



PERMIS DE Nuits SAINT GEORGES



40 QUESTIONS
POUR TOUT COMPRENDRE
DE L'APPELLATION



ÉDITO

Nous sommes heureux de vous faire découvrir l'appellation Nuits-Saint-Georges avec cette édition ludique qui, en 40 questions et autant de réponses, donne une idée assez large de ce qu'est le vin par chez nous. Notre terroir est riche d'une incroyable mosaïque de climats portés par ce cépage majeur et magique qu'est le pinot noir. Même si notre domaine en est le témoin privilégié, nous sommes capables de mettre un peu de blanc dans notre rouge, comme avec ce « pinot Gouges » qui rend hommage à notre aïeul. Henri Gouges et Nuits-Saint-Georges sont des noms liés à jamais. Celui qui fut l'un des précurseurs du système des appellations d'origine, inventeur de l'authenticité garantie avant même la naissance de l'Inao, nous inspire toujours, près d'un siècle après. Cette légitimité historique et ce soin particulier apporté à nos vignes nous aident chaque jour à partager avec vous tout l'amour que donnons à notre appellation.



DOMAINE
HENRI GOUGES

Amitiés bourguignonnes
Antoine et Grégory Gouges

À PROPOS DU PERMIS DE NUITS-SAINT-GEORGES

Édité par Studio.Mag, l'ouvrage du *Permis de Nuits-Saint-Georges* est le petit cousin du *Permis de Bourgogne*, guide pédago-ludique de référence créé par l'éditeur de presse magazine Dominique Bruillot et le chantré des vins de Bourgogne et de la dégustation géo-sensorielle Jacky Rigaux. Il fonctionne sur le même

principe : apporter des réponses simples - mais pas simplistes - aux questions essentielles sur les vins de Bourgogne, sur la base d'une présentation thématique (appellations, cépages, faire le vin, savoir en parler...). L'appellation Nuits-Saint-Georges dispose ainsi de son petit dictionnaire de « survie », utile à tout amateur digne de ce nom.

Authenticité garantie !

Bien avant la création de l'Inao, Henri Gouges avait évalué l'importance d'une reconnaissance précise et respectueuse du terroir. Aujourd'hui tenu par deux de ses descendants, les cousins **Grégory et Antoine**, le domaine reste un phare éclairant pour Nuits. Explication en 4 mots clés et 2 cuvées majeures.

Photos **Bénédicte Manière**

L'avant Inao

Henri va vite et sait mobiliser autour de lui. Plusieurs années avant la naissance officielle de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité, créé en 1935), dont il sera l'un des grands acteurs, il développe, en 1928, la notion d'authenticité garantie et la fait porter sur les étiquettes. Une sorte de labellisation avant l'heure, qu'il appelle lui-même « le label vert », au grand dam de nombreux négociants. La démarche agace, mais passe. Quelques grands noms du vignoble, D'Angerville et Rousseau notamment, lui emboîtent le pas. D'autres régions suivent. Signe, encore une fois avant-coureur, de la notion d'Appellation d'origine contrôlée (AOC). Ses descendants veulent faire revivre la fameuse étiquette de leur arrière-grand-père.

Pionnier du terroir

Militaire dans l'infanterie, à la fin de la Première Guerre mondiale, Joseph Gouges dit « Henri » (on ne sait toujours pas pourquoi !) retrouve la famille Gouges-Grivot. Ce sont principalement des greffeurs de plants américains, hyper actifs et assez prospères au lendemain du massacre opéré par le phylloxera. Henri veut devenir viticulteur. Il passe à l'acte et produit ses premières bouteilles en 1919. Tout en développant un peu de négoce, il découvre avec stupeur certaines pratiques de l'époque. L'homme prend conscience que valoriser et respecter le terroir est une nécessité. Henri Gouges est un pionnier du terroir. Il sera l'un des vrais papas de l'organisation de nos vins.

Transmission

En Bourgogne, la verticalité n'est pas seulement dans le terroir. Elle est dans les familles. On appelle ça la transmission. Pour anticiper les choses, Henri, toujours et encore lui, a créé la première Société civile d'exploitation agricole (SCEA) du secteur. Véritable outil de protection et de contrôle des successions, surtout dans un domaine aussi complexe que celui des grands vins de Bourgogne, c'est en grande partie cette protection d'usage qui permet aujourd'hui à deux Gouges d'être aux manettes : Grégory (40 ans, deux enfants) et Antoine (33 ans). Les deux cousins ont respectivement accédé à la gestion de l'exploitation en 2008 et 2017.





Le sud à fond

La géographie du vignoble de la maison Gouges est incroyablement concentrée sur l'appellation locale : 14,5 hectares entièrement positionnés sur le territoire communal, dont 14 hectares au sud... et un tout petit demi-hectare au nord. Ici, on aime les vins francs, vifs, avec beaucoup de profondeur. « *C'est à la vigne que mûrissent les grands vins* », disait encore le vénéré patriarche. Avec une éthique entretenue et partagée par les deux cousins Gouges : « *Travailler plus en finesse, avec une extraction plus précise tout en intervenant le moins possible.* » La réputation du domaine est excellente, elle garantit une diffusion aux trois quarts à l'export, même s'il n'est pas rare de voir des bouteilles de la maison en région.

Nuits-Saint-Georges Clos des Porrets Saint-Georges 1^{er} cru

Blanc ou rouge ? Là est la question. Le monopole Clos des Porrets Saint-Georges s'exprime sur 3,7 hectares dont une toute petite partie (0,1 hectare) est plantée en pinot blanc. Une mutation mystérieuse du cépage pinot noir, 300 bouteilles de pur bonheur blanc en terre de rouge. Cette rareté, on l'appelle ici le « pinot Gouges ». Éboulis calcaires et sols riches en argile en font, dans sa version rouge premier cru, un des plus grands climats de l'appellation. À terme, il est bon à marier avec une belle cuisine forestière qui valorisera ses arômes sensuels et soyeux.

Le fameux Saint-Georges

On parle de lui pour une accession probable au titre de grand cru, le premier de l'appellation Nuits-Saint-Georges. Tout le monde reconnaît à ce climat qu'il en a les qualités sans le titre. Henri Gouges, à son époque, n'avait pas voulu appuyer en ce sens par peur de rentrer dans un conflit d'intérêt car il en était un important propriétaire. Aujourd'hui, le Saint-Georges représente 7 hectares répartis entre 13 propriétaires, dont 1,08 hectare toujours exploité par le domaine. C'est un grand vin de garde, rare et puissant, qu'il faut savoir trouver au bon moment. Sur les flacons des Saint-Georges 2019, l'étiquette originelle a été habilement réutilisée par le domaine Gouges, pour marquer le centenaire de son existence.





PERMIS DE NUITS SAINT GEORGES

Deux villages (Nuits et Prémieux-Prissey),
310 hectares de terres saintes pour le pinot noir
essentiellement, une diversité géologique passionnante,
un grand cru manquant aux « bijoux de famille »,
des personnages mythiques à foison, un sens étonnant
du marketing : Nuits-Saint-Georges s'est forgé une
personnalité à part. Les premiers héritiers de cet esprit
sont les vigneronns du cru. Ils cultivent un fort sentiment
d'appartenance à une appellation au top, prête comme
jamais à abandonner ses complexes au fond de la cuve.
40 questions et réponses font le tour du sujet.



© BIVB

Q1 Avant d'être une appellation, Nuits-Saint-Georges est une ville. Sa population est d'environ...

- 3500 âmes
- **5500 âmes**
- 8500 âmes

Pays de vin et terre de rugby, Nuits-Saint-Georges abrite environ 5500 âmes. Au onzième rang du Top 14 de Côte-d'Or. •

Q2 C'est un 11 septembre que l'AOC Nuits-Saint-Georges est officiellement née. Mais de quel millésime ?

