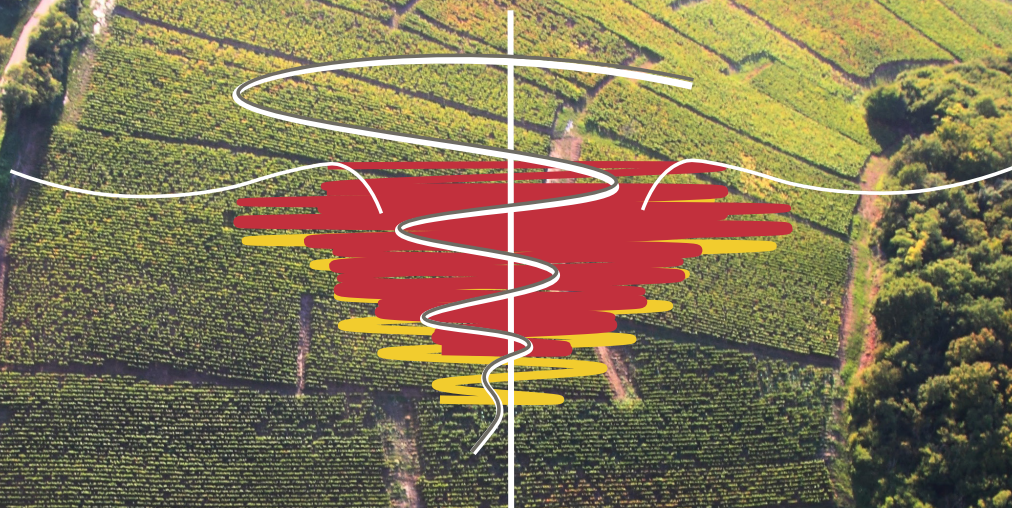


DOSSIER DE PRESSE | “ UN SIÈCLE À MERCUREY “



MERCUREY

AU CŒUR DES VINS DE BOURGOGNE

100 ANS DE L'APPELLATION

1923 - 2023

UNION DES PRODUCTEURS DE MERCUREY - ODG MERCUREY

4, rue de Sazenay 71640 MERCUREY

Tél : 03 85 45 22 96

Mail : odgmercurey@gmail.com

www.mercurey.com



**QUAND NOTRE
TERROIR RACONTE
NOTRE HISTOIRE**

L'HISTOIRE DE L'APPELLATION MERCUREY

Tout a commencé avec l'extrait du jugement de Chalon du 29 Mai 1923, officialisé le 30 Mai qui délimita l'aire de l'appellation Mercurey, toujours officielle aujourd'hui. S'il y a eu jugement, c'est qu'il y a eu un procès !

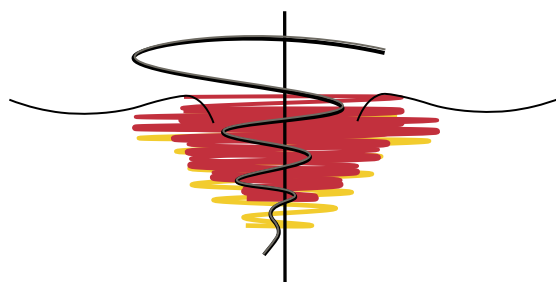
Il y a 100 ans, Edouard de Suremain, vigneron à Mercurey mais aussi bâtonnier, avec Mr Antoine Rousseau de Saint Martin sous Montaigu (avant d'en devenir maire) et leurs amis vignerons de nos trois communes, Bourgneuf Val d'Or, Mercurey et Saint Martin sous Montaigu, saisirent le tribunal de Chalon pour dénoncer le fait que des vignerons de certains villages voisins (Rully & Givry) déclaraient produire du Mercurey à la demande, quand cela arrangeait le commerce.

C'était l'époque où la notion d'appellation contrôlée avec ses us et coutumes, n'était qu'à ses balbutiements.

Ce procès fut une grande première nationale mais surtout en Bourgogne.

