



DÉGUSTER DANS LES CAVES

des Ducs de Bourgogne



1h30
35 euros

La ville de Beaune est construite sur un vrai gruyère. Des kilomètres de tunnels rocheux s'enchaînent, de cave en cave, sous les pavés de la capitale des vins de Bourgogne. En plein centre-ville, les caves des Ducs de Bourgogne, devenues celles des Rois de France s'étendent sur près d'un hectare. Une bonne partie de l'histoire de la Bourgogne est gravée dans ces pierres.

La maison Joseph Drouhin, l'une des plus prestigieuses de Bourgogne, a acquis, au fil des ans, un patrimoine exceptionnel. Fondée à Beaune en 1880 par un négociant venu de Chablis, la maison a prospéré jusqu'à la quatrième génération. La visite commence par l'ancienne cuverie des moines de la collégiale Notre-Dame. À l'intérieur, une imposante structure de bois évoque un instrument de torture moyenâgeux, version XXL.

Un pressoir utilisé seulement trois fois

Construit en 1570, il s'agit en fait de l'un des deux seuls pressoirs mécaniques de cette époque encore en état de fonctionnement, avec celui du Clos de Vougeot. On y dépose le raisin sur un large plateau de bois pour qu'il y soit écrasé par une autre pièce qu'une poutre vient enfoncer doucement. Cette dernière est actionnée par une gigantesque roue qui nécessite l'effort commun de plusieurs personnes. Grâce à ce doux écrasement, les raisins sont délicatement pressés. Les pépins ne sont pas broyés, ce qui évite le goût un peu amer que peuvent donner les pressoirs modernes.

Celui de la cuverie de la collégiale Notre-Dame a été utilisé seulement trois fois depuis. En 1980, pour fêter le centenaire de la

Infos pratiques

La visite des caves de Joseph Drouhin est accompagnée d'une dégustation de 6 vins de la maison.

Durée : 1h30. Prix : 35 euros.

**Réservation et
renseignements :**

Tél : 03 80 24 68 88

maison Joseph Drouhin. En l'an 2000, pour célébrer ce nouveau millénaire qui s'amorçait, où une cuvée de Beaune Clos des Mouches Blanc et une autre Beaune Clos des Mouches Rouge ont été vinifiées. Enfin, en 2005, pour célébrer la passation de pouvoir entre femmes œnologues. En effet, c'est l'arrière-petite-fille de Joseph Drouhin, Véronique, qui a pris les rênes de la vinification à la suite d'une des premières femmes œnologues en Bourgogne. Pour leur rendre honneur, cette cuvée a été nommée l'ouvrée des Dames.

Des Ducs de Bourgogne aux Rois de France

On s'enfonce ensuite dans les caves de la collégiale. Happé par un escalier de pierres, on pénètre dans un univers de roc brut duquel s'élèvent des arches d'une hauteur surprenante. Une petite partie des vins de Joseph Drouhin vieillit encore en fûts dans ces caves du XIII^{ème} siècle chaque année. Dans une petite niche d'un mur, à peine discernable, un trésor. Un petit empilement de bouteilles de Musigny



La famille Drouhin

Aujourd'hui, c'est la quatrième génération qui est à la tête de la famille Drouhin. Trois frères et une sœur, arrières-petits-enfants de Joseph, se partagent la gestion de l'entreprise. La famille Drouhin est l'une des douze *Primum Familiae Vini*, les plus grandes familles du vin au monde.

Grand Cru patiente tranquillement dans leur robe de moisissure qui les protège.

D'un couloir à l'autre, on fait un saut de 200 ans. Nous voilà là dans les caves datant du XV^{ème} siècle, celle des Ducs de Bourgogne. C'est ici que vieillirent les vins de Philippe II le Hardi ou Jean sans Peur à l'apogée du duché de Bourgogne, quand il s'étendait au point de défier le royaume de France. Les lieux respirent la grandeur et l'air est chargé des reliques des siècles passés.

A la mort du dernier Duc, Charles le Téméraire, Louis XI s'empare de Beaune et de ses caves. Désormais, ce seront celles du roi. Les vins sont acheminés de la rue d'Enfer jusqu'au Palais de Versailles pour satisfaire les goûts de la cour pour les meilleurs nectars que la Bourgogne conquise leur offre. Elles le resteront jusqu'au léger accident de tête de Louis XVI, le 10 août 1792. Elles seront alors propriété de l'Etat avant d'être rachetées par la maison Joseph Drouhin à la fin du XIX^{ème} siècle.

Les caves refuge contre la Gestapo

Mais les caves des Ducs n'avaient pas fini d'être témoins de l'Histoire. Pendant la

Deuxième Guerre mondiale, les précieux vins de Beaune, alors occupée, étaient forts convoités par les généraux allemands. À la nouvelle de l'arrivée des forces du Reich dans la ville, Maurice Drouhin construit à la hâte un mur au sein des caves, pour dissimuler ses meilleures bouteilles. Un peu de poussière et quelques araignées poussées sur les briques, et les Allemands n'y ont vu que du feu.

Le 7 juin 1944, une brigade de la Gestapo vient arrêter Maurice Drouhin, ancien officier de l'armée française et résistant. Mais il s'y attendait. Maurice a le temps d'attraper un sac sous son lit et d'embrasser sa femme avant de s'engouffrer dans les dédales des caves de Ducs. Grâce à une porte dérobée au détour d'un couloir, il réussit à s'enfuir et à rejoindre les Hospices de Beaune, où les bonnes sœurs le cachèrent jusqu'à la libération de la ville, le 8 septembre 1944. Pour les remercier, Maurice Drouhin offre aux Hospices 4 hectares de vignes en premier cru à Beaune.

De retour dans la maison familiale, Maurice descend à la cave et abat le mur construit pour dissimuler ses vins. On voit encore aujourd'hui la trace blanchâtre laissée sur les fondations. Maurice vend ses meilleures bouteilles et redémarre le business. De batailles de successions en guerres mondiales, la passion pour les vins de Bourgogne triomphe toujours. ■

Histoire

Dans la partie de la cave murée par Maurice Drouhin pendant la Seconde Guerre mondiale se trouve un morceau d'un *castrum* romain datant du III^{ème} siècle. Il a été édifié alors que Beaune n'était qu'une minuscule cité, quelques rues du centre-ville actuel à peine. Le *castrum*, un mur large de 5 mètres et haut de 15 mètres était sensé protéger les habitants de la ville de l'invasion des Huns.

