

# Communiqué

#VinsBourgogne



## Cité des Climats et vins de Bourgogne : le virage stratégique confirmé par le recrutement d'Édouard Mognetti comme Directeur Général Délégué

Bourgogne, le 6 octobre 2025

*Officiellement présenté au personnel le 10 septembre dernier, Édouard Mognetti prendra ses fonctions de Directeur Général Délégué de la Cité des Climats et vins de Bourgogne, à compter du 24 novembre 2025. Il aura pour mission de conduire le virage stratégique amorcé au printemps et de renforcer la dynamique commerciale des Cités.*

### Un homme de terrain formé en Bourgogne

Âgé de 38 ans, Édouard Mognetti bénéficie d'une solide expérience dans la filière viticole. Directeur de l'Interprofession des Vins du Centre Loire de 2020 à 2024, il a ensuite pris la direction de la School of Wine & Spirits Business de Dijon en mai 2024, institution de référence mondiale en formation et recherche sur les vins et spiritueux.

Il connaît bien la Bourgogne, où il a obtenu le *Mastère Spécialisé Commerce International des Vins et Spiritueux*, à la même BSB de Dijon. Il a complété son expérience chez Veuve Ambal où il a été responsable de l'administration des ventes près de 3 ans.



Avec cette nomination, l'interprofession s'appuie sur un profil reconnu dans le monde viticole, doté d'expertises en management, stratégie de communication et développement international. Un atout majeur pour accompagner la transformation et le rayonnement de la Cité des Climats et vins de Bourgogne, en France et à travers le monde.

### Une dynamique renforcée pour la Cité

L'arrivée d'Édouard Mognetti s'inscrit dans une volonté de renforcer la dynamique commerciale du réseau des Cités, tant sur le volet du visitorat que des privatisations, en faisant de la Cité un lieu expérientiel exceptionnel.

Le rapprochement opéré avec le Comité Bourgogne vise à valoriser les Cités et leur scénographie comme le véritable bras armé de la communication grand public de la filière. Elle a vocation à devenir la véritable porte d'entrée oenotouristique du vignoble pour les amateurs et les professionnels.

## La Cité est une vitrine exceptionnelle pour les vins de Bourgogne

Convaincu que la Cité est un merveilleux outil tout comme un centre d'interprétation et de compréhension des Climats du vignoble Bourgogne, Edouard Mognetti explique : « Nous souhaitons renforcer son attractivité en France comme à l'étranger. Il faudra capitaliser sur « l'expérience visiteur » au travers notamment des parcours ludiques et multisensoriels existants, renforcer et moduler l'offre de services, tout en veillant à la rendre visible et accessible. Enfin, la dynamisation et le développement de l'Ecole des vins de Bourgogne font partie de nos ambitions et axes de développement. »

## 1<sup>er</sup> grand rendez-vous de l'automne : Vignobles en Scène les 18 et 19 octobre

**La Cité des Climats et vins de Bourgogne s'inscrit pleinement dans ce nouvel événement national dédié à l'œnotourisme, avec un programme exceptionnel autour des « Étoiles montantes de Bourgogne ». Ces AOC encore méconnues ne demandent qu'à l'être !**

En plus du parcours scénographique, le programme propose les 18 et 19 octobre :

- **Le Village Vigneron**

- **Beaune (au bar Les Accords) et Chablis (au Ponti'Bar) : 10h à 18h**  
 Les vignerons feront découvrir leurs « étoiles montantes ». Coup de cœur garanti, avec possibilité d'acheter directement ses vins préférés !

- **Mâcon** : la visite se conclura par la dégustation de 3 « étoiles montantes », une immersion gourmande dans la diversité du vignoble.

- **Un mâchon bourguignon**

- **Beaune et Chablis : 11h30 à 14h30**

En Bourgogne, la convivialité, c'est sacré. Possibilité de savourer un casse-croûte typique pour prolonger l'expérience.

- **Une Master class « Pépites de Bourgogne »**

- **Beaune : 11h30**

La Cité propose à ses visiteurs de participer à une expérience exclusive, une Master class « Pépites de Bourgogne » (45 min) animée par des experts passionnés.



- **3 packages sont proposés pour découvrir les « Etoiles montantes de Bourgogne » :** réservation auprès de la Cité de Beaune, Chablis ou Mâcon, [cliquez ici](#).
- **« L'essentiel pour découvrir »** (parcours scénographique + dégustation)  
**Beaune et Chablis : 22 € / personne – Mâcon : 14,50 € / personne**
- **« L'épicurien, pour savourer »** (parcours scénographique + dégustation + mâchon bourguignon)  
**Beaune et Chablis : 39 € / personne**
- **« L'explorateur, pour aller plus loin »** (parcours scénographique + dégustation + mâchon bourguignon)  
**Beaune uniquement : 59 € / personne**

### Samedi 18 octobre - Beaune : la fête continue à 19h

La Cité accueille Sophie Jammet, en partenariat avec l'Office de Tourisme de Beaune, pour son « **Wine Woman Show** ». Un spectacle mêlant théâtre et dégustation. Pour finir en beauté, le bar Les Accords vous a attendu pour un dîner accords mets-vins à 49€. Réservation auprès de l'OT pour le spectacle et à la Cité pour le dîner.



## Autres rendez-vous de la Cité

### ✓ Nouvelle exposition à Beaune dédiée au « Prix de la jeune création artistique »

**Du 14 novembre 2025 au 4 janvier 2026** : organisée par le domaine Méo-Camuzet et l'ENSAD (École Nationale Supérieure d'Art et Design de Dijon), les œuvres contemporaines présentées sont réalisées autour de la thématique de la viticulture, des vignobles et des « Climats » en Bourgogne et dans le cadre du “Prix de la Jeune Création Artistique”, qui a déjà connu 3 éditions.

### ✓ Conférences et tables rondes

Véritables rendez-vous de réflexion et de partage, réunissant experts, professionnels et étudiants autour de thématiques liées à la vigne, au vin, à la culture et aux enjeux contemporains, les conférences et tables rondes visent à transmettre des connaissances, croiser les regards et nourrir le dialogue entre patrimoine, sciences et société.

- **Mardi 4 novembre – Mâcon – 18h : « La biodiversité des sols au service d'une viticulture durable »**  
Cette conférence présentera les avancées scientifiques sur l'impact des pratiques viticoles, sur la biodiversité et son rôle pour assurer une production viticole durable dans un contexte de changement climatique.
- **Jeudi 6 novembre – Beaune – 18h : « Les porte-greffes, un levier pour s'adapter au changement climatique : point sur les avancées de la recherche »**  
En partenariat avec le GEST (Groupement d'Etude et de suivi des Terroirs), avec la participation d'Elisa Marguerit, Maître de conférences en Viticulture chez Bordeaux Sciences Agro, de Céline Chauvenet, Directrice technique adjointe au BIVB et de Thomas Montagnac, Chef de projet viticulture et sols viticoles au BIVB.
- **Jeudi 11 décembre – Beaune – 18h : « Prospective sur le Crémant de Bourgogne »**  
Approche économique, benchmark, positionnement, place et singularité du Crémant, projections...



Cité de Chablis, Beaune et Mâcon

[www.citeclimatsvins-bourgogne.com](http://www.citeclimatsvins-bourgogne.com)

**Contact presse Comité Bourgogne : Mathilde Paturaud**, Attachée de presse France

Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - [mathilde.paturaud@bivb.com](mailto:mathilde.paturaud@bivb.com)

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, [cliquez ici](#)

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :