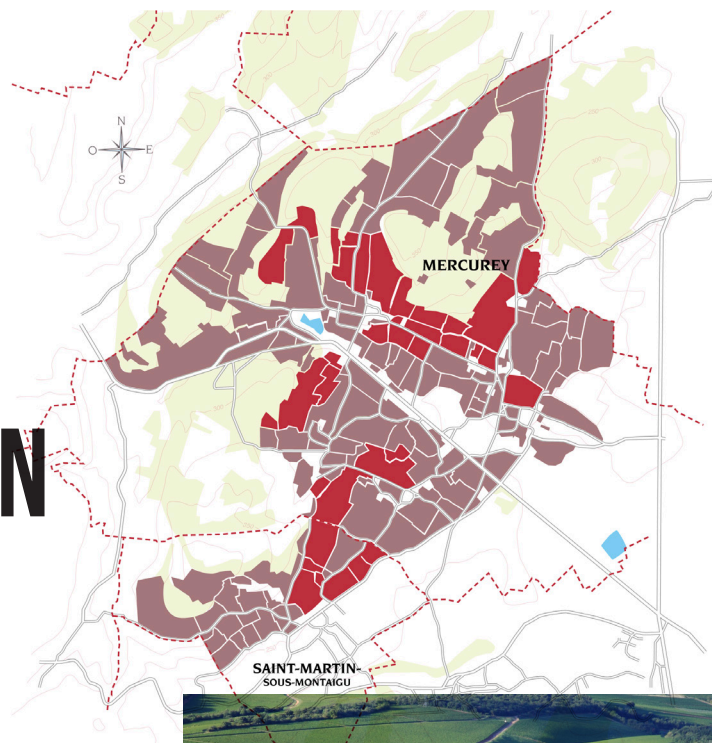
Il est à noter que seules trois appellations de Bourgogne sont délimitées par jugement : avant les décrets d'appellations contrôlées

• **Mercurey, tout de suite après le 30 Mai 1923 Jugement de Chalon-sur-Saône**



MERCUREY
AU COEUR DES VINS DE BOURGOGNE

PRÉSENTATION DE L'APPELLATION MERCUREY ...



APPELLATION MERCUREY

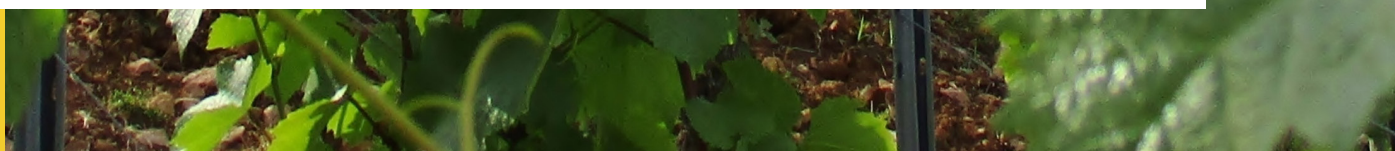
- Créée le 29 Mai 1923, par un jugement du tribunal de Chalon sur Saône, l'appellation Mercurey a consacré officiellement un grand vin rouge réputé depuis le IXème siècle et un vin blanc que se disputent les amateurs de grands vins.
- Le vignoble de Mercurey s'étend sur deux communes : Mercurey et Saint Martin sous Montaigu. Il fait partie des vignobles de la Côte Chalonnaise.
- D'une superficie totale de 650 hectares, plantée sur 550 hectares en Pinot Noir (85%) & 100 hectares en Chardonnay (15%).
- Mercurey est la plus importante appellation en Pinot Noir de Bourgogne ainsi qu'en surface de la Côte Chalonnaise.
- La vinification est le fruit d'un art séculaire en Bourgogne, auquel s'ajoute le savoir-faire et la personnalité de chacun des vignerons de Mercurey & de Saint Martin sous Montaigu.



... ET DE L'UNION DES PRODUCTEURS DE MERCUREY

ODG MERCUREY

- La raison d'être de notre syndicat d'appellation est la défense et la promotion de notre appellation.
- Notre association rassemble 70 propriétaires de vignes dont 40 vigneron.
- L'appellation Mercurey a reçu 3 fois la Saint Vincent Tournante en 1962, 1985 & 2017 (100 000 visiteurs).
- C'est une appellation, bénéficiant d'une très forte notoriété, souvent citée en exemple qui a beaucoup évolué depuis 25 ans, notamment avec la commercialisation en bouteilles de nombreux domaines.
- Les vins de Mercurey sont exportés sur les 5 continents et apparaissent sur les cartes des vins des plus beaux restaurants dans le monde.
- En 2011, création d'un caveau collectif, le Caveau Divin : novateur puisque rassemblant en un même lieu 90% des vins de l'appellation. Une occasion unique pour chaque amateur de découvrir la très importante diversité de terroirs qu'offre l'appellation.



