

# Monter à Solutré, descendre un pouilly-fuissé...

L'œnotourisme attire toujours plus d'adeptes. Visite dans le Mâconnais, au cœur des vignobles de Bourgogne

**Le Château de Besseuil, un 4-étoiles, situé à Clessé, en Saône-et-Loire.**  
AMY LEANG  
POUR « LE MONDE »



## TOURISME MÂCONNAIS

Ce sont des touristes d'un nouveau genre, passionnés par l'histoire, le terroir et le vin. Jamais l'œnotourisme n'a connu pareil succès. Plus de 8 millions de ses adeptes séjournent dans le vignoble français chaque année, profitant de quelque 10 000 caves ouvertes au public. Rien ne semble pouvoir freiner le développement de ce type de loisirs qui séduit aussi bien les Français (un sur cinq choisit sa destination de vacances parce qu'elle est viticole) que les étrangers (un sur trois vient dans l'Hexagone pour le vin et la gastronomie).

Et c'est maintenant qu'il faut partir, quand les vignobles virent au jaune avec quelques touches de rouge. Les vendanges sont terminées, les blancs et les rouges sont rentrés, les sérateurs raccrochés et le millésime 2014 s'annonce bien. Plongée, le temps d'un week-end, dans le Mâconnais, en Bourgogne.

### Samedi

#### 10 h 30 : balade dans le Pouilly-Fuissé

Départ de Chaintré, à quelques kilomètres de Mâcon, pour une virée dans les vignes, jusqu'à Solutré et Vergisson, qui culminent à près de 500 mètres d'altitude. « C'est ça le Mâconnais, on monte et on descend en permanence », dit Hervé Jossierand, guide de pays, en arrivant au-dessus de Fuissé. En contrebas, une église romane, transformée aujourd'hui en cuverie privée, témoigne de la richesse du patrimoine. Un parfum de Méditerranée traîne dans l'air avec ces maisons à pierre dorée. On peut flâner dans les villages, pousser les portes des vigneronnes, discuter... Mais le plus beau point de vue sur les roches de Solutré et de Vergisson se mérite et il est temps de repartir vers Pouilly.

#### 15 heures : vers la roche de Solutré

Presque personne. Seuls quelques touristes impressionnés par la roche, les parcelles de vignes à perte de vue et le Musée de la préhistoire creusé dans la montagne... La

## Sur la roche de Solutré, à seulement 492 mètres, la vue à 360 degrés sur le Mâconnais est spectaculaire

scénographie a été entièrement repensée en 2014 et une large ouverture vitrée dans la paroi permet désormais d'avoir une vue sur la roche de Solutré de l'intérieur du musée. On prend ensuite le chemin qui mène au sommet. Premier coup d'œil à 360 degrés sur le Mâconnais. A seulement 492 mètres, la vue est spectaculaire. A l'est, s'étend la plaine de la Saône. Au nord, Vergisson et le Val Lamartinien. Au sud, le mont de Pouilly, où nous étions il y a tout juste une heure. Vignes et clochers à perte de vue.

#### 17 heures : retour à Solutré-Pouilly

Arrêt à l'Atrium, le caveau de l'appellation pouilly-fuissé, pour déguster la Collection 2012 : cinq vins issus des communes de Pouilly-Fuissé (Chaintré, Fuissé, Pouilly, Solutré, Vergisson) et la cuvée prestige « Eclat des roches », coup de cœur de l'année. Arrêt incontournable pour qui veut saisir

toute la finesse de ces beaux vins blancs, produits par 80 vignerons locaux. Un millésime destiné à une belle garde (de cinq à six ans) qui est commercialisé à la cave entre 14 euros et 19 euros la bouteille. Pour ceux qui seraient tentés de rapporter quelques pouilly-fuissé 2010, il faut se dépêcher et compter de 20 euros à 28 euros la bouteille.

### Dimanche

#### 10 h 30 : la voie verte

Changement de décor. On enfourche les vélos, classiques ou à assistance électrique, pour une escapade sur la voie verte qui louvoie entre Charnay-lès-Mâcon et Cluny. Une balade de 18 km à travers prés et collines, bois et vignobles, rythmée par les lavoirs et les châteaux. Direction Prissé, la cave des Vignerons des Terres secrètes, qui viennent d'être labellisés Vignerons en développement durable. Ici, pas de bio ni d'agriculture raisonnée, mais une volonté de préserver l'environnement, le territoire et le travail des hommes.

