

## Beaune

### À table avec Olivier Leflaive

Au domaine Olivier **Leflaive** à Puligny-Montrachet, le maître mot est « l'échange ». Un concept cher au propriétaire et négociant en vins qui a ouvert, voilà seize ans, une table d'hôtes où les curieux peuvent venir déguster puis acheter en direct quatorze de la soixantaine d'appellations produites par le domaine, le tout accompagné de bons plats. Surtout, « chacun y va de sa patte pour garder le côté chaleureux et familial », confie -Julie Leflaive, directrice du restaurant et de l'hôtel. Depuis cinq ans, l'établissement Leflaive propose en effet des chambres quatre étoiles. « Nous voulons cependant conserver un côté simple, continue-t-elle, comme si notre grand-mère était derrière les fourneaux. Les plats servis ne sont pas des spécialités bourguignonnes car ce sont les vins qui sont mis en avant. Nous faisons le maximum pour donner les clés de nos vins aux clients, pour qu'ils les comprennent. » Résultat, les appellations, blanc puis rouge, défilent une à une pour le plus grand plaisir des papilles et des oreilles. Car la

dégustation s'accompagne bien entendu de moutl commentaires du sommelier. Si bien que l'on en apprend plus en un repas qu'en cinquante. Chassagne-Montrachet, Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard, Volnay... La palette est riche et prestigieuse. Mais conviviale, toujours. Et pour cause, Olivier Leflaive tout comme son frère Patrick, passent régulièrement de table en table pour refaire le monde avec leurs clients. « Nous avons d'abord envie de leur faire aimer la Bourgogne, explique Olivier Leflaive, pas seulement nos vins. C'est ça notre philosophie. » Une philosophie récompensée l'an dernier par le premier Prix national de l'œnotourisme.

**CAROLINE GAUJARD-LARSON**