DOSSIER DE PRESSE

24 & 25
JANVIER
2026

82ème

SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES

BIENVENUE
SUR LES TERRES VALLONNÉES
DE L'APPELLATION VILLAGE
LA PLUS MÉRIDIONALE
DE LA CÔTE DE BEAUNE.

WWW.SAINTVINCENT2026.FR

- SOMMAIRE -

PARTIE 1

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE REVIENT SUR LES TERRES DE L'APPELLATION MARANGES EN 2026

05 › **EDITO**

06 › **« LA PAROLE à »** Marion Duchemin,
Présidente du comité d'organisation de la Saint-Vincent Tournante MARANGES 2026

08 › **L'APPELLATION MARANGES ACCUEILLE L'EDITION 2026 SAINT-VINCENT TOURNANTE : LA GRANDE FÊTE DES VIGNERONS BOURGUIGNONS**

- Retour aux racines d'une fête solidaire..... 08
- La singularité des Maranges : 1 appellation / 3 villages et 3 sociétés de Secours Mutuel..... 12

14 › **LA SAINT-VINCENT TOURNANTE REVIENT DANS LES MARANGES**

- Les cuvées collectives : une spécificité de la Saint-Vincent Tournante..... 16
- Découverte de l'affiche 2026 19
- Un verre qui donne le « LA » d'une édition enjouée..... 22
- MARANGES : 3 villages pour un grand évènement festif..... 23
- Focus sur : les décorations 24

26 › **PARTICIPER : LES INFOS PRATIQUES**

- Billetterie 26
- Venir..... 27
- Presse..... 28

29 › **SOUTENIR LA SAINT-VINCENT TOURNANTE**

- Devenir bénévole 29
- Devenir partenaire..... 29

PARTIE 2

L'APPELLATION MARANGES COUP DE PROJECTEUR SUR CE VIGNOBLE MONTANT DE LA CÔTE DE BEAUNE

32 › **LE TERROIR SINGULIER DE L'AOC MARANGES**

- Carte et présentation..... 33
- Une géomorphologie singulière en Côte de Beaune : au cœur de la faille Nord-Sud..... 34
- Une mosaïque de parcellaires et de propriétaires..... 35
- Focus : Les Premiers Crus de l'AOC Maranges..... 36

42 › **LE CADRE DE L'AOC MARANGES, UN VIGNOBLE PRÉSERVÉ**

- Un territoire resté authentique..... 42
- Entre tradition ancestrale et renouveau : les Maranges cultivent leur originalité 43
- Une dynamique commune : des vins de qualité, les pieds sur terre..... 43
- Question d'avenir : des terroirs frais bien adaptés au réchauffement climatique 44
- Une mixité culturale au service de la biodiversité..... 45

46 › **ŒNOTOURISME : DÉCOUVRIR LA VALLÉE DES MARANGES**

- L'accueil dans les caves : une tradition au goût du jour..... 47
- Un événementiel festif..... 47
- Slow tourisme en AOC Maranges 48
- Séjourner dans les Maranges 52

53 › **ANCIENS ET NOUVEAUX VISAGES DE L'AOC : ÇA BOUGE DANS LES MARANGES**

- Les visages des Maranges, d'hier et de demain 54
- Une appellation à visage humain 66

PARTIE 1

SAINT-VINCENT TOURNANTE

ELLE REVIENT SUR LES TERRES DE L'APPELLATION MARANGES EN 2026

- ÉDITO -

L'appellation Maranges regroupe 3 communes de production au sein de son AOC Village, Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Si chacune possède sa propre Société de Secours Mutuel, la Saint-Vincent Tournante 2026 les réunit en une force commune pour l'organisation de la plus Grande Fête Viticole Bourguignonne.

LA PAROLE À

MARION DUCHEMIN,

Présidente du comité d'organisation de la Saint-Vincent Tournante MARANGES 2026

*« **La Saint-Vincent Tournante revient en 2026 dans les Maranges !***

Fait rare pour une appellation, cet événement avait eu lieu pour la première fois en 1997, 8 ans après l'obtention de l'AOC Maranges en 1989. Les viticulteurs de l'époque avaient alors souhaité faire connaître l'appellation nouvellement reconnue par le biais de ce grand événement bourguignon.

Ce fût un grand succès avec près de 100 000 personnes accueillies dans les villages et caveaux des 3 communes. Près de 30 ans plus tard, c'est une nouvelle génération qui s'est installée et produit avec fierté les vins de notre terroir singulier en Côte de Beaune. Parents et enfants travaillent en lien direct au sein des exploitations, faisant honneur à la valeur de transmission. La Saint-Vincent Tournante 2026 sera une façon de rendre hommage et remercier la génération de nos parents pour le travail effectué jusque-là. Beaucoup d'entre eux sont impliqués dans l'organisation de cette nouvelle édition, partageant leur expérience acquise lors de la précédente Saint-Vincent Tournante. Enfin, nous avons souhaité que les trois communes des Maranges soient représentées au sein de l'organisation de cet évènement majeur. Étant moi-même viticultrice à Sampigny-lès-Maranges, je suis accompagnée de deux vice-présidents : Nicolas Perrault, viticulteur à Dezize-lès-Maranges et Élodie Roy, viticultrice à Cheilly-lès-Maranges.»

POURQUOI AVOIR SOUHAITÉ ACCUEILLIR DE NOUVEAU CETTE GRANDE FÊTE BOURGUIGNONNE ?

« Le terroir de l'AOC Maranges reste encore confidentiel en Côte de Beaune. Nous sommes pourtant la porte d'entrée Sud de ce vignoble mythique et avons une typicité propre qui fait notre force. Au niveau géologique d'abord, nous sommes situés entre deux failles, à une altitude plus élevée que le reste de la Côte et nos vignes reposent sur un réseau de cours d'eau souterrains et affleurants apportant beaucoup de fraîcheur. Notre AOC produit majoritairement des vins rouges issus du cépage roi de la Bourgogne, le Pinot Noir et possède 7 Premiers Crus. On y trouve également en quantités plus réduites mais croissantes, des vins blancs issus du cépage Chardonnay. Nous souhaitons vraiment faire découvrir l'identité de nos vins en AOC Maranges au travers de cette Grande Fête Viticole et continuer à faire vivre l'esprit de solidarité entre nos villages. »

QUELLES VONT ÊTRE LES PARTICULARITÉS DE CETTE NOUVELLE ÉDITION ?

« Pour nous, les évolutions par rapport à 1997 sont de taille ! Nous avons souhaité mettre l'accent sur la sécurité afin que les visiteurs puissent évoluer dans un espace sécurisé pour profiter pleinement de la fête au gré des 3 villages.

L'autre nouveauté sera le thème proposé : Les Maranges en Musique. Il accompagnera les visiteurs lors de leurs pérégrinations à la découverte des 3 villages et de nos paysages authentiques. Chaque village possèdera un univers musical distinct.

Nous avons enfin souhaité développer un autre volet oenotouristique : l'accueil des familles.

Un gros travail a été fait sur les animations et activités proposées pour faire vivre l'esprit festif de la Saint-Vincent Tournante à tous les âges : ateliers musicaux, labyrinthes, manèges, chasses aux trésors en plus des fanfares et scènes musicales.

Nous souhaitons remercier les habitants des 3 villages pour leur implication et leur participation active à la mise en place de cet événement. Cette fête sera celle de tous les vignerons et amateurs de bons vins mais aussi de tous les habitants de notre territoire des Maranges. »

QUEL PROGRAMME AVEZ-VOUS IMAGINÉ ?

« La Saint-Vincent Tournante c'est d'abord une célébration traditionnelle, dont le cœur est rythmé par la procession des vignerons et sociétés de Saint-Vincent bourguignonnes le samedi matin.

Plus de 80 sociétés viennent de toute la Bourgogne pour défiler avec leur Saint Patron et les fanfares communales. Tout débute très tôt le samedi matin, à partir de 6h. Les représentants des Sociétés de Secours Mutuel sont accueillis autour d'un verre de vin et d'une collation avant de lancer la procession. Une première halte est prévue pour une cérémonie au Monument aux Morts, puis la cérémonie religieuse. La particularité des Maranges est que le défilé se scindera en deux groupes pour une double messe, l'une à Cheilly, l'autre à Dezize. À cette issue, le défilé se reformera pour rejoindre notre 3ème village de Sampigny, pour assister à l'intronisation des anciens vignerons et vigneronnes.
A l'issue de l'intronisation, les caveaux ouvriront et les animations débuteront ! »

QU'AVEZ-VOUS ENVIE DE DIRE AU PUBLIC SUR CETTE GRANDE FÊTE ?

« Venez découvrir ou redécouvrir des vins à l'image de leurs vignerons, authentiques, sympathiques et enjoués ! L'AOC Maranges est un vignoble accueillant qui a l'envie de recevoir, qui est resté accessible, convivial et humble. Si l'on fait ce métier, c'est aussi pour avoir du contact humain et quoi de mieux que de refaire le monde autour d'un verre et d'échanger ensemble.

Venez aussi vivre l'esprit collaboratif et festif de la Saint-Vincent Tournante. Cette fête exceptionnelle laissera à chacun un souvenir mémorable. Pour nous, organisateurs et bénévoles, ce week-end sera synonyme de 2 années de travail et de solidarité entre vignerons et habitants d'un même territoire. Une synergie rare et profonde qui représente bien l'esprit et l'idée même d'une société de secours mutuel, à travers les valeurs humaines d'entraide, de travail commun et de charité. »

L'APPELLATION MARANGES ACCUEILLE L'EDITION 2026

SAINT-VINCENT TOURNANTE : la Grande Fête des Vignerons Bourguignons

RETOUR AUX RACINES D'UNE FÊTE SOLIDAIRE

Chaque année, les villages viticoles bourguignons célèbrent leur saint-patron : Saint Vincent. A cette occasion, défilé des statues de Saint Vincent accompagnées de leur bannière, chants, messe, dégustations et repas constituent le cérémonial folklorique de la grande fête. La Saint-Vincent Tournante est devenue une tradition et l'une des plus grandes manifestations viticoles de France dont les origines remontent à l'année 1938. Créée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, elle met à l'honneur chaque année un vignoble bourguignon et sa - ou ses - sociétés de secours mutuel. Retour sur les origines de cette fête qui réchauffe le vignoble en plein cœur de l'hiver.

MAIS QUI EST SAINT VINCENT QUE LES VIGNERONS CÉLÈBRENT CHAQUE ANNÉE ?

–

Saint Vincent, de son vrai nom Vincent de Saragosse, n'était pas d'origine française mais espagnole. Cet homme exerçait la fonction de diacre. Il fût arrêté par les Romains pour sa pratique de la religion chrétienne et mourut en martyr le 22 janvier 304. Cette date devint alors celle de sa célébration. Pourquoi a-t-il été choisi par les vignerons comme leur saint-patron ? Les explications divergent mais il est considéré comme celui veillant sur la qualité et l'abondance de la récolte et des vins depuis le Moyen-Âge.

Petite histoire du secours mutuel viticole.

Au Second Empire, l'Empereur Napoléon III promulgue une loi pour lancer les Sociétés de Secours Mutuel. Elles doivent remplacer les confréries créées par les religieux au 16ème siècle destinées à aider les personnes en difficulté lors d'une maladie ou d'un accident. Ces sociétés portent souvent le nom d'un saint en Bourgogne et nombreuses prennent celui de Saint Vincent.

Après la Révolution, le décret d'Allarde (2 mars 1791) sur les corporations et la loi Le Chatelier (14 juin 1791) interdisent les associations entre personnes de même métier, qui risqueraient de porter atteinte aux libertés individuelles et menaceraient le régime. Les confréries sont dissoutes. En 1806, une ordonnance du préfet de Police de Paris encadre les Sociétés de Secours Mutuel : pas plus de 10 personnes, réunions à des jours fixés à l'avance, dans des lieux déterminés et sous la surveillance des autorités municipales. Elle ne sera que très peu respectée...

Le 28 mars 1852, l'Empereur Louis Napoléon signe la loi sur les Sociétés de Secours Mutuel rédigée par Armand de Melun. Napoléon III est alors très attaché au développement de ces sociétés qui vont permettre d'assister les travailleurs en difficulté, à la suite d'un accident ou d'une maladie.

Le secours mutuel : quand l'entraide fait la force.

« Malheur à celui qui est seul ; il tombera, il n'aura personne pour lui tendre une main secourable. Aimez-vous les uns les autres et unissez-vous les uns avec les autres pour vous soutenir mutuellement. »

LA SOCIÉTÉ DE SECOURS MUTUEL A POUR BUT :

1. De réunir ses membres par les liens de la charité et de la fraternité chrétienne et de les porter tous au bien ;
2. De pourvoir à l'exécution des travaux des vignes de tous ses membres participants en cas de maladie ou d'accidents graves ;
3. De procurer à tous ses membres nécessiteux des secours en argent autant que ses ressources le lui permettent ;
4. D'assurer à tous ses membres, en cas de mort, une sépulture honorable et les prières de leurs confrères.