100 Ans de l'appellation Mercurey

UN ANNIVERSAIRE EN 4 TEMPS :

| 2023 |  | 2024 |

1 | MARDI 30 MAI 2023

• COMMÉMORATION DU JUGEMENT ET DU DÉCRET D'APPELLATION MERCUREY.

- Cérémonie en présence de tous les vignerons de l'appellation à la Mairie de Saint Martin sous Montaigu et instances politiques avec un rappel de l'histoire par Gilles Platret (historien et Maire de Chalon s/Saône). 3 plaques commémoratives ont été scellées ce jour à la Mairie de Saint Martin sous Montaigu, de Mercurey et du Caveau Divin à Mercurey.

2 | SAMEDI 8 JUILLET 2023

- Nous avons accueilli les habitants & amis de Mercurey & Saint Martin sous Montaigu.
- Ambiance : Familiale – Multi générationnelle

• GRANDE FÊTE DES 100 ANS DE L'APPELLATION MERCUREY

- 7h : vol de la montgolfière de Mercurey (sous condition météo) au-dessus l'appellation.
- 10h à 19h : festivités grand public sur un parcours d'un kilomètre entre le Caveau Divin Mercurey et le Caveau de la Chapelle.
- **Le kit : un verre créé pour l'occasion et six tickets de dégustation des vins de l'appellation Mercurey. Le kit est vendu 15€.**

- Dégustation et vente de vins de l'appellation Mercurey

- 3 rallyes pédestres dans l'appellation de Mercurey y compris à Saint Martin sous Montaigu de différentes distances, dénivelés et durées seront proposés. Un vigneron expliqua les travaux de la vigne et un comparatif sera établi entre 1923 et les travaux réalisés en 2023.

- Des plats bourguignons pour se restaurer.

- Thème des animations « La viticulture de 1923 et de demain »

D'hier : maréchal-ferrant, forgeron, labour à cheval, méréandier, tonnelier, tailleur de pierre, bouilleur de cru, sabotier, sellier-bourrelier, rémouleur- affuteur...
A demain : Traitement au drone, puces RFID sur bouteilles, Station météo connectée, foudre connecté, tracteur GPS pour matériel autonome.

- Promenade en diligence dans les vignes avec attelage de 3 percherons.

- Direct in situ de la Radio Fréquence Drone.

- Animations musicales toute la journée entre le Caveau Divin & le Caveau de la Chapelle (autre caveau du 13ème siècle appartenant aux vignerons de Mercurey).

- Exposition de vieux tracteurs & de vieux outils utilisés autrefois dans les vignes.



