

VÉLO BOURGUIGNON

ROULER EN BOURGOGNE SUR UNE SUITE DE ROUTES PAISIBLES, C'EST DÉJÀ UN BONHEUR. LE FAIRE PENDANT LES VENDANGES EN GOÛTANT AUX DIFFÉRENTS VINS NE FAIT QUE DÉCUPLER LE PLAISIR. BIENVENUE AU PAYS DU PINOT NOIR ET DU CHARDONNAY.

QUAND ON ÉCHANGE SUR LE VIN, on parle de nez, de robe, de sol, d'exposition au soleil, de savoir-faire humain et, bien entendu, de cépage. C'est fou à quel point un voyage à vélo repose sur les mêmes caractéristiques! **Le nez** Les odeurs captées quand on roule sont décuplées: eucalyptus, romarin... **La robe** On revêt un cuissard et un maillot, qui siéront parfaitement ou pas... **Le sol** La qualité du revêtement goudronné fera varier le plaisir: rugueux, moelleux... **L'exposition au soleil** Il y a parfois trop de soleil ou pas assez, parfois juste assez, avec en prime le bronzage cycliste. **Le savoir-faire humain** La qualité des guides et des gens qui nous accompagnent fait toute la différence. **Le cépage** La monture utilisée donnera sa propre saveur au voyage; pour moi, ce sera un Versailles de LeMond. Bon voyage bourguignon à vélo!

Notre périple débute à Chablis. Décalage horaire oblige, le trajet proposé par l'agence Sur la route ne compte que 60 kilomètres et un modeste 528 mètres de dénivelé positif. Nous roulons sur des routes calmes qui bordent le vignoble de Chablis, planté exclusivement de chardonnay, un cépage à raisins blancs. Pour la petite histoire, le nom



Jean-Louis Doss détient un mastère en connaissance et commerce international des vins de l'ENESAD (Établissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon, aujourd'hui AgroSup Dijon). Directeur général de l'agence Sur la route, cette véritable encyclopédie du vin sur deux roues accompagne des cyclistes assoiffés de connaissances aux quatre coins du globe.

du cépage serait tiré du latin, *Cardonnacum*, « endroit où poussent les chardons ».

Nous croisons plusieurs troupeaux de moutons, impassibles face à notre émerveillement. Dans les champs, en cette fin d'été, une palette incroyable de couleurs s'offre à nous, et à perte de vue s'étalent diverses teintes de verts et des champs de tournesol et de colza (l'équivalent du canola canadien). Partout des panneaux invitent à goûter les vins de la région.

Nous traversons Neuilly, charmant village qui s'active avec l'arrivée des vendangeurs. Les voilà à l'œuvre, ces vendangeurs. Les pieds de vigne sont rapidement dénudés, les raisins gorgés de soleil emportés au pressoir.

La route défile sous nos yeux. Un asphalte d'une qualité exceptionnelle, une quasi-absence de circulation, ce qui tombe bien, car la route est étroite et dépourvue d'accotement. Nous arrivons rapidement à Avallon, où notre premier apéro servi par **Jean-Louis** consiste en un crémant de Bourgogne, vin effervescent issu d'un assemblage de chardonnay, aligoté et pinot noir. Ce vin élaboré selon la méthode champenoise est, en comparaison de son grand (et noble) frère le champagne, une véritable aubaine. C'est que ce voyage commence bien!

La poursuite du bonheur

Nous continuons notre périple en descendant vers le sud, rejoignant rapidement la Côte d'Or. Nous délaissions momentanément les vignes pour longer des champs où on récolte maïs et colza. À Semur-en-Auxois, nous avons rendez-vous avec Jean-Louis, qui a garé son véhicule et installé, bien en vue, une glacière ornée d'une belle nappe provençale sur laquelle trône un fromage pour le moins... odorant : l'époisses. Ce fromage coulant à la croûte lavée au marc de Bourgogne (eau-de-vie obtenue par distillation du marc, les parties solides du raisin) est étonnamment doux au goût. Ses origines remontent au XVI^e siècle, époque à laquelle il aurait été créé par une communauté de moines cisterciens. Il bénéficie depuis 1991 d'une appellation d'origine contrôlée. Nous n'en abusons pas, car il nous reste quelques dizaines de kilomètres à parcourir avant Dijon.

