

**LA
VOIX
DU
NORD**

DIMANCHE 25 JANVIER 2026
ÉDITION LILLE - MARCO -
LA MADELEINE -
LAMBERSART - LOMME

Scannez ce QR code
pour découvrir
nos contenus digitaux
sur lavoixdunord.fr

● **Métropole lilloise**

Sept personnalités
nordistes nous
confient leurs
conseils pour bien
vivre 2026
P. 8-9

● **Lille**

Il a 80 ans,
mais ne parlez pas
au dentiste
Pierre-Hubert
Dupas de retraite
P. 13

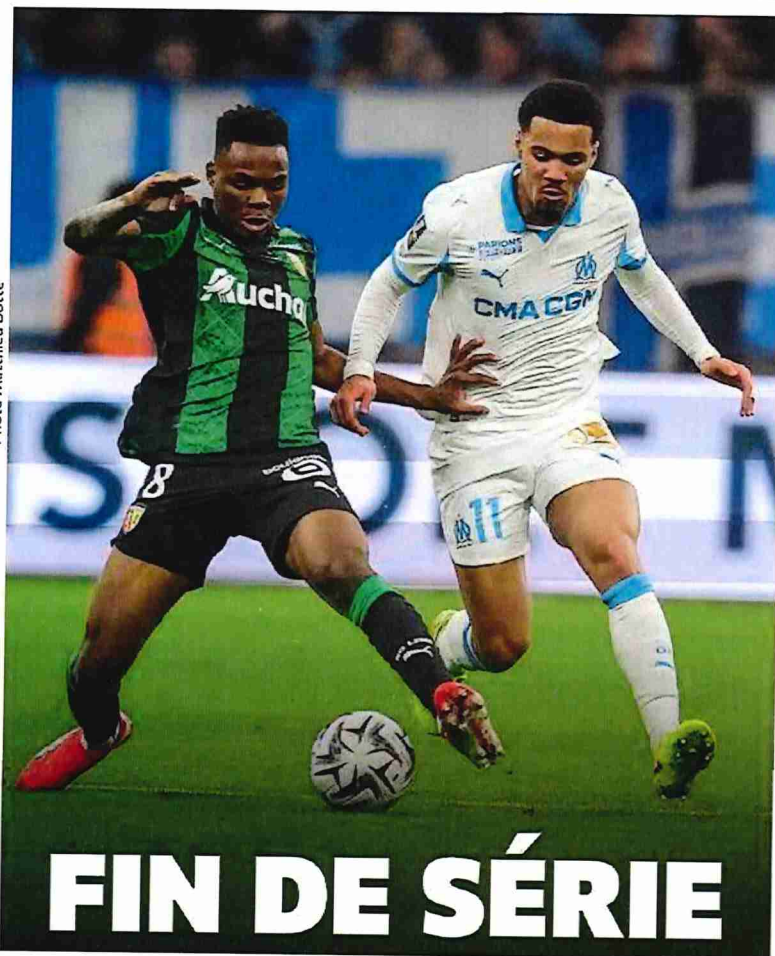
ÉVASION



**BURGOGNE DU SUD,
SENS DE LA VIGNE**

Au centre du journal

Photo Matthieu Botte



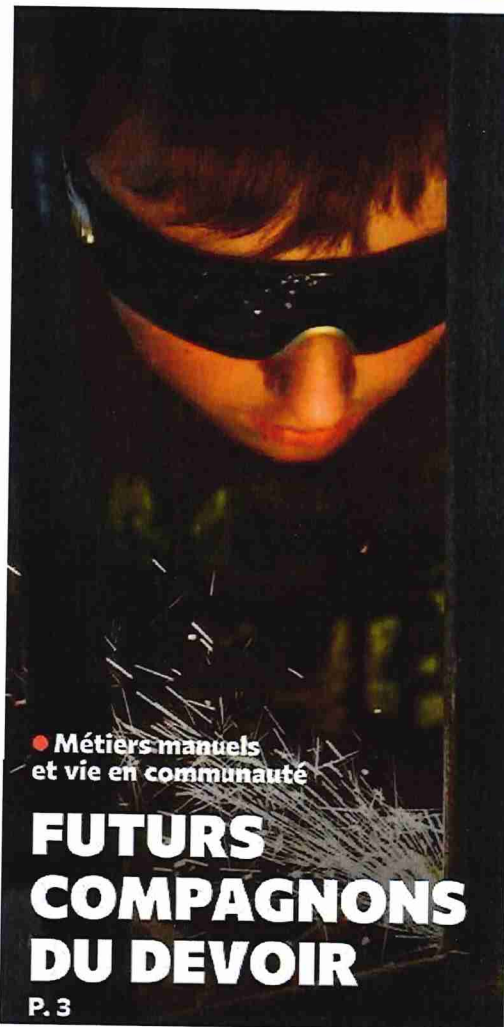
● **Football.** Après dix victoires de rang, dont huit en Ligue 1, le RC Lens est tombé sèchement, hier soir à Marseille (3-1). Il cède son fauteuil de leader au Paris SG et voit revenir l'OM à 5 points. **P. 24 ET 25**

