



“la Viti de Beaune” assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans.



PRÉSENTATION

Située au cœur du centre historique de la ville, “la Viti de Beaune”, fondée sur un ancien domaine viticole, assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n’a fait que s’agrandir : de 4 ha à la création il s’étend maintenant sur 23 ha. Il comprend une vingtaine d’appellations différentes dont 40% en 1^{er} Cru. Les élèves encadrés par les enseignants et professionnels du Domaine participent aux travaux de la vigne, à l’élaboration des vins et à leur commercialisation. À cette mission pédagogique s’ajoute une mission d’expérimentation conduite en concertation avec la profession. La vente en bouteilles de la production aux particuliers est assurée au caveau et à distance tout au long de l’année et sur différents salons.

NOS APPELLATIONS

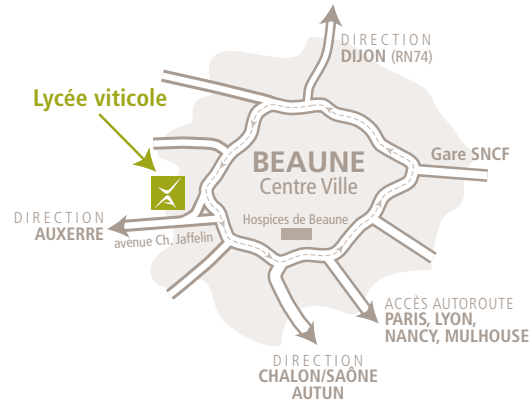
- Bourgogne Passetoutgrain 🍷 - Bourgogne Aligoté 🍷
- Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 🍷🍷
- Côte de Beaune 🍷🍷 - Beaune 🍷🍷 - Puligny-Montrachet 🍷
- Savigny les Beaune 1^{er} Cru 🍷 :
- Aux Gravains, Basses Vergelesses
- Beaune 1^{er} Cru 🍷 :
- Champs Pimont - Montée Rouge - Les Bressandes
- Les Perrières - Les Teurons
- Crémant de Bourgogne



CIRCUIT DÉCOUVERTE des climats du Domaine



Ce circuit “Découverte des climats” permet de relier 6 parcelles de vigne du Domaine de la “Viti de Beaune” lors d’une randonnée pédestre facile. A chacune des 6 parcelles, des panneaux illustrés donnent de nombreuses explications pour mieux comprendre les terroirs, les vins et les liens qui les unissent grâce au travail de l’homme.



Renseignements et réservation : Marie-Jeanne Jouquet

DOMAINE DU LYCÉE VITICOLE DE BEAUNE

16, avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune - Tél. 03 80 26 35 80
marie-jeanne.jouquet@educagri.fr - www.lavitibeaune.com



LE DOMAINE



VOUS ACCUEILLE...



Ecritvin - Tél. 03 80 25 90 30 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



“la Viti de Beaune”

L'ACCUEIL AU CAVEAU

La dégustation commentée des appellations bourguignonnes régionales, communales et premiers crus se déroule dans le caveau voûté du Domaine.

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Le samedi de 9h à 12h

Sur rendez-vous (03 80 26 35 80) en dehors des créneaux horaires indiqués



LE PARCOURS "DU CEP AU VERRE"

Commenté en français ou en anglais il s'inscrit dans les offres incontournables d'accueil des amoureux de la vigne et du vin en Bourgogne.

Proposé aux groupes à partir de 8 personnes, ce parcours traverse le Clos St Philibert et permet d'aborder la notion de "climats bourguignons", de conduite du vignoble et de vinifications bourguignonnes. La visite se termine par la découverte de la tonnellerie et une dégustation commentée de plusieurs vins au caveau.

Sur rendez-vous (03 80 26 35 80). Durée 2 heures. Prix : 10€ par personne.

Variantes, à la demande : lecture de paysage, dégustation à la parcelle, animation tonnellerie...



NOS VINS ROUGES

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

La couleur est vive, brillante. Le nez, comme la bouche, propose une belle expression de petits fruits rouges (framboise, groseille).