- 1892
- **1936**
- 1982

Le 11 septembre 1936, naît par décret l'AOC Nuits-Saint-Georges, réunissant également les parcelles situées sur la commune de Prémieux-Prissey, plus au sud. •

Q3 Le pinot noir règne en maître à Nuits, qui est en quelque sorte sa capitale. Quel pourcentage de ses sols l'appellation laisse-t-elle aux blancs ?

- **3%**
- 10%
- 30%

Nuits est le paradis du pinot noir : sur les quelque 310 hectares de l'appellation, 300 (dont 140 en premier cru) enfantent des vins rouges à la réputation de feu, qui se révèlent en réalité d'une grande élégance quand on sait les honorer au bon moment. Les blancs n'occupent que 3% de l'appellation mais sont dignes de leur standing de premier cru. Le chardonnay est aussi ici chez lui. •

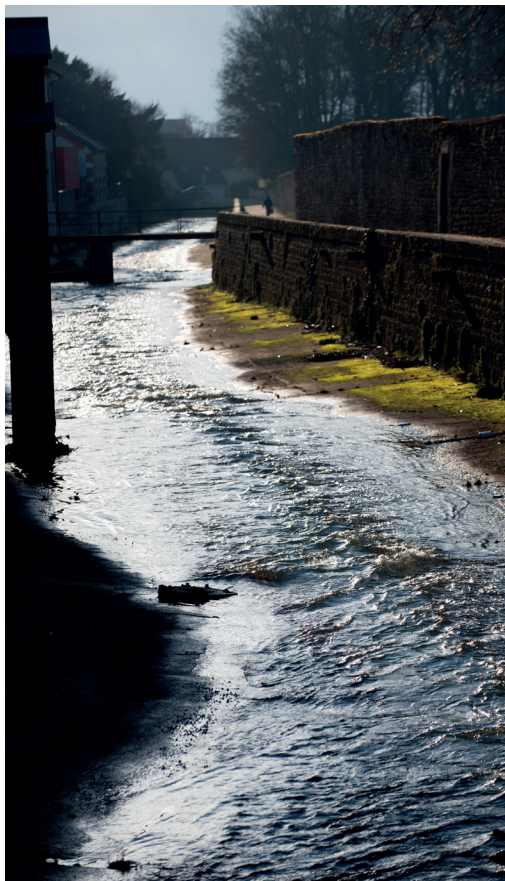
Q4 Parmi ces trois affirmations, une est fautive, laquelle ?

- Nuits-Saint-Georges est une appellation parmi les plus populaires de la Bourgogne
- Nuits-Saint-Georges n'a pas de grands crus
- **Le climat Saint-Georges est un grand cru**

Belle et discrète, l'appellation Nuits-Saint-Georges n'est plus à un paradoxe près. « Elle est l'une des plus connues dans l'ensemble des appellations bourguignonnes, et pourtant elle conserve la réputation d'une appellation plus populaire, peut-être moins prestigieuse que ses voisins. » Tel est le constat du syndicat local, qui fournit des efforts constants pour faire progresser une appellation orpheline de grand cru, les Saint-Georges, climat le plus prestigieux, étant un premier cru. Une anomalie historique à plus d'un titre (lire Q17). •

Q5 Le Meuzin, affluent de la Dheune, passe à Nuits-Saint-Georges. Quelle est sa particularité ?

- Étroit, il est régulièrement en crue et quelques ceps environnants se retrouvent immergés
- **Il sépare la ville et l'appellation en deux parties aux propriétés sensiblement différentes : les nuits-vosne et les nuits-nuits**
- Historiquement, les vigneron s'y baignent pour fêter la fin des vendanges



© MICHEL JOLY

Nuits a une composition passionnante. Elle se retrouve comme scindée en deux par le Meuzin, petit affluent de la Dheune, elle-même affluent de la Saône, dont la vallée entaille profondément la côte et crée un cône de sédimentation issu des Hautes-Côtes. De cela découle, même si la réalité est infiniment plus subtile, deux ambiances et deux terroirs : au nord, plutôt en altitude, les « nuits-vosne », limitrophes de Vosne-Romanée, installés sur des sols maigres et riches en calcaires ; au sud les « nuits-nuits », où se trouvent la très utile combe des Vallerots et le village de Prémieux-Prissey, terminant l'appellation sous forme de bande relativement étroite et ceinturée, sur des terres plus riches et argileuses. D'où la diversité des sous-sols et des vins. Géo-logique ! •

Q6 Certaines idées reçues ont la vie dure. Laquelle a longtemps collé à l'appellation et est en train de changer ?

- **Les vins de Nuits sont durs et tanniques**
 - Les vins de Nuits sont toujours exceptionnels les millésimes en « 3 » (1973, 1983, 1993, etc.)
 - Les vins sur la commune de Prémieux-Prissey sont meilleurs que ceux sur Nuits

Le syndicat nuiton tord le cou aux dernières idées reçues évoquant « *la dureté de nos vins, car la plupart de nos terroirs sont sur des sols calcaires, qui livrent des nectars très diversifiés, fins et tendres. Et cela fait longtemps qu'une nouvelle génération de vigneron a trouvé ses marques en terme de vinification* ». Et pan pour les on-dit. •

Q7 Un château domine le vignoble nuiton. C'est le seul clos en Bourgogne planté en terrasse, qui appartient à la maison Albert Bichot. On le nomme :

- Château blanc
- Château rouge
- **Château gris**

Nuits, sa ville et son vignoble regorgent de spécificités. C'est ici que l'on trouve le seul clos de Bourgogne planté en terrasses. Il appartient au domaine du Château-Gris, propriété de la maison Albert Bichot : 3,5 ha entre pinot noir et chardonnay dominés par une propriété du XVIII^e siècle aux toits d'ardoise gris. En bouteilles, deux monopoles : 1^{er} cru Château-Gris en rouge, Nuits-Saint-Georges Les Terrasses en blanc. Et une nouvelle originalité dans le paysage nuiton. •



© ALBERT BICHOT / FLORE D'EROMBERG



11 m de hauteur et 51 m de longueur, des charpentes métalliques style Eiffel : l'impressionnante cuverie du domaine Faiveley, au pied du coteau de Nuits-Saint-Georges. © MICHEL JOLY

Q8 Les cuveries en Bourgogne sont de plus en plus belles et impressionnantes. À Nuits, l'une d'elles fait référence à des halles. Il s'agit de :

- La cuverie des Ursulines (Jean-Claude Boisset)
- **La cuverie du domaine Faiveley**
- La cuverie du Tastevin

À Nuits, on a placé haut, très haut, le niveau de ses outils de production. Avec ce qu'il faut d'architecture spectaculaire et d'évocations aux origines. Nuits abrite ainsi deux modèles du genre en Bourgogne : la cuverie des Ursulines entre ciel et terre (Boisset) et celle façon halles du XIX^e siècle (Faiveley). Cette dernière, achevée en 2018, est signée de l'architecte chalonnais Gilles Gauvain. •

Q9 La maladrerie qui a donné naissance aux Hospices de Nuits est plus ancienne que celle de Beaune.



© MICHEL JOLY

- **Vrai.**
- Faux.

Comprendre l'appellation, c'est comprendre ses hospices. La maladrerie nuitonne est née au XIII^e siècle, deux siècles avant son voisin beaunois (1443) ! Cet hôpital-vigneron fonctionne sur le même principe, combinant activité médicale et domaine viticole avec son fonctionnement propre, propriétaire d'une douzaine d'hectares sur Nuits. Chaque année, 18 cuvées sont réalisées, sous la conduite fidèle du régisseur Jean-Marc Moron, en poste depuis trente ans. Depuis 2016, l'hôpital est rattaché aux Hospices Civils de Beaune, revigoré il y a peu par d'importants travaux financés en bonne partie par la fameuse vente du mois de mars (lire Q24). •



© BÉNÉDICTE MANIÈRE

Q10 La confrérie des Chevaliers du Tastevin rayonne dans le monde entier avec ses 12 000 membres actifs. Mais où est-elle réellement née en 1934 ?

