

Revue de presse Saint Vincent Tournante des Maranges 2026

Générée le 5 févr 2026

Contenant 117 Articles

Titre de l'article	Date de parution	Média	Auteur	Format	Tirage du média	Page
Viticulture. Déjà dans l'esprit de la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges	25/01/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Jean-Pierre TISSIER	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	1
Déjà dans l'esprit de la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges	26/01/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Jean-Pierre TISSIER	Article de presse	36389 TIRAGE	3
Les Maranges commencent « leur sprint final » pour 2026	26/01/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	36389 TIRAGE	4
Saône-et-Loire. Les Maranges commencent « leur sprint final » pour 2026	26/01/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	5
Saône-et-Loire / Les Maranges commencent « leur sprint final » pour 2026	26/01/2025	LE BIEN PUBLIC	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	26760 TIRAGE	8
Les Maranges accueilleront la Saint-Vincent Tournante 2026	27/01/2025	J'AIME DIJON	Pierre Bruynooghe	Article de presse	1994 Visiteurs SimilarWeb	9
Ici 19/20 Bourgogne	28/01/2025	FRANCE 3 BOURGOGNE FRANCHE-COMTE - BOURGOGNE	Alexandre BAUDRAND	Emission		10
BOURGOGNE : Les Maranges en côte de Beaune accueilleront la Saint-Vincent tournante 2026	28/01/2025	CREUSOT INFOS		Article de presse	118252 Visiteurs SimilarWeb	11
BOURGOGNE : La confrérie des chevaliers du Tastevin accompagne la Saint-Vincent tournante des Maranges	07/02/2025	INFOS-DIJON.COM	Jean-Christophe TARDIVON	Article de presse	38518 Visiteurs SimilarWeb	13
BOURGOGNE : Les Maranges préparent la Saint-Vincent tournante 2026	07/02/2025	INFOS-DIJON.COM	Jean-Christophe TARDIVON	Article de presse	38518 Visiteurs SimilarWeb	15
Cuvées, affiche, thème, verre... 5 choses à savoir sur la Saint-Vincent des Maranges 2026	07/02/2025	DBM - ONLINE	Alexis CAPPELLARO	Article de presse	5462 Visiteurs SimilarWeb	20
Saint-Vincent Tournante 2026. Entre vigne, terroir et prestige, découvrez l'affiche des Maranges !	07/02/2025	J'AIME DIJON	Pierre Bruynooghe	Article de presse	1994 Visiteurs SimilarWeb	23
Saint-Vincent Tournante : et de 2 pour les Maranges !	07/02/2025	BOURGOGNE AUJOURD'HUI		Article de presse	20000 TIRAGE	25
Les Maranges à l'honneur en 2026 !	07/02/2025	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE-ET-LOIRE		Article de presse	3079 TIRAGE	27
5 choses à savoir sur la Saint-Vincent des Maranges 2026	25/02/2025	DBM	Alexis CAPPELLARO	Article de presse	15000 TIRAGE	28
Pâques : un avant-goût de la Saint-Vincent des Maranges	27/03/2025	DBM - ONLINE	Amaury LEBEAULT	Article de presse	5462 Visiteurs SimilarWeb	29
Pâques : un avant-goût de la Saint-Vincent des Maranges ?	27/03/2025	DBM - ONLINE	Amaury LEBEAULT	Article de presse	5462 Visiteurs SimilarWeb	32
BOURGOGNE : Ouverture de la boutique en ligne de la Saint-Vincent tournante 2026	28/03/2025	AUTUN-INFOS.COM		Article de presse	53525 Visiteurs SimilarWeb	33
Saint-Vincent Tournante 2026 - La boutique en ligne est lancée pour préparer l'événement à Maranges	29/03/2025	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	35
Saint-Vincent Tournante 2026 - La boutique en ligne est lancée pour préparer l'événement à Maranges	29/03/2025	INFO-CHALON.COM		Article de presse	109035 Visiteurs SimilarWeb	38
Saint-Vincent 2026 : la boutique en ligne est ouverte	08/04/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Nathalie MAGNIEN	Brève	36389 TIRAGE	41
Avant la Saint-Vincent, des dégustations "Du côté des maranges" pour Pâques	08/04/2025	LE BIEN PUBLIC	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	26760 TIRAGE	42
Avant la Saint-Vincent, des dégustations "Du côté des maranges" pour Pâques	08/04/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	36389 TIRAGE	43
BEAUNE : Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, les premières annonces...	15/04/2025	PRESSEAGENCE - LA LETTRE ECONOMIQUE ET POLITIQUE DE PACA	Floriane DUMONT	Article de presse	52467 Visiteurs SimilarWeb	44
Du côté des Maranges : un avant-goût festif de la Saint-Vincent Tournante	18/04/2025	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	45
Du côté des Maranges : un avant-goût festif de la Saint-Vincent Tournante	18/04/2025	INFO-CHALON.COM		Article de presse	109035 Visiteurs SimilarWeb	47
Sampigny-les-Maranges - À la découverte de l'AOC maranges	18/04/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE		Brève	36389 TIRAGE	49
Comme un avant-goût de Saint-Vincent tournante pour les Maranges	20/04/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Nicolas DESROCHES	Article de presse	36389 TIRAGE	50
Saint-Vincent tournante 1997 à Dezize-les-Maranges : « C'était une très belle fête »	05/05/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE		Article de presse	36389 TIRAGE	51

Titre de l'article	Date de parution	Média	Auteur	Format	Tirage du média	Page
Saint-Vincent Tournante 2026 - Top départ pour la billetterie de la grande fête viticole des Maranges	07/05/2025	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	52
Saône-et-Loire - Saint-Vincent Tournante dans les Maranges : la billetterie est ouverte	16/05/2025	LE PROGRES	N. M.	Brève	119466 TIRAGE	54
Saint-Vincent Tournante 2026: La préparation continue avec enthousiasme aux Maranges	03/06/2025	K6FM	Franck PELLOUX	Article de presse	15000 Auditeurs Editeur	55
Dix ans après le classement à l'Unesco, les Maranges rayonnent	23/06/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Meriem SOUISSI	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	57
Dix ans après le classement à l'Unesco, les Maranges rayonnent	24/06/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Meriem SOUISSI	Article de presse	36389 TIRAGE	60
Saint-Vincent 2026 : bienvenue dans les Maranges !	30/06/2025	TERRES DE BOURGOGNE		Article de presse	6700 TIRAGE	62
Les Maranges en dates et en chiffres : en route vers la Saint-Vincent Tournante 2026	02/07/2025	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	64
Les Maranges en dates et en chiffres : en route vers la Saint-Vincent Tournante 2026	02/07/2025	INFO-CHALON.COM		Article de presse	109035 Visiteurs SimilarWeb	66
À 6 mois de la Saint-Vincent tournante, une rando-dégustation pour (re)découvrir les Maranges	02/07/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	68
À six mois de la Saint-Vincent, une rando dégustation pour (re)découvrir les Maranges	02/07/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	36389 TIRAGE	73
Randonnée des Maranges le samedi 19 juillet : sur les chemins des Climats	03/07/2025	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	74
Côte-d'Or	04/07/2025	TERRES DE BOURGOGNE		Nomination/Carnet	6700 TIRAGE	76
Une rando dans les Maranges le 19 juillet	06/07/2025	K6FM	Franck PELLOUX	Article de presse	15000 Auditeurs Editeur	77
À six mois de la Saint-Vincent, une rando dégustation pour (re)découvrir les Maranges	08/07/2025	LE BIEN PUBLIC	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	26760 TIRAGE	79
Les Maranges à pied lors d'une randonnée le 19 juillet	09/07/2025	BOURGOGNE AUJOURD'HUI		Article de presse	20000 TIRAGE	80
Un banquet d'exception pour la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges : trois signatures de prestige au service des vins et de la Bourgogne	10/07/2025	INFO-CHALON.COM		Article de presse	109035 Visiteurs SimilarWeb	82
Un banquet d'exception pour la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges : trois signatures de prestige au service des vins et de la Bourgogne	10/07/2025	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	84
Une randonnée en hommage, en attendant la Saint-Vincent	11/07/2025	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE-ET-LOIRE		Brève	3079 TIRAGE	86
BOURGOGNE : La Maison Huez, Éric Pras et Marie Simon pour le dîner de gala de la Saint-Vincent tournante des Maranges	12/07/2025	AUTUN-INFOS.COM		Article de presse	53525 Visiteurs SimilarWeb	87
Une randonnée en hommage à Jacques Roche	17/07/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE		Brève	36389 TIRAGE	89
SAINT-VINCENT TOURNANTE 2026 EN MARANGES	19/08/2025	CUISINE ET VINS DE FRANCE	Bertrand BELLANGER	Article de presse	71817 TIRAGE	90
BEAUNE : Saint-Vincent Tournante 2026	17/09/2025	PRESSEAGENCE - LA LETTRE ECONOMIQUE ET POLITIQUE DE PACA	Floriane DUMONT	Article de presse	52467 Visiteurs SimilarWeb	93
152 Fête des Grands Vins : une ouverture magistrale au Palais des Congrès	14/11/2025	INFO-BEAUNE.COM	Jeannette MONARCHI	Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	95
« La Vente des vins, c'est la tradition, c'est la fête, c'est Beaune »	15/11/2025	LE BIEN PUBLIC - ONLINE	Frédéric JOLY	Article de presse	1098827 Visiteurs SimilarWeb	100
À la rencontre de la St-Vincent tournante à la Fête des Grands Vins de Bourgogne	16/11/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Jean-Pierre TISSIER	Article de presse	36389 TIRAGE	106
Le Creusot. « Ils méritent d'être connus » : en attendant la Saint-Vincent tournante, Nicolas Perrault ne rate jamais une occasion de faire connaître	22/11/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Jean-Pierre Coulez	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	107
Nicolas Perrault ne rate jamais l'occasion de faire connaître les vins des Maranges	23/11/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Jean-Pierre Coulez (CLP)	Article de presse	36389 TIRAGE	108
Ici Matin - Ici Bourgogne	24/11/2025	ICI BOURGOGNE	Charlotte MILLET	Emission	66200 Auditeurs Médiamétrie	109
Ici Matin - Ici Bourgogne	26/11/2025	ICI BOURGOGNE	Charlotte MILLET	Emission	66200 Auditeurs Médiamétrie	110

