



# Escapade Œnologique en Bourgogne

Trois magnifiques journées de vins et de gastronomie  
et un hébergement de luxe en Bourgogne

Du lundi 19 au jeudi 22 juin 2017

€1650 par personne tout compris



Hôtel Relais & Châteaux et restaurant étoilé au guide Michelin, Abbaye de la Bussière, en association avec Lynne & David Hammond, gérants de la société œnologique Bringing Burgundy To You, ont à nouveau organisé trois magnifiques journées de vin et de gastronomie en Bourgogne.



Le séjour commence le lundi après-midi à l'Abbaye de la Bussière, où propriétaires Clive & Tanith Cummings et leur équipe vous accueilleront à cette abbaye cistercienne datant du 12ème siècle. Ce sera l'occasion de découvrir le beau parc de 17 hectares et les bâtiments historiques.



A l'heure de l'apéritif, vous rencontrerez Lynne & David qui vous accompagneront tout au long du séjour et qui démarreront la soirée avec une petite vue d'ensemble de la Bourgogne et de ses vins.

Nous dînerons ensemble dans le Bistrot des Moines ou sur la terrasse si le temps le permet. Chef de Cuisine Guillaume Royer, Meilleur Ouvrier de France 2015, vous réglera avec un dîner bistrot chic. Récemment, Guillaume a reçu plusieurs prix : Grand de Demain 2017 de Gault et Millau, Le Bib Gourmand de Michelin pour le Bistrot des Moines, Grande Table de l'Année 2016 aux Trophées de la Gastronomie et du Vin en Côte d'Or.

Mardi matin, après le petit déjeuner, vous partirez en transport de luxe privatisé pour Beaune, capitale des vins de Bourgogne et à la célèbre Ecole des Vins de Bourgogne. Vous serez accueillis par Brigitte Houdeline, la Directrice de l'Ecole des Vins, qui vous accompagnera dans une dégustation professionnelle de vins, y compris des Grands Crus les plus prestigieux de la Bourgogne..



A midi, vous prendrez la direction de Morey St Denis, un des villages renommés de la Côte de Nuits, pour un déjeuner au restaurant le Castel de Très Girard, au cœur des vignes.

Dans l'après-midi, vous partirez au village de Vosne Romanée, peut-être le village le plus connu de la Bourgogne. Ici, vous rencontrerez Alain et Isabelle Noëllat et leur fille Sophie, du Domaine Noëllat. Nous descendrons pour une visite de leurs vieilles caves, suivi d'une dégustation privilégiée de leurs vins de la Côte de Nuits, y compris les Grands Crus.

En fin d'après-midi, nous retournerons à l'Abbaye, en passant par le vignoble de Romanée Conti, peut-être le nom le plus connu dans le monde des vins. Vous aurez le temps de vous détendre et de profiter de l'ambiance calme de l'Abbaye avant de passer à table pour un dîner typiquement bourguignon, préparé par Guillaume et servi dans la belle salle Garnier II.



Mercredi matin, après le petit déjeuner, vous traverserez les beaux paysages de la Bourgogne pour visiter l'unique terroir de Corton, avec ses vignobles de Grands Crus Corton et Corton Charlemagne. Vous serez accueillis par Jean-Michel and Christine Jacob, propriétaires du Domaine Lucien Jacob.

Vous aurez une visite privée de leurs caves historiques, où Jean-Michel expliquera la philosophie de viticulture du domaine. Christine vous fera déguster les vins blancs et rouges du domaine, suivi d'un déjeuner convivial dans les caves : de la charcuterie et des fromages de la région accompagnés de vins de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits.

L'après-midi, nous partirons à Beaune où vous pourrez découvrir en toute tranquillité cette belle ville médiévale, avec son Hôtel-Dieu, de renommée mondiale, ses galeries et ses boutiques. Le temps de s'installer sur une terrasse et d'absorber l'ambiance...



En fin d'après-midi, vous retournerez à l'Abbaye pour un moment de détente avant le dernier dîner "gala" : un somptueux dîner "Signature du Chef" préparé par Guillaume, accompagné bien sûr avec des vins de Bourgogne, proposés par le Chef Sommelier Freddy Jaugey.



Jeudi matin, après le petit déjeuner, ce sera malheureusement le temps de partir, à moins que vous souhaitiez prolonger votre séjour à l'Abbaye...

Abbaye de la Bussière est nichée dans la vallée de l'Ouche, à 25 minutes de Dijon et de Beaune.

Le prix de €1650 par personne est basé sur 3 nuits à l'Abbaye pour 2 personnes en chambre supérieure, y compris les dîners et les vins, le transport de luxe privatisé, les services de Lynne & David Hammond, les dégustations de vins, les 2 déjeuners et les petits déjeuners, comme décrits dans le programme. Exclus sont tous frais de transport avant ou après le programme, les visites de l'Hôtel-Dieu et toute consommation hors du programme ci-décrit.

Ce programme est limité à 10 personnes.

Pour toute information et réservations, veuillez contacter :

Abbaye de la Bussière - [info@abbayedelabussiere.fr](mailto:info@abbayedelabussiere.fr) ou par téléphone +33 3 80 49 02 29

David Hammond - [david@bringingburgundytoyou.com](mailto:david@bringingburgundytoyou.com)

