

# Bourgogne – Terroir et Culture

## JOURNEE ....de la Vigne à la Pierre



### 10 ANS DU DOMAINE – Bicentenaire de la Maison

Parrainé par :

-**Jacqueline Friedrich**, écrivain et journaliste à l'Hérald Tribune : « *Les vins de Vézelay de Maria Cuny doivent être reconnus parmi les crus de Bourgogne* »

-**Périco Légasse**, critique gastronomique dans l'hebdo Marianne : « *chaque vigne est un être imprégné d'art et de lumière. Symbole que l'on retrouve dans le Bourgogne Vézelay vignifié par Maria Cuny* »

### Colline éternelle inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco depuis 1979

#### • DOMAINE « MARIA CUNY » • DECOUVERTE DU VIGNOBLE • 09H30/11H30

Rendez-vous au Domaine Maria Cuny, à **Saint-Père sous Vézelay**, où Maria, viticultrice indépendante vous accueillera. Départ à pied en direction de ses vignes, où elle vous expliquera comment au rythme des saisons, et suivant le cycle de la vigne, elle intervient sur les ceps de vignes pour privilégier l'aspect qualitatif en respectant le milieu naturel.

#### • DOMAINE « MARIA CUNY » • DECOUVERTE DES VINS • 11H30/12H10

De retour au Domaine, suivant les conditions climatiques, c'est dans le jardin face à la Basilique ou au sein du Chai, que vous apprécierez de goûter les vins de Maria. Ces vins sont très peu manipulés, non filtrés, et sulfités à 2g/hectolitre. Depuis 2002, travaillés avec des amendements biologiques, sans herbicides ni insecticides. (Rendements : moins de 40 hectolitres pour les blancs et moins de 35 hectolitres pour les rouges). Son **Bourgogne Vézelay** est présent sur le **Guide Hachette de 2004/2006/2007/2008**. Un verre de Bourgogne Vézelay vous sera offert. (Domaine Maria Cuny – forfait découverte ½ journée et déjeuner : 29.50 € par pers. A régler sur place – dessert/café bio en supplément)

#### • DEJEUNER AU DOMAINE • 12H15

##### ASSIETTE DU TERROIR

Déjeuner convivial où différents mets bourguignons vous seront proposés sur la table sous la forme d'une grande assiette du Terroir:

Truite de la pisciculture de Bazarnes  
(source et élevage naturels)



Terrine du Morvan



Salade bio

Epoisse

1 verre de Bourgogne Vézelay blanc



En supplément : Poires au vin, à base de notre Gamay accompagné d'un biscuit à la cuillère du Morvan OU Bras de Vénus, et un Café BIO : 5 € par pers.

#### • GROTTES D'ARCY SUR CURE • 15H30/17H00

Visite promenade commentée, dans les entrailles de la terre entre galeries, salles géantes et lacs souterrains. **Un univers fantasmagorique où des formes naturelles**, sculptées par l'eau et le calcaire prennent parfois des allures d'animaux fantastiques ou de personnages mythologiques ! (d'avril à novembre - se munir d'un vêtement chaud, température d'environ 12°C). (7 € par pers. A régler sur place – tarif négocié)



**Prix par personne : à partir de 36.50 € - TARIF 2010 / 1<sup>er</sup> semestre 2011 - Nombre : de 10 à 20 pers. maximum**

Ce prix comprend : La balade commentée dans les vignes, la dégustation au Domaine, le menu et vin mentionnés au Domaine (hors dessert/café), l'entrée et la visite commentée aux Grottes d'Arcy.

Ce prix ne comprend pas : le transport, toute prestation non mentionnée au programme

Km / journée : 25

Prévoir des chaussures confortables

Tarifs donnés à titre indicatif – document non contractuel

**UN SEUL INTERLOCUTEUR DE RESERVATION : Cel' Evasion** ☎ 06.65.33.38.09 - cel.evasion@orange.fr

(Du lundi au samedi de 9h à 19h) - C'est simple : vous réservez, nous vous confirmons et vous réglerez sur place vos prestations. Un seul interlocuteur, aucune commission ni frais de dossier !

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question. A bientôt.