



Le Clos de Vougeot s'enflamme

ACCUEIL DE LA FLAMME OLYMPIQUE, EXPOSITION SUR LES ANNÉES 1920, CONCOURS MONDIAL DES ŒUFS EN MEURETTE : IL SE PASSE TOUJOURS QUELQUE CHOSE AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT. ARNAUD ORSEL, INTENDANT GÉNÉRAL DU TASTEVIN, NOUS DIT TOUT

Propos recueillis par Yves Tesson, photographies Jean-Charles Gutner

La flamme olympique fait étape au Clos le 12 juillet. Quelles réjouissances avez-vous prévues pour l'accueillir ?

Ce sera un moment unique dans l'histoire du château, mais nous voulons le partager avec le public. Nous avons prévu de projeter sur la façade « Astérix et les Jeux Olympiques ». Nous avons aussi créé un rat de cave géant, ce chandelier qui sert à éclairer les cavistes. Nous souhaitons que cette flamme « gastrolympique » soit allumée par la flamme olympique. Il existe des IGP non seulement pour les vins mais également pour les pierres en Bourgogne, nous allons construire un podium avec des pierres de Comblanchien et d'autres IGP. Enfin, nous tiendrons bien sûr un chapitre (banquet de la confrérie des chevaliers du Tastevin, ndlr) extraordinaire de l'Olympe !

Beaucoup de sportifs ont été intronisés au château. Quelle discipline est la mieux représentée parmi vos chevaliers ?

Le premier champion intronisé fut un tennisman en 1959. Il portait un nom génial : Henri Cochet ! Il avait décroché l'argent aux JO de Paris en 1924. Mais la discipline la plus représentée est la natation. Peut-être parce qu'à force de boire la tasse, on finit par prendre le goût du vin. Nous comptons par exemple dans nos rangs Christine Caron, première femme à avoir eu l'honneur de porter le drapeau de la délégation française aux JO. C'était en 1968... C'est elle aussi qui a coaché Alain Delon et Romy Schneider dans le film « La Piscine » !

Puisqu'on parle de compétition, vous organisez chaque année le championnat mondial des œufs en meurette. Qui présidera cette année le jury ? Quelle est votre recette favorite ?

Le jury sera présidé par Georges Blanc ! Un spécialiste de la poule, mais de l'œuf à la poule, il n'y a pas grand-chose. Ma recette préférée ? Celle du Clos de Vougeot évidemment, préparée par notre cheffe Alexandra Bouvret. Le twist qui fait sa réussite résulte de nos approvisionnements en lies de crus de noble origine pour la sauce. Nous proposons ces œufs à chaque chapitre. Le balai du service à l'anglaise, que nous sommes les derniers à maîtriser, permet en cinq minutes de servir chaud 500 convives, un exploit sportif !

Les Cadets de Bourgogne, qui animent vos chapitres, sortent un album. Un chœur d'hommes chantant des chansons paillardes, ce n'est pas très tendance à l'heure du féminisme...

Je fais une distinction entre paillardes et bacchiques. Que ce soit « Joyeux Enfants de la Bourgogne », « La Madelon », ou « La Fanchon », il s'agit toujours de chansons qui ont un lien avec le vin. On a voulu pour cet album mettre des versions à trois voix, harmonisées, en adoptant une vraie approche de chant choral. Pour l'anecdote, la Madelon a été retravaillée au moment des 100 ans de l'armistice en ajoutant le clairon. Cela donne vraiment une chanson qui nous replonge dans l'histoire du pinard des poilus. La particularité des cadets, c'est que c'est un chœur alliant ténors, baritons et basses. Voilà pourquoi il



ne comprend pas de femmes. L'idée de cet album, c'est aussi de partager cette culture à travers le monde entier via les plateformes. Vous savez, le génie de ces chansons, c'est de pouvoir être chantées par n'importe qui, même des étrangers. Un Japonais peut sans difficulté répéter les « oui, oui, oui, non, non, non » des Chevaliers de la table ronde, idem pour le « la la la » du ban bourguignon.

Vous proposez une grande exposition sur les années 1920, était-ce un âge d'or pour le vin ?

C'est une période riche d'initiatives parce qu'il fallait surmonter une crise de mévente. Pendant la Grande Guerre, le vin est devenu le pinard et a perdu ses lettres d'or. Les vigneron ne cherchaient plus la qualité, mais la quantité. Il fallait regagner ce prestige. On a alors imaginé les AOC. On a commencé à fédérer les amateurs en créant la paulée de Meursault, l'Ordre des Chevaliers de Tastevin, la Saint-Vincent tournante. On a inventé le tourisme du vin et de la gastronomie avec les premières étoiles du guide Michelin. C'est aussi la grande époque des projets de gouvernance mondiale à travers la fondation de la Société des Nations, et pour le vin, de l'OIV, véritable ONU des vignerons

Où en sont les travaux au château du Clos de Vougeot ?

Nous achevons la restauration de la tour nord qui était menacée depuis plusieurs années par des fissures et nous poursuivons à l'intérieur celle des décors peints et des boiseries de la chapelle. Cela représente un billet de 315 000 euros. Alors que nous aurions pu recevoir jusqu'à 40 % d'aide de l'État, nous sommes parvenus, par le biais de la Fondation du patrimoine et les donations de nos 12 000 membres répartis à travers le monde, à financer une grande partie du projet. Nos activités œnotouristiques permettent aussi d'alimenter ce budget, comme la Table de Léonce, que nous avons ouverte depuis le Covid dans les salons du premier étage. Cette expérience limitée à 24 couverts propose des repas pédagogiques autour des meilleurs vins de Bourgogne sélectionnés lors des Tastevinages. Un sommelier vous accompagne et n'hésite pas à sortir une carte des climats pour vous les détailler. En tout, ce sont près de 60 000 visiteurs qui viennent ainsi chaque année au Clos de Vougeot ! Nous soutenons par ailleurs d'autres projets patrimoniaux. Lors d'un dîner Vougeot pour Cîteaux il y a deux ans, nous avons réussi à lever 850 000 euros pour aider à la réfection du définitoire de l'abbaye ■