● **Métiers manuels
et vie en communauté**

**FUTURS
COMPAGNONS
DU DEVOIR**

P. 3

Photo Baziz Chibane



Dans les **Yeux**
de **Monet**

CLOVIS CORNILLAC
MAUD BAECKER
ERIC PRAT

LILLE - THÉÂTRE SÉBASTOPOL
5 MARS 2026

VERONEPRODUCTIONS.COM ET POINTS DE VENTE HABITUELS



1026.

ÉVASION

Des bons plans et des idées de voyage à partager



Retrouvez
toutes nos idées
de sorties en scannant
ce QR code.



Le château de Rully, près de Chalon-sur-Saône. Photo « La Voix »

BOURGOGNE DU SUD, LE SENS DE LA VIGNE

● **Cenotourisme.** La Saône-et-Loire et ses vignobles se dévoilent à tous, connaisseurs en vin comme néophytes. Les appellations, les métiers de la viticulture et les « climats » de Bourgogne n'auront plus de secret pour vous. **P. 4 ET 5**

Salon du
TOURISME
et des activités nature

Tourissima LILLE
30 JAN. > 1^{er} FÉV. 2026
LILLE GRAND PALAIS



*Un océan
de possibilités*

2 ENTRÉES OFFERTES*

À télécharger sur badge.lille.salons-du-tourisme.com avec le code :

APVDD

Vous pouvez également vous présenter à l'accueil du salon munis de ce coupon pour obtenir votre entrée.

* Ceci n'est pas un titre d'accès.

COMEXPOSIUM

ilevia

LA VOIX DU NORD

RFM

BFM LILLE

salons-du-tourisme.com

Tourissima Lille





œnotourisme : de nouvelles pépites en Bourgogne du Sud

Saône-et-Loire. Nul besoin d'être expert pour apprécier les vins de Bourgogne. Il suffit de laisser parler tous ses sens. D'abord délaissés parfois hors de prix et, dans le Mâconnais par exemple, osés l'appellation Maranges, un vin montant de la Côte de Beaune encore abordable.

Au domaine Berthenet, à Montagny-lès-Buxy, les jeunes viticulteurs proposent un chardonnay, vin frais typique du cépage, avec des notes de fruits mûrs et de coing.



Christophe Declercq
Journaliste

cdeclercq@lavoixdunord.fr

Allez comprendre ! En Bourgogne du Sud, les terroirs ou lieux de production s'appellent des « climats », une notion beaucoup plus globale que la simple géologie. Pour bien commencer votre séjour en Saône-et-Loire et découvrir la richesse de ce vignoble façonné par l'homme depuis 2 000 ans, commencez donc par une petite formation de base à la cité des Climats et Vins de Bourgogne à Mâcon, à quelques encablures de la gare TGV. En une demi-journée, et sans modération, vous disposerez d'une vue globale de la mosaïque des paysages, des traditions, des appellations, des millésimes ou encore des métiers autour de la viticulture. Un parcours didactique – également adapté aux enfants – qui per-

met, par exemple, d'exercer son nez de manière ludique, en devinant les familles d'arômes dans des bocaux exhalant des fragrances de fruits blancs, rouges ou secs, d'agrumes, une odeur de cuir ou encore un parfum de sous-bois. Après cette immersion, il est grand temps de déguster. Et peut-être de manière originale : à vélo, à mobylette vintage (avec Les Brêles-Balades), à bord d'une Estafette ou d'une 2 CV (My French Tour) ou encore lors d'un apéro flottant sur la Saône (Chalon Balade sur Saône).