La vie d'une société de Secours Mutuel revêt deux aspects :

› **les cérémonies religieuses,** car à l'origine, c'est le monde religieux qui a mis en place les Confréries avec l'objectif de pratiquer la charité chrétienne en aidant les fidèles en difficulté ;

› **le secours mutuel,** assurant le soutien des personnes en difficulté soit en mobilisant des confrères pour effectuer les tâches dans les vignes (appelées corvées), soit en leur envoyant un médecin qui leur fournira les médicaments nécessaires à leur pathologie. Pour obtenir cette aide, les vignerons paient une cotisation à la société et une autre au médecin qui préfigure ce qui sera plus tard une assurance. Chaque sociétaire s'engage à l'exécution collective de travaux sur une étendue de 40 ouvrées au maximum par participant. L'ouvrée correspond à la surface qu'un homme seul peut piocher en une journée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

CONNAISSEZ-VOUS LES 3 ÉLÉMENTS DU PATRIMOINE DES SOCIÉTÉS DE SECOURS MUTUEL ?

1. Il y a la bannière qui est utilisée pour identifier la Société pour la fête de la Saint-Vincent et lors des enterrements,
2. La statue de Saint Vincent et son support permettant de le transporter sur les épaules de deux personnes,
3. Et le canon utilisé jusqu'à la fin du 19ème, qui donnait le départ du défilé.

LA SINGULARITÉ DES MARANGES : 1 APPELLATION / 3 VILLAGES ET DONC 3 SOCIÉTÉS DE SECOURS MUTUEL

CHEILLY-LÈS-MARANGES

À Cheilly, c'est en 1800, qu'une Société de Secours Mutuel de Saint Vincent voit le jour. C'est la première du département. Elle réunit en son sein les familles les plus honorables de la localité, ainsi que M. le Curé. Son Président est un des hommes les plus religieux, également maire de la commune. On peut lire sur des documents d'époque : « Les principaux associés pour donner une preuve de leur foi au saint qu'ils honorent, ont acheté une statue qui est actuellement à l'Eglise et portée en procession le jour de la réunion. » Sur la bannière, c'est aujourd'hui la date officielle du dépôt des statuts de 1856 que l'on peut voir.

DEZIZE-LÈS-MARANGES

À Dezize, une confrérie de Saint Vincent voit le jour en 1839 mais il faudra attendre le 30 mars 1851 pour la remise officielle des statuts à la préfecture de Saône et Loire. « Les conditions d'admission sont exigeantes, il faut avoir une réputation notoire d'honnête homme et de bon travailleur, une intention franche de pratiquer la fraternité dans ce qu'elle a de possible et de vraiment chrétien ». Le préfet les accepte et ainsi nait la neuvième société du département.

SAMPIGNY-LÈS-MARANGES

À Sampigny, le 22 janvier 1837, 28 vignerons se réunissent en présence du Maire pour déposer les statuts de la nouvelle Confrérie de Saint Vincent. Le règlement est succinct, limité à six articles. Chaque confrère verse un franc pour faire face aux premières dépenses. Les deux bâtonniers, chargés de la gestion des registres de comptes, sont renouvelés tous les trois ans. Au moment des vendanges, chacun doit remettre à Monsieur le Maire, 15 litres de vin qui sont vendus au profit de la Société. Tous les ans, le 22 janvier, ils font dire une grande messe et chacun doit y assister en portant un flambeau.

Dès lors, en cas de maladie, chacun s'engage à faire l'ouvrage de celui qui se trouve malade. En cas de mort, les confrères continuent de faire son ouvrage jusqu'au moment de la vendange. En cas de décès, tous les confrères assistent à son enterrement et sont tenus de lui faire dire une grande messe pour le repos de son âme. Si un confrère ne respecte pas le règlement ou s'il est accusé d'une conduite reprochable, il est banni de la confrérie. Comme il n'y a pas de médecin parmi les vignerons, la société s'en attachera un qu'elle rétribuera et qui sera tenu de visiter les malades sans qu'il ne leur coûte rien et aussi souvent que besoin sera.

LES 3 VILLAGES ONT FAIT PERDURER JUSQU'À AUJOURD'HUI LEURS 3 SOCIÉTÉS DE SECOURS MUTUEL QUI SE REGROUPENT AUJOURD'HUI POUR ORGANISER CONJOINTEMENT LA SAINT- VINCENT TOURNANTE 2026 DANS LES MARANGES !

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE REVIENT DANS LES MARANGES

En 1989, l'INAO reconnaissait officiellement l'appellation Maranges.

Implantée à l'extrême Sud de la Côte de Beaune et de la Route des Grands Crus, elle présente une exposition et une géologie qui la différencie de ses voisines. Si la qualité des vins est établie depuis longtemps, le vignoble doit alors se faire un nom aux côtés des autres grands terroirs renommés de Bourgogne. Une envie collective naît de ce constat : accueillir l'une des futures Saint-Vincent Tournante sur ses terres pour faire découvrir au plus grand nombre la qualité et les typicités des vins de la vallée des Maranges.

C'est suite à une mobilisation de plusieurs années que l'appellation recevra pour la première fois de son histoire la grande fête lors de l'édition 1997. Vignerons mais aussi habitants des 3 communes de l'AOC déployèrent une énergie enjouée pour l'organisation de cette manifestation. Une réussite : près de 100 000 visiteurs et des souvenirs encore bien ancrés dans les mémoires.

Presque 30 ans plus tard, de l'eau et du vin ont coulé dans les caves…

Une nouvelle génération engagée et moderne reprend le flambeau et souhaite de nouveau faire parler de son terroir « Cap Sud » de la Côte de Beaune. À cheval entre 2 failles géologiques, bénéficiant d'une exposition Sud, Sud-Est, cultivant des terroirs plus frais, ayant gardé des paysages ruraux polyculturels préservés… Les vignerons souhaitent mettre en lumière leur vignoble dont les climats ont été reconnus en 2015 par le classement au patrimoine mondial de l'UNESCO. Leur territoire court depuis le fond de la Vallée de la Cozanne jusqu'au sommet du Mont de Sène et fournit un exemple d'équilibre entre activités humaines et environnement, proposant une autre vision de la viticulture bourguignonne.

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE 2026 sera donc l'occasion de (re)découvrir les vins et paysages de l'AOC Maranges au travers d'un parcours déambulant gaiement au rythme de la musique entre les 3 villages qui composent l'AOC : Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges.

LES CUVÉES COLLECTIVES : une spécificité de la Saint-Vincent Tournante.

UNE MISE EN LUMIÈRE COLLÉGIALE

C'est une pratique habituelle lors des Saint-Vincent Tournantes, même si toutes n'y ont pas recours. L'idée est de pouvoir faire la promotion des vins du territoire par le biais de vecteurs collectifs, permettant la mise en lumière des producteurs et de leurs terroirs dans leur globalité, à l'unisson, sans focalisation individuelle. **Cette démarche se situe dans la juste continuité de l'essence même des sociétés de secours mutuel** où le collectif vient tendre la main à l'individualité en difficulté.

Ces cuvées revêtent donc un caractère hautement symbolique, unique et éphémère. En effet, elles ne seront jamais vendues et ne seront servies qu'à l'occasion de ce week-end de fête.

UN TRAVAIL DE VINIFICATION COMMUNAUTAIRE DE LONGUE HALEINE

Si leur usage est éphémère, leur confection a, elle, nécessité une grande anticipation. **Dès le printemps 2018, soit près de 8 ans avant l'évènement, les premières dispositions ont été prises.**

Pour chaque cuvée, tous les producteurs concernés ont été invités à vendanger quelques caisses de raisins issus de leurs parcelles à une date précise, puis d'en faire don à la Saint-Vincent Tournante en les apportant au vinificateur désigné parmi les donateurs. Ce dernier a eu la charge de vinifier ces raisins collectifs dans le style de leur appellation et de les élever l'année durant.

Au cours de ce processus, nombreux sont les partenaires fournisseurs qui sont montés dans le bateau de ce projet collectif. Ainsi, les cuvées bénéficient de **dons de fûts, bouteilles, bouchons, étiquettes ou de suivis œnologiques, etc.**

LES CUVÉES EN DÉGUSTATION
POUR LA SAINT-VINCENT TOURNANTE 2026

Les cuvées collectives seront au nombre de 7 - 3 rouges et 4 blancs - regroupant plus de 15 000 bouteilles. Elles seront habillées d'une étiquette créée pour l'occasion à l'effigie de l'affiche de l'évènement. À ces cuvées collectives s'ajouteront des dons de bouteilles de différents domaines de l'appellation revêtant leur propre étiquette pour compléter le trésor de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026.

Découverte de la liste des cuvées disponibles à la dégustation lors du week-end de fête :

MARANGES VILLAGE, ROUGE 2018

MARANGES 1ER CRU, ROUGE 2018

MARANGES VILLAGE, ROUGE 2020

MARANGES VILLAGE, BLANC 2022

MARANGES VILLAGE, BLANC 2023

MARANGES VILLAGE, BLANC 2024

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, BLANC 2023

Les participants pourront ainsi déguster plusieurs millésimes et terroirs, laissant voir le potentiel des vins produits en AOC Maranges, Maranges 1er Cru, en rouge comme en blanc et découvrir une autre appellation montante de la Bourgogne : l'AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune largement implantée sur le territoire des Maranges.

Chaque caveau proposera 1 ou 2 cuvées à la dégustation. Les visiteurs pourront ainsi profiter de la variété des vins proposés au gré de leur déambulation dans les 3 villages.

DÉCOUVERTE DE L'AFFICHE 2026

QUOI DE PLUS EMBLÉMATIQUE POUR UNE SAINT-VINCENT TOURNANTE QUE SON AFFICHE !

Cette édition ne déroge pas à la règle. Se doter d'une identité visuelle forte fût donc une tâche lourde de sens. Pour se faire, l'équipe a mis en place un concours ouvert aux artistes amateurs et professionnels pour assurer l'émulation esthétique du projet.

C'est ainsi que le comité de pilotage de la manifestation a eu la chance et la responsabilité de désigner l'heureux élu parmi 16 propositions artistiques, début 2024, à l'occasion d'un vote à bulletins secrets en deux tours.

C'est la proposition d'affiche faite par l'agence T-in communication basée à Mâcon qui est sortie des urnes, devenant ainsi l'affiche officielle de l'évènement et rejoignant d'ores et déjà ses 81 prédécesseuses au panthéon des affiches de Saint-Vincent Tournante : les collectionneurs trépignent déjà !

La feuille qu'il porte sur l'oreille fait voir son lien et son amour pour la vigne.

La posture élégante, dégustant un savoureux vin rouge, tout en jouant de la trompette, appuie la dimension festive du week-end.

Le livre dans la poche à l'effigie de Saint Vincent, rend hommage au saint patron des vignerons, célébré à l'occasion de cet évènement.

Son Tastevin autour du cou fait référence à la confrérie des Chevaliers du Tastevin qui créa en 1938 la Saint-Vincent Tournante.

LE PERSONNAGE ÉVOQUE DE MULTIPLES SYMBOLES :

La trompette évoque le thème musical de cette Saint-Vincent Tournante

24 & 25 JANVIER 2026

SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES

Enfin, la dynamique d'écoulement de la zone rouge qui donne naissance au personnage rappelle le flux du vin servi dans les caveaux lors de l'événement.

Les 3 villages sont ici représentés au travers de leurs clochers, marquant l'ancrage religieux et traditionnel de cette Grande Fête Viticole autour de l'entraide et de la charité.
Les présences symboliques de la Cozanne (rivière qui traverse l'appellation) et de la montagne des 3 croix, représentent les limites basses et hautes du coteau des Maranges.
La mosaïque des parcelles fait référence aux différents climats classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015.

82ème

CHEILLY-LÈS-MARANGES • DEZIZE-LÈS-MARANGES • SAMPIGNY-LÈS-MARANGES

UN VERRE QUI DONNE LE « LA » D'UNE ÉDITION ENJOUÉE

THÈME « LES MARANGES EN MUSIQUE »

POUR LE VERRE DE LA 82ÈME ÉDITION DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE, MARANGES 2026, UN DESIGN INÉDIT SE RÉVÈLE AU GRAND JOUR !

La maison Lehmann a mis à disposition son savoir-faire et sa créativité dans l'élaboration d'un modèle élégant. La jambe se pare d'une ligne rouge raffinée, symbole du lien entre la terre et le vin, tout en valorisant le travail des vignerons des Maranges pour apprécier le précieux nectar.

Accessoire indispensable de ce week-end de célébration, il a été également pensé pour être un témoin pérenne de cet évènement au côté de l'affiche.

Les vignerons se réjouissent de le voir trôner fièrement sur les tables de milliers de foyers pour les décennies à venir, en faisant un allié de choix pour la dégustation, mais aussi un doux souvenir de cette grande fête et de son vignoble d'exception.

Chacun lui souhaite longue vie, à l'image de son prédécesseur, le verre de l'édition 1997, encore bien présent dans les mémoires et sur les tables.

Les verres seront disponibles à la vente à l'unité et en boîte.

TARIFS :
8 euros le verre / 40 euros la boîte
Une carafe à vin professionnelle sérigraphiée sera également disponible en édition limitée parmi les nombreux objets et accessoires déclinés pour l'événement.

MARANGES 2026 : UN ÉVÈNEMENT POUR TOUTE LA FAMILLE !