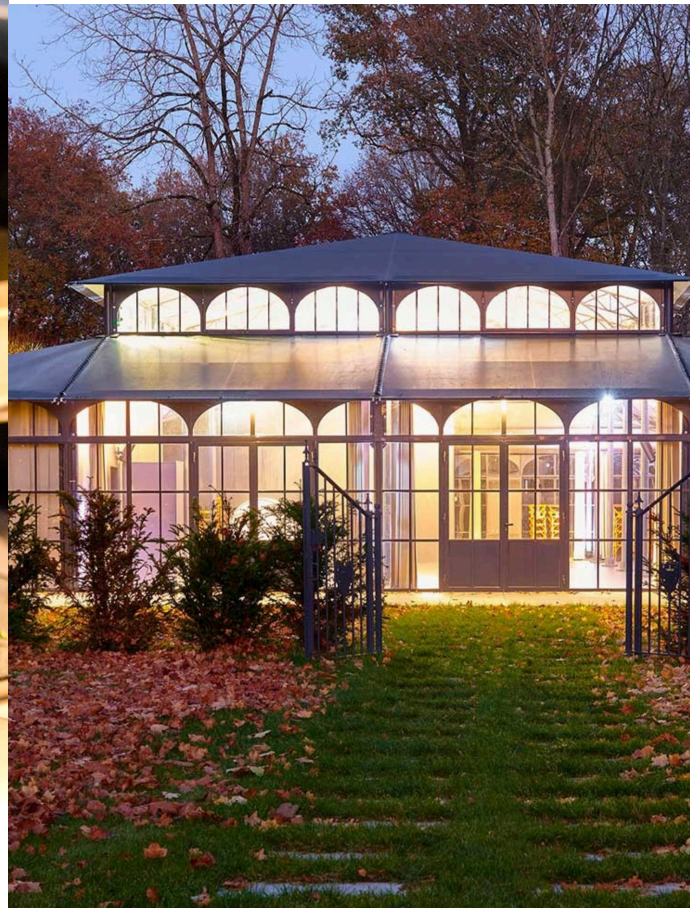
L'APPELLATION MERCUREY



FÊTE SES 100 ANS!

100 Ans de l'appellation Mercurey | UN ANNIVERSAIRE EN 4 TEMPS |

UN PROGRAMME D'EXCEPTION POUR CLÔTURER LES FESTIVITÉS DES 100 ANS DE L'APPELLATION MERCUREY !





3 | VENDREDI 8 MARS 2024

• **Un dîner d'EXCEPTION** pour clôturer les festivités des 100 ans de l'appellation **MERCUREY**

19h : cocktail

20h30 : Prestigieux Dîner de Gala

Dîner à 4 mains, 5 étoiles **"signé par les chefs Eric PRAS (LAMELOISE ***) et Cédric BURTIN (L'AMARYLLIS **)** dans le prestigieux cadre de l'Orangerie du Domaine de l'Abbaye de Maizières

• **Cocktail, dîner en 5 services - 8 vins de Mercurey**

> Les détails sont disponibles sur le site de l'ODG : www.mercurey.com

4 | SAMEDI 9 MARS 2024

10h - 15h30 : Dégustation ouverte au public – Mercurey

Organisé par secteur géographique, avec aussi un espace "vieux millésimes".

16h - 17h15 : Conférence historique sur l'origine et l'histoire de l'appellation par l'historien Gilles Platret dans l'église de Touches



UN DÎNER DE GALA PRESTIGIEUX “4 MAINS, 5 ÉTOILES”.

SIGNÉ PAR ÉRIC PRAS, LAMELOISE *
ET CÉDRIC BURTIN, L'AMARYLLIS ****



ERIC PRAS, CHEF ÉTOILÉ ***
à LAMELOISE | Chagny.

... Lameloise et Eric Pras ne font dorénavant qu'un !

- Le chef imagine des plats qui valorisent le travail des femmes et des hommes du terroir.
- La cuisine d'Eric est une déambulation, un pas de côté qui donne libre cours à la créativité, l'imagination et à l'expérimentation des mariages de goûts, de saveurs et de textures.
- Entre héritage et modernité assumée chacun retrouvera dans sa cuisine des valeurs réconfortantes, signature de la Maison depuis plus de cent ans...

CÉDRIC BURTIN, CHEF ÉTOILÉ **
à L'AMARYLLIS | St Rémy

• C'est vers 14 ans, que Cédric se passionne pour la cuisine. Il intègre l'école hôtelière de Mercrey et entre en apprentissage chez Daniel Doucet à Charolles. Diplôme en poche, il se forme pendant 2 ans chez Pierre Orsi à Lyon, puis, un an chez Paul Bocuse, un an et demi chez Patrick Henriroux à Vienne, un an dans les cuisines de Guy Lassausaie à Chasselay et un an et demi à la Rotonde auprès de Philippe Gauvreau à Charbonnières-les-bains. En 2005, à 23 ans, il retourne en Bourgogne et reprend à Sennecey-Le-Grand, une ancienne pizzeria face à l'Hôtel-Dieu, qu'il transforme en restaurant gastronomique récompensé d'une étoile en 2008. En 2010, Cédric Burtin acquiert et transforme en restaurant Le Moulin de Martorey, Il obtient une deuxième étoile en mars 2023 qui vient récompenser une cuisine audacieuse et élégante qui invente un nouveau territoire culinaire pour la Bourgogne.

