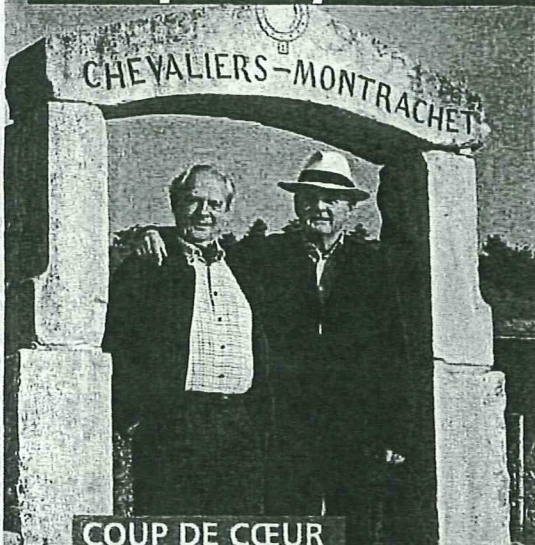
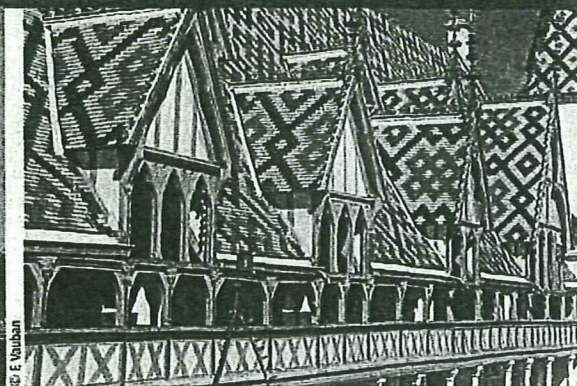


**Vie pratique / Destination**



**COUP DE CŒUR**

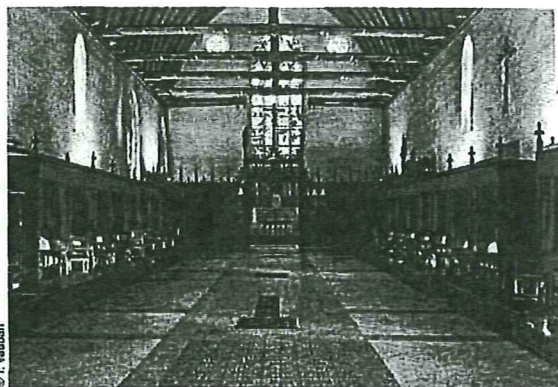
→ **DANS LA VIGNE DES LEFLAIVE.** Une vigne a la même durée de vie qu'un homme : voilà un formidable prologue à une journée de découverte dans la vigne des Leflaive. Depuis dix-huit générations, c'est une affaire de famille. Et d'hommes. Lui d'abord, la figure principale du domaine, Olivier, coiffé d'un chapeau de paille, et présent en personne pour recevoir les visiteurs. À l'image du businessman, « très bordelaise », il préfère celle du « petit paysan qui aime bien ses produits ». Son frère Patrick mène une partie des badauds, dans les chais et sur le coteau. Une belle-sœur aux fourneaux, une fille à la réception, et la ronde Leflaive est bouclée. Ils produisent essentiellement du blanc. Viennent frapper à leurs portes beaucoup de Japonais, de Belges, et depuis peu des Ukrainiens. Pour quelques heures de visite, et plus si affinités. Dégustation, déjeuner, et même des week-ends entiers depuis qu'ils ont ouvert un hôtel de onze chambres et deux suites, à la déco chic, dans leur fief de Puligny-Montrachet (dites « Montrachet »). Un package qu'on ne trouve nulle part ailleurs, hormis deux ou trois concurrents, dans la région. D'un vignoble, on s'imaginait tout savoir. En fait, on ne sait rien. Petite piqure de rappel par Olivier lui-même : « Ce n'est pas le cépage qui va faire le goût d'un vin, c'est le sous-sol. Chaque parcelle délimite un sous-sol. » Avec pas trop d'argile et pas mal de calcaire. Le vignoble d'ici est 2,5 fois moins grand que le Bordelais. Mais il y a deux fois plus d'appellations en Bourgogne. Il faudra bien revenir.



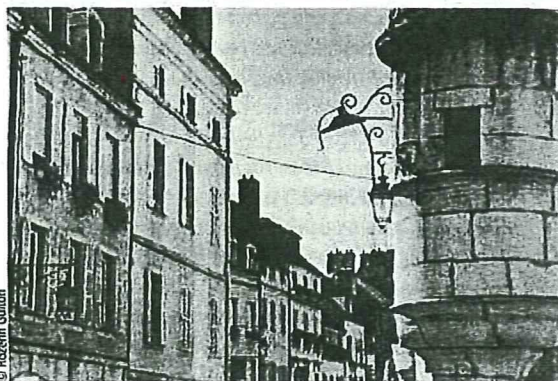
© F. Vauban

De porches en cours, de couvents en monastères, des caves aux restaurants, la capitale des vins de Bourgogne se laisse déguster comme un premier cru.

**Beaune,**



© F. Vauban



© Florem Guinon