› LES ANIMATIONS

En attendant de dévoiler prochainement le programme complet des animations de cette Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges, le dossier propose un focus sur **l'accueil attentionné des familles lors de la manifestation !**

Car si les grands sont toujours à la fête lors de ce grand événement viticole, les plus petits le seront aussi dans les Maranges ! Un programme leur a été spécialement concocté afin qu'ils profitent eux aussi des festivités au travers de nombreuses animations.

Dès l'arrivée, les enfants pourront obtenir un tote bag rempli de gourmandises et d'activités.

DANS LE TOTE BAG :

› **1 éco-cup,** pour qu'eux aussi disposent de leur verre de dégustation…

› **3 tickets** leur permettant de déguster des boissons chaudes ou froides (2 tickets) et les gâteaux d'une biscuiterie partenaire (1 ticket).

› **Des goodies** offerts par les partenaires famille

› **1 livret de chasse au trésor accompagné d'une pochette de mini-crayons** : le carnet proposera 2 niveaux de difficulté pour s'adapter aux différents âges. Les questions porteront sur la décoration des 3 villages… il leur faudra donc ouvrir grand les yeux ! Une fois la chasse terminée, le livret pourra être ramené à l'un des caveaux enfants pour que l'enfant reçoive une médaille.

› Enfin.. Le Graal… **un bracelet pour accéder à des manèges artisanaux !**

Originalité de ces manèges, ils fonctionneront « à propulsion parentale ». Ces attractions écologiques utilisent la force humaine pour animer et faire avancer les petits véhicules. Ils seront au nombre de 3, un dans chaque village, et tourneront sur les thèmes de la vigne et de la musique.

Tarif du kit enfant : 6 €
Disponible en prévente sur le site de la Saint-Vincent Tournante 2026 et sur place lors de l'événement.

D'autres animations ponctueront la déambulation à travers les villages des Maranges : un labyrinthe de sarments, des jeux en bois et plusieurs ateliers autour de la vigne, des climats et de la musique.

Plus d'informations seront à venir d'ici l'été 2025.

FOCUS SUR :
LES DECORATIONS

Une Saint-Vincent Tournante ne serait pas ce qu'elle est sans les décorations. Elles embellissent les rues des villages et attirent l'œil des participants, émerveillés par l'originalité des créations réalisées et la mise en lumière du patrimoine.

DANS LES COULISSES DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

La Commission Décoration est de celles qui s'attèlent au travail longtemps avant l'événement !

Les « petites mains » bénévoles œuvrent en toute discrétion chez elles ou lors d'ateliers depuis ce début 2024 pour pouvoir être prêtes en 2026.

Près de 150 bénévoles des villages hôtes, communes avoisinantes, écoles et EPHAD sont à pied d'œuvre pour confectionner les milliers de fleurs et autres décors grandioses qui viendront habiller les 3 villages de Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges.

UN THÈME A FAIT L'UNANIMITÉ POUR REPRÉSENTER CETTE SAINT-VINCENT TOURNANTE 2026 : LES MARANGES EN MUSIQUE

Il évoque tout de suite la musique qui va donner le rythme dans chacun des villages.

À Cheilly, l'ambiance sera jazzy. A Dezize, une version disco réveillera les rues du village quant à Sampigny, ce sera le rock qui donnera le ton. 3 styles musicaux permettant d'identifier chaque village avec des couleurs associées.

Si de nouvelles mains souhaitent rallier l'aventure, c'est possible. Il suffit de se rendre sur le site www.saintvincent2026.fr

Déjà près de 120 000 fleurs ont été réalisées sur les 250 000 prévues !

PARTICIPER : LES INFOS PRATIQUES

BILLETTERIE

Entrées et tarifs

Pour participer à la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, les visiteurs pourront se munir d'un kit dégustation (non obligatoire pour profiter de l'événement), comprenant :

- Un verre sérigraphié à l'effigie de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026,
- Un porte-verre « mains libres »,
- Le livret pratique de l'événement avec plan et informations animations
- 8 tickets de dégustation pour déguster dans la convivialité les cuvées spéciales Saint-Vincent dans les caveaux des 3 villages.

Le kit est disponible en pré-vente sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : www.saintvincent2026.fr

TARIF : 20 €

Il sera également disponible à la vente durant la manifestation.

TARIF BILLETTERIE SUR PLACE : 25 €

À noter : Les visiteurs ne souhaitant pas acheter de kits dégustation pourront profiter librement de la fête en déambulant dans les 3 villages.

VENIR

Restauration

Pour savourer pleinement la Saint-Vincent Tournante 2026, de multiples offres de restauration accueilleront les participants. Choisies pour leur démarche locavore, elles proposeront une carte mettant en lumière les produits du terroir bourguignon et les savoir-faire culinaires, à travers des recettes à déguster assis ou façon finger food mais toujours gourmande et locale.

Afin d'organiser un événement le plus respectueux possible, les organisateurs ont travaillé en amont sur un cahier des charges prenant en compte l'impact environnemental de la Saint-Vincent Tournante : une demande a été faite aux restaurateurs d'intégrer de la vaisselle compostable, une réflexion a été menée sur la gestion des déchets sur place avec tri et composteur.

Accès

Le détail des informations pratiques sera disponible ultérieurement.

La nouveauté : un accès sera proposé en mobilité douce pour tous ceux qui souhaiteraient se rendre sur la manifestation en vélo. Un parking mobilité douce sera mis à disposition immédiate de la fête. Ce moyen de transport permettra de faciliter l'arrivée et le départ à des heures libres, indépendamment des horaires des navettes.

Séjour & Hébergements

Que la Saint-Vincent Tournante soit l'occasion de partager un week-end à deux, en famille ou entre amis, chacun pourra trouver une offre d'hébergement qui lui convient. Hôtels, gîtes, chambres d'hôtes assurent confort et tranquillité à quelques pas du vignoble des Maranges.

De Santenay à Beaune pour profiter d'un temps de découverte au sein du vignoble de la Côte de Beaune ou en allant vers Chalon-sur-Saône et la Côte Chalonnaise, différentes formules sont proposées par les offices de tourisme partenaires de l'événement.

Pour préparer sa venue et réserver ses nuitées :

Office de Tourisme Beaune & Pays Beaunois : *www.beaune-tourisme.fr*

Office de Tourisme et des Congrès de Chalon-sur-Saône : *www.achalon.com*

À noter : en marge de l'événement, les offices de tourisme partenaires proposent de nombreuses idées pour compléter son expérience touristique en Bourgogne lors de ce week-end de Saint-Vincent Tournante. Ils fourniront à tous de nombreuses adresses de restaurants, les principaux sites à ne pas manquer et encore d'autres idées pour faire de ce week-end un moment inoubliable.

PRESSE

DEMANDES D'ACCRÉDITATIONS PRESSE

Les demandes d'accréditation presse pour l'édition 2026 de la Saint-Vincent Tournante dans les Maranges sont ouvertes.

Comment obtenir une accréditation ?
C'est simple ! Il suffit de remplir le formulaire ci-dessous ou d'adresser un mail à l'agence Rouge Granit auprès de Sarah Grissolange :
sgrissolange@rouge-granit.fr

Une fois l'accréditation acceptée, vous recevrez un mail et votre badge presse à imprimer et à présenter lors de votre venue sur l'événement.

Demande d'accréditation

Nom _____

Prénom _____

Support presse _____

Email _____

Téléphone _____

SALLE DE PRESSE

Durant la Saint-Vincent Tournante 2026, une salle de presse sera mise à disposition des journalistes et influenceurs présents. Que ce soit pour profiter d'un temps de pause en intérieur, se réchauffer, échanger avec des interlocuteurs de la manifestation, se restaurer, la salle fournira un lieu central au cœur de la manifestation.

Coordonnées :
Mairie de Cheilly-lès-Maranges
5 place de la Mairie – 71 150 Cheilly-lès-Maranges
1er étage

Contact presse :
Rouge Granit
Sarah Grissolange
Tel : 06 17 07 30 75
Mail : sgrissolange@rouge-granit.fr

SOUTENIR LA SAINT-VINCENT TOURNANTE

DEVENIR BÉNÉVOLE

Être acteur de la réussite de la prochaine Saint-Vincent Tournante dans les Maranges, c'est possible ! Comment ? En devenant bénévole pour participer à l'organisation de cette fête viticole unique !

Pour rejoindre la grande famille des bénévoles, c'est simple, il suffit de contacter les organisateurs depuis le site : www.saintvincent2026.fr

ILS ONT BESOIN DE VOUS !

Parmi les différentes missions proposées, les principales sont :

- **Commission décoration :** le talent et la volonté de chaque petite main sont les bienvenus pour réaliser les décors enchanteurs de la fête !
- **Commission sécurité :** pour assurer le bon déroulement de la manifestation et encadrer cette grande fête, des volontaires sont toujours recherchés pour enrichir les équipes mobilisées.

DEVENIR PARTENAIRE

Basée sur les valeurs d'entraide et de solidarité, la Grande Fête Vigneronne de la Saint-Vincent Tournante ne pourrait pas être ce qu'elle est sans le soutien de partenaires engagés, aidant à mettre en lumière le terroir singulier des Maranges en Côte de Beaune.

Pour devenir partenaire de cet événement unique, accueillant plus de 60 000 personnes, contacter les organisateurs au mail dédié :
partenaires@saintvincent2026.fr
ou depuis le site internet www.saintvincent2026.fr
Par téléphone : 06 44 17 88 02

PARTIE 2

L'APPELLATION MARANGES

Coup de projecteur sur ce vignoble montant de la Côte de Beaune.

LE TERROIR SINGULIER DE L'APPELLATION MARANGES

1 appellation,
3 villages de production :
Cheilly-lès-Maranges,
Dezize-lès-Maranges,
Sampigny-lès-Maranges

2 hameaux Borgy et Mercey

200 hectares
dont 85 classés en Premiers Crus

7 Premiers Crus
Clos de la Boutière, Clos de la Fussière, La Fussière, Le Clos des Loyères, Le Clos des Rois, Le Croix Moines, Les Clos Roussots

80 VIGNERONS

2 CÉPAGES
Pinot Noir et Chardonnay

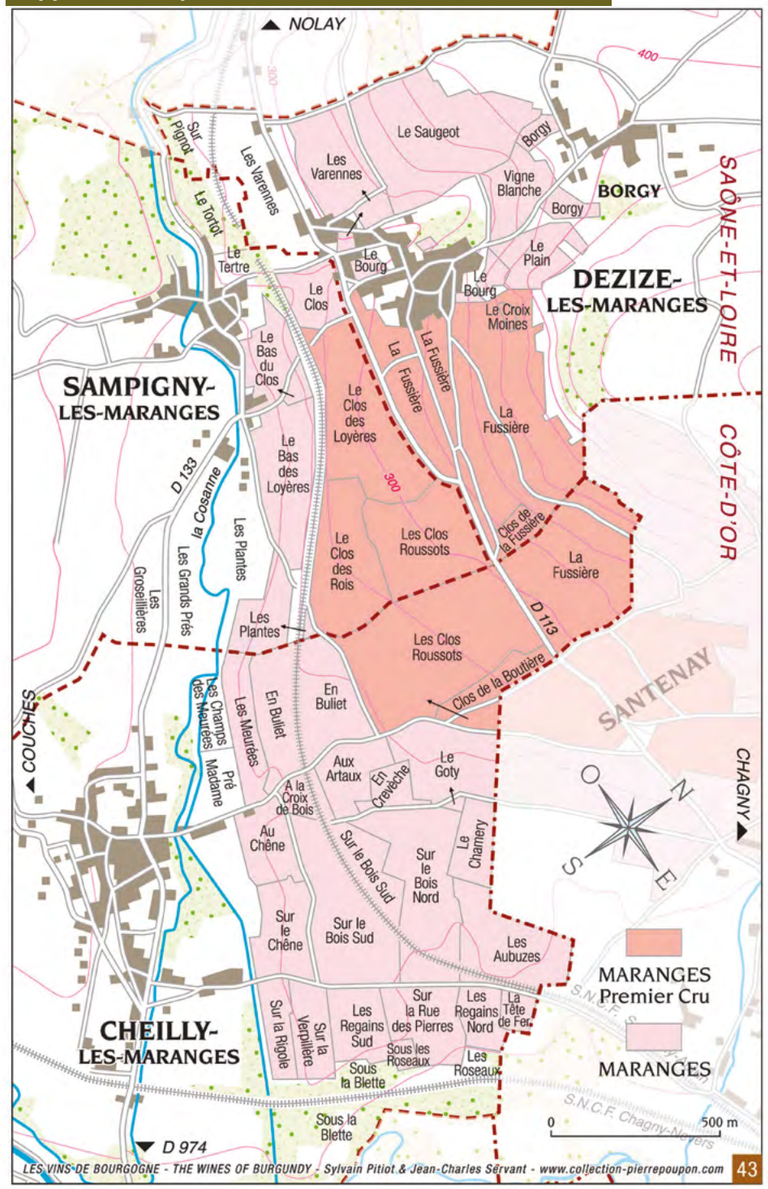
2 COULEURS
rouges (90%) et blancs (10%)

Signes particuliers :
Appellation la plus méridionale de la Côte de Beaune / Climat plus frais / Faille géologique / Rivières et cours d'eau souterrains / Paysages de polyculture préservés / Des vins accessibles au bon rapport prix/plaisir

Plus d'informations sur : www.vins-maranges.fr

CARTE ET PRÉSENTATION

Cartographie de l'AOC Maranges :
l'appellation la plus méridionale de la Côte de Beaune



Légende carte : Le vignoble est réparti sur les communes de : Cheilly et son hameau Mercey, Dezize et son hameau Borgy, ainsi que Sampigny-lès-Maranges.

