



Jean Denoy parle avec passion des vins du domaine Laroche.

Avec ses trois étoiles au Guide Michelin, Jean-Michel Lorain participe à la renommée des vins de Chablis.

Les charmes de l'œnotourisme

Les régions viticoles multiplient les initiatives et les offres afin de séduire le public. Les « forfaits » vins et gastronomie commencent à fleurir

« Le vin en Bourgogne est évidemment très important, c'est un des fondements de la région. Il faut s'efforcer de le faire connaître, de le mettre en situation, d'en faire comprendre l'élaboration. J'ai choisi logiquement de m'attacher à éclairer les vins de Chablis. » Jean-Michel Lorain, le chef trois étoiles de "La Côte Saint-Jacques", à Joigny dans l'Yonne, est installé de fait dans le créneau de l'œnotourisme. Il ouvre largement sa table à l'appellation Chablis dont les vignes s'étalent à une cinquantaine de kilomètres de chez lui. Il s'est associé avec le domaine Laroche pour proposer des séjours mêlant vin et gastronomie.

D'autres duos ont vu le jour. Par exemple à Beaune où "Via Mokis", un restaurant branché à la cuisine et à la déco très modernes, invite à visiter le château de Pommard et à en déguster les flacons. Même principe à Crillon-le-Brave, au pied du Mont Ventoux, où le "Crillon le Brave", avec ses murs couleur de miel et sa cuisine provençale, propose de savourer les produits du Château Pesquié à Mormoiron, un des grands de l'appellation Côtes du Ventoux.

Jean-Michel Lorain fait aussi découvrir, dans le "package", les vins de Joigny, ceux produits par son père Michel dans le clos de la Côte Saint-Jacques surplombant l'hôtel et le restaurant. La production est cependant confidentielle même si l'on y trouve blancs, rouges, crémant et un vin

gris remarquablement travaillé. Les clients choisissant la formule "un chef, un vigneron" partent à la découverte des Chablis, à table et dans les chais.

Au bord de l'Yonne, la cuisine tout en saveurs et en fraîcheur de Jean-Michel Lorain met en valeur les jolis vins du pays voisin. Le menu quatre plats de la formule donne l'occasion de tester les arômes et les particularités des Chablis. Le "grand cru" 2006 de chez Laroche trouve sa pleine expression tant sur les jambonnettes de grenouilles croustillantes sauce chlorophylle que sur les noix de Saint-Jacques en noir et blanc et risotto à la truffe. Les mets et les vins sont évidemment superbement en phase.

Après avoir goûté les vins, et passé une nuit dans une chambre vaste, coquette et confortable, les convives s'en vont sur le terrain. A Chablis, ils sont accueillis dans un ancien moulin à grain du XVIII^e qui abrite un atelier de dégustation, un restaurant et un hôtel. Jean Denoy et son équipe font voyager dans l'univers du vin : des cépages jusqu'à la bouteille. Passant par le chais, la cave et le vignoble, les visiteurs comprennent l'influence d'un terroir, d'une orientation, d'une façon de vinifier sur la typicité d'un vin. Le chardonnay ou le pinot noir n'ont pas les mêmes arômes, la même vivacité, la même profondeur suivant la façon dont

ils sont travaillés. « L'œnotourisme est une activité annexe qui a son importance pour le marché du vin », explique Jean Denoy. « Nous avons une approche simple, didactique, qui a pour but de donner des clefs. Le langage est clair et précis, ce n'est pas du jargonage intello ! Nous voulons que les gens s'approprient le vin. » Les travaux pratiques se font lors d'une dégustation et encore autour d'un repas. Les vins prennent une dimension différente avec la cuisine inspirée et dynamique de Philippe Legendre, le jeune chef du "Vieux Moulin".

La découverte de vins dans des cadres agréables, avec des parcours réfléchis et bien définis, telle est la vocation des "packages" de l'œnotourisme. Les formules sont séduisantes et à des prix étudiés (de 240 à 465 € par personne suivant les établissements et les prestations). Les régions viticoles vont s'y engouffrer.

« Nous voulons que les gens s'approprient le vin »

Jean-Charles VERGUET

La Côte Saint Jacques à Joigny
03 86 62 09 70
Site www.cotesaintjacques.com
Via Mokis à Beaune 03 80 26 80 80
Site www.viamokis.com
Hôtel Crillon-le-Brave
à Crillon-le-Brave 04 90 65 61 61
Site : www.crillonlebrave.com