- Dans une cave nuitonne
- Au château du Clos de Vougeot
- Au château de la Berchère

L'histoire est connue. Alors que les bourgognes s'enfoncent dans la crise, la confrérie des Chevaliers du Tastevin surgit d'un caveau nuiton le 16 novembre 1934, pour donner une impulsion décisive à la production d'une région viticole entière. Georges Faiveley et Camille Rodier en sont les pères fondateurs. Elle trouvera d'abord refuge dans le bas du village, au château de la Berchère, avant d'investir le château du Clos de Vougeot que Leonce Bocquet possédait. Quelques figures locales, dont le respecté Henri Gouges, feront ce qu'elle est aujourd'hui : une confrérie comptant 12000 fidèles aux couleurs pourpre et or dans le monde. Son siège est encore et (pour) toujours à Nuits-Saint-Georges. •

Q11 Comme à Beaune, le négoce a occupé une place forte historiquement. Parmi ces trois noms, il y a un « intrus » beaunois, lequel ?

- Pierre Faiveley
- **Michel Bouchard**
- Charles Vienot

Comme Beaune, la cité fut une place forte du négoce, il y a fort longtemps. Dès 1800, on comptait nombre de négociants-éleveurs, de Charles Vienot à Pierre Faiveley en passant par Edouard Delaunay, qui ont fait rayonner le nom de Nuits bien au-delà de nos horizons. Aujourd'hui, la tendance est aux vins de domaines et propriétaires, qui donnent le meilleur d'eux-mêmes, toujours au service de leurs climats. C'est le sens de l'histoire. •



Le domaine du Château-Gris (à gauche) dominant une partie du vignoble nuiton. © AURELIEN IBANEZ

Q12 Nuits-Saint-Georges est le champion des premiers crus en Côte de Nuits avec :

- 41 climats
- 51 climats
- 61 climats

Avec 41 climats classés en premier cru, Nuits-Saint-Georges est le champion en la matière pour ce qui concerne la Côte de Nuits. Cette constellation situe le niveau général du terroir. En Bourgogne, peu d'appellations peuvent revendiquer une telle richesse à ce niveau. Seul Beaune joue des coudes, avec 42 climats classés. Chassagne-Montrachet, lui, est le recordman du genre avec 55 premiers crus. •

Q13 Le sol nuiton est fondamentalement calcaire et argileux. On compte trois types de calcaires sur l'appellation. Lesquels ?

- Le comblanchien, l'oolithe blanche et le calcaire rose
- Le comblanchien, l'oolithe rose et le calcaire à entroques
- Le comblanchien, l'oolithe rouge et l'oxfordien

Tout, à Nuits, rappelle la minéralité et les millions d'année de sédiments ayant enrichi le coteau. Le calcaire de Comblanchien est ainsi omniprésent dans le sous-sol. On compte nombre de carrières encore en exploitation dans le coin. Cette roche très compacte s'étire sur le front de taille jusqu'à la carrière souterraine des Perrières au milieu de l'appellation. C'est la zone des climats

premiers crus Pruliers, Roncières ou Poirets. Un peu plus au sud, la combe des Vallerots fixe un nouveau cap géologique (lire question suivante) : le calcaire blanc y est dominant, formant des petits ronds semblables à des œufs de poissons (oolithes). Viendra enfin le calcaire rose de Prémieux, un peu moins dur, reconnaissable par sa teinte gris-rosé et ses rognons siliceux (chailles). •

Q14 En canalisant des courants d'air frais, cette trouée dans la côte favorise les micro-climats et la diversité des terroirs. À Nuits, elle se nomme :

- Combe des Vallerots
- Combe des Quatre Journaux
- Combe des Poulettes

La combe des Vallerots joue un rôle micro-climatique et géologique essentiel : cette trouée apporte fraîcheur et cailloutis liés à des milliers d'années d'érosion. La structure du sol s'en retrouve différente. Les vins qui y naissent sont généralement plus amples, avec un ossature tannique mais assouplie par une exposition favorable : on est en présence des premiers crus remarquables d'élégance : Vaucrains, Cailles, Chabœuf... Au pied du coteau, les argiles commencent à succéder au calcaire. Ils sont marqués par l'oxyde de fer, de couleur rougeâtre. Ici s'épanouit le légendaire climat des Saint-Georges. •

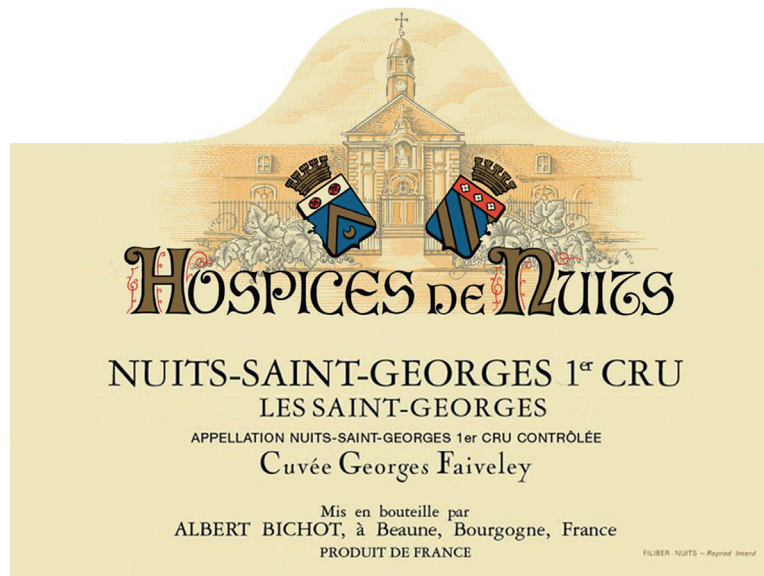
Q15 Les appellations Hautes-Côtes de Nuits et Côte-de-Nuits Villages veulent en fait dire la même chose.

- Vrai
- Faux

Les Hautes-Côtes, qu'elles soient de Nuits ou de Beaune, échappent rarement à la caricature. On les définit volontiers comme « l'autre Bourgogne », ce pays des vignes hautes et des esprits libres. Il y a un peu de ça, c'est vrai. Menacé de disparaître, le vignoble des Hautes-Côte de Nuits a conservé une identité à part, entre combes et collines, grâce à des vignerons patients et inspirés. Son appellation fut reconnue en 1961. De la côte de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton, ces quelque 760 hectares (rouges et rosés en majorité)

de vignes « de l'autre coteau » ont une exposition vers l'ouest moins favorable mais ses vins ont évolué positivement. On est ici au pays de la spiritualité, grâce aux sires de Vergy et de l'Abbaye de Saint-Vivant. Nombre de vignerons nuitons y cultivent des parcelles, souvent assemblées, pour donner des vins d'entrée de gamme de haute facture, charnus, avec une très belle buvabilité. Ne pas confondre avec l'appellation Côte-de-Nuits-Villages, instituée peu de temps après en 1964. Elle concerne les communes ne disposant pas de leur propre AOC. Sur environ 165 hectares, peuvent ainsi prétendre à cette appellation Comblanchien, Corgoloin, Fixin, Brochon et Prémieux-Prissey. •





Q16 Le village de Prémieux-Prissey termine l'appellation au sud. Quelle la particularité de son terroir ?