Titre de l'article	Date de parution	Média	Auteur	Format	Tirage du média	Page
Les maranges vont souffler l'esprit Saint-Vincent à Chalon !	28/11/2025	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE-ET-LOIRE		Article de presse	3079 TIRAGE	111
MARANGES : La Ville accueille la célèbre fête bourguignonne	21/12/2025	PRESSEAGENCE - LA LETTRE ECONOMIQUE ET POLITIQUE DE PACA	Floriane DUMONT	Article de presse	52467 Visiteurs SimilarWeb	112
Au Moyen Âge, les chanoines d'Autun buvaient déjà le vin de Sampigny	22/12/2025	LE BIEN PUBLIC	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	26760 TIRAGE	114
Saône-et-Loire. Au Moyen Âge, les chanoines d'Autun buvaient déjà le vin de Sampigny	22/12/2025	LE BIEN PUBLIC - ONLINE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	1098827 Visiteurs SimilarWeb	115
Au Moyen Âge, les chanoines d'Autun buvaient déjà le vin de Sampigny	22/12/2025	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	117
Cap sur les Maranges	22/12/2025	BOURGOGNE AUJOURD'HUI	Morgane AIGU	Article de presse	20000 TIRAGE	119
BOURGOGNE : Les infos pratiques de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026	24/12/2025	AUTUN-INFOS.COM		Article de presse	53525 Visiteurs SimilarWeb	121
BOURGOGNE : Les infos pratiques de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026	24/12/2025	CREUSOT INFOS		Article de presse	118252 Visiteurs SimilarWeb	129
Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : toutes les informations pratiques pour venir	24/12/2025	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	137
BOURGOGNE : Les infos pratiques de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026	24/12/2025	INFOS-DIJON.COM		Article de presse	38518 Visiteurs SimilarWeb	143
LA PERCÉE DU VIN JAUNE ET DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ	26/12/2025	COURANTS D'AIR - ONLINE		Article de presse	339 Visiteurs SimilarWeb	151
La Saint-Vincent Tournante 2026 vous accueille dans les Maranges	26/12/2025	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE-ET-LOIRE		Article de presse	3079 TIRAGE	161
La Saint-Vincent Tournante 2026 aux Maranges	30/12/2025	ICI	Sylvie Hinger	Article de presse	6135735 Visiteurs SimilarWeb	162
Le jour J approche pour la fête des vignerons dans les Maranges	06/01/2026	LE BIEN PUBLIC	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	26760 TIRAGE	164
Le jour J approche pour la fête des vignerons dans les Maranges	06/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	36389 TIRAGE	165
Rendez-vous les 24 et 25 janvier en Saône-et-Loire	07/01/2026	MARMITON		Brève	108801 TIRAGE	166
7 choses à savoir sur la Saint-Vincent tournante des Maranges	07/01/2026	DBM - ONLINE		Article de presse	5462 Visiteurs SimilarWeb	167
5 bonnes raisons de fêter la Saint-Vincent Tournante en Saône-et-Loire	13/01/2026	LYON CITY CRUNCH	Pierre TROUILLET	Article de presse		170
Saint-Vincent tournante Maranges 2026. 15 caveaux ouvrent leurs portes dans les trois villages	13/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	REDACTION LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	176
Saint-Vincent 2026 : ce qui vous attend dans les Maranges	15/01/2026	ICI	Arnaud RACAPÉ	Article de presse	6135735 Visiteurs SimilarWeb	177
Saint-Vincent Tournante 2026 - Rendez-vous dans les Maranges les 24 et 25 janvier	15/01/2026	INFO-CHALON.COM		Article de presse	109035 Visiteurs SimilarWeb	181
La Saint-Vincent Tournante 2026 va faire vibrer les Maranges	16/01/2026	LA REVUE DU VIN DE FRANCE - ONLINE	Thomas VARIN	Article de presse	187603 Visiteurs SimilarWeb	186
La Saint-Vincent Tournante fait son grand retour dans les Maranges	16/01/2026	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE-ET-LOIRE		Article de presse	3079 TIRAGE	189
La Saint-Vincent Tournante fait son grand retour dans les Maranges	17/01/2026	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE ET LOIRE ONLINE		Article de presse		190
«L'idée n'est pas de vendre du vin à 100 euros» : dans les Maranges, le visage d'une Bourgogne authentique restée fidèle aux prix sages	18/01/2026	LE FIGARO.FR/VIN	William PLUMMER	Article de presse	232880 Visiteurs SimilarWeb	191
Les derniers préparatifs de la St Vincent Tournante dans les Maranges	19/01/2026	ICI	Charlotte MILLET	Article de presse	6135735 Visiteurs SimilarWeb	194
Les premiers kits de dégustation distribués pour la Saint-Vincent Tournante des Maranges	19/01/2026	ICI	Thomas VICHARD	Article de presse	6135735 Visiteurs SimilarWeb	197
Saint-Vincent Tournante 2026 : l'esprit de la Bourgogne au cœur des Maranges ce week-end	19/01/2026	RCF	Cassandrae RABRET-DESJOBERT	Article de presse	1600000 Auditeurs Editeur	199
Le week-end prochain, les Maranges feront battre le cœur de la Bourgogne	19/01/2026	TERRE DE VINS - ONLINE	Lucie DE AZCARATE	Article de presse	50323 Visiteurs SimilarWeb	203
Ici Matin - Ici Bourgogne	20/01/2026	ICI BOURGOGNE	Anne-Laure LABALETTE	Emission	66200 Auditeurs Médiamétrie	207

Titre de l'article	Date de parution	Média	Auteur	Format	Tirage du média	Page
Viticulture. Musique, déco, repas... les Maranges se préparent au retour de la Saint-Vincent tournante	20/01/2026	LE BIEN PUBLIC - ONLINE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	1098827 Visiteurs SimilarWeb	208
Saint-Vincent 2026 aux Maranges : 3 villages, 15 000 bouteilles et 60 000 visiteurs... Ce qui vous attend pour cette 82ème édition	21/01/2026	FRANCE 3 BOURGOGNE FRANCHE COMTE - ONLINE	Nicolas DA SILVA	Article de presse	50000 Visiteurs Editeur	214
Saint-Vincent tournante dans les Maranges : entre rêves et souvenirs	21/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Jean-Pierre TISSIER	Article de presse	36389 TIRAGE	220
Entre décoration et sécurité, ils préparent le jour J de la grande fête des vignerons	22/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	36389 TIRAGE	221
Vin : Saint-Vincent, au tour de maranges	23/01/2026	LES ECHOS - ONLINE	Jean Michel BROUARD	Article de presse	5262877 Visiteurs SimilarWeb	223
En marge de la Saint-Vincent Tournante 2026, les Maranges dévoilent un nouveau sentier pour explorer le vignoble pas à pas	23/01/2026	INFO-BEAUNE.COM	Jeannette MONARCHI	Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	226
Que faire à Lyon ce week-end (23, 24 et 25 janvier 2026)	23/01/2026	LYON CITY CRUNCH		Article de presse		228
C'est le rendez-vous populaire incontournable en Côte-d'Or et il a lieu ce week-end	23/01/2026	ACTU.FR	Nicolas SALIN	Article de presse	18610000 Visiteurs SimilarWeb	236
J-1 avant la Saint-Vincent Tournante 2026 : les infos essentielles à retenir	23/01/2026	K6FM	Franck PELLOUX	Article de presse	15000 Auditeurs Editeur	239
Les Maranges vont nous faire vibrer	23/01/2026	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE-ET-LOIRE	Cédric MICHELIN	Article de presse	3079 TIRAGE	242
Saint-Vincent, au tour de maranges	23/01/2026	LES ECHOS WEEK-END	Jean Michel BROUARD	Brève	186251 TIRAGE	245
BOURGOGNE : Lancement de la Saint-Vincent tournante 2026	24/01/2026	INFOS-DIJON.COM	Jean-Christophe TARDIVON	Article de presse	38518 Visiteurs SimilarWeb	246
Saint-Vincent tournante 2026. Entre émerveillement et bonne humeur, les clés d'un défilé réussi	24/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Nathalie MAGNIEN	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	247
Ici 19/20 Bourgogne	24/01/2026	FRANCE 3 BOURGOGNE FRANCHE-COMTE - BOURGOGNE	Muriel BESSARD	Emission		250
"C'est la convivialité et la fierté d'être bourguignon" : la Saint-Vincent tournante 2026 met les Maranges à l'honneur	25/01/2026	ICI	Lucile Pascanet	Article de presse	6135735 Visiteurs SimilarWeb	251
Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 - Une première journée couronnée de succès avec 40 000 visiteurs	25/01/2026	INFO-BEAUNE.COM		Article de presse	237 Visiteurs SimilarWeb	255
Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 - Une première journée couronnée de succès avec 40 000 visiteurs	25/01/2026	INFO-CHALON.COM		Article de presse	109035 Visiteurs SimilarWeb	265
Ici Matin Week-end - Ici Auxerre	25/01/2026	ICI AUXERRE		Emission	42500 Auditeurs Editeur	275
Ici Matin Week-end - Ici Bourgogne	25/01/2026	ICI BOURGOGNE		Emission	66200 Auditeurs Médiamétrie	276
« Prendre en compte les enfants a très certainement fait venir les familles »	25/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE - ONLINE	Marie VERPILLOT	Article de presse	964136 Visiteurs SimilarWeb	277
Ban bourguignon, grand banquet, défilé : les grands moments de la Saint-Vincent tournante aux Maranges	26/01/2026	ICI	Lucile Pascanet	Article de presse	6135735 Visiteurs SimilarWeb	285
Un ban bourguignon géant avec une foule chauffée au blanc	26/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Richard MONTAVON	Article de presse	36389 TIRAGE	291
Une Saint-Vincent qui « Maranges » tout le monde !	26/01/2026	TERRES DE BOURGOGNE		Article de presse	6700 TIRAGE	293
Quand les Maranges font leur plus beau défilé	26/01/2026	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE ET LOIRE ONLINE	Cédric MICHELIN	Article de presse		295
Saône-et-Loire : 60 000 visiteurs, 40 000 verres vendus, le bilan en chiffres de la Saint-Vincent tournante 2026	26/01/2026	ICI	Anne OGER-CANIER	Article de presse	6135735 Visiteurs SimilarWeb	318
« Prendre en compte les enfants a très certainement fait venir les familles »	26/01/2026	LE JOURNAL DE SAONE-ET-LOIRE	Marie VERPILLOT	Article de presse	36389 TIRAGE	319
60 000 visiteurs aux Maranges pour la Saint-Vincent Tournante 2026	27/01/2026	LA REVUE DU VIN DE FRANCE - ONLINE	Thomas VARIN	Article de presse	187603 Visiteurs SimilarWeb	320
Une réussite qui entre dans l'histoire	27/01/2026	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE ET LOIRE ONLINE		Article de presse		321
Une réussite qui entre dans l'histoire	30/01/2026	L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAONE-ET-LOIRE	Cédric MICHELIN	Article de presse	3079 TIRAGE	324

Viticulture. Déjà dans l'esprit de la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges

1997-2026. Vingt-neuf ans après, l'appellation **Maranges** sera l'hôte de la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante. L'annonce officielle a été faite, ce samedi, au cours de la première journée de la Saint-Vincent Tournante de Ladoix. Les préparatifs ont d'ores et déjà commencé dans les trois villages des Maranges : Cheilly, Dezize et Sampigny.



À l'issue de la cérémonie d'intronisation des « vieux » vignerons du village de Ladoix-Serrigny (21), Jean-François Curie, Grand maître de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, a annoncé, ce samedi, que la Saint-Vincent Tournante 2026 se déroulera les 24 et 25 janvier dans les **Maranges***. Ce sera la deuxième fois, la première fois remonte à 1997.

