



Unique à Dijon La cave du Chaignot

Vous connaissez sans doute La Cave du Chaignot mais savez-vous qu'elle est unique en son genre ? Située rue Monge et à quelques pas de la future Cité internationale de la Gastronomie et du Vin, cette enseigne a une spécificité : elle est la seule à élever des bourgognes dans une cave voûtée au cœur même de Dijon.

Rue du Chaignot, c'est en fait là que se trouvent les entrailles mêmes de La Cave du Chaignot. Joliment voûté, ce caveau bien caché datant du XVIII^e siècle abrite bouteilles et tonneaux de vin en cours de vinification. En plus de jouer un rôle dans l'élevage et la conservation d'une trentaine d'appellations parmi lesquelles des vins de 40 vigneron réputés, cette cave de 200 m² permet aux deux associés, Iliriana Michelet et Éric Dard, d'offrir un cadre privilégié pour les dégustations. C'est là qu'ils font découvrir à leurs clients les typicités de bon nombre de grands crus, exclusivement issus du terroir bourguignon. « Nous sommes le seul caviste dijonnais à avoir un domaine viticole, qui cultive, développe et fait mûrir ses vins dans une cave située à quelques mètres de la place Emile-Zola », explique Iliriana Michelet, propriétaire du domaine familial Michelet-Bissey situé dans le secteur de la Côte de Nuits, entre Beaune et Nuits-Saint-Georges. Dans le jargon, on dit que les gérants de La Cave du Chaignot sont propriétaires-récoltants et négociants en vin. Côté typicité, Éric Dard nous dévoile son analyse : « Les vins de l'appellation Échézeaux ont une belle robe rubis dont les nuances tirent en général sur des teintes magenta et violet pourpre. Ce sont



des vins à la fois puissants et élégants en bouche avec beaucoup de minéralité. Ils sont issus de récoltes sur la parcelle dite les Poulailleurs, partagée avec le Domaine de la Romanée-Conti, juste derrière le célèbre Château du Clos de Vougeot ». Quant aux vins de l'appellation Coteaux Bourguignons qu'il produit depuis 2006 grâce à ses vignes, ils proviennent du Pinot Noir et ont un caractère fruité et friand.

Dans la boutique, qui se trouve au n° 20 de la rue Moge depuis 2016, chaque bouteille est présentée avec soin. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les porte-monnaie, le premier prix étant la Cuvée du Chaignot à 9,50 euros issue de parcelles situées à Flagey-Echézeaux. « Notre objectif est de mettre en lumière les grands vins de la région à des prix compétitifs. Nous proposons des grands crus mais aussi des appellations moins connues et des vins bio qu'on ne trouve pas en grandes surfaces », souligne Iliriana Michelet. Sur les étiquettes, les noms Chambolle-Musigny, Bonnes-Mares, Chablis, Pouilly-Fuissé, Romanée-Saint-Vivant... émoustillent les papilles des amoureux de crus de Bourgogne. Et pour les non connaisseurs, nous vous recommandons de vous laisser guider par les gérants, qui en plus de vous raconter l'histoire de leur domaine, joueront le rôle de sommelier pour vous conter toutes les spécificités des vins de leur cave.

Cécile Castelli

La Cave du Chaignot

20 rue Monge à Dijon, 03.80.30.57.31 www.lacaveduchaignot.fr



Du bourgogne, rien que du bourgogne

C'est une particularité qui mérite d'être soulignée : la Cave du Chaignot, c'est l'unique cave de vigneron au centre de Dijon. Concrètement, dans cette élégante boutique, c'est une authentique professionnelle, un négociant éleveur qui maîtrise avec bonheur toutes les subtilités du bourgogne, qui répondra à toutes vos questions. 30 appellations de vins en collaboration directe avec 21 vigneron de la région sont proposées en exclusivité. Une très belle gamme allant des grands crus à des vins bio, en passant par des appellations villages ou des premiers crus, pour tous les goûts et tous les budgets.

LA CAVE DU CHAIGNOT



20 rue Monge
21000 Dijon

03 80 30 57 31
06 52 96 27 60