Sur la route qui mène à la capitale des ducs de Bourgogne paissent plusieurs troupeaux de vaches de race française frisonne pie noir (l'équivalent de nos Holstein), ces mêmes gros bovins qui contribuent à faire de l'époisses un pur délice. Ils nous regardent passer, pla-



cides, ignorant à quel point nous leur sommes reconnaissants.

Nous gagnons Dijon avec en tête, bien évidemment, la célèbre moutarde du même nom. À notre grande surprise, nous apprenons que le célèbre condiment est fait à partir de grains importés à 80%... du Canada. On ne réfère pas ici, bien entendu, à un produit d'appellation d'origine contrôlée. Quelques fines gueules notent que la moutarde est plus relevée, plus forte que celle qu'on trouve sur les tablettes des grandes surfaces nord-américaines. On aurait, selon toute vraisemblance, ajusté le goût selon le pays d'exportation. Pour un produit plus artisanal, on nous recommande la moutarde de Bourgogne, qui porte le signe officiel « Indication géographique protégée » (IGP) certifiant qu'elle est produite à partir de grains et de vin provenant de la Bourgogne. Certains lui préfèrent sa « plus commerciale » cousine la moutarde de Dijon, d'autres ne jurent que par celle de Bourgogne, les discussions s'enflamment, la moutarde nous monte au nez... nous avons « maille » à partir les uns avec les autres...



La route des grands crus

Toujours en direction du sud, nous rallions bientôt la côte de Nuits (la Côte d'Or englobe la côte de Nuits et la côte de Beaune). Toujours cette série de routes tranquilles, et le paysage qui s'ouvre. Un sentiment d'espace nous habite, et nous voyons au loin : des vignes, souvent sur des terres pentues, mais aussi de denses forêts et d'étroites routes en lacet. Jamais je n'aurai mis tant de temps à parcourir une si courte distance, m'arrêtant à chaque borne pour m'imprégner de la beauté des lieux.

Quelques bonnes élévations de terrain nous rappellent que nous ne sommes pas en plat pays. Rassurez-vous, ici, pas de cols mais de petites montées et de belles descentes, un parcours roulant, et toujours sur une qualité de bitume exemplaire. Il n'y a pas que les paysages qui nous émeuvent – pour tout amateur de vin, lire sur les panonceaux qui indiquent l'entrée des villages des noms tels que Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot est pour le moins enivrant.

À notre grande surprise, nous apprenons que la moutarde de Dijon est faite à partir de grains importés à 80%... du Canada. Pour un produit plus local, on nous recommande la moutarde de Bourgogne.





Le terme **climat**, traduction bourguignonne du mot terroir, a ici un sens différent de celui lié à la météorologie. Il désigne une parcelle de terre dédiée à la vigne et précisément délimitée, connue sous le même nom depuis plusieurs siècles, et dont l'emplacement précis, le sol, le sous-sol, l'exposition, le microclimat, l'histoire, combinés au travail humain, forment au sein du vignoble les caractères constitutifs de la personnalité unique d'un terroir et d'un cru. Ces climats ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés.

Les climats du vignoble de Bourgogne est le titre qui a été retenu pour présenter une candidature au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

(Source: Association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO)

La route reliant Gevrey-Chambertin à Beaune (60 kilomètres) est particulièrement réjouissante pour les cyclistes: paysage de collines adoucies où les vignes courent en rangs serrés, harmonie et enchantement. Les vignobles sont organisés en parcelles dont certaines sont entourées de murets de pierres sèches. Plusieurs d'entre eux ont préservé leurs cabiottes, ces petites constructions en calcaire où on rangeait autrefois les outils, où les vignerons pouvaient se reposer et casser la croûte. Installée discrètement sur une tourelle adossée au muret de pierre, une minuscule affiche annonce: romanée-conti. Juste à côté, une seconde affiche nous interdit poliment de grappiller le raisin. On comprend pourquoi.