En 2014, au cours d'une fête vineuse locale, Fernand Chevrot, président de la Saint-Vincent Tournante 1997, a lancé l'idée d'organiser une deuxième édition. Une date est alors arrêtée en accord avec la Confrérie des chevaliers du Tastevin sous l'égide de laquelle se déroule cet événement : 2026. En 2017, une première collecte de vins a été organisée auprès d'une trentaine de domaines de l'appellation Maranges, afin de préparer les cuvées qui seront dégustées dans les caveaux. Un Comité d'organisation a été créé en 2023, présidé par Marion Duchemin, viticultrice et présidente de la société de secours mutuel de Sampigny.

C'est quoi une société de secours mutuel ?

C'est sous l'égide religieuse que le concept de société de secours mutuel a fait son apparition. Cette organisation a été mise en place au Moyen Âge au sein des villages viticoles. Objectif ? Venir en aide aux vignerons qui sont dans l'incapacité de cultiver leurs vignes et de faire leur vin, en raison d'un accident ou d'une maladie.

Aujourd'hui, elle fédère autour d'elle les valeurs d'union, de tradition, d'histoire, de partage et de joie.

La Saint-Vincent tournante constitue une aventure humaine qui donne lieu à des festivités dont l'objectif est de placer les

vendanges à venir sous les meilleurs auspices.

* La récolte 1988 a vu la naissance de l'Appellation d'origine contrôlée (AOP) Maranges, commune aux trois villages : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Ce dimanche à Ladoix-Serrigny (21), les caveaux ouvrent à 10 heures. Leur fermeture est prévue à 17 h. Lire aussi en pages 2-3



[Visualiser la page source de l'article](#)

Déjà dans l'esprit de la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges

Jean-Pierre Tissier (CLP)

1997-2026. Vingt-neuf ans après, l'appellation Maranges sera l'hôte de la 82^e édition de la Saint-Vincent Tournante. L'annonce officielle a été faite, ce samedi, au cours de la première journée de la Saint-Vincent Tournante de Ladoix. Les préparatifs ont d'ores et déjà commencé dans les trois villages des Maranges : Cheilly, Dezize et Sampigny.

À l'issue de la cérémonie d'intronisation des « vieux » vigneron du village de Ladoix-Serrigny (21), Jean-François Curie, Grand maître de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, a annoncé, ce samedi, que la Saint-Vincent Tournante 2026 se déroulera les 24 et 25 janvier dans les Maranges*. Ce sera la deuxième fois, la première fois remonte à 1997.

En 2014, au cours d'une fête vineuse locale, Fernand Chevrot, président de la Saint-Vincent Tournante 1997, a lancé l'idée d'organiser une deuxième édition. Une date est alors arrêtée en accord avec la Confrérie des chevaliers du Tastevin sous l'égide de laquelle se déroule cet événement : 2026. En 2017, une première collecte de vins a été organisée auprès d'une trentaine de domaines de l'appellation Maranges, afin de préparer les cuvées qui seront dégustées dans les caveaux. Un Comité d'organisation a été créé en 2023, présidé par Marion Duchemin, viticultrice et présidente de la société de secours mutuel de Sampigny.

C'est quoi une société de secours mutuel ?

C'est sous l'égide religieuse que le concept de société de secours mutuel a fait son apparition. Cette organisation a été mise en place au Moyen Âge au sein des villages viticoles. Objectif ? Venir en aide aux vignerons qui sont dans l'incapacité de cultiver leurs vignes et de faire leur vin, en raison d'un accident ou d'une maladie.

Aujourd'hui, elle fédère autour d'elle les valeurs d'union, de tradition, d'histoire, de partage et de joie.

La Saint-Vincent tournante constitue une aventure humaine qui donne lieu à des festivités dont l'objectif est de placer les vendanges à venir sous les meilleurs auspices.

* La récolte 1988 a vu la naissance de l'Appellation d'origine contrôlée (AOP) Maranges, commune aux trois villages : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. ☞ Ce dimanche à Ladoix-Serrigny (21), les caveaux ouvrent à 10 heures. Leur fermeture est prévue à 17 h. ☞ Lire aussi en pages 2-3



Les trois sociétés de secours mutuel et de Saint-Vincent des Maranges défilent dans les rues de Ladoix ce samedi. Photo Jean-Pierre Tissier

Jean-Pierre Tissier (CLP)



[Visualiser la page source de l'article](#)

Les Maranges commencent « leur sprint final » pour 2026

« Les Maranges, c'est l'appellation à la porte sud de la côte de Beaune. Cela représente environ 200 hectares, dont 85 de premier cru, avec sept différents lieux-dits. C'est une appellation essentiellement rouge, à 90 % de pinot noir et 10 % de chardonnay », explique Paul Berger, viticulteur à Cheilly-lès-Maranges et membre du comité d'organisation.

Plus de 1 000 bénévoles seront mobilisés

Il poursuit : « L'aventure a commencé il y a 10 ans, en 2015, quand on s'est porté candidat pour figurer au calendrier. Une fois la candidature retenue, on a commencé à collecter les premières bouteilles. En 2018, les premières cuvées collectives ont été constituées et en 2023, on est rentré dans le gros de l'organisation avec la mise en place des 18 commissions. Aujourd'hui, une grande partie du travail est faite. Le sprint final commence. »

Les Maranges accueilleront la Saint-Vincent pour la deuxième fois. La première, c'était en 1997, neuf ans après la création de l'appellation en 1989. 120 000 personnes s'y étaient pressés. Marion Duchemin, viticultrice à Sampigny-lès-Maranges depuis 2018, présidente du comité d'organisation, table sur 60 000 visiteurs. « On est là les yeux grands ouverts pour voir l'organisation, la décoration, explique-t-elle. Trois villages, c'est notre force. Et on se voue à saint Vincent pour que la météo soit de notre côté. » 220 bénévoles sont déjà actifs. Ils seront 1 200 le week-end des 24 et 25 janvier 2026.

Fierté

Florian Regnard, viticulteur à Sampigny, fait partie du comité restauration. Ce samedi, il était déjà en repérage avec un objectif :

privilégier les produits bourguignons. Pour Éric Joguet et Damien Echallier, ouvriers viticoles sur le domaine Berger-Rive, à Cheilly-lès-Maranges, c'est un grand sentiment de fierté. « C'est la reconnaissance de notre métier et le moment de rappeler le système d'entraide, via les sociétés de secours mutuel, un système qui perdure aujourd'hui. »

Révélation « des secrets » le 6 février

Il faudra attendre le 6 février pour que soit dévoilée affiche, verre et thème de l'édition 2026. Ainsi que « les autres secrets bien gardés », glisse Paul Berger. Faute de place avec 400 invités attendus, l'événement sera organisé à Chassagne-Montrachet, dans la cuverie d'un domaine familial historique des Maranges.



Trois saints pour une Saint-Vincent en 2026, dans les Maranges. Photo Nathalie Magnien.

Saône-et-Loire. Les Maranges commencent « leur sprint final » pour 2026

La dernière Saint-Vincent tournante en Saône-et-Loire remonte à 2017, c'était à Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu. Pour le retour dans le département en 2026, les 24 et 25 janvier, trois communes sont concernées : Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges.



Trois saints pour une Saint-Vincent en 2026, dans les Maranges. Photo Nathalie Magnien

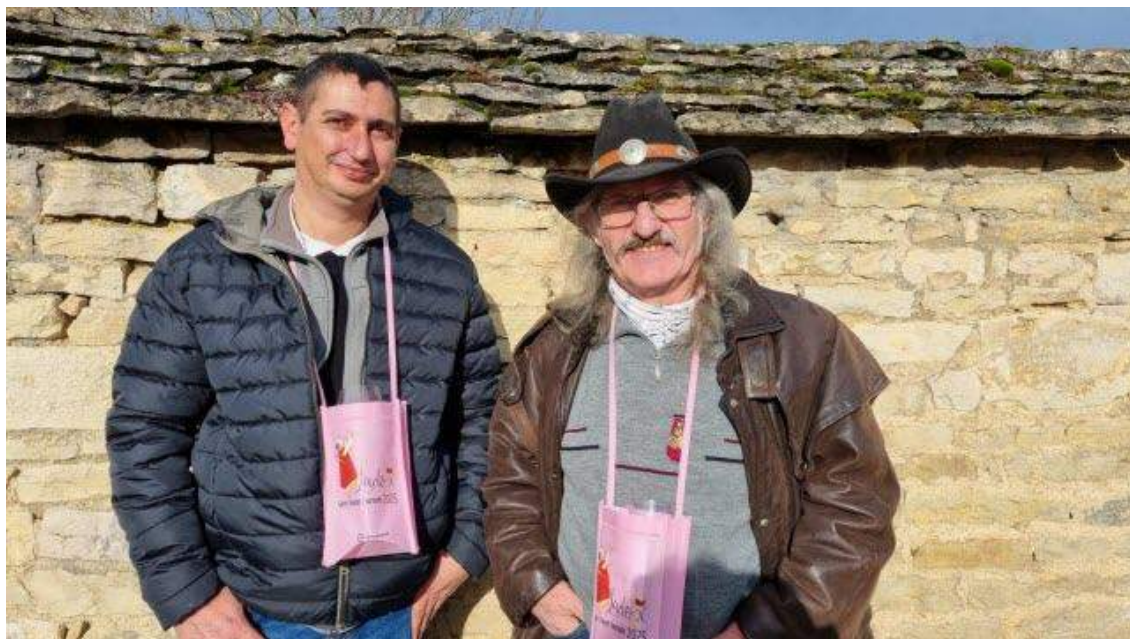
« Les Maranges, c'est l'appellation à la porte sud de la côte de Beaune. Cela représente environ 200 hectares, dont 85 de premier cru, avec sept différents lieux dits. C'est une appellation essentiellement rouge, à 90 % de pinot noir et 10 % de chardonnay », explique Paul Berger, viticulteur à Cheilly-lès-Maranges et membre du comité d'organisation. Il poursuit : « L'aventure a commencé il y a 10 ans, en 2015, quand on s'est porté candidat pour figurer au calendrier. Une fois la candidature retenue, on a commencé à collecter les premières bouteilles. En 2018, les premières cuvées collectives ont été constituées et en 2023, on est rentré dans le gros de l'organisation avec la mise en place des 18 commissions. Aujourd'hui, une grande partie du travail est faite. Le sprint final commence. »

Plus de 1 000 bénévoles seront mobilisés

Les Maranges accueilleront la Saint-Vincent pour la deuxième fois. [La première, c'était en 1997](#), neuf ans après la création de l'appellation en 1989. 120 000 personnes s'y étaient pressés. Marion Duchemin, viticultrice à Sampigny-lès-Maranges depuis 2018, présidente du comité d'organisation, table sur 60 000 visiteurs. « On est là les yeux grands ouverts pour voir l'organisation, la décoration, explique-t-elle. Trois villages, c'est notre force. Et on se voue à saint Vincent pour que la météo soit de notre côté. » 220 bénévoles sont déjà actifs. Ils seront 1 200 le week-end des 24 et 25 janvier 2026.