UNE GÉOMORPHOLOGIE SINGULIÈRE EN CÔTE DE BEAUNE : AU CŒUR DE LA FAILLE NORD-SUD

« DE LA FRACTURE DE LA TERRE NAÎT LA RICHESSE DES SOLS. »

Les terroirs de l'AOC Maranges, principalement situés en coteaux, ne suivent pas l'alignement typique de la Côte de Beaune. Ils ont pourtant en commun leur origine et une nature géologique argilo-calcaire identique. Le vignoble est marqué par un trait structural majeur, une faille importante, avec un très fort décalage. La rivière de la Dheune emprunte cette grande ligne de fracture très ancienne qui cisèle littéralement le paysage et lui apporte une fraîcheur bienvenue. Cette singularité a donné naissance à la diversité du sous-sol des Maranges, le rendant unique parmi l'ensemble du vignoble de Bourgogne.

UNE MOSAÏQUE DE PARCELLAIRES ET DE PROPRIÉTAIRES

Le vignoble des Maranges recouvre près de 200 hectares de vignes dont près de 180 d'entre eux sont exclusivement plantés en Pinot Noir, le cépage roi des vins rouges de Bourgogne. Cette prédominance de terroirs « à rouges » est historique. Près de 20 hectares accueillent l'autre cépage identitaire de la région, le Chardonnay. Toutes couleurs confondues, près de 40% des terres cultivées sont ici reconnues en Premiers Crus, au nombre de 7. Ils représentent 80 hectares pour les rouges et 6 hectares pour les blancs.

Les Maranges, au-delà de ces 7 Premiers Crus, comptent aussi de nombreux lieux-dits : la Croix de Bois, Au Chêne, Aux Artaux, Borgy, En Buliet, En Crevèche, La Tête de Fer, Le Bas des Loyères, Le Bas du Clos, Le Bourg, Le Chamery, Le Goty, Le Plain, Le Saugeot, Les Aubuzes, Les Meurées, Les Plantes, Les Regains Nord, Les Regains Sud, Les Varennes, Sous les Roseaux, Sur la Rigole, Sur la Rue des Pierres, Sur la Verpillère, Sur le Bois Nord, Sur le Bois Sud, Sur le Chêne et Vigne Blanche.

Ils font état d'une culture ancienne de la vigne et du parcellaire morcelé si typique de la Bourgogne dont les sols proposent de nombreuses variations géologiques. Une valeur universelle reconnue en 2015 par le classement au patrimoine mondial de l'UNESCO.

FOCUS :

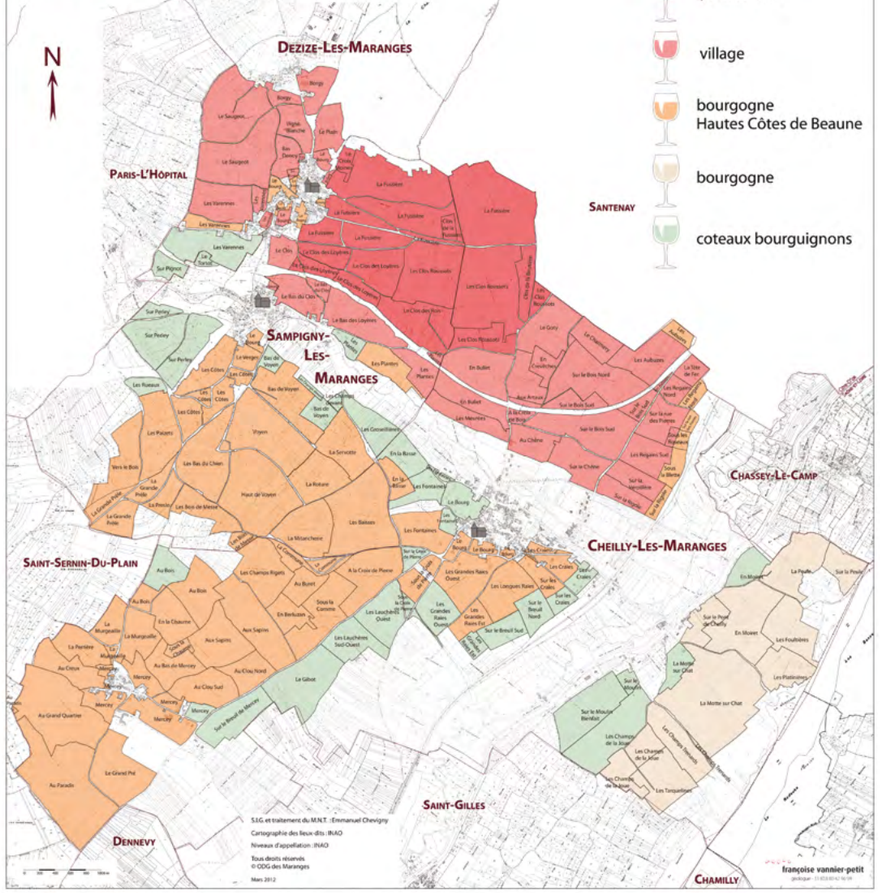
LES PREMIERS CRUS DE L'AOC MARANGES

7 Premiers Crus ont été reconnus en AOC Maranges et font la fierté de ce territoire montant. Découverte de leur implantation et de leurs caractéristiques.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La genèse des noms que l'on appelle toponymie est un exercice intéressant pour expliquer l'origine des noms des climats. Les présentations ci-dessous seront l'occasion de découvrir plusieurs d'entre elles.

LE VIGNOBLE DES MARANGES : CARTE DES APPELLATIONS



Le Clos de la Boutière

« Boutière » désignait jadis un lieu marécageux, ce qui correspond à son emplacement en pied de coteau. Ce Maranges 1er cru présente une gamme aromatique riche, caractérisée par des notes de fruits rouges mûrs, griotte, entrelacées avec des nuances de violette. Bouche gourmande, ronde et souple, soutenue par des tanins tendres. Joli potentiel de vieillissement. Partenaire idéal des viandes rouges, gibiers, plats mijotés.

Superficie : 2 ha 86 a 36 ca

Situation : À mi-coteau au sud-est du secteur des Maranges premier cru, entre 266 et 290 mètres d'altitude (moyenne 279 m). Les pentes sont faibles (2%) à fortes (8%) (moyenne 5%). Le climat est exposé au Sud Sud-Est.

Géologie : Le sous-sol du lieu-dit Clos de la Boutière est assez homogène dans sa nature, mais pas dans son épaisseur. Le substrat Jurassique principalement marneux (marnes gris-noir, possible calcaire à gryphées géantes, marnes gris-bleu) est recouvert d'abondants éboulis et de pans entiers de la falaise de calcaire à entroque qui domine le coteau viticole. Une faille majeure, avec un rejet important, limite le lieu-dit à l'Est. Des terrains jurassiques mal identifiés composent le substrat en bas du Clos de la Boutière. Sur les éboulis calcaires qui masquent les dépôts Jurassique, les sols sont riches en pierres, drainants, avec des épaisseurs très variables. La partie basse est moins riche en pierres, avec un sol plus brun.

La Fussière

C'est indéniablement le plus connu des amateurs de Maranges ! On le retrouve sur les deux couleurs. Le Chardonnay s'exprime ici sur la fleur blanche (aubépine, acacia), notes de pierres à fusil ou de miel avec l'âge qui contribuent à sa personnalité. D'une belle souplesse et subtilité, il offre une salinité digeste et désaltérante en finale. Ce Pinot Noir est l'archétype du vin de garde ! Profond, riche, harmonieux et élégant sont les caractéristiques qui le désignent le mieux. Structure affirmée et d'une belle minéralité. Vin puissant qui allie fermeté et rondeur, avec des notes de petits fruits rouges. Bouche fraîche, réglissée avec des tanins lisses et soyeux.

Superficie : 34 ha 40 a 94 ca

Situation : Couvrant presque toute la partie haute du coteau des Maranges premier cru, le lieu-dit La Fussière s'étend de 294 à 404 mètres en altitude (moyenne 335 m). Les pentes sont faibles (3%) à très fortes (29%!) (moyenne 10%). Le climat est exposé au Sud.

Géologie : Le sous-sol du lieu-dit La Fussière est assez homogène dans sa nature, mais pas dans son épaisseur. Le substrat Jurassique principalement marneux (marnes gris-noir, possible calcaire à gryphées géantes, marnes gris-bleu) est recouvert d'abondants éboulis et de pans entiers de la falaise de calcaire à entroque qui domine le coteau viticole. Les blocs de falaise glissés, dont la tête affleure parfois dans les vignes, forment de nombreux ressauts topographiques le long de la pente du lieu-dit. Les marnes gris-bleu affleurent localement, lorsque la couverture d'éboulis calcaire est absente ou faible.

Sur les éboulis calcaires qui masquent les dépôts Jurassique, les sols sont riches en pierres (fréquentes chailles de la falaise sus-jacente), draînants, avec des épaisseurs très variables. Le sol est sombre, riche en fossiles (rostres de bélemnites), lorsque les marnes jurassiques affleurent.

Le Clos de la Fussière

Superficie : 0 ha 86 a 00 ca

Situation : « Le Clos de la Fussière » est une petite enclave qui se cache à l'intérieur de « La Fussière ». Il en possède les mêmes particularités.

Le Clos des Loyères

Bouteille pour les amateurs de Maranges de garde. Robe rubis, framboise, parfois plus foncée et violacée, le bouquet de ce Maranges 1er cru éclate sur le fruit. Avec des tanins chaleureux, un joli gras et des saveurs poivrées, Il faudra l'attendre quelques années.

Superficie : 11 ha 66 a 23 ca

Situation : Au Sud-Ouest du coteau des Maranges premier cru, le lieu-dit Le Clos des Loyères s'étend de 270 à 312 mètres en altitude (moyenne 296 m). Les pentes sont faibles (3%) à très fortes (20%) (moyenne 11%). Le climat est exposé au Sud, Sud-Ouest.

Géologie : Deux entités principales composent le sous-sol du Clos des Loyères.

Un substrat Jurassique non différencié (marnes gris-noir, possible calcaire à gryphées géantes, marnes gris-bleu) est recouvert d'abondants éboulis et de pans entiers de la falaise de calcaire à entroque qui domine le coteau viticole.
La partie basse du lieu-dit repose sur les calcaires à gryphées et les faciès transgressifs (argiles et calcaires).
A l'extrême Ouest du Clos des Loyères, la nature du substrat jurassique est mal connue.

Sur les éboulis calcaires qui masquent les dépôts Jurassique, les sols sont riches en pierres, drainants, avec des épaisseurs très variables. À l'Est du Clos des Loyères, le sol est jaune-brun, avec des pierres et de fréquentes chailles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Loyères peut faire référence à des lieux fréquentés par des loups, mais le clos est très proche du village.
Il est plus logique de considérer Les Loyères comme des terres exploitées en location (dérivé de l'ancien français loier, du latin locare)

LE SAVIEZ-VOUS ?

« Rois » ne fait pas référence à des possesseurs royaux, mais il s'agit d'une confusion avec roie, ancienne forme de raie, du gaulois rica « sillon » (cf. Les Jeunes Rois à Brochon, Les Longeroies à Marsannay). Dans l'ancienne langue enroier « enrayer » signifiait « commencer à labourer, tracer le premier sillon ».

Le Clos des Rois

Caché derrière une robe cardinale il joue le registre du charmeur par sa palette aromatique gourmande de fruits noirs et rouge frais, comme la mûre, la groseille ou la framboise. On devine des nuances florales et d'encens qui apportent une certaine finesse. Une belle rondeur et un parfait équilibre le rendent délicieux. Tendre et gras, il est souvent à son apogée entre trois et cinq ans mais ne demande qu'à faire mentir la règle...

Superficie : 4 ha 85 a 59 ca

Situation : Au Sud du coteau des Maranges premier cru, le lieu-dit Le Clos des Rois s'étend de 258 à 288 mètres en altitude (moyenne 274 m). Les pentes sont faibles (3%) à très fortes (17%) (moyenne 8%). Le climat est exposé au Sud Sud-Ouest.

Géologie : Le sous-sol du Clos des Rois est constitué de trois substrats différents. Le calcaire à gryphées est régulièrement visible à l'affleurement à la faveur d'anciennes petites carrières, dans la partie supérieure du lieu-dit. Des variations importantes du pendage de cette formation sont à corréler avec la présence de failles.

Les faciès transgressifs (argiles et calcaires) sont peu visibles dans la moitié la plus basse.
L'extrémité méridionale du Clos des Rois repose sur les argiles dolomitiques lie-de-vin et vertes du trias.
Le sol du Clos des Rois est limono-argileux, jaune-brun, avec des pierres et de fréquentes chailles.

Le Croix Moines

Cultivée par un nombre restreint de producteurs, cette parcelle se niche au pied des falaises, sur les hauteurs du village de Dezize-lès-Maranges. Ce cru déploie une complexité et une élégance singulière. Un panier de fleurs nous accompagne avec douceur, complété par de jolies notes de myrtille. L'attaque de bouche est soyeuse avec une certaine sucrosité. Il dispose d'un potentiel de garde appréciable.