Un crémant surclassant les premiers champagnes

Parmi les excellents breuvages, à prix raisonnables, le domaine Duchemin, de l'appellation des Maranges, sur des parcelles de la Côte de Beaune. Aux commandes depuis presque dix ans, Benjamin Duchemin (septième génération) bichonne 12 hectares de vignes plantées à 80 % en pinot noir et pratique une viticulture saine, raisonnée, avec des vendanges réalisées à la main. Son rouge Hautes Côtes de Beaune, par

exemple, est plutôt souple en bouche, un vin de plaisir immédiat, authentique, dont le goût rappelle d'abord celui du fruit.

Autre pépite, plus subtile cette fois-ci, le blanc Saint-Véran du domaine de la Croix Senaillet (Signatures Martin), non loin de la roche de Solutré chère à François Mitterrand. Ce chardonnay plutôt minéral dégage facilement ses notes d'agrumes, et parfois de fleurs blanches en second nez. Puis, lorsque vous aurez goûté le crémant de Bourgogne, celui du domaine Picamot à Rully notamment, vous risquez d'abandonner définitivement les premiers champagnes de supermarché.

Mais surtout, dans leur caveau, dégustez aussi la voix des vignerons qui évoquent leur précieux nectar comme s'il était une personne : « un vin fainéant », « il faut prendre le temps et le laisser se remettre de ses émotions ». Ou encore, comme s'il s'agissait d'un enfant : « la vigne doit apprendre à se défendre toute seule ». ●

ON A AIMÉ

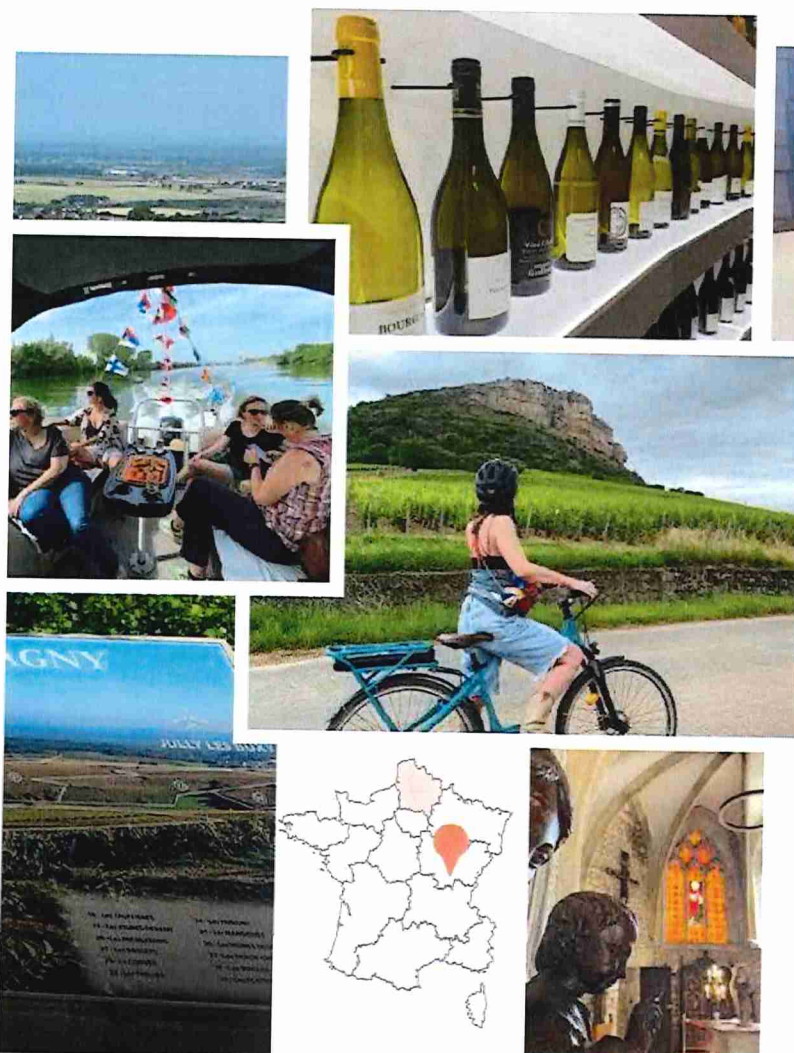
La Bourgogne inédite et buissonnière à mobylette vintage dans les vignobles (breles-balades.fr), en estafette (myfrenchtour.com) et au fil de l'eau sur un bateau (chalonbaladesursaone.com).

