de Pommard **ou** au château de Meursault



<u>Le Château de Pommard</u>
Plus qu'un château viticole, comme en témoigne sa galerie d'art. Au cœur de son clos de 20 hectares et de son jardin à la française, profitez d'un moment privilégié dans ses caveaux de dégustation, pour découvrir une sélection de crus élaborés au domaine.

OU



<u>Le Château de Meursault</u>
Ses magnifiques caves des XIVème et XVIème siècles abritent quelques 800 000 bouteilles et plus de 2 000 fûts. Le domaine du Château de Meursault est propriétaire de 60 hectares en côte de Beaune d'appellations prestigieuses telles qu'Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet et bien sûr Meursault. Au cours de la visite, une dégustation de 5 vins du domaine vous sera proposée.

Déjeuner – suggestions :

Le Terroir
L'ambiance chaleureuse d'une maison familiale, où la cuisine bourguignonne se mêle aux créations contemporaines.

OU

Le Cellier Volnaysien
Un cadre bourguignon original dans lequel vous pouvez déguster les vins de la propriété et apprécier en toute simplicité quelques spécialités régionales.

Après le déjeuner, balade le long de la route du vignoble.

Coordonnées des prestataires en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Jour 5 – Côte de Nuits, l'or du terroir

Route des Grands Crus : vignobles prestigieux de Nuits St Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny… Commentaires & lecture de paysage pendant le parcours.



« L'Or des Valois »

Produit régional méconnu, la truffe de Bourgogne est ici présentée dans toute sa complexité et ses saveurs, dans le cadre champêtre des Hautes-Côtes de Nuits. Avec l'aide des précieux chiens truffiers, démonstration de cavage sur la truffière du domaine. Repas sur place, à base de truffe.



Le Château du Clos de Vougeot

Situé au cœur de la route des Grands Crus, le Château du Clos de Vougeot fut propriété des moines de Cîteaux jusqu'à la Révolution. Il abrite depuis 1944 la confrérie des Chevaliers du Tastevin qui y tient 17 chapitres par an et sert de cadre d'exception à des soirées prestigieuses. La visite de la cuverie et du cellier du XII° siècle est complétée par un film panoramique retraçant l'histoire des lieux et de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Visite & dégustation

Domaine Rion, à Vosne-Romanée :

Une histoire familiale depuis 1896 – les quatrième et cinquième générations sont aujourd'hui à la tête du domaine. Leurs vignes et leurs vins sont travaillés de façon traditionnelle, généralement à la main. Culture raisonnée, labour mécanique, égrappage total, longue vinification (2 à 3 semaines en cuves ouvertes) et élevage des vins pendant 18 mois pour la moitié en fûts de chêne neuf, donnent des vins équilibrés et complexes, dans la tradition des vins de garde.

OU

Domaine d'Ardhuy, à Corgoloin :

A la jonction de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, ce domaine est situé dans une belle demeure en plein cœur de ses vignes. Répartis sur 42 ha, en rouge et en blanc, ses vins occupent toute la pyramide des appellations : régionale, village, 1er cru et grand cru. Les méthodes de travail appliquées sont traditionnelles et respectueuses du sous-sol bourguignon.

Coordonnées des prestataires en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Jour 6 – Dijon, capitale des Ducs de Bourgogne

Départ pour Dijon.

Visite guidée de Dijon



Tandis que sa petite sœur Beaune est la capitale des vins de Bourgogne, la grande Dijon reste la ville de cœur de nos Grands Ducs. De Philippe le Hardi à Charles de Téméraire, ils ont laissé leur empreinte dans les rues pavées du quartier médiéval, autour de l'église Notre Dame et de leur ancien palais, aujourd'hui du musée des Beaux-Arts. Un des plus anciens musées de France, il a inauguré en automne 2013 son nouveau parcours Moyen-Age et Renaissance.