Romanée-conti

Vin d'appellation d'origine contrôlée produit sur une parcelle de 1,8 hectare, le romanée-conti est considéré comme le plus grand vin de Bourgogne. On n'en produit que 6000 bouteilles annuellement, et pour avoir le privilège de goûter à l'une d'elles, il faut acheter, pour 3000€, une caisse de douze à l'intérieur de laquelle se trouvent onze bouteilles de grands crus de la côte de Beaune et de la côte de Nuits et une – une seule – bouteille de romanée-conti. Autre option: acheter la précieuse fiole dans un resto pour un prix avoisinant les 6000€. Ce qui en fait le vin le plus cher du monde.

Ce vin est-il le meilleur pour autant? Les avis sont partagés. Ce qui est sûr, c'est que les Bourguignons n'en consomment pas, les laissant à l'exportation et aux touristes.

Le climat bourguignon

Alors qu'il ne nous reste qu'une vingtaine de kilomètres à parcourir pour atteindre Beaune, notre ville-étape, nous apercevons Jean-Louis assis à une table de pique-nique accompagnée de trois bouteilles et d'autant de verres à dégustation que de cyclistes présents – la pause Gatorade réinventée. Les bouteilles ont été acquises à deux pas d'ici, chez Ropiteau: trois bouteilles, trois premiers crus, un seul producteur, un seul cépage, trois lots voisins... et pourtant trois vins différents. Les questions fusent: Comment peut-on arriver à trois vins différents lorsque tant de points communs les relie? Est-ce le sol qui fait la différence? Moui, répond notre guide. L'exposition au soleil alors? Pas exclusivement. C'est plutôt le «climat», finit par avouer Jean-Louis.

Jusqu'à plus soif

Le voyage se poursuit de Beaune à Tournus, puis de Tournus à Mâcon. Toujours ce même émerveillement, cette quiétude. Chaque village croisé, ou presque, possède son vignoble, son appellation. Nous empruntons une portion de la véloroute qui traverse ces vignobles

EKILIB
VOYAGES À PIED OU À VÉLO

Europe
Cuba
Amérique du Nord
Amérique du Sud
Afrique

Permis du Québec

514-939-9999
1 888-713-3311
www.ekilib.com

Pour mieux vous
ÉVADER!

RACKS ET BOÎTES DE TRANSPORT
VENTE | LOCATION | INSTALLATION

VÉLO • SKI/PLANCHE À NEIGE • KAYAK
• PORTE-VÉLO À ATTACHE-REMORQUE •
INSTALLATION D'ATTACHE-REMORQUE • AUTRES LOISIRS...

1258, rue Laurier Est, Montréal
514 523-3333 • 866 523-3334
www.rackevasion.com

gendronvélo.com

Le plaisir de rouler...

CANADA | ÉTATS-UNIS | AMÉRIQUE CENTRALE | EUROPE
DÉPARTS DE GROUPES, FORMULE INDIVIDUELLE OU SUR MESURE

Le Québec en 30 boucles

NOUVEAU GUIDE

- 30 parcours en boucle de 43,5 à 85,0 km pour cyclistes de tous niveaux
- Cartes et parcours détaillés
- Niveaux de difficulté, dénivelés positifs, haltes gourmandes et hébergements
- 24,95 \$ (version papier) 19,95 \$ (numérique)

NOUVEAU!
MAINTENANT EN FORMAT NUMÉRIQUE
19,99 \$ (COMPLÉT)
1,99 \$ (PARCOURS)

Commandez en ligne www.velo.qc.ca ou par téléphone 514 521-8356 ou 1 800 567-8356, poste 504. Aussi offert en librairie et à la Maison des cyclistes, 1251, rue Rachel Est, Montréal.