Fierté

Florian Regnard, viticulteur à Sampigny, fait partie du comité restauration. Ce samedi, il était déjà en repérage avec un objectif : privilégier les produits bourguignons. Pour Éric Joguet et Damien Echalié, ouvriers viticoles sur le domaine Berger-Rive, à Cheilly-lès-Maranges, c'est un grand sentiment de fierté. « C'est la reconnaissance de notre métier et le moment de rappeler le système d'entraide, via les sociétés de secours mutuel, un système qui perdure aujourd'hui. »



Éric et Damien, ouvriers viticoles à Cheilly-lès-Maranges, fiers d'accueillir la Saint-Vincent tournante 2026. Photo Nathalie Magnien

Révélation « des secrets » le 6 février

Il faudra attendre le 6 février pour que soit dévoilée affiche, verre et thème de l'édition 2026. Ainsi que « les autres secrets bien gardés », glisse Paul Berger. Faute de place avec 400 invités attendus, l'évènement sera organisé à Chassagne-Montrachet, dans la cuverie d'un domaine familial historique des **Maranges**.



Une option Saint-Vincent sans alcool

Une première pour cette édition 2025 de la Saint-Vincent tournante : un kit "dry January" est mis à disposition de celles et ceux qui ne veulent pas boire. Ou qui, comme Sarah, doivent reprendre la route. « J'ai un kit comme les enfants », se félicite celle qui doit rentrer en Haute-Marne.

Son amie Orsolya, elle, a opté pour la version alcoolisée. Chevalière de la confrérie du Tastevin, elle en est à sa troisième participation, après Gevrey-Chambertin et Morey-Saint-Denis. L'année prochaine, elle espère bien être en Saône-et-Loire « pour honorer le bon vin et les personnes qui le cultivent ».



Saône-et-Loire / Les Maranges commencent « leur sprint final » pour 2026

« Les Maranges, c'est l'appellation à la porte sud de la côte de Beaune. Cela représente environ 200 hectares, dont 85 de premier cru, avec sept différents lieux dits. C'est une appellation essentiellement rouge, à 90 % de pinot noir et 10 % de chardonnay », explique Paul Berger, viticulteur à Cheilly-lès-Maranges et membre du comité d'organisation de la Saint-Vincent tournante. Il poursuit :

« L'aventure a commencé il y a dix ans, en 2015, quand on s'est porté candidat pour figurer au calendrier. Une fois la candidature retenue, on a commencé à collecter les premières bouteilles. En 2018, les premières cuvées collectives ont été constituées et en 2023, on est rentré dans le gros de l'organisation avec la mise en place des 18 commissions. Aujourd'hui, une grande partie du travail est faite. Le sprint



Trois saints pour une Saint-Vincent en 2026, dans les Maranges. Photo Nathalie Magnien

final commence. »

Les Maranges accueilleront la Saint-Vincent pour la deuxième fois. La première, c'était en 1997, neuf ans après la création de l'appellation en 1989. 120 000 personnes s'y étaient pressés. Marion

Duchemin, viticultrice à Saigny-les-Maranges depuis 2018, présidente du comité d'organisation, table sur 60 000 visiteurs. « On est là les yeux grands ouverts pour voir l'organisation, la décoration, explique-t-elle.

Trois villages, c'est notre force. Et on se voue à saint Vincent pour que la météo soit de notre côté. » 220 bénévoles sont déjà actifs. Ils seront 1 200 le week-end des 24 et 25 janvier 2026.

● Nathalie Magnien



Les Maranges accueilleront la Saint-Vincent Tournante 2026



Dezize-lès-Maranges. Crédit photo : PRA (Wikimedia Commons), CC BY-SA 3.0

Après le grand cru de l'année 2025, la côte-d'orienne Ladoix-Serrigny passe le témoin aux Maranges (Saône-et-Loire) pour la prochaine Saint-Vincent Tournante qui aura lieu les 24 et 25 janvier 2026.

Après avoir réuni près de 40.000 participants à Ladoix-Serrigny ([suivre le lien](#)), la Saint-Vincent Tournante quittera la Côte-d'Or pour la Saône-et-Loire lors de l'édition 2026. Mais elle restera tout de même sur la Côte de Beaune, dans le sud de la région ! Réunissant les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, le vignoble des Maranges accueillera la célèbre fête, qui réunit des générations de Bourguignons, mais aussi des visiteurs du monde entier.

Appellation depuis 1989, Les Maranges produisent en très grande majorité du vin rouge. Celui-ci est réputé pour dévoiler des goûts à la fois fruités, épicés, réglissés et poivrés. Il est d'ailleurs conseillé de le consommer avec de la volaille ou de la viande rouge. On a déjà hâte d'y être !

Crédit photo : PRA ([Wikimedia Commons](#)), CC BY-SA 3.0



Ici 19/20 Bourgogne

28 Janvier 2025

Durée de l'extrait : 00:02:08

Heure de passage : 19h38

Disponible jusqu'au :

28 Janvier 2026

MJ Marie JOLLY

AL Arnaud LEFEVRE

Famille du média :

TV Régionales

Horaire de l'émission :

19:05 - 20:00

Audience : **N.C**

Thématique de l'émission :

Actualités-Infos

Générales



Résumé: La Saint-Vincent tournante, récemment célébrée à Ladoix-Serrigny, se prépare déjà pour 2026 dans les Maranges, Saône-et-Loire. Des bénévoles s'activent pour honorer ce terroir unique, connu pour ses vins rafraîchissants. Cet événement, marquant depuis 1997, inspire la nouvelle génération à recréer cette ferveur. Le 6 février, l'affiche et le verre officiels seront dévoilés.

BOURGOGNE : Les Maranges en côte de Beaune accueilleront la Saint-Vincent tournante 2026



La 82ème édition de la fête viticole se déroulera, les 24 et 25 janvier 2026, dans trois villages à la lisière entre la Saône-et-Loire et la Côte-d'Or.

Communiqué de la confrérie des chevaliers du Tastevin du 27 janvier 2025 :

À l'issue de la traditionnelle cérémonie d'intronisation des « vieux » vignerons du village de Ladoix-Serrigny, Jean-François Curie, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, a annoncé le lieu de la prochaine Saint-Vincent Tournante. 29 ans après avoir accueilli l'événement, l'appellation des Maranges, située en Côte de Beaune, sera l'hôte de la 82ème édition. Le comité d'organisation entame d'ores et déjà les préparatifs pour cette fête, qui se déroulera les 24 et 25 janvier 2026.

APPELLATION DES MARANGES

Entre la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise, l'appellation Maranges regroupe les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. L'appellation comporte 7 Climats classés en Premier Cru. Bien que l'aire de production soit située dans le département de la Saône-et-Loire, cette appellation fait partie intégrante de la Côte de Beaune.

La récolte 1988 a vu la naissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée Maranges, commune aux trois villages de

Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

Les coteaux ne suivent pas l'alignement de la Côte de Beaune mais ils en possèdent la même origine et nature géologique. Un tissu de collines et de versants variés. L'exposition sud/sud-est, la plus fréquente, se situe entre 240 et 400 mètres d'altitude. Dans la vallée de la Cozanne, Cheilly possède des sols assez légers et caillouteux. Sampigny et Dezize partagent les Climats (lieux-dits attachés à des terroirs particuliers) du sud de Santenay : bruns calcaires et marnes calcaires.

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE, À L'ORIGINE

Chaque année, c'est à la fin du mois de janvier que la Bourgogne célèbre Saint Vincent, le patron des vignerons. Les premières manifestations de la Saint Vincent apparaissent au Moyen Âge avec les Sociétés de Secours Mutuels des viticulteurs, créées dans le but d'aider les vignerons malades, dans l'incapacité de s'occuper seuls de leur vigne.

En 1938, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin remet au goût du jour cette manifestation sous forme de fête : procession des confréries de Saint Vincent dans le village, office religieux, intronisation des « vieux » vignerons et dégustations. La fête devient rapidement le temps fort des manifestations viticoles de la région et conserve aujourd'hui encore ses principales valeurs, basées sur la convivialité et le partage. Elle accueille chaque année des dizaines de milliers de visiteurs.

POUR ALLER PLUS LOIN

La rétrospective des affiches de la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne est à découvrir au Château du Clos de Vougeot jusqu'au 31 mars 2025. De 1971 à nos jours, l'exposition offre la possibilité de revenir sur les 53 affiches officielles qui ont favorisé la promotion régionale et nationale de cet événement viticole majeur en Bourgogne.

La collection complète de ces affiches originales est à retrouver dans le Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot. Accès inclus dans les parcours de visite libre et de visite guidée du château.

Informations : www.closdevougeot.fr

BOURGOGNE : La confrérie des chevaliers du Tastevin accompagne la Saint-Vincent tournante des Maranges



«C'est un cadeau que l'on fait aux vignerons», a déclaré Arnaud Orsel, ce jeudi 6 février, à Chassagne-Montrachet. «On a des villages qui sont candidats jusque dans les années 2040 !»

La Saint-Vincent tournante du vignoble de Bourgogne a été créée en 1938 par la confrérie des chevaliers du Tastevin avec deux premières éditions qui se sont tenues à Chambolle-Musigny puis à Vosne-Romanée. Après-guerre, la fête viticole a repris en 1947, à Gevrey-Chambertin.

Concernant l'appellation des Maranges qui organise la 82ème édition en vue des 24 et 25 janvier 2026, un comité d'organisation provisoire a été créé en 2015 pour déposer un dossier de candidature auprès de la confrérie des chevaliers du Tastevin. Une fois la candidature acceptée, la date a été fixée à 2026. En 2018, a débuté la constitution des cuvées spéciales.

Le comité définitif a été fondé en 2023 avec une gouvernance intégrant la représentation des trois villages. Pour participer à «cette aventure humaine et solidaire», déjà 220 bénévoles sont mobilisés à ce jour, répartis en quinze commissions. Dans «l'esprit de solidarité et d'entraide de saint Vincent», un tuilage a été effectué avec les comités d'organisation des éditions 2024 et 2025.

Ce jeudi 6 février 2025, lors de la présentation de l'affiche et du verre officiels ([lire notre article](#)), à Chassagne-Montrachet, Arnaud Orsel, intendant général de la confrérie des chevaliers du Tastevin a répondu aux questions d'Infos Dijon.

«On voit que les Maranges sont quasiment prêts»

Comment s'implique la confrérie des chevaliers du Tastevin dans la préparation de la Saint-Vincent tournante 2026 ?

«Après la dynamique édition de 1997, les forces vives sont encore là et ont motivé les jeunes générations. Ça s'est passé naturellement. Il y avait cette envie de s'inscrire dans cette dynamique et il y avait la symbolique de faire ça dans les trois villages ensemble pour la promotion de cette appellation.»

«Au lendemain de la Saint-Vincent de Ladoix, quand je vois le travail qui est fait, on voit qu'il y a une puissance de feu absolument géniale, il y a une super ambiance. Les commissions ont déjà beaucoup travaillé dans l'ombre. On voit que les Maranges sont quasiment prêts.»

«On va travailler à présent pour que cette appellation rayonne. C'est le travail de la confrérie des chevaliers du Tastevin d'aller auprès de toutes antennes, toutes nos sous-commanderies à travers le monde, pour faire en sorte que les vins des Maranges soient présents.»