Déjeuner libre dans le quartier des Halles



Après le déjeuner, *visite guidée du Musée de la Vie Bourguignonne*

Installé dans l'ancien monastère des Bernardines, le musée s'articule sur trois niveaux. Le rez-de-chaussée présente une émouvante collection d'objets, de meubles et de costumes, un riche patrimoine ethnologique rural de la Bourgogne du 19° siècle. Le 1er étage reconstitue dix commerces et met en scène la vie quotidienne de Dijon à la fin du 19° siècle. Le 2ème et dernier étage est quant à lui doté d'une salle audiovisuelle où le visiteur peut visionner des films sur des techniques oubliées, des récits de vie, des façons de dire et de faire ainsi que d'une galerie consacrée aux marqueurs de l'identité régionale.

Temps libre

Coordonnées des prestataires en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Jour 7 – Fontenay – Alésia ou Bussy-Rabutin

09 H 30 : Départ pour Fontenay

11 H 00 : *Visite guidée de l'Abbaye de Fontenay*



Fondée en 1118 par saint Bernard, l'Abbaye de Fontenay est l'un des plus anciens monastères cisterciens d'Europe. L'architecture romane confère une homogénéité remarquable à l'ensemble des bâtiments du XIIe siècle, restés intacts après avoir traversé plus de huit siècles d'histoire.
Classée monument historique français dès 1862, elle a été inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco en 1981.

12 H 30 : Déjeuner au *MuséoParc Alésia* puis *visite guidée du centre d'interprétation*



Vivez une véritable immersion grandeur nature dans l'histoire. Vous y découvrirez la conquête de la Gaule par les Romains et le célèbre siège d'Alésia entre César et Vercingétorix en 52 avant J.-C. mais aussi l'archéologie, le mythe de "nos ancêtres les Gaulois" ou les vestiges de la ville gallo-romaine.

OU

Déjeuner à proximité de Fontenay
Voir les suggestions de restaurants en fin de programme, rubrique « contacts utiles »
(à Venarey-les-Laumes & Flavigny s/Ozerain)

Puis *visite du château de Bussy-Rabutin*
Au cœur d'un vallon boisé, l'ancienne demeure du comte de Bussy porte encore l'esprit frondeur et ironique de son illustre propriétaire, notamment dans les nombreux tableaux accompagnés de devises & illustrant la vie de la cour de Louis XIV.



17 H 00 : retour à Beaune

Dîner à votre hôtel

Consultez les coordonnées des prestataires en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Jour 8 – Cluny et son rayonnement



09 H 30 : Départ pour Cluny

11 H 00 : *Visite guidée de l'Abbaye de Cluny*
Abbaye bénédictine, fondée en 910, qui connut un rayonnement exceptionnel. Il ne subsiste qu'une partie du croisillon méridional et quelques chapiteaux magnifiquement sculptés. Ces vestiges permettent de mesurer l'influence de Cluny sur l'architecture et la sculpture du XIIe siècle.

Déjeuner – suggestions :

Brasserie du Nord
Face à l'abbaye sur la grande place, dans un cadre rustique et chaleureux. Cuisine traditionnelle & spécialités bourguignonnes. Service en terrasse aux beaux jours.

La Nation
A quelques minutes à pied de l'office de tourisme et de l'abbaye, dans un bâtiment historique joliment rénové. Spécialités bourguignonnes, en salle ou en terrasse.



14 H 30 : *visite de la Chapelle des Moines, à Berzé-la-Ville*
Créée un siècle après Cluny, elle a bénéficié de l'influence artistique de l'abbaye. Ses fresques, exceptionnellement bien conservées, permettent d'imaginer le décor, aujourd'hui disparu, de l'église abbatiale de Cluny III.