- Il est morcelé, formant de nombreux clos
- Il ne revendique aucun premier cru
- 90% de sa surface appartient à un seul domaine

Prémieux-Prissey (qui n'a pas d'AOC communale propre) termine l'appellation au sud. Son terroir est principalement composé de clos, souvent en monopole. Partout où le regard se pose, il est arrêté par des murs de pierre ou des portes indiquant leur appartenance. Avant le village, le clos des Forêts Saint-Georges (7ha) se distingue. Monopole du domaine de l'Arlot, on appelle plus communément ce climat Les Forêts, car il n'a de clos que le nom. Viennent ensuite le clos des Corvées (monopole domaine Prieuré-Roch), que l'on trouve aussi ailleurs sous le nom de clos des Corvées Pagets ou Corvées Pagets. Plus près des maisons, le

confidentiel clos Saint-Marc (0,93 ha, plus petit monopole du village, propriété du domaine Rion) est à touche-touche avec le bien plus grand clos des Argillières (ou Les Argillières tout court). À la sortie du village, le Clos de l'Arlot (monopole du domaine éponyme) et le Clos de la Maréchale referment la marche. Ce dernier constitue le plus grand monopole de Côte-d'Or (9,5ha). La famille Mugnier en avait fait l'acquisition en 1902, avant de la céder sous contrat de fermage durant un demi-siècle. Si bien qu'à la réintégration du clos dans le giron familial, en 2003, le domaine est passé d'un coup de 4 à 14 hectares ! •

Q17 Si le climat des Saint-Georges n'est pas un grand cru, c'est à cause du voisin Beaune qui voyait d'un mauvais œil ce classement.

- Vrai
- Faux

« Le Saint-Georges est supérieur aux autres vins de cette côte (...) il doit cette qualité à deux causes : la première, c'est que le vin du Saint-Georges ne se fait qu'avec des raisins de ce climat ; la seconde, c'est sa belle exposition. Mais quant aux qualités intimes du vin, c'est la même chose. Le Saint-Georges a seulement plus de finesse, plus de bouquet et beaucoup plus de délicatesse », avance déjà le docteur-agronome Denis Morelot dans Statistique de la Vigne dans le département de la Côte-d'Or (1832). En 1892, Nuits-sous-Beaune prend son indépendance, intégrant le nom de son cru le plus prestigieux, elle devient Nuits-Saint-Georges. Toutes les communes de la côte (Gevrey et son Chambertin, Vosne et sa Romanée...) ayant opéré ce

rapprochement ont vu leur climat de cœur sacré grand cru dans les années 1930, à l'heure des AOC. Toutes, sauf une... Pour un faisceau de raisons extérieures à sa qualité - la rigueur et la probité des anciens tel qu'Henri Gouges étant une partie de l'explication (lire Q25) - le climat des Saints-Georges n'a jamais obtenu la distinction suprême. Identifié dès 1110, idéalement positionné au milieu du coteau, dans un secteur argileux, ce climat délivre des vins que l'on décrit volontiers comme puissants, racés, austères dans leur prime jeunesse. Ils méritent patience et compréhension avant que leurs tannins ne s'arrondissent et que la fraîcheur du fruit ne revienne à la surface. Un climat de seigneur assurément. •

Q18 À Nuits comme partout ailleurs en Bourgogne, un climat en particulier fait référence à la minéralité omniprésente. Il s'agit de :



- Les Perrières
- Les Didiers
- Les Argillats

Les Perrières sont partout chez elles en Bourgogne. Gevrey, Beaune, Meursault, Pommard, Corton, Pouilly-Fuissé... Normal : le mot évoque la pierre, cette si précieuse pierre extraite pour les bâtis vigneron (murs, cabottes, celliers...). À Nuits, c'est pareil : le seul premier cru en blanc de l'appellation se situe non loin de la route des carrières de Chaux, qui date du XIX^e siècle, et traverse un ancien district carrier. La carrière des Porrets n'est pas loin. Son calcaire blanc se retrouve dans de nombreuses habitations du village. Les murs immaculés de l'église Saint-Symphorien en attestent. Le cellier et la cuverie du château du Clos de Vougeot peuvent en dire autant. L'oolithe blanche, transformée sous forme de plaquettes, s'est aussi retrouvée sur les toitures traditionnelles en lave, comme c'est également le cas dans la demeure de la confrérie des Chevaliers du Tastevin. •

Q19 Quel est le seul climat monopole du domaine des Hospices de Nuits ?

- Les Vignerondes
- Les Poulettes
- Les Didiers

Il s'agit du monopole du domaine des Hospices de Nuits. Sur 2,5 hectares, contigüe aux Saint-Georges sur toute sa hauteur, ce premier cru est l'un des climats nuitons les plus nobles avec également les Vaucraains, les Cailles, les Pruliers... Les Didiers évoque aussi le nom de l'un des deux nouveaux Ehpad de l'hôpital Saint-Laurent, avec Les Vignerondes, autre climat situé plus au nord, côté Vosne. Riches de sens et de sensualité sont nos climats ! •



Q20 À quand remonte la création du syndicat viticole de Nuits-Saint-Georges ?

- 1905
- 1938
- 1961

Le 13 avril 1905, le syndicat agricole et viticole de Nuits-Saint-Georges voit le jour. Une poignée de propriétaires se met d'accord pour la « *défense des intérêts agricoles et l'organisation d'une caisse de crédit pour l'achat en commun de machines et matières nécessaires à l'exploitation...* » Nuits a développé depuis un sentiment d'appartenance fort, qui traverse les générations. Le syndicat compte désormais une cinquantaine d'adhérents, entre Nuits et Prémieux. Présidée depuis quinze ans par Yvan Dufouleur, elle se montre audacieuse avec la création d'une Maison des vigneron, et soucieuse de faire découvrir ses particularités au salon annuel les Nuits au Grand Jour. •



Saint Georges et le dragon (v. 1470) par Paolo Uccello. © D.R.

Q21 À qui doit-on l'origine du nom Saint-Georges ?

- De l'homme d'église Jean de Saint-Georges, porteur de saintes reliques
- Du preux chevalier Saint-Georges, qui aurait terrassé un dragon
- De Georges Lesaint, premier vigneron local

Nuits est une terre de légendes sous bien des aspects. Vers l'an 300, le preux chevalier Saint-Georges de Lydda aurait ainsi délivré de son épée une ville sous l'emprise d'un dragon. Plus tard victime de persécutions antichrétiennes de l'empereur Dioclétien, il terminera en martyr, supplicié de nombreuses façons, mais demeurant à jamais le symbole du bien triomphant du mal. Son culte s'est essentiellement répandu au XIII^e siècle, pour arriver jusqu'à Nuits via des saintes reliques apportées par les hommes d'Église. Saint-Georges est ici présent pour l'éternité. •

Q22 En 1869, quel écrivain évoque « une fine bouteille de Nuits » dans *Autour de la Lune* ?

- Alphonse Daudet
- Guy de Maupassant
- **Jules Verne**

Dans ses divagations *Autour de la Lune* (1869), Jules Verne propulse le vin local dans la voie lactée : « Enfin, pour couronner ce repas, Ardan dénicha une fine bouteille de Nuits, qui se trouvait “par hasard” dans le compartiment des provisions. Les trois amis la burent à l’union de la Terre et de son satellite. Et comme si ce n’était pas assez de ce vin généreux qu’il avait distillé sur les coteaux de Bourgogne, le Soleil voulut se mettre de la partie. » •



Q23 Le marketing territorial de Nuits-Saint-Georges est unique. De quel équipement la ville fut-elle longtemps marraine ?