Superficie : 1 ha 02 a 50 ca

Situation : Au Nord-Ouest du coteau des Maranges premier cru, le lieu-dit Le Croix Moines s'étend de 362 à 378 mètres en altitude (moyenne 370 m). Les pentes sont exceptionnellement fortes, de 11% à 26% (moyenne 16%)! Le climat est exposé au Sud, Sud-Ouest.

Géologie : Le substrat géologue du lieu-dit Le Croix Moines est constitué de marnes bleu-noir, localement riches en fossiles (bélemnites). Il est recouvert d'abondants éboulis et de pans entiers de la falaise de calcaire à entroque qui domine le coteau viticole. Les blocs de falaise glissés, dont la tête affleure parfois dans les vignes, forment de nombreux ressauts topographiques le long de la pente du lieu-dit.

Sur les éboulis calcaires qui masquent les dépôts marneux, les sols sont riches en pierres, drainants, avec des épaisseurs très variables.

Les Clos Roussots

Ce premier cru est à ne pas confondre avec son voisin de Santenay qui porte le même nom mais pas la même orthographe. Naturellement frais et tardif car traversé par des eaux souterraines, c'est un terroir exigeant qui mérite tout le savoir-faire du vigneron. Avec une belle robe sombre, ce cru offre un bouquet généreux légèrement fumé avec des notes subtiles de fruits rouges et d'épices. Une bouche fraîche et réglissée aux délicates saveurs poivrées et la finesse de la structure tannique en bouche en font un vrai régal ! Son approche souple par des tanins soyeux et des notes de cerise fraîche, le rend très Bourgogne et très Maranges. Belle expression du Pinot Noir ! Un bon compagnon d'une cuisine asiatique relevée.

Superficie : 25 ha 42 a 05 ca

Situation : Au Sud-Est du coteau des Maranges premier cru, le lieu-dit Les Clos Roussots s'étend de 258 à 313 mètres en altitude (moyenne 283 m). Les pentes sont très faibles (1%) à fortes (10%) (moyenne 5%). Le climat est exposé au Sud, Sud-Est.

Géologie : Deux entités principales composent le sous-sol des Clos Roussots.

Un substrat Jurassique non différencié (marnes gris-noir, possible calcaire à gryphées géantes, marnes gris-bleu) est recouvert d'abondants éboulis et de pans entiers de la falaise de calcaire à entroque qui domine le coteau viticole. Les blocs de falaise glissés, dont la tête affleure parfois dans les vignes, forment de nombreux ressauts topographiques le long de la pente du lieu-dit. Les marnes gris-bleu affleurent localement, lorsque la couverture d'éboulis calcaire est absente ou faible.

La partie basse du lieu-dit repose sur les calcaires à gryphées.

A l'extrême Est des Clos Roussots, la nature du substrat jurassique est mal connue.

Sur les éboulis calcaires qui masquent les dépôts Jurassique, les sols sont riches en pierres, drainants, avec des épaisseurs très variables. Au Sud des Clos Roussots, le sol est jaune-brun, avec des pierres et de fréquentes chailles. Dans l'angle Sud-Est, des limons bruns riches en nodules de fer et en galets très altérés masquent le substrat.

LE CADRE DE L'AOC MARANGES, UN VIGNOBLE PRÉSERVÉ

Un territoire resté authentique

Les Maranges ont fait partie des lieux de prédilection de l'artiste peintre et écrivain Henri Vincenot. Elles ont été le cadre de quelques-unes de ses œuvres romanesques. « Ce petit pays à l'âme chaleureuse », il le décrit avec émotion : *« Que de belles maisons vigneronnes anciennes ! Et quel tableau pour un peintre ! ».*

Ses thèmes de prédilection furent l'attachement aux vertus durables de la tradition et le refus d'un progrès déshumanisant, détruisant la nature. On comprend ainsi son affection pour la vallée des Maranges, dont les paysages naturels ont été préservés d'une activité humaine intensive. Les vignes se mêlent ici aux bois et aux champs, aux petits villages anciens, aux expositions variées, entre rivière et collines douces.

Entre tradition ancestrale et renouveau : les Maranges cultivent leur originalité

L'âme des Maranges réside aussi dans le cœur de ses habitants, aux valeurs paysannes authentiques et au savoir-vivre convivial et festif. La nouvelle génération s'efforce de faire perdurer un état d'esprit fait de simplicité, de passion, d'engagement tout en sortant des sentiers battus pour produire des vins modernes et conviviaux. L'appellation qui a reçu la Saint-Vincent Tournante en 1997 a depuis bien grandi. Elle est une étoile montante de la Côte de Beaune, au rapport prix/plaisir séduisant. La génération qui a pris le relais de la précédente a su tirer profit du savoir-faire de ses anciens, de leur connaissance des terroirs, tout en intégrant les techniques modernes et des pratiques toujours plus durables.

Une dynamique commune : des vins de qualité, les pieds sur terre

Depuis la première Saint-Vincent Tournante, la manière de faire le vin a également changé dans les caves et cuveries des Maranges. Les vignerons ont appris des générations précédentes ou sur les bancs de l'université, dans d'autres domaines bourguignons ou à l'autre bout du monde. Les « néo-vignerons » qui s'installent apportent un vent nouveau, testent de nouvelles pratiques, se questionnent, dépoussièrant les savoir-faire au bénéfice d'un nouvel élan.

Le collectif est à l'image de ce métier : passionnant et toujours en pleine adaptation. Que ce soit au niveau de la question climatique, des sujets de société, des tendances de consommation. La nouvelle génération fait bouger les lignes, le style des vins. Les femmes ont aussi pris une place naturelle au sein des exploitations, à la gérance, dans les vignes ou en cave. Les producteurs des Maranges poussent chaque année plus haut leur envie de faire connaître leur vignoble et de faire valoir leur travail qui s'est enrichi de toujours plus de précision et de franchise, pour exprimer les différents climats et lieux-dits de l'AOC.

Question d'avenir : des terroirs frais bien adaptés au réchauffement climatique

Le vignoble des Maranges possède un secret bien gardé. Ses sous-sols. Argilo-calcaires me direz-vous ? Cela va de soi, mais ce n'est pourtant pas de cela qu'il s'agit. Sous la surface du sol, c'est un réseau souterrain de cours d'eau qui grouille. La rivière de la Cozanne, si chère aux habitants et visiteurs, se complète sous terre de multiples affluents souterrains qui apportent à la composition géologique une fraîcheur rare en Bourgogne. On trouve également un lac souterrain sous la montagne « des 3 Croix ». Les pieds de vigne peuvent ici trouver l'eau dont ils ont besoin pour maintenir leurs réserves hydriques en période de fortes sécheresses. Et les parcelles implantées en coteaux ne subissent pas d'excédent d'eau. Des atouts qui font des Maranges un terroir d'avenir en Bourgogne.

Une mixité culturale au service de la biodiversité

Dans les Maranges, les vignes côtoient les sommets et les bois. Elles sont implantées entre 240 et 400 mètres d'altitude sur des collines et des versants variés. Les parcelles s'intègrent à la nature environnante, bordent bois et champs, bosquets et prairies. Cette biodiversité riche fournit un cadre préservé et des interactions bienvenues entre la faune et la flore au sein de l'écosystème local. Le vignoble fournit là un exemple de viticulture durable, cherchant à maintenir un équilibre naturel entre son activité viticole et la diversité des espèces vivantes de son territoire.

À noter :

Les villages des Maranges sont aussi le refuge d'autres appellations régionales comme l'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, de cultures maraîchères ou céréalières, de pâturages. Un bel exemple de mixité et de cohabitation réussie entre plusieurs activités de production agricole et artisanale, au service de la biodiversité locale.

ŒNOTOURISME :
DECOUVRIR LA VALLÉE DES MARANGES

« Et au milieu coule une rivière… »

La Vallée des Maranges propose des paysages atypiques en Côte de Beaune. Installée au cœur d'une faille géologique, à la fin de la longue barre rocheuse qui démarre pour sa partie Nord à Dijon, les 3 villages « des Maranges » se sont construit au cœur de ce décrochement qui accueille les dernières vignes de la Côte de Beaune avant l'entrée sur les terres du Couchois au Sud et de la Côte chalonnaise plus à l'Est. Cette vallée à part, invite à prendre le temps de profiter. Sa rivière, la Cozanne, ses paysages bucoliques et boisés, ces coteaux pentus, ces villages accueillants, ces artisans locaux. Tout ici inspire le naturel, le retour aux sources.

Des atouts qui séduisent les amateurs de vin en quête d'authenticité et de convivialité, entre hospitalité et savoir-vivre bourguignon.

Un modèle de viticulture de terroir inscrit à l'UNESCO : les Climats.

Depuis 2015, les Maranges ont rejoint la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO aux côtés des autres Climats de Bourgogne. Bernard Pivot disait de cela « en Bourgogne, quand on parle d'un Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre. » Qu'est-ce qu'un « Climat » en Bourgogne ? Ce terme est central dans la définition de la viticulture de terroir en Bourgogne. Chaque Climat identifie une parcelle de vigne minutieusement délimitée pour ses caractéristiques agronomiques, portant un nom, ayant fait la preuve d'une histoire ancienne et livrant des vins au caractère reconnu. Plus de 1000 Climats se succèdent de Dijon jusqu'aux Maranges. Leur classement au patrimoine mondial marque le caractère viticole unique de tous ces climats en général et de ceux des Maranges, en particulier.

2015 • 2025 10 ANS Ça se fête !

CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE PATRIMOINE MONDIAL

Plus d'informations sur les climats du Vignoble de Bourgogne : www.climats-bourgogne.com

L'ACCUEIL DANS LES CAVES : une tradition au goût du jour

Si elle peut paraître marginale au regard du travail de la vigne de l'élevage, de la mise en bouteille et de la commercialisation des vins, l'ouverture des caves est une activité majeure pour les vignerons des Maranges et un atout de force de ce territoire confidentiel au cœur de la Bourgogne. Les vignerons et vigneronnes ont su faire perdurer cette tradition d'accueil et de dégustation de leurs vins dans des caveaux familiaux ou dans les caves historiques. C'est l'une des spécificités locales à ne pas manquer lors de la découverte du vignoble.

UN ÉVÉNEMENTIEL FESTIF

« De nos festivités naissent de belles rencontres. » Les Maranges, c'est un territoire dynamique et festif ! Tout au long de l'année, plusieurs événements font briller les villages et l'appellation. Si la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 sera une occasion incontournable pour venir parcourir le vignoble et découvrir les vins, elle ne sera pas la seule manifestation à ne pas manquer dans les Maranges.

Du Côté des Maranges

Tous les ans, lors du week-end de Pâques, c'est l'occasion de venir déguster les vins d'une vingtaine de domaines de l'appellation dans une ambiance conviviale. Rendez-vous, cette année le samedi 19 et dimanche 20 avril 2025 à Sampigny-lès-Maranges. Ces journées vineuses accueillent chaque année les visiteurs avec un programme riche. Tour à tour, l'un des 3 villages devient le lieu de rendez-vous pour les amateurs de vins et ouvre les portes de plusieurs domaines pour faire déguster les productions de l'AOC Maranges. Des randonnées dans le vignoble sont également organisées et une petite restauration à manger du bout des doigts est disponible. Des animations rythment le week-end et donnent le LA d'une ambiance enjouée. Plus d'informations sur www.vins-maranges.fr

Portes-ouvertes aux domaines

Dans les Maranges, l'accueil au caveau est une tradition et près d'une dizaine de domaines ouvrent leurs portes durant l'année pour faire découvrir leurs vins et le territoire des Maranges. Des temps conviviaux pour faire découvrir l'identité du vignoble, goûter les vins et échanger avec les producteurs d'ici.

Randonnée des Maranges, hommage à Jacques Roche - Samedi 19 juillet 2025

Dans le cadre de l'anniversaire des 10 ans de l'inscription des Climats du Vignoble de Bourgogne au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, l'ODG des Maranges a souhaité organiser en partenariat avec l'association des Climats du Vignoble de Bourgogne une randonnée découverte du terroir des Maranges. Plus d'informations à venir…

SLOW TOURISME EN AOC MARANGES

Les Maranges, une destination entre Pays Beaunois et Chalonnais

Beaune & Pays Beaunois : le goût de la belle vie

En Bourgogne, on aime à dire que les plus belles expériences sont celles que l'on partage. Que les visiteurs découvrent les yeux ébahis les célèbres Hospices de Beaune et leurs toits vernissés, parcourent la Route des Grands Crus en traversant les vignobles les plus prestigieux du monde, s'installent confortablement à l'une des nombreuses tables gourmandes qui ont fait la réputation de la gastronomie bourguignonne ou prennent de la hauteur sur les falaises des Hautes-Côtes qui surplombent la Côte de Beaune à l'Ouest… Tout ici est une invitation à prendre du bon temps entre amis ou en famille. L'un des événements qui fait la fierté de cette région viticole est la Fête de la Saint-Vincent Tournante qui réveille chaque année les vignobles bourguignons au cœur de l'hiver.