«On a mis en place un calendrier à plus de dix ans d'avance»

Depuis la crise sanitaire, la préparation apparaît de plus en plus professionnelle.

«On a connu des Saint-Vincent qui se faisaient en très peu de temps. Les réussites des Saint-Vincent au fil du temps, depuis 2010 à Chassagne et 2014 à Saint-Aubin, on fait des prises de conscience auprès de tout le monde pour dire que cette fête, c'était une fête que les vignerons devaient prendre en mains. C'était un cadeau qu'on leur faisait. C'est du travail mais du travail pour l'appellation.»

«On a mis en place un calendrier à plus de dix ans d'avance. Ça permet d'avancer sereinement. Il n'y a pas de stress pour trouver le vin. Chacun peut regarder la topographie du vignoble. On peut même imaginer construire un bâtiment ou refaire une route. On a des villages qui sont candidats jusque dans les années 2040 !»

«On a une prise de conscience sur la sécurité»

Autre évolution, particulièrement sensible à Ladoix, un accent moins mis sur le folklore et plus sur le sens comme l'entraide. Ce n'est plus une course à la fréquentation ?

«Cela fait déjà quelques années qu'on ne cherche pas à avoir des centaines de milliers de visiteurs. C'est ingérable.»

«On a une logistique de bus. Depuis les attentats de 2015, on a une prise de conscience sur la sécurité. On travaille de près avec la sous-préfecture, avec les autorités en général, pour que la fête soit cadrée comme il faut.»

«Il y a des fan zones, ce qui n'existait pas avant, ou encore les pré-vente de billets sur Internet. Il n'y a plus de problème de trésorerie. C'est facilité par les techniques d'aujourd'hui.»

«Un capital qui permet de bénéficier des expériences passées»

«Je suis allé sur le [compte] Linked In de Ladoix, c'est devenu le compte des Maranges. Il y a ce capital qui permet, au fil du temps, de bénéficier des expériences passées.»

«Les organisateurs de Ladoix sont là. Les commissions des prochaines Saint-Vincent dont on ne peut pas dire le nom ! sont là en observation. Ce cycle-là se fait et c'est formidable !»

BOURGOGNE : Les Maranges préparent la Saint-Vincent tournante 2026



Affiche et verre collectors ont été présentés, ce jeudi 6 février, à Chassagne-Montrachet. «C'est une fête viticole, c'est aussi une fête de territoire», comme l'a rappelé Marion Duchemin, présidente du comité d'organisation.



Les vignerons de l'appellation Maranges ont orchestré la présentation de l'affiche et du verre de la 82ème édition de la Saint-Vincent tournante, ce jeudi 6 février 2025, à la cuverie du domaine Battault, propriété d'une famille historique de Maranges également implantée à Chassagne-Montrachet.

Les 24 et 25 janvier 2026, Cheilly, Deize et Sampigny, trois villages de la plus méridionale des AOC de la côte de Beaune, s'associeront pour célébrer le saint patron des vignerons. La fête viticole aura pour thème «les Maranges en musique».

«Une fête viticole, aussi une fête de territoire»

«Le souvenir du succès de 1997 a donné l'envie à certains de se lancer une nouvelle fois dans l'aventure», déclare Marion Duchemin, présidente du comité d'organisation, pour ouvrir la présentation des grandes lignes de l'édition 2026 devant plus de 300 personnes réunies au milieu des cuves drapées de noir et décorées de fleurs en papier colorées ainsi que de photographies.

«Si, au départ, c'est une fête viticole, c'est aussi une fête de territoire», revendique Marion Duchemin qui remercie «les

vignerons mais aussi les habitants des trois communes et des communes voisines pour leur engagement et leur engouement à faire de cette Saint-Vincent tournante une réussite».

Autour de la viticultrice installée à Sampigny, les vignerons Nicolas Perrault et Élodie Roy représentent respectivement les villages de Dezize et de Cheilly en étant vice-présidents au sein du comité d'organisation.

«Les collectivités seront là pour vous aider»

«La Saint-Vincent tournante a été créée par la confrérie des chevaliers du Tastevin», rappelle alors Vincent Barbier, ancien grand-maître de la confrérie.

«C'est une très grande fierté de pouvoir participer à un événement qui va mettre en valeur un territoire et le travail des hommes et femmes qui font un vin qui a des lettres de noblesse», s'enthousiasme ensuite Marc Labulle, maire de Cheilly-lès-Maranges.

«La Saint-Vincent est une manifestation qui permet de mettre en valeur les terroirs, les villages et le travail des vignerons», abonde Michel Bouley, maire de Dezize-lès-Maranges

Pour Catherine Girard, maire de Sampigny-lès-Maranges, les Maranges constituent «un petit coin de paradis au début de la côte de Beaune». «Les collectivités seront là pour vous aider dans votre préparation», adresse-t-elle aux responsables, au nom également du Grand Chalon.

«La Saint-Vincent, c'est surtout la société d'entraide des vignerons», souligne Denis Thomas, représentant la communauté de communes Beaune côte et sud, qui anticipe «une réussite incroyable et extraordinaire».

«C'est fête est bien plus qu'une tradition, c'est le témoignage vivant de notre attachement à notre patrimoine, de notre respect pour la vigne et de la solidarité qui nous unit tous», glisse Jean-Christophe Descieux, conseiller département de la Saône-et-Loire, «c'est une fête de partage, de convivialité et de célébration de l'excellence de nos terroirs».

«Fête viticole, fête de terroir, c'est une grande fête familiale aussi», considère Jérôme Durain, conseiller régional de Bourgogne-Franche-Comté, «on a tous des souvenirs de Saint-Vincent». «Les Maranges est un écrin extraordinaire.»

Olivier Tainturier, sous-préfet de Chalon-sur-Saône, fait le vœu que «cette Saint-Vincent tournante soit aussi un trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire, départements qui auraient tout intérêt à travailler davantage ensemble». «Les services de l'Etat seront aux côtés des trois maires directement concernés», déclare Olivier Tainturier en présence de Benoît Byrski, sous-préfet de Beaune.

Au milieu coule le maranges

La commission communication, conduite par Paul Berger et Manon Rousseau-Guérin, se donne pour mission tout d'abord de «séduire» les visiteurs potentiels et d'appréhender l'événement comme un «levier de notoriété» pour l'appellation Maranges.

Parmi 16 propositions artistiques, l'affiche réalisée par Thierry Pajor, de l'agence de communication mâconnaise T-in, a été

retenue en janvier 2024. Elle est officiellement dévoilée après quelques roulements de tambour et reçoit d'emblée de nombreux applaudissements.

«Cette affiche illustre l'esprit de la Saint-Vincent tournante», expose Thierry Pajor. Le communicant a retenu un personnage moustachu, mi-vigneron et mi-musicien, portant une trompette, pour incarner «l'âme de l'événement».

Cette figure prend place dans la coulée d'un maranges rouge qui dessine les contours de son costume inspiré des chevaliers du Tastevin pour évoquer «le respect du savoir-faire viticole». Son verre symbolise «la convivialité et le partage». Une feuille à l'oreille démontre «son amour pour la vigne».

Dans les pans de la toge apparaissent les trois clochers des communes qui marquent «l'ancrage religieux et traditionnel de cette grande fête viticole autour de l'entraide et de la charité» ainsi que la rivière Cosanne qui relie les trois villages en contrebas de la Montagne des Trois-Croix plantée de vignes.

Au pied de l'affiche, des parcelles stylisées rappelle que les Maranges font partie des climats du vignoble de Bourgogne, labellisés par l'UNESCO en 2015.

Dans l'ensemble, «la métaphore visuelle traduit à la fois l'essence du terroir, où la vigne façonne le paysage et les hommes, et l'idée d'un événement enivrant qui imprègne le territoire de sa fête et de son effervescence».

Un verre collector et six cuvées spéciales

La silhouette du vigneron-musicien est reprise sur le verre qui sera présent dans les kits de dégustation. L'instrument incontournable est signé du verrier Lehmann avec une jambe soulignée de rouge aux éléments réalisés à la main.

«Cette ligne rouge représente symboliquement le lien entre la terre et le vin», explique Élisabeth Duchemin.

Six cuvées spéciales seront proposées à la dégustation au gré de 15.000 bouteilles. Un bourgogne haute-côtes de Beaune blanc 2023, des maranges blancs 2022, 2023 et 2024, des maranges-villages rouges 2018 et 2020 ainsi qu'un maranges premier cru rouge 2018.

Chacun des trois villages accueillera cinq caveaux de dégustation dont un caveau de maranges blancs.

Pour compléter la découverte de l'appellation, des domaines proposeront la dégustation de maranges-villages et maranges premier cru rouges 2015, 2016, 2022 et 2023.

M comme Maranges, M comme musique

Toujours très attendue, «la décoration d'une Saint-Vincent tournante est un élément essentiel de l'expérience du visiteur», comme l'explique Charline Cas, «elle transporte le spectateur dans un printemps fleuri en plein hiver».

La décoration viendra décliner dans les rues le thème musical de l'édition 2026 «en Bourgogne, une fête sans musique et sans

vin, cela n'existe pas !» en s'inspirant des formes d'instruments emblématiques de différents styles.

Les visiteurs retrouveront le jazz à Cheilly, le disco à Dezize et le rock'n'roll à Sampigny.

Un kit aussi pour les enfants

Souhaitant «une fête familiale», les organisateurs indiquent porter une attention particulière aux enfants avec des animations et des manèges spécifiques.

Un kit comportera notamment un écocup pour déguster des jus de fruits, un livret pour mener une chasse aux trésors et d'un bracelet pour accéder de façon illimitée aux manèges.

Des rendez-vous d'ici le jour J

Après le traditionnel ban bourguignon, la soirée de présentation s'est terminée par un moment de convivialité, accompagné en musique par le groupe XY, permettant la dégustation des cuvées spéciales de maranges blanc 2023 et de maranges premier cru rouge 2018.

En attendant les 24 et 25 janvier 2026, les organisateurs donnent rendez-vous, en avril prochain, pour des portes ouvertes chez les vignerons puis, le 19 juillet, pour une randonnée dans la vallée des Maranges ponctuée d'une lecture de paysage et de dégustations.





Diaporama :

<https://www.infos-dijon.com/news/bourgogne-franche-comte/bourgogne-franche-comte/bourgogne-les-maranges-preparent-la-saint-vincent-tournante-2026.html>

Cuvées, affiche, thème, verre... 5 choses à savoir sur la Saint-Vincent des Maranges 2026

Le comité d'organisation de la 82 e Saint-Vincent tournante, qui se tiendra les 24 et 25 janvier 2026 dans les Maranges, a dévoilé les grandes lignes de ses festivités.



Cuvées spéciales, affiche, verre... les grands éléments fondateurs de la Saint-Vincent 2026 dans les Maranges ont été dévoilés. ©D.R.

Les 24 et 25 janvier 2026, la [Saint-Vincent tournante](#) signera un retour très attendu sur les terres de l'AOC Maranges, l'appellation la plus au sud de la Côte de Beaune, à cheval entre Côte-d'Or et Saône-et-Loire. Ce vignoble de 200 ha, en quasi majorité voué au pinot noir, regroupe trois communes de production : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

Née en 1989, cette jeune AOC a déjà accueilli la grande fête viticole en 1997. Près de 30 ans plus tard, c'est une nouvelle génération qui s'est installée et 80 vignerons qui feront découvrir avec fierté leur belle vallée de la Cozanne et ses vertus de leurs vins, sous la présidence de Marion Duchemin, Elodie Roy et Nicolas Perrault.

Une affiche collector

Comme le veut la tradition, l'organisation a mis en place un concours ouvert aux artistes amateurs et professionnels. L'affiche signée de l'agence T-in Communication à Mâcon et son directeur Thierry Pajot a été retenue parmi 16 propositions.

Vidéo: <https://youtu.be/V9XXOOXNRWg>

La musique comme thème principal

Chacun des trois villages aura son ambiance musicale et son décor propre : Cheilly jazzy, Dezize disco, Sampigny rock. 150 bénévoles de la commission décoration s'affairent sur le sujet, avec une approche volontairement moderne. Déjà près de 120 000 fleurs ont été réalisées sur les 250 000 prévues !

Un verre à la jambe rouge

Le verre de la 82^e édition de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 révèle un design inédit ! La maison Lehmann a élaboré un verre dont la jambe se pare d'une ligne rouge raffinée, symbole du lien entre la terre et le vin. Accessoire indispensable de ce week-end de célébration, il est disponible à la vente à l'unité et en boîte (8€ le verre/40€ la boîte).



7 cuvées (3 rouges et 4 blancs) seront à déguster dans les quinze caveaux répartis sur les trois villages. ©A.C

7 cuvées à déguster

Pour chaque cuvée, tous les producteurs concernés ont été invités à vendanger quelques caisses de raisins issus de leurs parcelles, puis d'en faire don à la Saint-Vincent Tournante. Ces cuvées collectives ont été vinifiées dans le style de leur

appellation et seront à découvrir au nombre de 7 : Maranges 2018, Maranges 1^{er} cru 2018 et Maranges 2020 côté rouge, Maranges 2022, Maranges 2024, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2023 et Maranges 2023 côté blanc. 15 caveaux seront répartis sur les trois villages, avec 15 000 bouteilles en stock. Des vins des domaines seront également disponibles, en particulier sur des millésimes plus anciens (2015 et 2016).

Une fête pour la famille

Ecrin magnifique, la vallée de la Cozanne si chère au millier d'habitants des Maranges sera la star de la Saint-Vincent. Un défilé de plus de 7km attend les sociétés de secours mutuel et les participants. Le programme se veut ouvert aux familles, avec des festivités et un tote bag spécialement adaptés : kit de dégustation enfant (6€ prévente) de boissons chaudes ou froides, chasse aux trésors, manèges artisanaux...



Saint-Vincent Tournante 2026. Entre vigne, terroir et prestige, découvrez l'affiche des Maranges !



Ce jeudi 6 février, l'organisation de la Saint-Vincent Tournante 2026 a dévoilé l'affiche « moderne et ancrée dans la tradition » qui accompagnera l'édition déjà prometteuse du vignoble des Maranges.

Après Chambolle-Musigny/Morey-Saint-Denis en 2024 et Ladoix-Serrigny en 2025, la Saint-Vincent Tournante prendra place à l'extrémité sud des Climats de Bourgogne, dans un vignoble plus confidentiel que ses voisins beaunois, mais qui ne cache pas ses charmes vallonnés : Les Maranges.

Réunissant les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges sous une seule et même appellation depuis 1989, la méridionale a organisé les festivités une première fois en 1997. Toute jeune, celle-ci compte déjà sept premiers crus : le Clos de la Boutière, le Clos de la Fussière, La Fussière, Le Clos des L'opères, Le Clos des Rois, le Croix Moines et Les Clos Roussots. Le vignoble produit en très grande majorité du vin rouge issu du Pinot Noir, réputé pour dévoiler des goûts fruités, épicés, réglissés et poivrés

« Nous sommes situés à l'entrée sud de la Côte de Beaune et nous avons une typicité 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 », précise la présidente du comité d'organisation Marion Duchemin. Nous voulons montrer la beauté et la singularité de ce territoire très vallonné et riche ».

Et pour représenter toute la particularité viticole de ces terroirs situés en coteaux, c'est le visuel de l'agence T-in Communication qui a créé l'affiche de l'édition 2026 !

« Les couleurs dominantes rouge, vert et or évoquent à la fois la vigne, le

terroir et le prestige de l'appellation »

Choisi parmi 16 propositions, le visuel présente un Chevalier du Tastevin paré de tous les symboles de la vigne et du vin : le saint patron des vignerons Saint Vincent se cache dans sa poche, il porte à l'oreille une feuille de vigne et tient dans sa main un verre de vin. Cette représentation souligne l'importance de la tradition et de l'excellence du savoir-faire viticole, mais aussi de la convivialité et du partage.

Pour appuyer cette idée, les trois villages des Maranges, délimités par la montagne des trois croix et la rivière de Cozanne, sont symbolisés par des clochers qui marquent « *l'ancrage religieux et traditionnel de cette grande fête viticole autour de l'entraîne et de la charité* », confirme le directeur artistique Thierry Pajor.

Une coulée de vin dévoile le personnage et s'étend sur l'ensemble du vignoble : la couleur rouge de cette coulée n'est pas anodine, l'appellation produisant essentiellement du vin rouge. « *Cette métaphore visuelle traduit à la fois l'essence du terroir, ou la vigne façonne le paysage et les hommes, et l'idée d'un événement enivrant qui imprègne le territoire de sa fête et de son effervescence* », explique Thierry Pajor. Les couleurs dominantes rouge, vert et or évoquent à la fois la vigne, le terroir et le prestige de l'appellation ». Les parcelles font référence aux climats classés au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2015.

Le Chevalier tient également une trompette qui rappelle le thème musical de l'édition 2026 de la Saint-Vincent, qui promet d'être festive. « *L'affiche est à la fois moderne et ancrée dans la tradition avec une touche artistique qui la rend immédiatement reconnaissable et mémorable. Elle transmet un message clair : la Saint-Vincent Tournante 2026 sera une édition vibrante, chaleureuse et festive à l'image du vignoble des Maranges* », se réjouit le directeur artistique.

« *On veut amener la philosophie qu'on a depuis toujours, la convivialité, l'authenticité, et la simplicité ; puis faire le trait d'union entre la Saône-et-Loire et la Côte de Beaune* », se réjouit la présidente du comité d'organisation.

Saint-Vincent Tournante : et de 2 pour les Maranges !



L'affiche très réussie de la Saint-Vincent Tournante 2026 des Maranges a été réalisée par l'agence T-in communication basée à Mâcon (71).

Nichée tout au sud de la côte de Beaune, mais dans le département de la Saône-et-Loire, une particularité à laquelle il va falloir vous faire, Les Maranges est probablement l'une des appellations qui a le plus progressé au cours des 20 dernières années. Sous l'impulsion de la jeune génération, les vins rouges (90% de la production des 200 hectares de l'AOC) un rien "rustiques" du passé ont laissé place à des cuvées qui ont gardé leurs qualités de densité, de structure, tout en progressant beaucoup dans le soyeux des tanins, la finesse et la gourmandise du fruit.

La prochaine Saint-Vincent Tournante (SVT) prévue les 24 et 25 janvier va donc tomber à point nommé pour vérifier tout cela par vous-même puisqu'elle aura justement lieu dans les Maranges et ce pour la deuxième fois en moins de 30 ans ; la précédente édition avait été organisée en 1997, 8 ans après l'obtention de l'appellation en 1989.

Une affiche très réussie

Le programme complet sera dévoilé au cours des prochains mois mais on connaît déjà le thème : Les Maranges en musique.

L'affiche est également connue et elle a été réalisée par l'agence T-in communication basée à Mâcon. Comme toujours avec l'affiche de la SVT, c'est une affaire de goût, personne n'est jamais d'accord, et même si l'on ne nous demande rien sur le sujet, nous donnerons quand même notre avis en trouvant cette affiche élégante qui sait allier modernité et tradition, très réussie !

En ce qui concerne le verre, la maison champenoise Lehmann a une fois de plus su faire preuve de créativité pour élaborer un

verre de qualité, dont la jambe se pare d'une ligne rouge raffinée. Ce verre devrait convenir à merveille pour déguster les sept cuvées collectives (15000 bouteilles ont été produites) qui seront proposées pendant les week-end de la SVT 2026 : Maranges village rouge 2018, 2020, Maranges premier cru (l'appellation en compte sept) rouge 2018, Maranges village blanc 2022, 2023, 2024 et Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc 2023. A ces cuvées collectives s'ajouteront des dons de bouteilles de différents domaines de l'appellation revêtant leur propre étiquette.

Cette SVT 2026 est présidée par une vigneronne, Marion Duchemin, avec à ses côtés deux vice-présidents : Nicolas Perrault et Elodie Roy.

Prix du kit de dégustation : 20 €.



PRODUCTIONS



VITICULTURE

// SAINT-VINCENT TOURNANTE

Les Maranges à l'honneur en 2026 !

À l'issue de la traditionnelle cérémonie d'intronisation des "vieux" vignerons du village de Ladoix-Serrigny, Jean-François Curie, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, a annoncé le lieu de la prochaine Saint-Vincent Tournante de Bourgogne.

29 ans après avoir accueilli l'événement, l'appellation des Maranges, située en Côte de Beaune et en Saône-et-Loire, sera l'hôte de la 82^e édition. Le comité d'organisation entame d'ores et déjà les préparatifs pour cette fête, qui se déroulera les 24 et 25 janvier 2026.

Appellation des Maranges

Dans la Côte de Beaune et la Côte chalonaise, l'appellation Maranges regroupe les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Serrigny-lès-Maranges. L'appellation comporte sept climats classés en premier cru. La récolte 1988 a vu la naissance de l'appellation d'origine nommée Maranges, commune aux trois villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Serrigny-lès-Maranges.

Les cotillons ne suivent pas l'alignement de la Côte de Beaune, mais ils en possèdent la même origine et même géologique. Un tissu de collines et de versants variés. L'exposition sudbadiest, la plus fréquente, se situe entre 240 et 400 mètres d'altitude. Dans la vallée de la Croune, Cheilly possède des sols assez légers et caillouteux. Serrigny et Dezize possèdent les climats (cuvées attachés à des terroirs particuliers) du sud de Sauteny : bruns calcaires et marnes calcaires (Sources : BIVB).

La Saint-Vincent Tournante, à l'origine

Chaque année, c'est à la fin du mois de janvier que la Bourgogne célèbre Saint Vincent, le patron des vignerons. Les premières manifestations de la Saint-

Vincent apparaissent au Moyen Âge avec les Sociétés de Secours Mutuels des viticulteurs, créées dans le but d'aider les vignerons malades, dans l'incapacité de s'occuper seuls de leur vigne. En 1938, en pleine crise viticole, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin rend au goût du jour cette manifestation sous forme de fête : procession des confrères de Saint-Vincent dans le village, office religieux, intronisation des "vieux" vignerons et dégustations.

La fête devient rapidement le temps fort des manifestations viticoles de la région et conserve aujourd'hui encore ses principaux valeurs, basées sur la convivialité et le partage. Elle accueille chaque année des dizaines de milliers de visiteurs.



Edition : **Fevrier - mars 2025 P.12**
 Famille du média : **Médias régionaux**
 (hors PQR)
 Périodicité : **Bimestrielle**
 Audience : **60000**



Journaliste : **Alexis Cappellaro**
 Nombre de mots : **528**

DBM

ÉVÈNEMENT



Cuvées, affiche, thème, verre...

5 choses à savoir sur la Saint-Vincent des Maranges 2026

Le comité d'organisation de la 82^e Saint-Vincent tournante, qui se tiendra les 24 et 25 janvier 2026 dans les Maranges, a dévoilé les grandes lignes de ses festivités. *Par Alexis Cappellaro*

Les 24 et 25 janvier 2026, la Saint-Vincent tournante signera un retour très attendu sur les terres de l'AOC Maranges, l'appellation la plus au sud de la Côte de Beaune, à cheval entre Côte-d'Or et Saône-et-Loire. Ce vignoble de 200 ha, en quasi majorité voué au pinot noir, regroupe trois communes de production : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

Née en 1989, cette jeune AOC a déjà accueilli la grande fête viticole en 1997. Près de 30 ans plus tard, c'est une nouvelle génération qui s'est installée et 80 vigneron·nes qui feront découvrir avec fierté leur belle vallée de la Cozanne et les vertus de leurs vins, sous la présidence de Marion Duchemin, Elodie Roy et Nicolas Perrault.

Une affiche collector

Comme le veut la tradition, l'organisation a mis en place un concours ouvert aux artistes amateurs et professionnels. L'affiche signée de l'agence T-in Communication à Mâcon et son directeur Thierry Pajot a été retenue parmi 16 propositions.

La musique comme thème principal

Chacun des trois villages aura son ambiance musicale et son décor propre : Cheilly jazzy, Dezize disco,

Sampigny rock. 150 bénévoles de la commission décoration s'affaireront sur le sujet, avec une approche volontairement moderne. Déjà près de 120 000 fleurs ont été réalisées sur les 250 000 prévues !

Un verre à la jambe rouge

Le contenant de la 82^e édition de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 révèle un design inédit ! La maison Lehmann a élaboré un verre dont la jambe se pare d'une ligne rouge raffinée, symbole du lien entre la terre et le vin. Accessoire indispensable de ce week-end de célébration, il est disponible à la vente à l'unité et en boîte (8€ le verre, 40€ la boîte).



7 cuvées à déguster

Pour chaque cuvée, tous les producteurs concernés ont été invités à vendre quelques caisses de raisins issus de leurs parcelles, puis d'en faire don à la Saint-Vincent tournante. Ces cuvées collectives ont été vinifiées dans le style de leur appellation et seront à découvrir au nombre de sept : Maranges 2018, Maranges 1^{er} cru 2018 et Maranges 2020 côté rouge, Maranges 2022, Maranges 2024, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2023 et Maranges 2023 côté blanc. 15 caveaux seront répartis sur les trois villages, avec 15 000 bouteilles en stock. Des vins des domaines seront également disponibles, en particulier sur des millésimes plus anciens (2015 et 2016).

Une fête pour la famille

Écrin magnifique, la vallée de la Cozanne si chère au millier d'habitants des Maranges sera la star de la Saint-Vincent. Un défilé de plus de 7 km attend les sociétés de secours mutuel et les participants. Le programme se veut ouvert aux familles, avec des festivités et un tote bag spécialement adaptés : kit de dégustation enfant (6€ en prévente) avec boissons chaudes ou froides, chasse aux trésors, manèges artisanaux... ●

Pâques : un avant-goût de la Saint-Vincent des Maranges

Le week-end de Pâques, les vignerons de Sampigny-lès-Maranges ouvriront leurs caves. L'occasion de prendre la température de l'un des trois villages de la future Saint-Vincent tournante !



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 Maranges dans une ambiance conviviale. Cette année, rendez-vous le samedi 19 et dimanche 20 avril à Sampigny-lès-Maranges, histoire de s'échauffer avant [la Saint-Vincent tournante 2026](#). Les domaines ouvrent leurs portes pour fair déguster leurs productions. En parallèle, des randonnées sont organisées dans le vignoble et vous pourrez vous restaurer sur place. Le tout dans une ambiance festive !

25 vignerons ouvrent leurs caves

Domaine Regnard
Domaine Pascal Brazey
Domaine Dessauge France
Domaine Clarisse de Suremain
Les Hauts de Paris
Domaine Vincent Royet
Domaine Duchemin

Domaine Battault
 Domaine Bernard & Florian Regnaudot
 Domaine Monnot-Roche
 Domaine Grachet-Duchemin
 Domaine Bouthenet-Clerc
 Domaine Élodie Roy
 Domaine Sylvain Depiesse
 Domaine Marie Bouthenet
 Domaine Famille Guérin
 Domaine Sorine
 Domaine Cas Venancio
 Domaine Nicolas Perrault
 Domaine Edmond Monnot & fils
 Domaine Charleux
 Domaine Chevrot & fils
 Domaine Pierre Brazey
 Domaine Saint-Marc
 Domaine de la Mugnière



La boutique en ligne est ouverte !

La boutique en ligne de la Saint-Vincent tournante 2026 propose une grande variété d'articles à l'effigie des Maranges. De l'affiche officielle à la casquette en passant par le verre, il y en a pour tous les goûts. La boutique fonctionne sur le mode *click-and-collect* dont les conditions de retrait sont précisées en préambule de la boutique.

En parallèle de la boutique en ligne, vous retrouverez très prochainement ces articles dans de nombreux points de vente partenaires : la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune et l'office de tourisme de Chalon-sur-Saône. Mais également et sans être exhaustif, à l'office de tourisme de Beaune, d'Autun, à l'Athenaeum à Beaune, à la boutique du lycée agricole de Fontaines, dans certaines magasins Gamm Vert-Coopérative Bourgogne du Sud, à la Cave des Hautes-Côtes Nuiton-Beaunoy à Beaune, au château du Clos de Vougeot, à la fromagerie Delin, au caveau des vignerons de Marsannay, chez Menager Cadeaux à Chalon-sur-Saône, au bar l'Oval à Couches, à la Cave du Val d'Or à Nolay, et au salon de coiffure Art Création à Santenay.

Pâques : un avant-goût de la Saint-Vincent des Maranges ?

Le week-end de Pâques, les vignerons de Sampigny-lès-Maranges ouvriront leurs caves. L'occasion de prendre la température de l'un des trois villages de la future Saint-Vincent tournante !



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 Maranges dans une ambiance conviviale. Cette année, rendez-vous le samedi 19 et dimanche 20 avril à Sampigny-lès-Maranges, histoire de s'échauffer avant la Saint-Vincent tournante 2026. Les domaines ouvrent leurs portes pour faire déguster leurs productions. En parallèle, des randonnées sont organisées dans le vignoble et vous pourrez vous restaurer sur place. Le tout dans une ambiance festive !

La boutique en ligne est ouverte !

La boutique en ligne de la Saint-Vincent tournante 2026 propose une grande variété d'articles à l'effigie des Maranges. De l'affiche officielle à la casquette en passant par le verre, il y en a pour tous les goûts. La boutique fonctionne sur le mode click-and-collect dont les conditions de retrait sont précisées en préambule de la boutique.

En parallèle de la boutique en ligne, vous retrouverez très prochainement ces articles dans de nombreux points de vente partenaires : la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune et l'office de tourisme de Chalon-sur-Saône. Mais également et sans être exhaustif, à l'office de tourisme de Beaune, d'Autun, à l'Athenaeum à Beaune, à la boutique du lycée agricole de Fontaines, dans certaines magasins Gamm Vert-Coopérative Bourgogne du Sud, à la Cave des Hautes-Côtes Nuiton-Beaunoy à Beaune, au château du Clos de Vougeot, à la fromagerie Delin, au caveau des vignerons de Marsannay, chez Menager Cadeaux à Chalon-sur-Saône, au bar l'Oval à Couches, à la Cave du Val d'Or à Nolay, et au salon de coiffure Art Création à Santenay.

BOURGOGNE : Ouverture de la boutique en ligne de la Saint-Vincent tournante 2026



Les organisateurs listent les modalités pour acquérir les différents produits dérivés de la fête viticole qui se tiendra dans les Maranges.

La boutique en ligne officielle de l'évènement est maintenant ouverte. Vous y retrouverez une grande variété d'articles à l'effigie de notre Saint-Vincent Tournante Maranges 2026. De l'affiche officielle à la casquette en passant par le verre, il y en a pour tous les goûts.

La boutique fonctionne sur le mode click and collect (pas d'envoi) dont les conditions de retrait sont précisées en préambule de la boutique.

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET : WWW.SAINTVINCENT2026.FR POUR EN PROFITER.

UN RÉSEAU DE POINTS DE VENTE PARTENAIRES

En parallèle de notre boutique en ligne, vous retrouverez très prochainement ces articles dans nos nombreux points de vente partenaires et en particulier :

La Cité des Climats et Vins de Bourgogne à Beaune

L'Office de Tourisme de Chalon-sur-Saône

Mais également et sans être exhaustif, à l'Office du Tourisme de Beaune, d'Autun, à l'Athenaeum à Beaune, à la boutique du

lycée agricole de Fontaines, dans certains magasins Gamm Vert/ Coopérative Bourgogne du Sud, à la Cave des Hautes-Côtes Nuits-Beaune à Beaune, au Château du Clos de Vougeot, à la fromagerie Delin, au caveau des vignerons de Marsannay, chez Menager Cadeaux à Chalon-sur-Saône, au bar l'Oval à Couches, à la Cave du Val d'Or à Nolay, et au salon de coiffure Art Création à Santenay.

La diversité des articles varie en fonction des points de vente, en revanche les prix de vente sont tous identiques à ceux de la boutique en ligne.

Tous les articles peuvent être commandés auprès de la mairie de Dezize-lès-Maranges et récupérés sur rendez-vous.

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

Vous aurez le plaisir de rencontrer l'organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 présente sur de nombreux événements locaux partenaires tout au long de l'année 2025. Ce sera l'occasion d'échanger avec eux sur l'événement à proprement parlé, de vous renseigner ou de vous déclarer bénévoles et/ou partenaires ou encore de faire vos achats de goodies !

1ère étape de ce grand tour, le Marathon des Vins de la Côte Chalonnaise qui se tiendra le vendredi 28 et samedi 29 mars 2025 à Givry. Nous remercions les organisateurs pour leur chaleureux accueil et le partenariat établi au service de la vie culturelle et sportive de notre territoire !

