

## DECOUVERTE DU HAMEAU DUBOEUF

LE 26 09 2024 AREC RHONE ALPES

Nous avons repris nos activités après la trêve estivale, ce Jeudi 26 Septembre, par une visite du site du Hameau DUBOEUF à Romanèche-Thorins. Le temps maussade était propice à une visite patrimoniale, à l'abri des intempéries. Avant d'entreprendre notre visite nous avons partagé un repas au café des deux Horloges, repas arrosé d'un Beaujolais Blanc Chardonnay et d'un Fleurie château du Chatelard cuvée 'les vieux Granits'

### QUI ETAIT GEORGES DUBOEUF

Négociant, éleveur et producteur mondialement reconnu, parfois surnommé le « Pape » ou le « Roi » du Beaujolais, Georges Duboeuf (1933 – 2020) est issu d'une longue lignée de vignerons. Etabli depuis 1964 à Romanèche-Thorins au cœur de l'appellation Moulin-à-Vent. Ses héritiers ont pour vocation de travailler dans la droite lignée de son fondateur. Perpétuer cet héritage, c'est s'attacher à révéler le talent des vignerons et sublimer les grands terroirs de sa région.

Aujourd'hui, la Maison s'approvisionne auprès de plus de 300 vignerons. Véritable ambassadeur de la région, elle exporte 75% de sa production dans près de 120 pays. Les étiquettes de ses vins se reconnaissent facilement à leur ornement floral.

Ce succès n'est pas apprécié de tous et quelques restaurateurs de la région ne proposeront pas les vins Georges DUBOEUF dans leur établissement.

### SALLE TRANSPORT DU VIN

Romane notre guide nous reçoit à l'accueil dans le hall des pas perdus et nous pénétrons une salle dédiée à l'histoire du transport du vin. Au travers de fresques, d'objets de collection nous traversons plus de 2000 ans d'histoire viticole. Au 3ème millénaire avant notre ère les Egyptiens maîtrisent l'art de la vigne et du vin et son transport par voie fluviale le long du Nil, le vin étant stocké dans des amphores. Nos ancêtres les Gaulois ont utilisés des tonneaux. Au Moyen Age le transport du vin se faisait sur chariot par voie terrestre et au 19ème siècle sur des Chalands, bateaux à fond plat pour naviguer sur les fleuves.

Le développement du chemin de fer apportera un bouleversement considérable dans la distribution des marchandises.

Malgré l'ouverture du canal de Briare en 1642 qui facilite le commerce entre PARIS et la province, les vins de Bourgogne souffrent d'un déficit de notoriété. Si bien qu'en 1684 **Claude BROSSE** vigneron mâconnais monte à la capitale pour trouver un débouché à sa récolte. Par chance, à Versailles, il a l'occasion de faire goûter son meilleur vin au roi Louis XIV en personne qui est convaincu, le trouvant supérieur à celui de Suresnes alors servi à la Cour et ouvre le négoce.



Café des deux Horloges



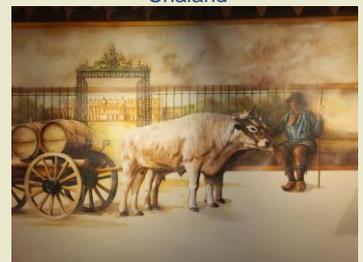
Fresque Georges DUBOEUF



transport du vin



Chaland



Caude BROSSE à VERSAILLES

## Salle Muséologie

A l'entrée de la salle de muséologie nous faisons face à un énorme pressoir dont la poutre principale fait 2t.

Nous découvrons les différents perturbateurs de la vigne : Les parasites, les champignons et insectes entraînant des dégâts importants sur les vignes : La Pyrale le premier parasite ravageur de la vigne à la fin du 18ème. Au 19ème un insecte le phylloxéra provenant des USA détruit une grande partie du vignoble, une solution va éradiquer la maladie en greffant un pied de vigne français sur un pied de vigne américain.

Nous découvrons une collection de tastevins datant du 16ème (le nom est dérivé de l'expression tâter un vin, goûter un vin), poursuite de notre visite avec une revue de matériels nécessaires à la culture et l'entretien de la vigne.

## SALLE DES CHAIS, GEOLOGIE ET CEPAGES

Nous changeons de salle pour pénétrer dans les Chais. Un Chai est une zone d'élevage du vin en tonneaux, les caves étant dédiées à la maturation du vin en bouteilles. Chaque tonneau contient 228 Litres de vin et la vente se fait après une maturation de 6 à 9 mois en fûts de chêne. Les fûts sont changés tous les 3ans. Une partie du vin est absorbée par le fût, la 'Part des Anges' représente une perte de 1,5l toutes les 2 semaines.

### BEAUJOLAIS

Le vignoble du Beaujolais fort de ses 13 000Ha de vignes est situé au Nord de Lyon. Il se caractérise par de nombreux vallons où les sols sont à dominante granitique ou argilocalcaire. Le Gamay est ici roi et offre des arômes fruités intenses. Les A.O.C.s Beaujolais, Beaujolais-Villages ainsi que les dix Crus offrent une myriade d'expressions qui renouvèleront perpétuellement l'expérience des vins de la région.

### MÂCONNAIS

Il est le terroir le plus méridional de la Bourgogne. Les paysages époustouffants des roches de Vergisson et de Solutré augurent de grands vins sur ces sols argilo-calcaires. Berceau historique du cépage Chardonnay, les A.O.C. Pouilly Fuissé, Saint Véran, Mâcon-Villages... ont contribué à la notoriété de la région du Mâconnais.

**Quelques animations sont proposées** : Noé premier vigneron, ballade des crus, le R'vole film en 3D où l'on survole des villages et vignes du beaujolais. Nous avons reconnus un certain nombre de villages que nous avons déjà visité ; Val d'Oingt, château de Bagnols, survol de Marchamp, la Roche de Solutré...

Nous découvrons les salles présentant : la fabrication des tonneaux, la vinification et la fabrication des bouteilles et bouchons

Nous arrivons enfin, passage obligatoire, à la salle de dégustation des vins Georges DUBOEUF (dégustation sans excès).

Notre périple se termine dans l'ancienne gare SNCF de Romanèche-Thorins rachetée par Georges DUBOEUF est baptisée Gare L'impérial en souvenir de la Reine VICTORIA qui lors de sa première visite en France aurait voyagé dans le wagon de Napoléon III en 1855 et se serait arrêtée dans cette gare (légende de circonstance ?). Visite du wagon impérial, et salle des Bacchantes avant de clore cette journée.



Pressoir



LES CHAIS



SALLE DEGUSTATION