Pour en savoir plus sur les expériences que proposent Beaune et le Pays Beaunois, rendez-vous sur le site de l'Office du tourisme : www.beaune-tourisme.fr

Le Grand Chalon : vivre la Bourgogne autour de Chalon-sur-Saône

Dans le Chalonnais, tous les goûts sont dans la nature. Ville dynamique et artistique baignée par la Saône, Chalon-sur-Saône offre une autre manière de vivre en Bourgogne. Envie d'un country break en famille, d'une escapade au fil de l'eau, de découvrir une ville d'Art et d'Histoire, de profiter d'une vie sportive intense ou de découvrir une gastronomie moderne ? Le Grand Chalon est un vrai paradis pour les amateurs d'une Bourgogne nature, authentique, gourmande, décalée et accueillante.

Une application mobile Grand Chalon Tourisme a été créée pour faciliter l'organisation de son séjour.

Plus d'informations : www.achalon.com

ITINÉRANCES :

De la montagne des Trois-Croix à la rivière Cozanne, les 3 villages des Maranges se découvrent entre vallons et collines boisées. Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges ou Sampigny-lès-Maranges tirent leur caractère de leur identité vigneronne et paysanne. Découverte des itinéraires touristiques ou secrets à parcourir en vallée des Maranges.

« Quand on allait sur les chemins… »

Nouvelle randonnée dans les Maranges

Une nouvelle boucle de 8 km vient étoffer l'offre de randonnée pédestre dans le vignoble dont le tracé a été fait par l'un des membres de la Saint-Vincent Tournante 2026, Jacques Roche. Ce parcours au cœur des vignes classées au patrimoine mondial de l'Unesco fait découvrir le petit patrimoine local à travers moulin, rivière, calvaires et lavoirs. Il est agrémenté d'une table d'orientation et de points de vue sur les villages et les « 3 croix ».

Randonnée dans la vallée des Maranges sur le sentier Jean-Marc Boivin

Un sentier en hommage à l'alpiniste dijonnais Jean Marc Boivin, grimpeur glaciériste, skieur de l'extrême et parapentiste qui venait s'entraîner dans l'arrière-côte, sur les falaises de Cormot. Le « JMB » propose une échappée belle et sportive dans un univers 100% nature situé entre Nolay, La Rochepot, et le vignoble des Maranges. Itinéraire : 49Km, 1500m de dénivelé positif.

Points de vue :

La « montagne des 3 Croix »

De son vrai nom, le Mont de Sène, cette montagne est localement surnommée «les Trois Croix». Cet ancien lieu de culte celte culmine à 521 mètres et offre un magnifique belvédère surplombant le vignoble de Santenay et des Maranges. Originalité du lieu, l'une des croix est située en Côte-d'Or et les deux autres en Saône-et-Loire, à l'image du vignoble des Maranges, faisant partie de la Côte de Beaune tout en étant situé dans le département voisin de la Saône-et-Loire.

La montagne de Chassey et son camp préhistorique

Le village de Cheilly-lès-Maranges est entouré de montagnes, dont l'une à l'Est sur la commune de Chassey-le-Camp, accueille un important site archéologique découvert au 19ème siècle. La présence humaine s'est ici étendue du « chasséen » (4500 avant JC) à l'époque mérovingienne (entre le 5ème et le 8ème siècle après JC). Des objets, textes, photos et croquis sont à découvrir au centre d'Interprétation du village.

CELA MÉRITE UN COUP D'ŒIL

Le patrimoine viticole des Maranges

Curiosité : les cabottes, ces témoins de l'architecture viticole bourguignonne.

Les cabottes sont des petites constructions en pierre sèche, datant du 18/19ème siècle. On les trouve dans les vignes ou en bordure de forêts. Elles font partie du patrimoine rural local. Elles ont été bâties par les vignerons afin de s'abriter, ou pour ranger leurs outils à l'époque où ils partaient travailler dans les vignes dès l'aube, pour ne revenir que le soir, à la nuit tombée. Ces constructions n'étaient pas faites pour durer, mais certaines ont résisté aux outrages du temps. D'autres ont fait l'objet de rénovations récentes par l'association d'Histoire locale. Elles contribuent à l'identité de nos coteaux et témoignent du passé.

Les meurgers

Lorsque l'on se promène le long des vignes, on peut apercevoir des tas de cailloux qui parsèment les coteaux. Il s'agit de meurgers, que les vignerons ont constitués, au fil des ans, en retirant des pierres de leurs vignes. Les plus belles étaient utilisées pour construire des murs de séparation ou pour créer des terrasses. Parfois, ils les utilisaient pour construire les cabottes, ou des cabanes recouvertes par un toit en tuiles.

« À BICYCLETTE… »

La Route des Grands Crus de Bourgogne

Cet itinéraire mythique traverse la Côte de Nuits puis celle de Beaune au départ de Dijon. Il se termine dans la vallée des Maranges, porte Sud du vignoble légendaire. Il traverse les vignes et se découvre à chaque coup de pédale. En chiffres, il mesure près de 80 kilomètres et traverse pas moins de 37 villages. Créée en 1937, La Route des Grands Crus célèbrera ses 90 ans en 2027, faisant d'elle la première route des vins française.

La Voie Verte 71, du Morvan aux vignobles

Cet itinéraire de 47 km part de la ville d'Autun pour arriver dans les Maranges. Une application guide les cyclistes à travers 17 étapes et signale les points d'intérêt touristique tout au long du parcours. Les villages des Maranges se succèdent de part et d'autre du parcours. A ne pas manquer : l'étonnant passage souterrain en pierre sous la Voie Verte pour rejoindre le village de Change. Cette curiosité est rare. Puis, un passage éclair dans le tunnel de **Dezize-lès-Maranges**, 100 mètres pour sentir la fraicheur de la pierre de taille. Du côté de **Sampigny-lès-Maranges**, une aire de pique-nique invite à la pause. Encore quelques kilomètres et **Cheilly-lès-Maranges** s'annonce. Cette fin de parcours tutoie les Climats des Maranges, classés au Patrimoine mondial de l'Unesco.

La Voie Bleue, sur les bords du canal

Cet itinéraire cyclable européen relie 700 km de route au bord de l'eau, du Luxembourg à Lyon. Avec une **faible dénivellation** et un **aménagement en voie cyclable** sur la majorité du tracé, La Voie Bleue est un **parcours idéal pour les familles.** Le parcours se fait au fil de l'eau et plonge le promeneur dans des **paysages bucoliques comme ceux de la Vallée des Maranges.** Bois, bocage et vignoble défilent lentement pour une véritable **immersion nature.** La Voie Bleue passe par le village de Cheilly et permet ainsi de rejoindre la Voie verte qui longe les abords du Canal du Centre à l'ombre des arbres.

« SUR LES FLOTS »

Prendre le temps de découvrir

Croisières avec halte dans la Vallée des Maranges

Cheilly-lès-Maranges est une halte nautique sur la Canal du Centre. Sur place, tables de pique-nique et point d'eau potable sont mis à disposition des plaisanciers. La croisière fluviale offre une autre manière de découvrir le vignoble des Maranges, tout en douceur, au rythme des flots. La halte est le moment idéal pour visiter les villages des Maranges en descendant sur la terre ferme pour déguster les productions des vignerons d'ici.

Bon à savoir : des bateaux sans permis peuvent être loués à proximité dans le port de Saint-Léger-sur-Dheune pour que les apprentis navigateurs puissent prendre la barre.

EN TRAIN

Halte ferroviaire dans les Maranges

La commune de Cheilly-lès-Maranges abrite une gare TER SNCF. Une excellente manière de venir découvrir le territoire des Maranges en utilisant des moyens de transport en mobilité douce. Ligne Chagny-Montchanin.

SÉJOURNER DANS LES MARANGES

Les 3 villages des Maranges ont conservé un patrimoine authentique. Les vieilles maisons vigneronnes sont ici habitées toute l'année. Les quelques gîtes et chambres d'hôtes des 3 villages sont complétés par une offre d'hébergement se déployant à quelques kilomètres, en allant vers le Nord, de Santenay jusqu'à Beaune, et au Sud-Est, de Chagny à Chalon-sur-Saône.

Les sites et applications des Offices de tourisme de Beaune & Pays Beaunois et du Grand Chalon recensent tous les types d'hébergement disponibles : hôtels, chambres d'hôtes, gîtes, hébergements insolites ou collectifs et campings. Chacun trouvera l'hébergement adaptés à ses besoins.

Plus de renseignements :
Office de Tourisme Beaune & Pays Beaunois : www.beaune-tourisme.fr

Grand Chalon Tourisme : www.achalon.com

Une application mobile est également disponible : www.achalon.com

Anciens et nouveaux visages de l'appellation : ça bouge dans les Maranges

La Saint-Vincent Tournante 2026 est une formidable occasion de mettre sur le devant de la scène la relève vigneronne dans les Maranges.

Les « anciens » ont participé activement à la mise en lumière de leur appellation en 1997 avec la première Saint-Vincent Tournante sur les terres des Maranges. C'est dorénavant au tour d'une nouvelle génération de travailler à la reconnaissance de ses Climats uniques en Côte de Beaune et de faire entrer le vignoble dans une nouvelle ère.

Évolution des tendances de consommation, nouvelles pratiques dans les vignes, adaptation climatique, nouvelles vinifications, féminisation des domaines…Un vent nouveau souffle sur les Maranges mais ne fait pas ciller les racines profondément ancrées autour des valeurs qui font leur succès : authenticité, convivialité, humilité, engagement et passion.

Rencontre avec des vignerons et vigneronnes d'hier et d'aujourd'hui, qui ont écrit l'histoire ou la construisent pour demain, main dans la main. L'union et le partage d'expérience font la force de cette jeune appellation de la Côte de Beaune qui réunit de manière intergénérationnelle toutes les forces vives des Maranges autour du projet ambitieux de la Saint-Vincent Tournante 2026.

LES VISAGES DES MARANGES, D'HIER ET DE DEMAIN

PORTRAITS D'AUJOURD'HUI

LA FÉMINISATION DES MARANGES EST EN MARCHE.
Rencontre avec AMANDINE CAS VENANCIO,
Domaine Cas Venancio à Sampigny-lès-Maranges

« Je n'ai pas eu de difficulté à m'intégrer dans ce milieu en tant que femme, ça s'est fait naturellement. Dans les Maranges nous sommes nombreuses à être revenues sur les domaines. »

L'une des particularités des Maranges réside dans le fait que le vignoble accueille de plus en plus de femmes à la tête de ses exploitations vigneronnes. Si ce mouvement se retrouve au niveau national, il fait aussi la fierté de cette appellation bourguignonne dont les vins rouges livrent des expressions « qui peuvent séduire aussi bien les hommes que les femmes, contrairement à certaines appellations qui proposent parfois des vins aux profils plus durs. » nous dit Amandine Cas.

Cette jeune vigneronne ne se destinait pas au métier de viticultrice. Auparavant puéricultrice, dans le milieu du service à l'enfance, c'est lorsque ses parents parlent de la retraite, qu'Amandine entame une réflexion car elle n'imagine pas « laisser l'histoire familiale se perdre ».

Cultiver les vignes au cœur des Maranges est l'histoire de plusieurs générations dans la famille. Ses parents, grands-parents, arrière-grands-parents...ont tous eu cela dans le sang. Amandine a une sœur qui ne souhaite pas reprendre. Elle se questionne donc après la naissance de ses jumeaux sur ce qu'elle souhaite faire et finit par se lancer dans l'aventure avec son mari qui quitte lui aussi sa précédente carrière dans l'armée.

Amandine se forme auprès de son père, car les bases, elle les a, « baignant dedans depuis l'enfance ». Son mari lui se forme au lycée viticole en tant que tractoriste, autour des travaux de la vigne.

Lorsqu'ils rejoignent le domaine en 2019, ils reprennent la superficie totale des vignes et œuvrent aux côtés des parents d'Amandine qui apportent conseil et expérience. Cette transition se déroule idéalement, les parents pouvant terminer de vendre leurs stocks pendant qu'Amandine réalise son premier millésime en bouteille. Un choix d'importance qui leur a permis de conserver la clientèle acquise au gré des années par le travail de ses parents.