- Un paquebot
- **Un sous-marin nucléaire d’attaque**
- Un voilier

Il aurait participé à l’exfiltration d’agents français du voilier Ouvéa, au large de l’île Norfolk, dans le milieu des années 80. Quelques années avant la guerre du Golfe, à laquelle il fut aussi convié. Le sous-marin nucléaire d’attaque « Rubis », après plus de 40 ans de se(r)vice, a fait honneur à son rang. Quel rapport avec la Bourgogne ? Nuits, mon amiral. La ville fut, de 1996

jusqu’à sa récente retraite, la marraine de ce précieux Rubis. Le maire de l’époque Bernard Barbier avait signé une charte de parrainage en guise d’amitié navale, accueillant chaque année une délégation de sous-marinières pour les grands événements de la ville, semi-marathon et Vente des vins en tête. L’ingéniosité nuitonne, qui est allée très haut (lire Q29), est insubmersible. •



Q24 À quand remonte la première véritable vente des vins des Hospices de Nuits ?

- Le 13 mars 1946
- Le 13 mars 1955
- **Le 13 mars 1962**

Avant-guerre, les Hospices de Nuits-Saint-Georges connurent une vente aux enchères, pour le millésime 1937. Mais l’exercice, encore approximatif, fut vite interrompu par le conflit mondial. La première véritable vente des vins des Hospices de Nuits demeure le 13 mars 1962, sous la halle du village. Le préfet de Côte-d’Or Jean Chapel était là, à déguster les vins avant la vente. Les femmes, elles, étaient gentiment priées

d’aller voir ailleurs. Autre époque... « *Devant un très nombreux public et dans la fumée des cigarettes* », comme l’explique un reportage, la vente à la bougie (clôture des enchères à l’extinction des deux chandelles) permet de rapporter 13 millions d’anciens francs, soit 130 000 francs (environ 200 000 euros). Loin des quelque 1,9 million d’euros récoltés en 2021, qui constituent un record historique. •



Q25 Grand défenseur des vins de lieux, Henri Gouges (1889-1968) est une figure de Nuits-Saint-Georges et de la Bourgogne du vin. Il fut précurseur notamment concernant :

- Les signes de traçabilité, avec un label « authenticité garantie » dès 1928
- Les salons de vins à l'étranger
- Les traitements révolutionnaires dans les vignes

Défenseur charismatique des vins de lieux, personnage opiniâtre et fédérateur. Henri Gouges (1889-1968) demeure l'un des papes de la viticulture de terroir. Il aurait imaginé, dès 1928, la création du label « authenticité garantie », pour contrer les négociants peu scrupuleux à l'époque, qui étiquetaient volontiers des vins d'ailleurs comme premiers ou grands crus de Bourgogne. Un vigneron raisonné et raisonnable, persuadé que « le vin se fait à la vigne ». Impliqué dans la jeune confrérie des Chevaliers du Tastevin, il fut le principal arbitre du classement des crus nuitons lors de la reconnaissance des appellations d'origine en 1936. Transparence et humilité resteront ses guides. Pas question de classer les Saint-Georges sur la plus haute marche : il en possède la majeure partie et n'est pas certain de la pertinence d'une reconnaissance en grand cru. Mieux vaut miser sur la qualité homogène et équitable du coteau nuiton, et donc la qualification en premiers crus. Mort dans sa cuverie, pendant les vendanges de 1968, ce mythe bourguignon laissera à ses descendants le soin de conduire le domaine avec une philosophie intacte. Grégory Gouges, rejoint par son cousin Antoine, est aujourd'hui à la barre. •



Henri Gouges fut un précurseur de la viticulture de terroir.
© DOMAINE GOUGES

Q26 En mission pour Louis XV, il mourut à 33 ans sous les canons anglais. Ce corsaire né à Nuits n'est autre que :

- François Curie
- François Thurot
- François Faiveley



« Ici naquit François Thurot (1727-1760), corsaire, lieutenant des frégates du roi, chef d'escadre », dit la plaque sur une maison du centre-ville. L'intrépide Thurot quitta la mer des premiers crus pour le large, au service de Louis XV. Son existence sera mouvementée et courte : il tombera à 33 ans sous les canons anglais, au large de l'île de Man, et reposera éternellement en Écosse. Amis lecteurs, naviguez fièrement rue Thurot, le sextant rivé sur les caves ! •

Q27 Élève de François Rude, ce sculpteur né en 1815 a son buste sur la façade du beffroi de la ville.



Le buste de Paul Cabet devant le beffroi de Nuits. © D.R.

- Paul Verlaine
- Paul Tergeist
- Paul Cabet

Fils de tonnelier nuiton, Paul Cabet (1815-1876) a sculpté sa légende en bonne partie à Dijon. Élève favori de François Rude devenu son neveu par alliance, il restera lié à la cité ducale avec La Résistance, son chef d'œuvre commandé par la Ville de Dijon pour la place du Trente-October. Observation de la nature, réalisme, souci du détail : le statuaire nuiton avait toutes les qualités d'un bon vigneron. Depuis 1933, un monument sculpté à sa mémoire par Paul Gasq, orne la façade du beffroi. Juste retour des choses. •



© D.R.

Q28 Félix Tisserand fut un génial astronome au XIX^e siècle. Fils d'un tonnelier nuiton, il fut recommandé à l'Observatoire de Paris par Pasteur lui-même.

• Vrai

Fils de tonnelier nuiton (ça ne vous rappelle pas quelqu'un ? voir page précédente), son génie précoce l'a très vite happé dans les sphères scientifiques nationales, entre Paris et Toulouse, loin de sa ville natale dont le collègue porte aujourd'hui le nom. À 18 ans, François-Félix Tisserand (1845-1896) avait le choix entre Polytechnique et l'École Normale... Au sein de la seconde, son directeur des études scientifiques, un certain Pasteur, le recommandera chaudement à l'Observatoire de Paris. « *Il est*

• Faux

de notoriété, parmi les astronomes et les mathématiciens les plus compétents, que seul, en France et en Europe, M. Tisserand était capable d'entreprendre et de mener à bien cet immense travail qui fait le plus grand honneur à la France », écrira-t-il plus tard à propos du Traité de Mécanique céleste, ouvrage fondamental de Tisserand, encore étudié aujourd'hui. Son buste veille sur la place de la mairie, en mémoire d'un astronome ayant brillé par ses capacités et ses qualités humaines. •



© D.R.

Q29 La mission Apollo XV en 1971 est entrée dans l'histoire de Nuits. Quel signe d'amitié ont effectué ses trois astronautes américains ?

• Ils ont déposé l'étiquette d'une cuvée Terre-Lune et ont baptisé un cratère Saint-Georges

• Ils ont ramené de leur voyage un morceau de la lune à la confrérie des Chevaliers du Tastevin

• Ils ont tous appelé leur fils Georges

Au bas mot 350 000 km. C'est le voyage qu'a entrepris une étiquette de Nuits-Saint-Georges, cuvée Terre-Lune, grâce aux trois astronautes d'Apollo XV en 1971, David Scott, Alfred M. Worden et James B. Irwin. Sur proposition du sénateur-maire Bernard Barbier, jamais à une originalité près (lire question suivante), les Américains ont

baptisé Saint-Georges le cratère le plus proche de leur alunissage, au nom de l'amitié entre Bourgogne et Uncle Sam, après leurs invitations répétées à la table du château du Clos de Vougeot et en terres nuitonnes. La place commémorative du Cratère-Saint-Georges, au centre-ville, en tire son origine. Éternelle et réciproque reconnaissance. •

Q30 Maire iconique de 1969 à 1995, Bernard Barbier a laissé de dignes descendants. Quelle est la particularité de son fils Vincent ?

