



**OÙ DORMIR ET OÙ S'ATTABLER**

**HÔTELS ET MAISONS D'HÔTE**

**Hôtel Le Cep**  
Situé près des hospices de Beaune, cette maison reste la référence de Beaune pour l'hôtellerie de prestige. Certains racontent que Louis XIV a séjourné dans cette bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle.  
Tarifs : de 125 à 500 euros.  
27, rue Maufroux, 21200 Beaune.  
Tél. : 03-80-22-35-48.  
www.hotel-cep-beaune.com

**La Terre d'Or**  
Deux maisons d'hôte au charme certain tenues par Christine et Jean-Louis Martin. Un bel endroit pour séjourner en Bourgogne.  
Tarifs : de 160 à 205 euros.  
Rue Izembart, 21200 Beaune.  
Tél. : 03-80-25-90-90.  
www.lateredor.com

**Domaine de la Corgette**  
Ancien café du village, cette maison d'hôte de charme propose cinq chambres, dont une suite pour un bon rapport qualité-prix. Les œnophiles ne manqueront pas de faire un tour dans le caveau de vente, qui propose quelques beaux flacons à des prix relativement raisonnables.  
Tarifs : entre 80 et 100 euros.  
Rue de la Perrière, 21190 Saint-Romain.  
Tél. : 03-80-21-68-08.  
www.domainecorgette.fr

**La Maison d'Olivier Leflaive**  
Chambres : de 170 à 180 euros.  
Restaurant : de 40 à 60 euros le déjeuner.  
Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. : 03-80-21-37-66.  
http://www.maison-olivierleflaive.fr

**RESTAURANTS**

**Le Jardin des Remparts**  
Cuisine créative, voire très audacieuse, cadre élégant... Ce restaurant constitue une belle étape pour les gastronomes à la recherche de nouvelles sensations culinaires.  
Tarifs : de 60 à 100 euros.  
10, rue de l'Hôtel-Dieu, 21200 Beaune.  
Tél. : 03-80-24-79-41.

**Ma Cuisine**  
Le restaurant tenu par Fabienne et Pierre Escoffier est une adresse incontournable pour les amateurs d'une cuisine plutôt classique dans une atmosphère conviviale. La carte des vins est... impressionnante.  
Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi seulement.  
Tarifs : de 22 à 35 euros.  
Passage Sainte-Hélène, 21200 Beaune.  
Tél. : 03-80-22-30-22.

**Le P'tit Paradis**  
Cuisine classique et très soignée, menu sur tableau noir, accueil chaleureux et addition raisonnable.  
Tarifs : de 15 à 30 euros.  
25, rue de Paradis, 21200 Beaune.  
Tél. : 03-80-24-91-00.



*En 1996, nous étions les seuls à proposer des ateliers expliquant la vinification et le travail des vignes!*

Olivier Leflaive, 63 ans, propriétaire d'une table d'hôte et d'un hôtel à Puligny-Montrachet.

**'Ai enfin un peu de concurrence!** Dans s'amuse Olivier Leflaive, qui s'est senti très seul en 1996 lors du lancement de sa table d'hôte à Puligny-Montrachet. « A l'époque, les vignerons se limitaient à recevoir les gens au caveau de dégustation », se souvient le fondateur d'une des sociétés de production et de négoce les plus réputées de Bourgogne. Descendant d'une lignée de vignerons reconnue, il aurait pu se contenter de piloter son entreprise de négoce créée au début des années 1980. Mais cet ancien patron d'une salle de spectacle parisienne, dans les années 1970, avait envie de partager sa passion pour le nectar

de Bacchus avec un plus vaste public. « Dans un premier temps, il s'agissait de proposer un lieu d'accueil tourné vers la dégustation des vins de Bourgogne, dont les miens, bien sûr! Mais beaucoup de clients souhaitaient aller au-delà. Nous avons donc décidé de créer des ateliers destinés à leur expliquer la vinification, et aussi le travail dans les vignes », explique-t-il. Obligé de refuser du monde, Olivier Leflaive est alors passé à la dimension supérieure avec l'ouverture d'un hôtel quatre étoiles l'an dernier. « Aujourd'hui nous organisons aussi les séjours de nos clients dans la région », précise Olivier Leflaive qui, à 63 ans, s'apprête à passer les clés à sa fille, Julie. ■



**MEURSAULT**  
Coche-Bizouard, 2006, 19 euros.  
Ce vin au nez floral avec une bonne matière en bouche constitue l'entrée de gamme d'un domaine dirigé par Fabien Coche-Bizouard depuis dix ans, et connu pour produire des blancs plutôt opulents et des rouges d'une belle finesse à des prix plutôt sages.  
Visite sur rendez-vous.  
Tél. : 03-80-21-28-41.

**PULIGNY-MONTRACHET**  
Jean-Marc Boillot, premier cru Champ Canet 2006, 37 euros.  
Nez floral, belle minéralité, finale impressionnante, une très belle bouteille produite par un vigneron expérimenté, passé par le domaine Olivier Leflaive avant de s'installer à son compte au début des années 1990.  
Attention, ses vins partent très vite!  
Visite sur rendez-vous.  
Tél. : 03-80-22-71-29.

**SAINT-ROMAIN**  
Alain Gras, 2006, 13 euros.  
Nez fruité, belle matière, cet élixir gourmand est vinifié avec maîtrise par le très chaleureux Alain Gras, qui confirme une fois de plus sa régularité au meilleur niveau dans un millésime délicat.  
Visite sur rendez-vous.  
Tél. : 03-80-21-27-83.

Photos : C. Laberny pour Challenges