Ce qui a séduit Amandine dans le terroir des Maranges ? C'est là qu'elle a grandi, c'est donc une évidence pour elle : *« Je ne me voyais pas reprendre des vignes sur un autre terroir. Quand on grandit ici, c'est là que c'est le meilleur. »*

Elle a développé également un attachement au métier en lui-même qui lui donne l'opportunité de produire vraiment quelque chose de A à Z. *« C'est une fierté de pouvoir créer son vin, travailler toute l'année pour au bout du compte avoir quelque chose à présenter aux gens, fruit de ce travail, savoir que l'on a suivi ce produit depuis le début. C'était quelque chose qui me tenait à cœur en vieillissant de me dire : j'ai devant moi le résultat de mon travail. »*

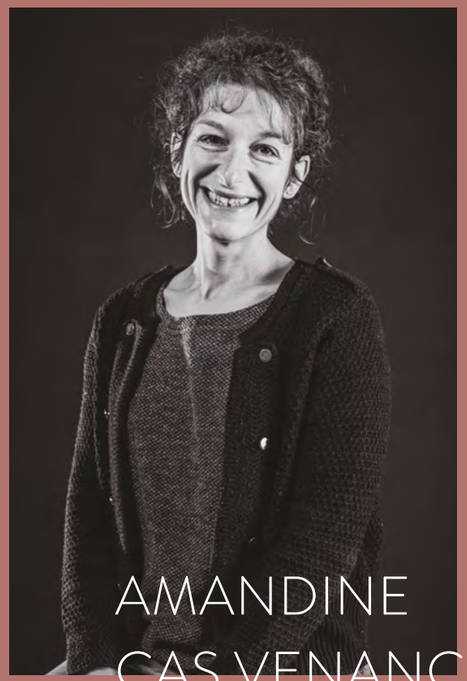
Pour Amandine, son terroir des Maranges donne des vins souples, relativement généreux et assez féminins qui peuvent plaire aussi bien aux hommes qu'aux femmes. *« Je trouve que dans les Maranges, on arrive à faire des choses assez sympas pour séduire un petit peu tout le monde et même les jeunes. »*

En tant que femme, Amandine trouve qu'elle a largement sa place au sein du vignoble et que la viticulture a évolué sur ce sujet : *« il est vrai que la viticulture était quand même largement masculine il y a encore quelques années et puis petit à petit, les femmes se sont bien installées. Je n'ai pas eu de difficulté à m'intégrer dans ce milieu en tant que femme, ça s'est fait naturellement. Dans les Maranges nous sommes nombreuses à être revenues sur les domaines. »*

Des changements Amandine en a apporté au sein de l'exploitation aux côtés de son mari. *« Avec l'évolution de la météo ces 5 dernières années, nous n'avons pas eu le choix que de faire évoluer les pratiques. Il a aussi fallu aller vers de nouvelles choses pour répondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. »*

Travail des sols, labours, et en cuverie, de nouveaux équipements pour l'accueil de la vendange afin de stabiliser les températures. Ce sont des changements utiles pour produire dans des conditions adaptées à la situation actuelle.

Amandine participe activement à la préparation de la fête et souhaite qu'elle fasse découvrir l'appellation aux gens qui ne la connaisse pas encore. C'est aussi une belle occasion de faire découvrir *« nos villages et montrer que les viticulteurs des Maranges restent des viticulteurs accessibles, au sein de domaines à taille humaine, qui travaillent eux-mêmes leurs vignes et produisent des vins vraiment sympas et conviviaux en Bourgogne. Et faire voir le côté vraiment festif des Maranges ! »*



AMANDINE
CAS VENANCIO

CULTIVER LA VIGNE SELON DES PRATIQUES DURABLES POUR RESPECTER LA BIODIVERSITÉ LOCALE

Rencontre avec PABLO CHEVROT,
Domaine Chevrot à Cheilly-lès-Maranges

« Il y a dans les Maranges des jeunes qui viennent s'installer soit par des reprises, soit par des créations de domaines hors cadre familial. C'est quelque chose qui est rare dans notre région viticole où les prix du foncier sont souvent élevés. Dans les Maranges, cela est resté possible. »

Son père est Fernand Chevrot, le précédent Président de la Saint-Vincent Tournante 1997. A l'époque, Pablo a 21 ans et se souvient de cette Grande Fête Viticole à laquelle il a alors participé avec ses amis étudiants en tant que bénévole. Il en garde un très bon souvenir tant pour l'ambiance festive que pour la météo exceptionnellement ensoleillée et douce.

Aujourd'hui, Pablo a rejoint le domaine familial aux côtés de son frère Vincent. Ils se sont installés tous les deux dans les années 2000. Ils font partie de cette nouvelle génération de viticulteurs au parcours différent de leurs aïeux, ayant pu bénéficier de formations théoriques et d'expériences extérieures dans d'autres vignobles pour observer, tester et apprendre d'autres manières de travailler la vigne et vinifier.

Pablo est reconnaissant d'avoir eu la chance de pouvoir revenir plus tardivement sur le domaine, d'avoir pu prendre son temps pour arriver avec de nouvelles idées et pratiques en tête. A son retour en 2004, puis celui de Vincent en 2007, ils travaillent aux côtés de leurs parents pendant plusieurs années. Cela permet « un passage de relais » avant que ses parents ne prennent leur retraite. Mais comme tout vigneron passionné, son père Fernand n'est jamais bien loin et participe toujours à la vie du domaine comme à l'organisation de la prochaine Saint-Vincent Tournante.

Les deux frères ont repris les rênes d'une exploitation dynamique : *« nos parents nous ont donné un domaine en très bon état tant au niveau des vignes, qu'au niveau commercial ou du matériel. Nous avons donc pu établir une continuité tout en apportant des pratiques plus contemporaines, que ce soit au niveau de la philosophie culturale ou des vinifications. »*

Pablo et Vincent ont eu à cœur d'amener un nouveau souffle, que ce soit au niveau de la viticulture avec des pratiques bio ou pour les vinifications avec la recherche d'un style plus moderne, précis, répondant aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

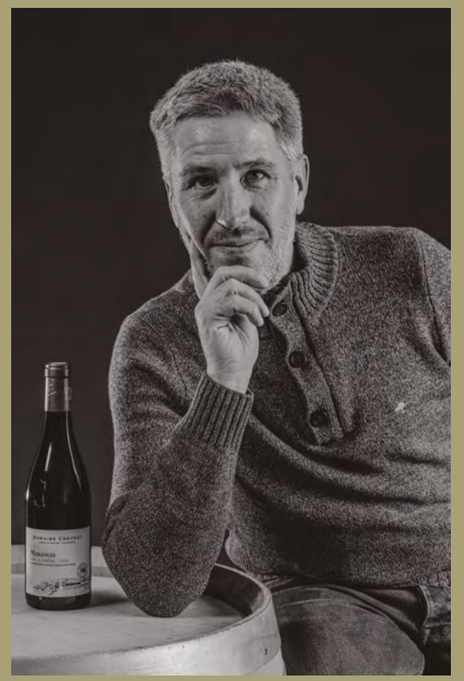
« Les vins que nos aïeux élaboraient ne sont plus du tout les mêmes que ceux que recherchent les consommateurs de nos jours. Nous n'avons donc quelque part fait que nous adapter aux évolutions de la consommation de vins tout en développant des pratiques plus respectueuses. »

Pour Pablo, le vignoble des Maranges présente de nombreux atouts. Enraciné au sud de la Côte de Beaune, il a la particularité d'être un peu plus en relief que les appellations voisines, ce qui lui confère un climat légèrement plus frais et tardif que le reste de la Côte, ce qui est appréciable avec les changements climatiques en cours. Si les formations géologiques des Maranges peuvent se retrouver dans d'autres vignobles de la Côte de Beaune, les expositions y sont différentes, tout comme les micro-climats, ce qui donnent aux vins d'ici leur caractère propre.

Une autre particularité de ce vignoble est qu'il a su rester sur des valeurs « paysannes » peut-être un peu plus longtemps qu'ailleurs : entraide, structures à taille humaines, préservation des paysages naturels, et cela lui fournit une force vis-à-vis des consommateurs en quête de produits plus authentiques, d'un accueil convivial et simple.

Dernière chose à souligner, le vignoble a su conserver de l'attrait et une dynamique auprès de la jeune génération. *« Il y a dans les Maranges des jeunes qui viennent s'installer soit par des reprises, soit par des créations de domaines hors cadre familial. C'est quelque chose qui est rare dans notre région viticole où les prix du foncier sont souvent élevés. Dans les Maranges, cela est resté possible. »*

La Saint-Vincent Tournante va être l'occasion de réunir tous les âges de la profession autour d'un projet commun pour continuer à développer la notoriété de l'appellation et plus largement de ce territoire confidentiel des Maranges en Côte de Beaune.



PABLO CHEVROT

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION INSPIRÉE PAR D'AUTRES MODÈLES VITICOLES

Rencontre avec FLORIAN REGNAUDOT,
Domaine Bernard et Florian Regnaudot à Dezize-lès-Maranges

« À l'image de cette entraide intergénérationnelle, la transmission est ici synonyme d'évolution et non de rupture. »

Florian Regnaudot est la nouvelle figure emblématique du domaine Bernard et Florian Regnaudot, dans le village de Dezize-lès-Maranges.

Bernard, le père et Florian, le fils, apparaissent dorénavant côte à côte sur l'étiquette du domaine. Les deux prénoms marquent le travail et la passion partagée par cette lignée de vignerons bourguignons. Florian a souhaité conserver le prénom de « Bernard » dans l'identité du domaine malgré le départ en retraite de son père, comme un hommage au travail effectué durant toutes ces années et pour continuer à faire vivre l'histoire familiale, le fruit d'une transmission entre père et fils.

Florian a aujourd'hui 36 ans. Installé en 2015, ce fils de viticulteur n'est pas revenu au domaine à la fin de ses études. Il a préféré attendre que son père prenne sa retraite pour revenir au sein de l'exploitation.

Formé au sein d'un autre domaine de la Côte de Beaune, il a aussi affiné ses connaissances lors de multiples expériences à l'étranger. Chaque hiver, Florian a ainsi changé d'hémisphère et de pays pour participer aux vinifications aux États-Unis, en Australie, en Afrique du Sud ou en Nouvelle-Zélande. A chaque séjour, il a pu appréhender une autre facette du métier : qu'il s'agisse de la gestion d'exploitations immenses de près de 300 hectares, de travailler des cépages hybrides ou de voir d'autres expressions du chardonnay et du pinot noir. Il s'est construit un solide bagage au gré de ses expériences viti-vinicoles tout en gardant un pied sur ses terres originelles des Maranges en venant déguster chaque nouveau millésime dans la cave avec son père.

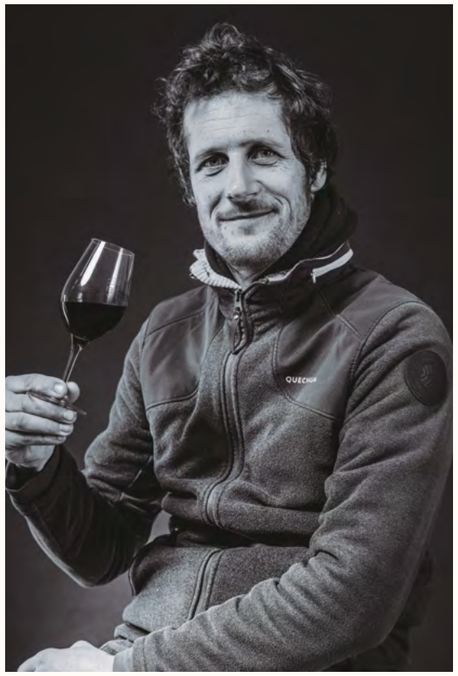
Lorsqu'il reprend les rênes du domaine, le domaine compte 5,30 hectares de vignes en culture et des terres laissées en jachère par son père. Le premier travail a donc été de replanter ses sols reposés. Là encore, cela est resté une histoire de famille. Bernard est venu assister Florian, les plantations demandant beaucoup de travail. La superficie croît alors à 7 hectares. Florian reprend encore quelques parcelles en location et en vente pour atteindre aujourd'hui les 10,30 hectares. La taille de l'exploitation a quasiment doublé en 10 ans. Une belle réussite.

À l'image de cette entraide intergénérationnelle, la transmission est ici synonyme d'évolution et non de rupture. Dans les vignes, Florian continue le travail des sols initié par son père. L'exploitation a réinvesti dans du matériel pour l'entretien mécanique des rangs. En cave, pas de changement profond, mais des équipements renouvelés progressivement comme le parc à futs, pour réaliser des élevages plus précis. Des chauffes douces pour moins marquer le boisé, mais l'œnologue conseil familial est resté le même. Les dégustations millésime se font toujours entre Florian et Bernard, seul le décisionnaire a changé.

Pour Florian, la Saint-Vincent Tournante 2026 va permettre une mise en lumière pendant un an de l'appellation. Tout comme cela avait été le cas en 1997. Florian était enfant mais se souvient encore de ce grand événement. Les ventes de bouteilles ont décollé à ce moment-là. L'appellation était jeune et cela a permis de la faire connaître à un plus grand nombre. Il espère que cela sera la même chose en 2026 !

Pour lui, cet événement réunit toutes les générations de vignerons des Maranges car la base de cette grande fête est le bénévolat. Sans cela, rien ne serait possible. Cela résume d'ailleurs tout l'esprit de la Saint-Vincent. L'entraide, l'échange et la convivialité. Chacun peut s'impliquer là où il en a envie, selon ses préférences. Ce n'est donc pas une corvée. Durant les ateliers, il y a une bonne ambiance et tout le monde participe avec entrain car chacun s'est inscrit selon ce qui lui faisait plaisir.

« Nos anciens sont d'ailleurs les bénévoles les plus présents et motivés au sein de la commission décoration. Ils confectionnent en journée les petites et grandes décorations. »



FLORIAN REGNAUDOT

DANS LES YEUX DES ANCIENS

Comme un hommage aux femmes et aux hommes qui œuvrent depuis plus de 30, 40 ou 50 ans dans le vignoble des Maranges pour produire des vins fidèles à leur terroir et à leur âme de vignerons bourguignons, voici les témoignages de trois « anciens » qui ont remonté leurs manches pour faire connaître leur appellation en 1997 et qui participent avec entrain à la réussite de la prochaine, secondant les plus jeunes dans la préparation de ce grand événement 2026. Le leadership a changé mais l'entraide, le partage et les échanges unissent toutes les générations de vignerons et plus largement, les habitants du territoire autour d'un objectif commun : faire de la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges un événement festif dont tout le monde se souviendra longtemps !

