

(Enotourisme. Un lieu qui ressemblerait presque à un restaurant, au cœur des vignes... Ce concept incarne peut-être l'avenir de l'œnotourisme en Bourgogne.

La table du Comte Senard, un must de la dégustation



Elle fait figure d'institution. C'est avec la table d'Olivier Leflaive, à Puligny-Montrachet, l'une des plus anciennes tables de dégustation de la côte viticole bourguignonne. Créée en 2000, c'est l'une des rares à proposer des formules de dégustation haut de gamme. Car si l'hébergement à la sauce œnotourisme a semble-t-il le vent en poupe – on le constate notamment avec la création

de nombreuses chambres d'hôtes sur la côte –, les offres de dégustation bien structurées ne semblent pas séduire les domaines.

REÇU COMME UN CLIENT IMPORTANT

Le concept de la table du Comte Senard paraît pourtant parfaitement adapté aux attentes des visiteurs. Ici, à Aloxe-Corton, la dégustation a lieu en plein cœur du domaine, au pied des vignes, dans un environnement idéal (même si, depuis, le domaine du Comte Senard a choisi de transférer sa cuverie dans le centre de Beaune). Mais l'essentiel est là : le visiteur est invité à pénétrer dans l'univers d'un domaine, comme l'on traite un client important. C'est un détail qui fait la différence.

À la différence qu'ici, la dégustation se fait dans le confort d'une salle de restaurant, avec une dégustation programmée et surtout commentée par une profession-



nelle. Confort et pédagogie, c'est exactement ce que le visiteur vient chercher dans ce type de dégustation où l'on consomme « intelligent ». Des crachoirs sont d'ailleurs présents sur table, ce qui n'est évidemment pas possible au restaurant. Le visiteur sait où il va, ce qu'il va déguster, ce qu'il va payer, ce qui n'est pas le cas d'une dégustation improvisée chez un viticulteur où le visiteur se sent souvent obligé de ramener quelques bouteilles.

Étant donné que les viticulteurs ont de moins en moins le temps (et l'envie) de

recevoir des visiteurs, que la demande est de plus en plus forte, et que les agences de voyage proposent de plus en plus de produits œnotouristiques, ce type de dégustation apparaît donc comme l'avenir de l'œnotourisme en Bourgogne. D'ailleurs la Table de Philippe et Béatrice Senard ne désemplit pas : Américains, Suisses, Français (même des Bordelais)... Il faut, comme chez Olivier Leflaive réserver tôt pour trouver de la place.

PATRICK LEBAS

Trois menus, 4 à 8 vins

La Table du Comte Senard propose trois menus dégustation. La première démarre à 30 euros avec quatre vins (tous du domaine), un autre à 40 euros pour six vins dégustés et enfin, un dernier, à 50 euros et 8 vins.

◆ domainesenard.com