Deux semaines après la fin des vendanges, la fermentation alcoolique est faite. « On est en cours d'élevage, de fermentation malolactique, explique Xavier Migeot, directeur de la première cave coopérative du Mâconnais. C'est cela qui permet au vin d'être moins acide. » Dans les allées, l'humeur est joyeuse. « On est bénis des dieux, lance M. Migeot.



Après un été plutôt maussade, le vent et le soleil sont arrivés fin août. 2014 va être un très beau millésime. » Rendez-vous le 20 novembre pour goûter le mâcon vilages primeur.

#### 13 heures : halte à L'Auberge de Jack, à Milly-Lamartine

Chez Jacques et Sylvie Bouchet, dégustation des spécialités locales dans une ambiance de bouchon lyonnais. La carte est riche, avec poêlée d'escargots, tablier de sapeur, rognons à la crème et andouillette sauce moutarde. Sur les murs, des anciennes affiches de cinéma, des vieilles publicités et une dédicace de Jean Ducloux, patron du restaurant Greuze à Tournus, contribuent à donner cette ambiance bistrot que les habitués de la région sont nombreux à venir chercher. Attention ! La table est courue. Mieux vaut réserver.

#### 16 heures : dernière montée vers Berzé-le-Châtel

Berzé-le-Châtel sera la l'ultime étape cycliste de la journée. Il faut grimper jusqu'à cet ancien donjon, construit pour défendre l'abbaye de Cluny, qui surplombe toute la région. Aujourd'hui, il ne reste pas grand-chose du donjon, mais le château de Berzé-le-Châtel, construit entre le XII<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle, offre une vue imprenable sur le Mâconnais.

#### 18 heures : dormir dans des tonneaux

Quand Anthony Lafarge, descendant de vignerons de Lugny, décide de planter ses propres vignes, en 2012, il se lance un défi : « Je veux faire le vin le plus naturel possible en utilisant des engrais 100 % organiques. » Aucun produit chimique n'est utilisé. Un travail qui exige de longues journées dans les vignes. C'est là que vous aurez le plus de chance de le rencontrer. Ou dans la cave où, en octobre, il surveille la fermentation. « Plus la fermentation est longue et plus on arrive à avoir une richesse aromatique importante », dit-il.

Ce soir, les hôtes qui le souhaitent pourront dormir dans des chambre-tonneaux finlandais placées à l'entrée du domaine, la tête dans les vignes. ■

MARTINE PICOUËT



## CARNET DE ROUTE

### Avant de partir

« En route vers les bourgognes », guide pour tout savoir sur les terroirs, les domaines, les caves, les itinéraires. [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)  
Application pour smartphones : [www.vins-tourisme-bourgogne.com](http://www.vins-tourisme-bourgogne.com)  
La route des vins mâconnais-beaujolais : [www.route-vins.com](http://www.route-vins.com)

### Y aller

En TGV : 1 h 35 à partir de Paris, 25 minutes de Lyon et 2 h 15 de Marseille (gare de Mâcon-Loché).

### Où séjourner

Le Clos du Grand Bois, à Lugny.  
Nuit en chambres d'hôte ou en tonneaux finlandais, [www.closdugrandbois.fr](http://www.closdugrandbois.fr)  
Château de Besseuil, à Clessé, [www.chateauдебессueil.com](http://www.chateauдебессueil.com)  
Manoir des Grandes Vignes (gîte), [www.manoir-des-grandes-vignes.com](http://www.manoir-des-grandes-vignes.com)

### Où se restaurer

La Courtille de Solutré, à Solutré-Pouilly, [www.lacourtilledesolutre.fr](http://www.lacourtilledesolutre.fr)  
L'Auberge de Jack, à Milly-Lamartine. Tel. : 03-85-36-63-72.  
Château de Besseuil, à Clessé, [www.chateauдебессueil.com](http://www.chateauдебессueil.com)

### Où faire une dégustation

L'Atrium, à Solutré-Pouilly, [www.pouilly-fuisse.net/atrium.html](http://www.pouilly-fuisse.net/atrium.html)  
Cave des Vignerons des Terres secrètes, à Prissé, [www.terres-secretes.com](http://www.terres-secretes.com)

**Le chef Arnaud Lannuel aux fourneaux dans les cuisines du Château de Besseuil.**

AMY LEANG  
POUR « LE MONDE »