- Il est le régisseur des Hospices de Nuits
- **Il est le grand maître de la confrérie des Chevaliers du Tastevin**
- Il préside le Club sportif nuiton



La saga Barbier mériterait un ouvrage entier. Bernard (1924-1998) en serait évidemment le personnage principal, tant le sénateur-maire (cinq mandats de 1969 à 1995) aura marqué durablement Nuits, sa « *petite ville au grand nom* », par son tempérament et son sens inné du marketing. Issu d'une famille de négociants, cet homme du vin et d'influence commença par diriger le négoce familial Moingeon-Gueneau frères, spécialisé dans les effervescents. Plus tard, outre sa carrière politique, il demeura constamment dans les hautes sphères de sa corporation : président des syndicats de producteurs de vins mousseux, il fut aux premières loges de la reconnaissance de l'AOC crémant de Bourgogne en 1975 ; membre du comité régional de l'Inao, il participa au sacre de nombreux savoir-faire régionaux et s'opposa farouchement à la loi Evin... Avant lui, son père Pierre Barbier, maire de la ville dans les années 50, fut des fondations de la confrérie des Chevaliers du Tastevin. Bernard Barbier en deviendra Grand Maître plusieurs années durant, laissant le flambeau à son fils Vincent (*en photo*) à l'aube des années 2000. •

Q31 Sur la rive du Meuzin, on a retrouvé plusieurs sanctuaires romains. Le site dit des Bolards abritait notamment des caves.

- **Vrai**
- Faux



À environ 1,5 km du centre-ville, sur la rive gauche du Meuzin, le site des Bolards abrite plusieurs sanctuaires romains, alors solidement implantés dans la région, dont le plus imposant en forme d'hémicycle est dédié à Mithra, divinité héroïque populaire au sein des armées romaines. On retrouve également des habitations, caves (tiens donc !) et autres ateliers. •

Q32 Nuits a aussi une histoire avec le chemin de fer. En 1984, elle a même baptisé un TGV. Que célébrait-elle ?

- **Son indépendance du voisin beaunois, après s'être longtemps appelée Nuits-sous-Beaune**
- Sa proximité nouvelle avec Paris grâce à cette nouvelle ligne
- Les origines cheminotes de nombreux vignerons nuitons

Samedi 21 juillet 1984, on baptise à grand renfort de nuits le TGV 77, nommé sobrement « Ville de Nuits-Saint-Georges ». Cette nouvelle opération de marketing territorial frappée du sceau de Bernard Barbier, essentiellement symbolique (Nuits n'est pas sur une ligne TGV), doit célébrer le lien entre la commune et le chemin de fer : déjà en 1849, une locomotive portait le nom de Nuits-Saint-Georges, alors située à neuf heures de Paris. Cette implantation ferrée et la gare avaient alors beaucoup aidé la ville à affirmer son indépendance vis-à-vis de Beaune. •

Q33 Sa flèche si reconnaissable et son carillon font la fierté des Nuitons. De quel monument s'agit-il ?

- L'église Saint-Vincent
- **Le beffroi du centre-ville**
- Le château du Clos de Vougeot

Son carillon rythme toujours la vie des Nuitons. Son architecture rappelle les liens qui unissent Bourgogne et Flandres dans l'histoire. Le beffroi nuiton se dresse fièrement depuis le début du XVII^e siècle au centre-ville. Jadis tour de garde puis hôtel de ville, il est inscrit aux monuments historiques depuis le 24 janvier 1947. Sa façade recouverte de vigne vierge (dans les années 1900, ce furent des affiches publicitaires) est accompagnée d'un hommage au sculpteur Paul Cabet. •



Q34 Dans la tradition populaire, elle est élue à la marge de la Vente des vins et incarne les nectars de Nuits dans les contrées bourguignonnes. Qui est-elle ?

- Miss Nuits
- **La reine des vins**
- Le démon de mi-Nuits
- Miss Saint-Georges



Dégustation de la cuvée 1966, en compagnie de la reine des vins de Nuits et ses dauphines. © D.R.



Il n'y a pas si longtemps, l'élection de la Reine des Vins de Nuits participait du folklore populaire, à la marge de la vente des vins. Le concours était organisé par les frères vignerons Gavignet, sous la bénédiction du syndicat nuiton et des chevaliers du Tastevin. On remettait à l'heureuse élue une écharpe portant les écussons du village et de la région, le tastevin et une cape bleue (les deux dauphines portant une cape jaune et une rouge). Durant la soirée, les jeunes hommes se disputaient les faveurs de la reine des Nuits pour une danse. Elle était ensuite conviée à tous les événements de choix entre Dijon et Beaune pour célébrer le vin nuiton.

Les commerçants et marques lui offrent une ménagère, une batterie de cuisine et de la vaisselle haut de gamme, faisant d'elle l'icône de la parfaite épouse « moderne ». Autre temps, autres mœurs. Le concours tira finalement sa révérence dans les années 90. •



© D.R.

Q35 Comme à Beaune, le week-end de la vente des vins accueille un semi-marathon très couru.

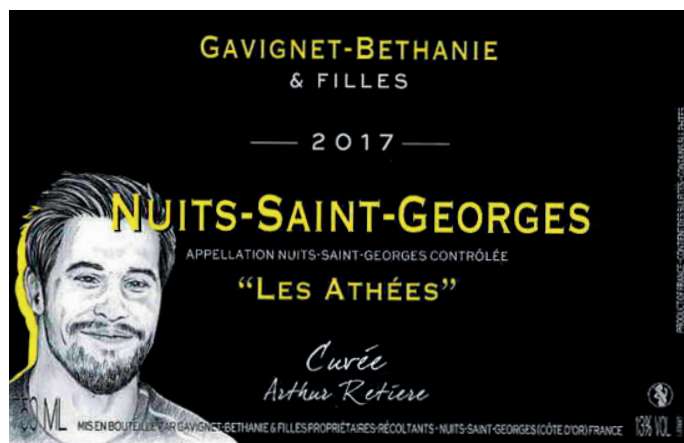
- **Vrai**
- Faux

Trois courses rythment le week-end de la vente des vins nuitonne : le semi-marathon et son petit frère, le 10km, et le 2km pour les têtes blondes. Dans une ambiance festive, au son des animations musicales et du tintement des verres, les coureurs fendent le vignoble entre Nuits-Saint-Georges et le château du Clos de Vougeot. Certains sont là pour le plaisir et se déguisent, d'autres sont concentrés sur leur performance. Les meilleurs bouclent le semi en 1h15 environ. Il y a de la place pour tout le monde, petits et grands, bien dans l'esprit d'ouverture de l'appellation. Et les participants au semi se voient offrir une bouteille de Bourgogne. On ne court pas n'importe où ! •

Q36 Nuits-Saint-Georges est fière de son esprit rugby. Le CS Nuiton est d'ailleurs réputé pour la qualité de sa formation. À ce sujet, quel information est vraie ?

- La ville n'a pas de club de foot
- Tout le staff du CSN évolue dans le monde du vin
- La plupart des domaines baptisent leur cuvée du nom d'un joueur

Ici, l'ovale règne en maître du jeu. Nuits cultive en effet une étonnante particularité pour une cité de 5500 âmes, qui ne manque jamais d'alimenter la petite polémique : le ballon rond a toujours demeuré hors-jeu. Ici, c'est rugby. À son époque, le sénateur-maire Bernard Barbier estimait complexe d'installer un terrain de football sur une commune à l'espace précieux, et comptait sur les quelques clubs alentours pour équilibrer le tableau. Du coup, le CS Nuiton est solidement installé dans le paysage. Il approche le centenaire d'existence, accueille 500 licenciés, une école de rugby, des féminines... L'équipe seniors évolue en Fédérale 1 pour la saison 2020/2021, au contact du voisin beaunois pour un derby qui ne manque jamais de tannins. Ces dernières années, le club a formé nombre de jeunes espoirs au plus haut niveau. Les amis d'enfance Arthur Retière (Stade rochelais) et Gervais Cordin (RC Toulon) en sont les plus



beaux ambassadeurs. Et en dehors de la troisième mi-temps, le vin n'est jamais bien loin : staff, joueurs et bénévoles sont souvent proches des cuveries. C'est le cas du président Vincent Lecheneaut, qui dirige avec son frère Philippe le domaine familial. Le domaine Gagniet-Bethanie, lui, a carrément sorti une cuvée de Nuits au nom du fiston Arthur Retière, avec son portrait sur l'étiquette. Bientôt autour du petit frère, Edgar Retière, joueur du Stade toulousain et international U20 ? •

Q37 Sans elle, l'art de vivre nuiton n'aurait pas autant d'intensité. Comment se nomme cette association organisatrice de nombreux événements ?