À boire dans les 3 à 4 ans avec une volaille.

Beaune

Très belle couleur dense et profonde d'un rubis brillant. Le nez est complexe avec beaucoup de plénitude, marqué par les classiques fruits rouges. La bouche présente une attaque nette, vineuse et complexe. La persistance est très bonne. À boire dans les 8 à 10 ans avec des grillades de bœuf.

Beaune 1^{er} cru Montée Rouge

La couleur est d'un beau rubis dense et brillant. Le nez livre des notes de fruits rouges (framboise, groseille). L'expression est agréablement ponctuée de notes florales. L'attaque en bouche est puissante avec une bonne vivacité. Ce vin a une belle longueur avec de la structure et des tanins bien présents. Bon équilibre entre gras et vivacité.

À boire dans les 15 ans avec des gibiers en sauce.

Beaune 1^{er} cru Les Perrières

La couleur rubis est chatoyante, lumineuse, brillante. Le nez livre des notes de framboise avec beaucoup de fraîcheur et des touches mentholées. L'attaque est souple avec une bonne expression de fruits rouges puis de kirsch. Le vin est délicat, tout en finesse et en tendreté.

À boire dans les 8 à 10 ans avec un filet mignon de veau par exemple.



CRÉMANT

Crémant de Bourgogne

Voilà un vin effervescent pour célébrer les événements familiaux ou entre amis. Sa robe est brillante, vive, animée par un train de bulles fines et élégantes. En bouche, la forte présence des bulles surprend avant de s'assagir pour donner fraîcheur et élégance. Ce vin offre des notes de fruit et de brioche.

Parfait à l'apéritif.

Beaune 1^{er} cru Champs Pimont

La couleur rubis clair est brillante. Au nez, ce vin est sauvage avec des notes épicées (poivre) et des notes de petits fruits à noyau (cerise). En bouche, le fruit est généreux, persistant. Les tanins sont présents mais sans agressivité. Le vin est harmonieux.

À boire dans les 5 ans avec des viandes blanches.

Savigny 1^{er} cru Basses-Vergelesses

La couleur est belle avec une bonne densité. Le nez est élégant marqué par des arômes de cassis. La bouche est vivante, présentant une minéralité qui lui confère un coté aérien. Un bien joli vin.

À boire dans les 5 ans avec un canard rôti ou un pigeon.

NOS VINS BLANCS



Bourgogne Aligoté

La couleur est pâle, brillante, animée de reflets verts. Le nez est fin, discret, avec des pointes de citron et beaucoup de fraîcheur. En bouche l'attaque est tout d'abord souple et grasse avant que n'arrive une belle vivacité puis une fermeté qui lui donne tout son caractère.

À boire dans l'année avec un jambon persillé, des escargots.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

La couleur est jaune pâle. Le nez présente des notes miellées et de fleurs d'acacia soulignant la maturité du vin. La bouche est équilibrée avec des saveurs de miel, de citron et de pampleousse.

À boire dans les 2 à 3 ans avec des terrines ou simplement en apéritif.

Côte de Beaune

La couleur brillante est jaune doré avec des reflets verts. Le nez s'ouvre sur des fruits jaunes : pêche, abricot et poires mûres.

En bouche, le vin est mature avec des notes d'abricot, complétées par des touches vanillées. La finale offre une belle minéralité.

À boire dans 5 à 6 ans avec des crustacés.

Beaune Les Monnières

La couleur est or vert, brillante. Le nez est fin, élégant avec des notes de fleurs blanches et d'anis. Il a une bonne intensité. L'attaque en bouche est ronde, elle délivre des notes citronnées et d'agrumes, puis des saveurs de fruits et de fleurs.

À boire dans les 5 ans avec des viandes blanches.

Puligny-Montrachet

La couleur est jaune pâle, brillante. Le nez est discret, avec des notes beurrées et légèrement anisées. En bouche, le vin est ample, long, avec une persistance de notes beurrées et une bonne minéralité en finale.

À boire dans les 5 à 10 ans avec des poissons d'eau douce en sauce ou des fromages gras.

