

Le Caveau de l'hôtel Les Charmes ouvre ses portes

Le 21 Juin 2025, le domaine Guy Bocard ouvre à Meursault le Caveau de l'hôtel Les Charmes. Ce lieu unique présentera l'ensemble des Premiers Crus de Meursault, la plupart de ses climats et une vaste sélection de vins de Meursault, de Bourgogne et des grands vignobles.

Le caveau, attendant à l'hôtel Les Charmes en cours de rénovation, cultive l'ambiance d'une maison familiale, dans un style théâtral, autour d'un atrium traversé par un lustre en laiton, avec des échappées sur un mur de bouteilles le long de la coursive et des recoins secrets, comme la loge VIP avec vue sur la Place du Murger.

Plus de 100 références de Meursault

Le livre de cave ambitionne de devenir une référence en Côte de Beaune, avec près de 500 références dès l'ouverture, dont 100 références de Meursault ! La sélection inclut des grands noms, valeur sûre, des nouveaux vigneron prometteurs et des vins d'appellations confidentielles, avec la volonté de mêler prestige et excellents rapports qualité-prix. Elle met un point d'honneur à rester abordable en proposant les vins au prix caviste, majoré de 10€ par bouteille pour la consommation sur place.

Cette sélection hors norme a été élaborée par Adrien Garnier, le « maître de maison » ancien directeur de restaurant étoilé au Royaume-Uni, Henri Binoche, le directeur du domaine Guy Bocard et sur les conseils d'Antoine Petrus, Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie et Maître du Service.

Une offre de vins rares

Côté dégustation, des formules permanentes ou sur-mesure permettront aux voyageurs de découvrir les climats de Meursault et de la Côte de Beaune.

Formules dégustations :

- *Découverte de Meursault 3 vins (35€)*
- *Découverte de Meursault 5 vins (60€)*
- *Découverte Côte de Beaune 5 vins (50€)*

Possibilité sur demande de créer des dégustations sur mesure.

Des vins issus de petits domaines dont les caves sont rarement ouvertes au public sont également proposés, comme Sylvain Pataille, Didier Dagueneau, Georges Vernay, Nicolas Rossignol, le Domaine Matrot, ou encore Philippe Pacalet.

Une sélection de 16 vins au verre sera régulièrement renouvelée et inclura des vins rares pour proposer des accords mets et vins très pointus et en toute simplicité.

Les touristes et les murisaltiens pourront bien sûr acheter les vins, avec possibilité d'expédition à domicile et surtout consommer sur place et en terrasse une petite restauration de produits locaux : pâté en croûte de la charcuterie de Meursault, fumaisons Le Borvo, pain de la boulangerie Le B à Beaune, et fromages évidemment de chez Alain Hess. Les clients pourront composer « à la pièce » leurs planches de charcuteries et de fromages, pour optimiser les accords mets-vins sous les conseils avisés des sommeliers.



Informations pratiques

Adresse : 8 Place du Murger, 21190 Meursault
Heures d'ouverture : Du jeudi au lundi, de 10H à 20H