- La Cabotte
- La Cocotte
- La Poupoule



En Bourgogne, une cabotte, c'est une cabane de pierre dans les vignes servant à abriter le vigneron. Depuis 2000, c'est le nom de l'association qui contribue à l'esprit de convivialité du territoire. Son infatigable président Christian Delin et les bénévoles rythment ainsi toute l'année la vie nuitonne. La fête du chocolat, à la marge de la vente des vins, est un de ces moments emblématiques. Dans la salle des fêtes de la rue Thurot, autour du champion du monde de la discipline Mickaël Azouz, on se régale de défilés, ateliers-conférences, dégustations, démonstrations d'apprentis, propositions d'artisans locaux... Même principe pour le salon du fromage (septembre), du vin bourru (octobre, lire question suivante), des fruits de mer (novembre) ou, dans un autre style, de l'habitat (fin mars). Sans oublier la soirée de prestige des Cabottes d'Or, au château du Clos de Vougeot. Tout est bon pour célébrer nos amitiés et le vin d'ici. •

Q38 Fin octobre, Nuits accueille la Fête du Vin Bourru. Que signifie ce terme ?

- Un jus de raisin à peine fermenté, que l'on boit tout de suite
- Un vin très vieux et tannique que l'on débouche spécialement pour l'occasion
- Une cuvée spéciale avec des raisins fournis par tous les vignerons locaux

Ne pas confondre « bourru » et vin bourru. Le premier est fréquentable avec le temps car c'est un bougon qui a bon fond finalement. Le deuxième, jus de raisin en cours de fermentation, est à boire tout de suite. De couleur un peu brune, versé à l'automne pour fêter la fin des vendanges dans un esprit de franche camaraderie, le vin bourru contient encore beaucoup de sucre et provoque une sensation de perlant en bouche. Si vous le gardez quelques temps à la maison en bouteille, les levures continueront à transformer le sucre en alcool. On ne peut pas porter un jugement sur la qualité de ce jus car le sucre l'emporte, il faudra attendre la première fermentation malolactique pour juger la qualité du millésime. À Nuits-Saint-Georges, on fait la fête au bourru fin octobre, grâce à l'association La Cabotte, encore elle. •



© D.R.

Q39 Le Chemin gourmand est très apprécié des randonneurs aux beaux jours. Combien d'étapes compte-t-il traditionnellement ?

- Une seule
 - Cinq
 - Douze
- Le paysage nauton se prête bien aux balades. Fin juin, ils sont plus de 1500 à fouler le Chemin gourmand, qui serpente dans le vignoble et les bois du coteau sur 7 km, avec cinq étapes gourmandes et festives. Derrière cet événement très couru, le service d'accueil de jour de l'Agef, œuvrant pour les familles d'enfants handicapés, avec le soutien de *Bourgogne Magazine*. Les bénéfices financent le fonctionnement de l'association. •

Q40 Le salon Nuits au Grand Jour accueille chaque année une quarantaine de producteurs dans un esprit de partage et de pédagogie autour de l'appellation. Quand a-t-il lieu ?

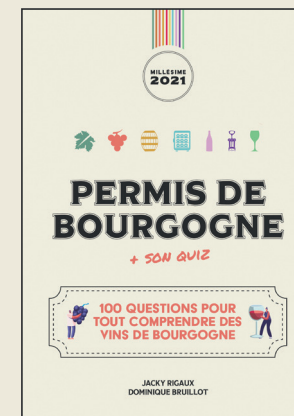
- En mars, autour de la Vente des vins
 - Le 16 novembre, en hommage à la fondation de la confrérie des Chevaliers du Tastevin
 - Le troisième samedi de décembre, pour faire de beaux cadeaux de Noël
- Avant la vente des vins, le salon vigneron Nuits au Grand Jour rassemble sous les halles ce qu'il se fait de mieux dans l'appellation. Une quarantaine de producteurs y font déguster leur production, sous la bonne organisation du syndicat viticole. •

PERMIS DE BOURGOGNE®

ÉDITION COLLECTOR
SPÉCIALE BOURGOGNE

→ À COMMANDER SUR
PERMISDEBOURGOGNE.COM

→ EN LIBRAIRIE À
L'ATHENÆUM DE BEAUNE



190 PAGES - 12,50€

ÉDITION DE POCHE
SPÉCIALE APPELLATION

→ DISPONIBLE AUPRÈS DES
SYNDICATS D'APPELLATIONS
PARTENAIRES

→ ET CHEZ LES
VIGNERONS PARTENAIRES



STUDIO.MAG

+ D'INFOS REDACTION@STUDIOMAG.FR /// 03.80.56.06.50

LE QUIZ

À TÉLÉCHARGER SUR
PERMISDEBOURGOGNE.COM

DE LA VILLE À LA VIGNE

Q1. Avant d'être une appellation, Nuits-Saint-Georges est une ville. Sa population est d'environ...

- 3500 âmes
- 5500 âmes
- 8500 âmes

Q2. C'est un 11 septembre que l'AOC Nuits-Saint-Georges est officiellement née. Mais de quel millésime ?

- 1892
- 1936
- 1982

Q3. Le pinot noir règne en maître à Nuits, qui est en quelque sorte sa capitale. Quel pourcentage de ses sols l'appellation laisse-t-elle aux blancs ?

- 3%
- 10%
- 30%



© BVVB / AURELIEN IBANEZ

Q4. Parmi ces trois affirmations, une est fautive, laquelle ?

- Nuits-Saint-Georges est une appellation parmi les plus populaires de la Bourgogne
- Nuits-Saint-Georges n'a pas de grands crus
- Le climat Saint-Georges est un grand cru

Q5. Le Meuzin, affluent de la Dheune, passe à Nuits-Saint-Georges. Quelle est sa particularité ?

- Étroit, il est régulièrement en crue et quelques ceps environnants se retrouvent immergés
- Il sépare la ville et l'appellation en deux parties aux propriétés sensiblement différentes : les "nuits-vosne" et les "nuits-nuits"
- Historiquement, les vigneronnes s'y baignent pour fêter la fin des vendanges

Q6. Certaines idées reçues ont la vie dure. Laquelle a longtemps collé à l'appellation et est en train de changer ?

- Les vins de Nuits sont durs et tanniques
- Les vins de Nuits sont toujours exceptionnels les millésimes en « 3 » (1973, 1983, 1993, etc.)
- Les vins sur la commune de Prémieux-Prissey sont meilleurs que ceux sur Nuits

Q7. Un château domine le vignoble nuiton. C'est le seul clos en Bourgogne planté en terrasse, qui appartient à la maison Albert Bichot. On le nomme :

- Château blanc
- Château rouge
- Château gris

Q8. Les cuveries en Bourgogne sont de plus en plus belles et impressionnantes. À Nuits, l'une d'elles fait référence à des halles. Il s'agit de :

- La cuverie des Ursulines (Jean-Claude Boisset)
- La cuverie du domaine Faiveley
- La cuverie du Tastevin

Q9. La maladrerie qui a donné naissance aux Hospices de Nuits est plus ancienne que celle de Beaune.

- Vrai.
- Faux.