17 H 00 : retour à Beaune

Dîner à votre hôtel

Consultez les coordonnées des prestataires en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Vos contacts utiles

Suggestions d'hôtels 3 & 4 étoiles :

HOSTELLERIE DE BRETONNIERE 43 rue du fbg Bretonnière - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 22 15 77 / infos@hotelbretonniere.com
HÔTEL BELLE EPOQUE 15 rue du fbg Bretonnière - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 24 66 15 / info@hotel-belleepoque-beaune.com
HÔTEL PANORAMA 74 route de Pommard - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 26 22 17 / hotel@le-panorama.com
HÔTEL DE LA POSTE 5 bd Clémenceau - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 22 08 11 / poste.hotel@najeti.com
MERCURE 7 avenue Charles de Gaulle - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 22 22 00 / H1217@accor.com
NOVOTEL 16 rue du Moulin Noize – F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 24 59 00 / H1177@accor.com

****

Restauration :

LE CAVEAU DES ARCHES 10 bd Perpreuil - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 22 10 37 / info@caveau-des-arches.com
LE CHEVAL NOIR 17 bd St Jacques - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 22 07 37 / contact@restaurant-lechevalnoir.fr
LE BISTROT DU BORD DE L'EAU rue du Golf –F-21200 LEVERNOIS
Tél : 0033 380 24 89 58 / lebistrot@levernois.com
LA GARAUDIERE 10 Grande Rue –F-21200 LEVERNOIS
Tél : 0033 380 22 47 70 / Fax : 0033 380 22 64 01
LE TERROIR 19 Place du Jet d'Eau – F- 21590 SANTENAY
Tél : 0033 380 20 63 47 / restaurant.le.terroir@wanadoo.fr
LE CELLIER VOLNAYSIEN 2 Place de l'Eglise –F-21190 VOLNAY
Tél : 0033 380 21 61 04 / reservation@le-cellier-volnaysien.com
RESTAURANT LESPRIT 6 avenue de la Gare – F-21150 VENAREY-LES-LAUMES
Tél : 0033 380 89 88 67
LA GRANGE Place de l'Eglise – F-21150 FLAVIGNY SUR OZERAIN
Tél : 0033 633 16 65 58 / lagrange21150@gmail.com
BRASSERIE DU NORD Place de l'Abbaye – F-71250 CLUNY
Tél : 0033 385 59 09 96
LA NATION 21 rue Lamartine – F-71250 CLUNY
Tél : 0033 385 59 05 45

****

Visites & dégustation:

Quelques suggestions de guides :

Marion ADAM : 0033.650.51.52.28 lesvisitesdemarion@gmail.com
Christine AMBLARD : 0033.678.01.23.71 christine.amb21@gmail.com
Nathalie FROMHEIM-BOILLETOT : 0033.767.27.53.63 bourgogneenlumieres@gmail.com
Léa JUGNET : 0033.626.84.12.60 leajugnetguide@gmail.com
Véronique MANGOLD : 0033.672.43.76.06 veronique.mangold@orange.fr
Alexia PAPIN : 0033.760.20.01.81 contact@alexiapapin.com
Sarah TORT : 0033.617.81.12.32 sarahguideconf@gmail.com

HÔTEL DIEU place de la Halle - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 24 47 00 / hospices.hoteldieu@ch-beaune.fr

Votre contact : Bérangère CLARA – Information pour les groupes
0033.380.262.134 – infogroupes@beaune-tourisme.fr