POUR PLUS DE PUISSANCE

Programmes d'entraînement et suivi personnalisé
academicycliste.com

Vélo virtuel • Positionnement • Camp d'entraînement • Évaluation
Tous niveaux | Suivi à distance partout au Québec
John Malois, entraîneur, niveau 4 | B.sc.Ed. Phys. | J.O. Barcelone 1992

Prévente vélo virtuel du 27 août au 17 sept. Party! 17 sept.
Venez visiter la galerie d'art

artbodo.com

« Les climats ne se réduisent pas à des parcelles, si prestigieuses soient-elles. Les climats sont une harmonie délicate, une alchimie entre un lieu, une nature, les hommes et les siècles. »

Extrait de la brochure *Les climats du vignoble de Bourgogne, candidats au Patrimoine mondial de l'UNESCO*



et sur laquelle seuls les cyclistes et les viticulteurs ont le privilège de circuler – un chemin tout en courbes douces, des collines à perte de vue, des vignes sur des terres escarpées, le silence, une harmonie comme on voit rarement. Puis viennent quelques belles et longues montées qui ne découragent en rien une bande de cyclistes au comble du bonheur.

À Tournus, le Musée du Vélo Michel Grezard nous ouvre ses portes. Ce lieu hors du commun retrace l'histoire du vélo à travers vélocipèdes et draisienne jusqu'au vélo de course des temps modernes. On y trouve des milliers d'objets reliés au monde cycliste, dont plusieurs font partie de l'histoire du Tour de France.

la France a adopté un moratoire.) Finalement, pour brouiller davantage les cartes, Philippe le Hardi, en 1395, déclara l'utilisation exclusive du pinot noir pour la production des rouges au nord de Mâcon et celle du « vil et déloyal gamay » au sud... Les deux régions viticoles sont représentées par deux unions interprofessionnelles distinctes, ce qui n'a rien pour les rapprocher. Quoi qu'il en soit, les cyclistes que nous sommes se délectent des conditions de route et de la beauté du paysage, en plus de faire l'expérience de vins bien plus intéressants que le beaujolais nouveau proposé par la SAQ le troisième jeudi de novembre.

Un bouchon à Lyon

Les bouchons lyonnais sont des établissements à la fois très animés, simples et conviviaux où sont disposées de grandes tables et où on déguste des spécialités aux noms imagés, dont le tablier de sapeur (viscères de bœuf panés), les quenelles (boules de pâte parfois farcies), la salade lyonnaise (salade verte garnie d'œufs pochés, de lardons et de croûtons) et la cervelle de canut (préparation de fromage à tartiner), le tout copieusement arrosé de beaujolais ou de côtes-du-rhône. Une grande table est occupée par une joyeuse bande de cyclistes québécois qui se remémorent les temps forts d'un voyage haut en couleur (notamment de rouge et de blanc) et, surtout, qui se promettent de rouler de nouveau tous ensemble dans un avenir très rapproché, idéalement dans une région viticole. Bordeaux, l'Alsace, Napa Valley sont entre autres citées. Santé! **IVM**

Le vignoble de Bourgogne en chiffres

29 500 hectares, dont 25 000 en AOC (appellation d'origine contrôlée)

Production : 61% de vins blancs ; 31% de vins rouges ; 8% de crémant (mousseux)

Nombre d'AOC : 84

1,5 million d'hectolitres produits annuellement

2012 : dépôt d'une candidature au Patrimoine mondial de l'UNESCO pour y classer les climats du vignoble de Bourgogne

Et le Beaujolais dans tout ça ?

Nous terminons ce voyage en nous dirigeant encore plus au sud. Destination finale : Lyon. Nous traversons le vignoble du Beaujolais et nous nous questionnons : le beaujolais est-il un vin de Bourgogne ? Oui et non. La quasi-totalité des beaujolais sont des vins rouges issus d'un unique cépage, le gamay. Légèrement, le vignoble du Beaujolais est rattaché au vignoble de Bourgogne depuis 1930. En revanche, l'arrondissement où se trouve le vignoble du Beaujolais, Villefranche-sur-Saône, appartient au département du Rhône, donc de la région Rhône-Alpes et non de la Bourgogne.

Il existe également une différence géologique. Alors que le vignoble bourguignon est planté dans un sol argilo-calcaire, celui du beaujolais se trouve dans un sol granitique, sablonneux ou schisteux. (Vous êtes en terrain connu, Monsieur Charest ? Pour sa part,

L'auteur s'est joint à un groupe de l'agence Sur la route [surlaroute.ca].