Rencontre avec **MAURICE CHARLEUX**

« La Saint-Vincent Tournante est la Grande Fête des Vignerons au cœur de l'hiver. Cela va faire une trentaine d'années que cette fête avait été reçue dans les Maranges, A l'époque, nous venions tout juste d'avoir l'appellation en 89, il était donc essentiel de faire connaitre les vins. Je pense que notre terroir a encore besoin de plus de notoriété. On n'est jamais trop connus ! »

La Saint-Vincent Tournante 2026 est l'occasion de rendre hommage aux vignerons d'hier, qui ont été toute leur vie durant au service de la vigne et du vin et qui ont contribué à faire connaître l'appellation Maranges au travers des vins qu'ils ont patiemment élaborés.

Maurice Charleux est l'un d'entre eux. Installé à Dezize-lès-Maranges, il a commencé à travailler la vigne dès l'âge de 15 ans, aux côtés de son père. Le domaine porte aujourd'hui encore son nom qui s'est complété de la mention « & Fils. » Le fils, c'est Vincent, l'un des 3 garçons de Maurice. Il cultive depuis 2001 les vignes familiales sur les terres de l'appellation Maranges.

Ancien vice-président de la Saint-Vincent Tournante 1997, Maurice participe à cette nouvelle édition en tant que bénévole au sein de la commission « messe ». Choix des lectures, mise en place des chorales, relations avec l'évêché sont autant de tâches relatives à l'organisation de la cérémonie religieuse qui joue un rôle majeur au sein de la Grande Fête Viticole.

Du haut de ses 75 ans, il observe l'émulation qui se met en place dans les différentes commissions et les évolutions qui concernent cette nouvelle édition. Par exemple, côté décoration, l'idée a été de sortir des décors trop traditionnels de pressoirs et de personnages viticoles et d'apporter une touche de modernité avec le thème de la musique. Et certains décors sont de vrais œuvres. *« Les bénévoles ont été très créatifs et adroits », Maurice observe que certains « sont vraiment doués de leurs mains pour donner vie à des décorations magnifiques ».*

Pour Maurice, la Saint-Vincent Tournante est la Grande Fête des Vignerons au cœur de l'hiver. Cela va faire une trentaine d'années que cette fête avait été reçue dans les Maranges, c'est donc une bonne chose qu'elle puisse y revenir. *« À l'époque, nous venions tout juste d'avoir l'appellation en 89, il était donc essentiel de faire connaitre les vins. La Saint-Vincent Tournante de 1997 avait donné un joli coup de projecteur sur l'AOC. Je pense que notre terroir a encore besoin de plus de notoriété. On n'est jamais trop connus ! Même si l'on n'est moins dans le brouillard qu'il y a 30 ans, nous devons continuer à faire connaître la qualité de nos vins. Espérons que cette édition 2026 de la Saint-Vincent Tournante marche aussi bien que la dernière fois ! »*

MAURICE CHARLEUX

Rencontre avec ERIC DUCHEMIN

« La précédente Saint-Vincent Tournante de 1997 a permis à l'appellation de se faire connaître et a motivé des jeunes à vouloir venir travailler dans les vignes au cœur des Maranges. J'espère que cela motivera de nouvelles vocations pour faire perdurer nos traditions viticoles. »

A 65 ans, Eric a pris une retraite bien méritée après une vie de travail dans ses vignes des Maranges. Son histoire vigneronne débute très jeune. Issu d'une famille de viticulteurs, il a toujours été dans les vignes, y compris durant les vacances scolaires. Son attrait pour le métier a toujours été là. Lorsqu'il reprend le domaine en 1978, son père travaille encore sur l'exploitation. Ils œuvrent ensemble dans les rangs jusqu'à la retraite.

Eric se souvient toujours que lorsqu'il s'est installé, il avait pu compter à l'époque sur d'anciens vignerons de l'appellation qui lui avaient loué des parcelles. Alors lorsqu'il souhaite à son tour prendre sa retraite, sans enfant souhaitant reprendre le domaine, il a l'idée de proposer ses terres en fermage à de jeunes vignerons de l'AOC Maranges qui cherchent eux aussi de nouvelles parcelles à cultiver. *« La vigne est un outil de travail, donc j'ai souhaité transmettre à des jeunes qui font perdurer nos traditions viticoles. »*

Il se souvient aussi que la précédente Saint-Vincent Tournante de 1997 a permis à l'appellation de se faire connaître et a motivé des jeunes à vouloir venir travailler dans les vignes au cœur des Maranges. Aujourd'hui 7 jeunes vignerons cultivent ses vignes avec passion et envie : l'actuelle présidente de la Saint-Vincent Tournante 2026 Marion Duchemin, Arnaud Grachet, Benjamin Duchemin, Florian Regnard, Amandine Cas Venancio, Jérôme Tacnet ou encore Nicolas Perrault.

Eric fait partie de la mémoire vive de la Saint-Vincent Tournante 1997. À l'époque, il avait une trentaine d'année et s'était complètement impliqué dans l'organisation de cet événement majeur pour l'appellation car *« nous avions récemment obtenu l'AOC Maranges et les premiers crus, donc accueillir la Saint-Vincent Tournante était un bon moyen de faire connaitre notre appellation Maranges. Cela avait également permis aux vignerons de se retrouver car les Maranges sont réparties à travers 3 villages. L'organisation a été l'occasion de resserrer les liens entre les différents villages, entre vignerons et habitants car nous avons fait beaucoup de choses en commun. Cela a été un vrai travail de groupe et je suis ravi de voir que c'est de nouveau le cas avec la préparation de l'édition 2026. »*

ERIC DUCHEMIN

Pour cette seconde Saint-Vincent Tournante, Eric est toujours bénévole, cette fois-ci au sein de la commission caveau. Il ouvrira à nouveau ses bâtiments (comme en 1997) lors de la fête. Investi, il participe aussi deux demi-journées par semaine aux ateliers décoration. *« Cela fait déjà un an que l'on travaille à la création des décorations. Cette fois-ci je me laisse guider par les jeunes qui ont pris cela en main ! Car maintenant, place aux jeunes ! Ils apportent une nouvelle vision car depuis 30 ans les choses ont changé. »*

En tant que retraité, il tient à souligner le côté social et humain de cette manifestation. *« Le bénévolat nous permet de revoir du monde, de rencontrer de nouveaux habitants de nos communes, d'échanger, de créer du lien social. Car avec l'arrêt de mon métier, les contacts diminuent. Notre participation permet aussi de soulager les organisateurs qui eux travaillent en parallèle de toute l'organisation. Cette entraide intergénérationnelle est utile à tous et me permet de quitter le métier en douceur. »*

Rencontre avec MARC BOUTHENET

« Les jeunes peuvent toujours compter sur nous. Nous pouvons les soulager en participant à certaines tâches. Cette relation de solidarité et d'entraide intergénérationnelle est le principe et la base même du fonctionnement des domaines familiaux en Bourgogne. »

Ce jeune retraité de 67 ans, n'a d'inactif que la fin de journée une fois la nuit tombée. Issu d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, Marc rejoint son père et son frère en 1976 sur l'exploitation au sein d'un GAEC. A la retraite de son père en 1988, son frère souhaite alors travailler seul sa part de vignes. Marc s'installe donc à son compte en 1988, sur les hauteurs de Cheilly-lès-Maranges, au hameau de Mercey. Au four et au moulin, Marc est à la fois dans les vignes, sur le tracteur, dans le bureau et sur les routes pour vendre ses vins. Alors en 2007, lorsque son beau-fils Antoine Clerc souhaite travailler au sein de l'exploitation, c'est une aubaine pour ce viticulteur passionné qui lui transmet son savoir-faire et l'amour des vignes en héritage.

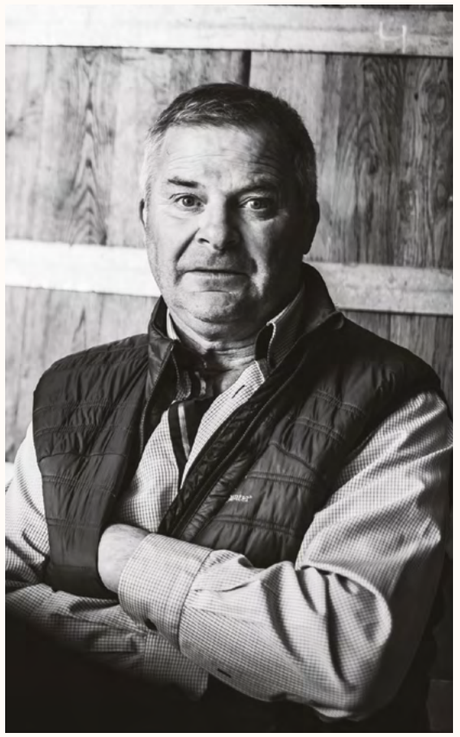
Aujourd'hui, Marc se dit en retraite mais est toujours à pied d'œuvre pour aider Antoine dans les vignes ou sur le tracteur. Les vignes, c'est sa passion. *« Si Antoine n'était pas revenu sur le domaine, j'aurais dû vendre certaines parties car je ne pouvais plus tout assurer seul. J'aurais certainement loué aussi à d'autres vignerons pour faire perdurer l'histoire. L'arrivée d'Antoine a simplifié les choses pour moi et je crois qu'aujourd'hui, cela s'inverse. Je ne suis pas vraiment parti. Il a repris les rênes de l'exploitation mais je peux à mon tour l'aider en réalisant une partie du travail des sols avec le tracteur. En attendant qu'il puisse prendre quelqu'un, l'entraide est vraiment utile entre générations de vignerons. »*

« Je vois d'autres collègues vignerons plus vieux que moi sur Dezize, ils ont leurs fils dedans mais ils vont donner la main. Et ce n'est pas que l'on ne veut pas lâcher, mais les jeunes comptent quand même sur nous. Nous pouvons les soulager en participant à certaines tâches. Cette relation de solidarité et d'entraide intergénérationnelle est le principe et la base même du fonctionnement des domaines familiaux en Bourgogne et même ailleurs. » Localement, c'est une pratique que l'on peut retrouver dans beaucoup de domaines au sein de l'AOC Maranges.

En 1997, Marc faisait partie des vignerons organisateurs de la première Saint-Vincent Tournante des Maranges, en charge de la commission banquet/chapiteaux.

« On avait mouillé le maillot en 97, c'était la première fois que l'on accueillait un événement de cette dimension, on n'avait jamais vu ça, autant de personnes parcourant les ruelles de nos 3 villages. »

Pour l'édition 2026, il œuvre au sein de la commission intronisation. Ils ont en charge la sélection des vignerons les plus anciens et les plus méritants qui seront présentés à l'intronisation des anciens vignerons dans la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Ce titre récompense les viticulteurs et femmes de viticulteurs qui ont toujours participé aux travaux dans les vignes. Le Comité d'organisation tient ainsi à honorer ces femmes et hommes courageux. Un hommage de la profession à ses « anciens » qui ont participé à bâtir la reconnaissance du vignoble des Maranges.



MARC BOUTHENET

UNE APPELLATION À VISAGE HUMAIN

L'AOC Maranges regroupe environ 80 vignerons et vigneronnes engagés à la cave comme dans les vignes, pour produire des vins propres à leurs terroirs. En Village ou en Premiers Crus, ils s'attèlent à cultiver un vignoble authentique tout en faisant bouger les lignes. Chacun à sa manière, selon ses sensibilités, mais toujours avec le cœur et l'envie de hisser encore plus haut la réputation de l'AOC parmi les vins de Bourgogne et de la Côte de Beaune.

Si elle est restée plus confidentielle que ses appellations voisines de la Côte de Beaune de par son jeune âge (l'appellation datant de 1989), ce qui pouvait lui faire défaut devient aujourd'hui une force : la fraîcheur de ses sols, la maturité légèrement plus tardive, l'altitude, la diversité des cultures et des paysages, la variété des implantations font des Maranges un vignoble à la biodiversité préservée, au patrimoine rural authentique. Et surtout, les femmes et les hommes qui y travaillent la vigne ne se sont pas endormis et font vivre avec fraternité, convivialité et transmission leur territoire dynamique qui accueille une nouvelle génération de vignerons engagés et toujours aussi passionnés. Découverte des visages de l'appellation Maranges au travers d'une galerie de portraits.

GALERIE DE PORTRAITS DE VIGNERON(NE)S DE L'APPELLATION MARANGES

www.saintvincent2026.fr

MARANGES 2026

SAINT-VINCENT TOURNANTE

Contact Presse I Rouge Granit I Laurent Courtial
Sarah Grissolange I sgrissolange@rouge-granit.fr I 06 17 07 30 75
Manon Vergnier I mvergnier@rouge-granit.fr I 07 77 14 73 68
20 rue Curie 69006 Lyon I Tél.04 37 65 08 53 I www.rouge-granit.fr

Crédits photos : ©Etienne Ramousse / ©Andrès Fluxa / ©Jacques Lapiche / ©Jacques Roche / ©Fernand Chevrot / ©BIVB / ©Adobe Stock / T-IN COMMUNICATION (Graphisme affiche)