PATRIARCHE 5 rue du Collège - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 24 53 87 / pierre.borsato@patriarche.com
VEUVE AMBAL Le Pré Neuf - F-21200 MONTAGNY LES BEAUNE
Tél : 0033 380 25 90 81 / tourisme@veuve-ambal.com
MOUTARDERIE FALLOT 31 rue du fbg Bretonnière - F-21200 BEAUNE
Tél : 0033 380 22 10 10 / accueil@fallot.com
CHÂTEAU DE POMMARD 15 rue Marey Monge F-21630 POMMARD
Tél : 0033 380 22 12 59 / contact@chateaudepommard.com
CHÂTEAU DE MEURSAULT Rue du Moulin Foulot- F-21190 MEURSAULT
Tél : 0033 380 26 22 75 / domaine@chateau-meursault.com
L'OR DES VALOIS Mille Truffes & Champignons, RD 8, La Chaume - F-21700 MAREY LES FUSSEY
Tél : 0033 380 33 38 21 / direction@ordesvalois.fr
CLOS DE VOUGEOT rue de la Montagne –F-21640 VOUGEOT
Tél : 0033 380 62 86 09 / visites@closdevougeot.info
DOMAINE RION 8 route nationale - F-21700 VOSNE ROMANEE
Tél : 0033 380 61 05 31 / rion@domainerion.fr
DOMAINE D'ARDHUY Clos des Langres - F-21700 CORGOLOIN
Tél : 0033 380 62 98 73 / caveau@ardhuy.com
MUSEE DES BEAUX ARTS 1 rue Rameau - F-21000 DIJON
Tél : 0033 380 74 52 09 / reservationsmusees@ville-dijon.fr
MUSEE DE LA VIE BOURGUIGNONNE 17 rue Ste Anne - F-21000 DIJON
Tél : 0033 380 48 80 90 / reservationsmusees@ville-dijon.fr
ABBAYE DE FONTENAY - F-21500 MARMAGNE
Tél : 0033 380 92 15 00 / info@abbayedefontenay.com
MUSEOPARC ALESIA 1 route des Trois Ormeaux - F-21150 ALISE STE REINE
Tél : 0033 380 89 95 20 / reservation@alesia.com
CHÂTEAU DE BUSSY-RABUTIN 12 rue du Château - F-21150 BUSSY LE GRAND
Tél : 0033 380 96 00 03 / chateau-de-bussy-rabutin@monuments-nationaux.fr
ABBAYE DE CLUNY Place du 11 août 1944 – F-71250 CLUNY
Tél : 0033 385 59 15 93 / abbaye-de-cluny@monuments-nationaux.fr
CHAPELLE DES MOINES Terre des Moines – F-71960 BERZE LA VILLE
Tél : 0033 385 59 15 93 / chapelle-des-moines@monuments-nationaux.fr

Tarifs :
Sous réserve de modification – confirmation auprès des prestataires
Entrée Hôtel Dieu : 10.00 € / personne
Patriarche : à partir de 25 € / personne
Veuve Ambal : 8.50 € / personne
Moutarderie Fallot : de 220 € à 280 €/grp, selon le parcours choisi
Visite/dégustation Château de Pommard : tarif selon la demande – *merci de consulter le prestataire*
Visite/dégustation Château de Meursault : tarif selon la demande – *merci de consulter le prestataire*
Or des Valois : à partir de 74 € / personne
Clos de Vougeot : 9.50 € / personne
Domaine Rion : tarif selon la demande – *merci de consulter le prestataire*
Domaine d'Ardhuy : tarif selon la demande – *merci de consulter le prestataire*
Musée des Beaux-Arts : entrée gratuite – *attention, fermeture hebdomadaire le mardi*
Musée de la Vie Bourguignonne : entrée gratuite – *attention, fermeture hebdomadaire le mardi*
Abbaye de Fontenay : 9.70 € / personne
MuseoParc Alésia : à partir de 7.00 € / personne + menus selon disponibilité, voir avec le musée
Château de Bussy-Rabutin : à partir de 7.50 € / personne
Abbaye de Cluny & Chapelle des Moines *(chapelle ouverte à partir de juin)* : 9.50 € + 4.00 €/ personne

Note :
Notre office de tourisme n'étant pas agence réceptive, nous ne commercialisons pas de forfaits « tout compris ».
Merci de contacter les prestataires directement.

Votre contact : Bérangère CLARA – Information pour les groupes
0033.380.262.134 – infogroupes@beaune-tourisme.fr