ON A MOINS AIMÉ

L'ascenseur en panne à la cité des Climats et Vins de Bourgogne à Mâcon, ce qui nous a empêchés d'accéder à la plateforme d'observation du panorama sur la Saône.



Retrouvez
nos beaux
voyages
en scannant
ce QR code.



Nonchalante, la côte chalonnaise au rythme de la mobylette

Pour certain(e)s, cette activité sera un peu comme une madeleine de Proust, avec l'odeur si caractéristique des moteurs deux-temps, ce casque rond ou encore ces chevau-chées fantastiques dans le quartier sur une bécane ne dépassant pas les 45 km/h. C'est ce que proposent Les Brèles Balades en Bourgogne, la brèle étant l'un des surnoms de la mobylette.

La promenade au départ de Buxy est bucolique, avec la découverte de la côte chalonnaise en empruntant de petits chemins à proximité de la route des grands vins de Bourgogne. Deux formules sont proposées : le circuit des Caddes (du nom des cabanes en pierre des vignobles) et L'Épicurienne.

Le premier parcours vous fait rouler tranquillement au cœur des vignes vallonnées, de Givry à Mercurey, en admirant les vieux lavoirs ou les nombreux châteaux. Puis, depuis la vallée des Vaux, le road trip vous mène jusqu'à la cité médiévale de Saint-Gengoux-le-National : panorama époustouflant du Morvan au Jura.

« Born to be wine »

Pour le second itinéraire, quelques visites pour les victimes de la mob. Au programme cette fois-ci : présentation d'un domaine viticole, d'un château, celui de Pontus de Tyard par exemple, ou encore d'un élevage d'escargots ou de chèvres et, pour finir, parcours œnologique (millebuis.fr) à l'arrivée.

Les brèles sont équipées de sacoches permettant de faire provision de produits locaux, fromage de chèvre, un meursault, voire un pouilly-fumé.

Les brèles sont équipées de sacoches permettant de faire provision de produits locaux, et ainsi de se concocter un pique-nique improvisé avec du fromage de chèvre et un p'tit meursault de derrière les fagots, voire un pouilly-fumé. ● C. D.

Tarifs : Les Cadoles (circuit sans visites), une demi-journée, 59 € ; L'Épicurienne (circuit avec visites), une journée, 99 €. Tél. : 06 32 24 69 89. brèles-balades.fr



Prendre un peu de hauteur et, lentement, déguster un pouilly.

INFOS PRATIQUES

Y aller

En TGV jusqu'à la gare de Mâcon-Loché pour débarquer au cœur des vignobles. De l'ordre de 150 € par personne pour un aller-retour au départ de Lille. Trois agences de location de voiture sur place.

Séjourner

La Maison 1860, un havre de sérénité (piscine, table d'hôtes) protégé par Béatrice et François David. À partir de 280 € la nuit pour 2 adultes. 19, rue des Gobillots à Couches. Tél. : 07 82 01 30 99. lamaison1860.com

Se restaurer

Le bistrot Joséphine à table, bar à vins et cuisine de famille à Saint-Amour-Bellevue. Excellent rapport qualité-prix. Tél. : 03 85 37 10 26. josephineatable.fr

Visiter

Cité des Climats et Vins de Bourgogne, 520, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny à Mâcon. 9,50/4,80 €, gratuit pour les moins de 6 ans (avec dégustation d'un vin ou d'un jus de raisin). Tél. : 03 79 47 71 00. citeclimatsvins-bourgogne.com

Se renseigner

Office de tourisme de Saône-et-Loire : destination-saone-et-loire.fr.