Q10. La confrérie des Chevaliers du Tastevin rayonne dans le monde entier avec ses 12 000 membres actifs. Mais où est-elle réellement née en 1934 ?

- Dans une cave nuitonne
- Au château du Clos de Vougeot
- Au château de la Berchère



© MICHEL JOLY

Q11. Comme à Beaune, le négoce a occupé une place forte historiquement. Parmi ces trois noms, il y a un « intrus » beaunois, lequel ?

- Pierre Faiveley
- Michel Bouchard
- Charles Vienot

PIERRES ET CLIMATS

Q12. Nuits-Saint-Georges est le champion des premiers crus en Côte de Nuits avec :

- 41 climats
- 51 climats
- 61 climats

Q13. Le sol nuiton est fondamentalement calcaire et argileux. On compte trois types de calcaires sur l'appellation. Lesquels ?

- Le comblanchien, l'oolithe blanche et le calcaire rose
- Le comblanchien, l'oolithe rose et le calcaire à entroques
- Le comblanchien, l'oolithe rouge et l'oxfordien

Q14. En canalisant des courants d'air frais, cette trouée dans la côte favorise les micro-climats et la diversité des terroirs. À Nuits, elle se nomme :

- Combe des Vallerots
- Combe des Quatre Journaux
- Combe des Poulettes

Q15. Les appellations Hautes-Côtes de Nuits et Côte-de-Nuits Villages veulent en fait dire la même chose.

- Vrai
- Faux

Q16. Le village de Prémieux-Prissey termine l'appellation au sud. Quelle la particularité de son terroir ?

- Il est morcelé, formant de nombreux clos
- Il ne revendique aucun premier cru
- 90% de sa surface appartient à un seul domaine

Q17. Si le climat des Saint-Georges n'est pas un grand cru, c'est à cause du voisin Beaune qui voyait d'un mauvais œil ce classement.

- Vrai
- Faux

Q18. À Nuits comme partout ailleurs en Bourgogne, un climat en particulier fait référence à la minéralité omniprésente. Il s'agit de :

- Les Perrières
- Les Didiers
- Les Argillats

Q19. Quel est le seul climat monopole du domaine des Hospices de Nuits ?

- Les Vignerondes
- Les Poulettes
- Les Didiers

HISTOIRE ET MYTHES

Q20. À quand remonte la création du syndicat de défense nuiton ?

- 1905
- 1938
- 1961

Q21. À qui doit-on l'origine du nom Saint-Georges ?

- De l'homme d'église Jean de Saint-Georges, porteur de saintes reliques
- Du preux chevalier Saint-Georges, qui aurait terrassé un dragon
- De Georges Lesaint, premier vigneron local

Q22. En 1869, quel écrivain évoque « une fine bouteille de Nuits » dans Autour de la Lune ?

- Alphonse Daudet
- Guy de Maupassant
- Jules Verne

LE QUIZ

À TÉLÉCHARGER SUR
PERMISDEBOURGOGNE.COM



Q23. Le marketing territorial de Nuits-Saint-Georges est unique. De quel équipement la ville fut-elle longtemps marraine ?

- Un paquebot
- Un sous-marin nucléaire d'attaque
- Un voilier

Q24. À quand remonte la première véritable vente des vins des Hospices de Nuits ?

- Le 13 mars 1946
- Le 13 mars 1955
- Le 13 mars 1962

Q25. Grand défenseur des vins de lieux, Henri Gouges (1889-1968) est une figure de Nuits-Saint-Georges et de la Bourgogne du vin. Il fut précurseur notamment concernant :

- Les signes de traçabilité, avec un label « authenticité garantie » dès 1928
- Les salons de vins à l'étranger
- Les traitements révolutionnaires dans les vignes

Q26. En mission pour Louis XV, il mourut à 33 ans sous les canons anglais. Ce corsaire né à Nuits n'est autre que :

- François Curie
- François Thurot
- François Faiveley

Q27. Élève de François Rude, ce sculpteur né en 1815 a son buste sur la façade du beffroi de la ville.

- Paul Verlaine
- Paul Tergeist
- Paul Cabet

Q28. Félix Tisserand fut un génial astronome au XIX^e siècle. Fils d'un tonnelier nuiton, il fut recommandé à l'Observatoire de Paris par Pasteur lui-même.

- Vrai
- Faux

Q29. La mission Apollo XV en 1971 est entrée dans l'histoire de Nuits. Quel signe d'amitié ont effectué ses trois astronautes américains ?

- Ils ont déposé l'étiquette d'une cuvée Terre-Lune et ont baptisé un cratère Saint-Georges
- Ils ont ramené de leur voyage un morceau de la lune à la confrérie des Chevaliers du Tastevin
- Ils ont tous appelé leur fils Georges

Q30. Maire iconique de 1969 à 1995, Bernard Barbier a laissé de dignes descendants. Quelle est la particularité de son fils Vincent ?

- Il est le régisseur des Hospices de Nuits
- Il est le grand maître de la confrérie des Chevaliers du Tastevin
- Il préside le Club sportif nuiton

Q31. Sur la rive du Meuzin, on a retrouvé plusieurs sanctuaires romains. Le site dit des Bolards abritait notamment des caves.

- Vrai
- Faux

Q32. Nuits a aussi une histoire avec le chemin de fer. En 1984, elle a même baptisé un TGV. Que célébra-t-elle ?

- Son indépendance du voisin beaunois, après s'être longtemps appelée Nuits-sous-Beaune
- Sa proximité nouvelle avec Paris grâce à cette nouvelle ligne
- Les origines cheminotes de nombreux vigneronns nuitons

Q33. Sa flèche si reconnaissable et son carillon font la fierté des Nuitons. De quel monument s'agit-il ?

- L'église Saint-Vincent
- Le beffroi du centre-ville
- Le château du Clos de Vougeot

FÊTE ET TRADITIONS

Q34. Dans la tradition populaire, elle est élue à la marge de la Vente des vins et incarne les nectars de Nuits dans les contrées bourguignonnes. Qui est-elle ?

- Miss Nuits
- La Reine des Nuits
- Le démon de mi-Nuits
- Miss Saint-Georges

Q35. Comme à Beaune, le week-end de la vente des vins accueille un semi-marathon très couru.

- Vrai
- Faux

Q36. Nuits-Saint-Georges est fière de son esprit rugby. Le CS Nuiton est d'ailleurs réputé pour la qualité de sa formation. À ce sujet, quel information est vraie ?

- La ville n'a pas de club de foot
- Tout le staff du CSN évolue dans le monde du vin
- La plupart des domaines baptisent leur cuvée du nom d'un joueur

Q37. Sans elle, l'art de vivre nuiton n'aurait pas autant d'intensité. Comment se nomme cette association organisatrice de nombreux événements ?

- La Cabotte
- La Cocotte
- La Poupoule

Q38. Fin octobre, Nuits accueille la Fête du Vin Bourru. Que signifie ce terme ?

- Un jus de raisin à peine fermenté, que l'on boit tout de suite
- Un vin très vieux et tannique que l'on débouche spécialement pour l'occasion
- Une cuvée spéciale avec des raisins fournis par tous les vigneronns locaux

Q39. Le Chemin gourmand est très apprécié des randonneurs aux beaux jours. Combien d'étapes compte-t-il traditionnellement ?

- Une seule
- Cinq
- Douze

Q40. Le salon Nuits au Grand Jour accueille chaque année une quarantaine de producteurs dans un esprit de partage et de pédagogie autour de l'appellation. Quand a-t-il lieu ?

- En mars, autour de la Vente des vins
- Le 16 novembre, en hommage à la fondation de la confrérie des Chevaliers du Tastevin
- Le troisième samedi de décembre, pour faire de beaux cadeaux de Noël





DOMAINE
HENRI GOUGES



7 RUE DU MOULIN
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
WWW.GOUGES.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