

Gault & Millau

FRANCE

VOIR LE MONDE À TRAVERS LA GASTRONOMIE

NOUVEAU
DU BON
DU GOÛT
DU BEAU
INCONTOURNABLE

MENU À LA CARTE
OU À L'AVEUGLE?

AVONS-NOUS ENCORE
LE CHOIX?



Échappée

Nice, promenade des sens et des délices.

Conversation

Pierre Hermé et Patrick Rougèreau, un pâtissier et un photographe, ou l'art de sublimer la matière.

Dossier

Vins de Bourgogne, entre excès et résilience.

Découverte

Géorgie, terre de vins plusieurs fois millénaire.

Évasion

La Cornouailles, corne d'abondance du Royaume-Uni.

le magazine

FÉVRIER/MARS 2024
NUMÉRO 2

BELLEVILLE
0 810 60 000 00
CANTILLON/CAD

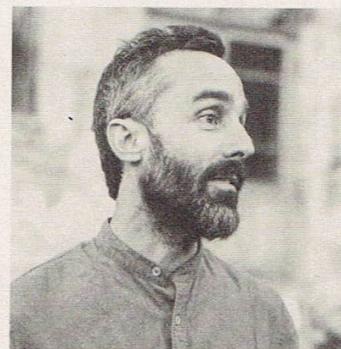
L 11333 - 2 - F. 6,90 € - RD

Gault & Millau

Ils imaginent la Bourgogne au futur. Qu'ils en soient originaires ou qu'ils viennent d'ailleurs, issus de familles travaillant dans le monde du vin ou néoruraux, les jeunes vignerons qui font parler d'eux sont adeptes de naturalité et de respect des terroirs.

Le sang neuf de la vigne

TEXTE BÉATRICE DELAMOTTE



Oronce de Beler La Maison Romane

En poste dans la publicité, Oronce de Beler quitte Paris pour reprendre des études de viticulture-œnologie à Beaune avant de débiter un micronégoce en 2005. Installé à Vosne-Romanée, le jeune homme ne se limite pas aux appellations de la grande Bourgogne, allant jusqu'à vinifier des raisins issus de pouilly-fumé ou de châteauneuf-du-pape, avant de se recentrer sur le côte-de-nuits en 2011 et de déménager à Nuits-Saint-Georges avec sa famille.

En parallèle de son travail de vinification haute couture, Oronce de Beler et son épouse Victorine multiplient les activités. Cochons et vaches corses, poules de races anciennes s'établissent sur le domaine, tandis que le couple se lance dans la création de « Mousses Sauvages », des bières haut de gamme aux accents vineux brassées sur place. Côté cave, Oronce limite les interventions et le soufre pour préserver la qualité des raisins sélectionnés.

UNE CUVÉE

Gevrey-chambertin
« La Justice » 2020

ADRESSE 14, rue Thurot
21700 Nuits-Saint-Georges
SITE lamaisonromane.fr
INSTA @la_maison_romane