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, en guise d'entraînement avant la grande fête de Janvier 2026. 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

Saint-Vincent Tournante 2026 - La boutique en ligne est lancée pour préparer l'événement à Maranges



En vue de la Saint-Vincent Tournante 2026 à Maranges, les préparatifs s'intensifient dans les Maranges. Dès 2025, plusieurs événements viendront rythmer l'année, dont une première étape lors du Marathon des Vins de la Côte Chalonnaise ce dimanche 30 mars. Désormais ouverte, la boutique en ligne propose une gamme de produits exclusifs, dont les incontournables kits de dégustation et objets souvenirs aux couleurs de cette édition marquante.

La boutique en ligne officielle de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 est ouverte. Vous y retrouverez une grande variété d'articles à l'effigie de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : de l'affiche officielle à la casquette, en passant par le verre collector.

Mode de fonctionnement : Click and collect uniquement (pas d'envoi)

Les conditions de retrait sont précisées en préambule de la boutique

Rendez-vous sur www.saintvincent2026.fr pour en profiter.



Un réseau de points de vente partenaires

En parallèle de la boutique en ligne, vous pourrez retrouver ces articles dans plusieurs points de vente partenaires, notamment :

- La Cité des Climats et Vins de Bourgogne à Beaune
- L'Office de Tourisme de Chalon-sur-Saône

Mais également et sans être exhaustif, à l'Office du Tourisme de Beaune, d'Autun, à l'Athenaeum à Beaune, à la boutique du lycée agricole de Fontaines, dans certaines magasins Gamm Vert / Coopérative Bourgogne du Sud, à la Cave des Hautes-Côtes Nuiton-Beaunoy à Beaune, au Château du Clos de Vougeot, à la fromagerie Delin, au caveau des vignerons de Marsannay, chez Menager Cadeaux à Chalon-sur-Saône, au bar l'Oval à Couches, à la Cave du Val d'Or à Nolay, et au salon de coiffure Art Création à Santenay.

Tous les articles peuvent également être commandés auprès de la mairie de Dezize-lès-Maranges et récupérés sur rendez-vous.

La Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : une année de festivités !

L'organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 sera présente sur de nombreux événements partenaires tout au long de 2025. Ce sera l'occasion d'échanger avec eux, de se renseigner sur l'événement, de se porter volontaire comme bénévole ou partenaire, et bien sûr, d'acheter des goodies !

1re étape : Marathon des Vins de la Côte Chalonnaise 28 et 29 mars 2025 à Givry

Une virée dans les Maranges pour fêter le printemps : Du côté des Maragnes

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, en guise d'entraînement avant la grande fête de Janvier 2026. 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

Saint-Vincent Tournante 2026 - La boutique en ligne est lancée pour préparer l'événement à Maranges



En vue de la Saint-Vincent Tournante 2026 à Maranges, les préparatifs s'intensifient dans les Maranges. Dès 2025, plusieurs événements viendront rythmer l'année, dont une première étape lors du Marathon des Vins de la Côte Chalonnaise ce dimanche 30 mars. Désormais ouverte, la boutique en ligne propose une gamme de produits exclusifs, dont les incontournables kits de dégustation et objets souvenirs aux couleurs de cette édition marquante.

La boutique en ligne officielle de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 est ouverte. Vous y retrouverez une grande variété d'articles à l'effigie de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : de l'affiche officielle à la casquette, en passant par le verre collector.

Mode de fonctionnement : Click and collect uniquement (pas d'envoi)

Les conditions de retrait sont précisées en préambule de la boutique

Rendez-vous sur www.saintvincent2026.fr pour en profiter.



Un réseau de points de vente partenaires

En parallèle de la boutique en ligne, vous pourrez retrouver ces articles dans plusieurs points de vente partenaires, notamment :

- La Cité des Climats et Vins de Bourgogne à Beaune
- L'Office de Tourisme de Chalon-sur-Saône

Mais également et sans être exhaustif, à l'Office du Tourisme de Beaune, d'Autun, à l'Athenaeum à Beaune, à la boutique du lycée agricole de Fontaines, dans certaines magasins Gamm Vert / Coopérative Bourgogne du Sud, à la Cave des Hautes-Côtes Nuiton-Beaunoy à Beaune, au Château du Clos de Vougeot, à la fromagerie Delin, au caveau des vignerons de Marsannay, chez Menager Cadeaux à Chalon-sur-Saône, au bar l'Oval à Couches, à la Cave du Val d'Or à Nolay, et au salon de coiffure Art Création à Santenay.

Tous les articles peuvent également être commandés auprès de la mairie de Dezize-lès-Maranges et récupérés sur rendez-vous.

La Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : une année de festivités !

L'organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 sera présente sur de nombreux événements partenaires tout au long de 2025. Ce sera l'occasion d'échanger avec eux, de se renseigner sur l'événement, de se porter volontaire comme bénévole ou partenaire, et bien sûr, d'acheter des goodies !

1re étape : Marathon des Vins de la Côte Chalonnaise 28 et 29 mars 2025 à Givry

Une virée dans les Maranges pour fêter le printemps : Du côté des Maragnes

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, en guise d'entraînement avant la grande fête de Janvier 2026. 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

[Visualiser la page source de l'article](#)

Saint-Vincent 2026 : la boutique en ligne est ouverte

Un stand de "goodies" Saint-Vincent 2026 sera installé à Sampigny les 19 et 20 avril. En parallèle, la boutique officielle en ligne est désormais ouverte. Son fonctionnement est basé sur le principe du "click and collect" avec comme lieu de retrait la mairie de Sampigny-les-Maranges, le premier lundi de chaque mois, de 14 heures à 18 h 30. Parmi les points de vente "fixes" partenaires : l'office du tourisme de Chalon-sur-Saône ou la Cité des Climats et Vins de Bourgogne, à Beaune.



Les "goodies" sont disponibles, en ligne, sur le site Maranges 2026. Photo Nathalie Magnien



Actu Côte-d'Or et région

Saône-et-Loire

Avant la Saint-Vincent, des dégustations "Du côté des maranges" pour Pâques

Cela fait une quinzaine d'années que lors du week-end de Pâques, cela bouge "Du côté des maranges". Les 19 et 20 avril, plus d'une vingtaine de vignerons seront mobilisés dans le village de Sampigny-lès-Maranges, en Saône-et-Loire, pour faire déguster leur production. Avec cette année, dans tous les esprits, la grande fête de la Saint-Vincent tournante 2026 organisée dans les trois villages de l'appellation.

« Porter haut les maranges. » C'est l'objectif que se sont fixé Élodie Roy et Manon Rousseau-Guerin. Toutes deux viticultrices, la première est vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026, la seconde co-responsable de la communication. Mais avant la grande fête des 24 et 25 janvier 2026, dans les trois villages de Decize, Cheilly et Sampigny-lès-Ma-

ranges, c'est à Sampigny que l'appellation, majoritairement rouge, comprenant sept climats classés en premiers crus, s'offre à la dégustation.

Vingt-cinq domaines participants

Une appellation qui, aux yeux d'Élodie Roy - elle a repris le domaine familial dans le village de Cheilly en 2018 -, est « encore trop confidentielle ». Cela pourrait bien changer dans les mois qui viennent. Cette année, le rendez-vous "Du côté des maranges", les 19 et 20 avril, à Sampigny, prend une saveur particulière. Même si les bouteilles des cuvées, créées spécialement pour la Saint-Vincent, ne seront bien évidemment pas encore débouchées. Il y en aura d'autres. Vingt-cinq domaines participent à cette opération, dont ceux d'Élodie Roy et Manon Rousseau-Guerin.



Les viticultrices Manon Rousseau-Guerin (à gauche) et Élodie Roy participent au rendez-vous de dégustation "Du côté des maranges" les 19 et 20 avril, à Sampigny-lès-Maranges. Elles sont également impliquées dans l'organisation de la Saint-Vincent tournante 2026. Photo N. M.

Le principe est simple : le visiteur achète un verre, siglé, à 7 €. Il se promène dans le village, à la découverte des productions de l'AOC appellation d'origine contrôlée maranges, tout en se

restaurant de produits locaux. Il n'y a pas de ticket de dégustation toutefois, comme elles ont pu le constater lors des éditions précédentes, les amateurs se montrent raisonnables. Pour

pimenter les dégustations, un bonus : « En achetant le verre, chacun aura la possibilité de participer à une tombola. Un tirage au sort aura lieu toutes les heures avec des coffrets à vin à gagner », précise Élodie Roy.

Diverses animations sont prévues, de 10 à 18 heures : un manège sera installé sur la place de l'église, des promenades en calèche seront proposées et, si le temps le permet, des démonstrations de labour à cheval seront organisées. Les deux jours, une randonnée partira à 15 heures, toujours depuis l'église, pour un circuit de découverte des cabottes, ou cadotes, ces anciennes cabanes de vigneron en pierre sèche.

■ Nathalie Magnien

Un stand de goodies de la Saint-Vincent 2026 sera installé lors de cet événement. Il sera également possible de les retrouver à la Clif des climats et vins de Bourgogne, à Beaune.



[Visualiser la page source de l'article](#)

Avant la Saint-Vincent, des dégustations "Du côté des maranges" pour Pâques

Nathalie Magnien

Cela fait une quinzaine d'années que lors du week-end de Pâques, cela bouge "Du côté des maranges". Les 19 et 20 avril, plus d'une vingtaine de vigneronnes seront mobilisées dans le village de Sampigny-lès-Maranges, en Saône-et-Loire, pour faire déguster leur production. Avec cette année, dans tous les esprits, la grande fête de la Saint-Vincent tournante 2026 organisée dans les trois villages de l'appellation.

« Porter haut les maranges. » C'est l'objectif que se sont fixé Élodie Roy et Manon Rousseau-Guerin. Toutes deux viticultrices, la première est vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026, la seconde coresponsable de la communication. Mais avant la grande fête des 24 et 25 janvier 2026, dans les trois villages de Decize, Cheilly et Sampigny-lès-Maranges, c'est à Sampigny que l'appellation, majoritairement rouge, comprenant sept climats classés en premiers crus, s'offrira à la dégustation.

Vingt-cinq domaines participants

Une appellation qui, aux yeux d'Élodie Roy – elle a repris le domaine familial dans le village de Cheilly en 2018 –, est « encore trop confidentielle ». Cela pourrait bien changer dans les mois qui viennent. Cette année, le rendez-vous "Du côté des maranges", les 19 et 20 avril, à Sampigny, prend une saveur particulière. Même si les bouteilles des cuvées, créées spécialement pour la Saint-Vincent, ne seront bien évidemment pas encore débouchées. Il y en aura d'autres. Vingt-cinq domaines participent à cette opération, dont ceux d'Élodie Roy et Manon Rousseau-Guerin.

Le principe est simple : le visiteur achète un verre, siglé, à 7 €. Il se promène dans le village, à la découverte des productions de l'AOC (appellation d'origine contrôlée) maranges, tout en se restaurant de produits locaux. Il n'y a pas de ticket de dégustation toutefois, comme elles ont pu le constater lors des éditions précédentes, les amateurs se montrent raisonnables. Pour pimenter les dégustations, un bonus : « En achetant le verre, chacun aura la possibilité de participer à une tombola. Un tirage au sort aura lieu toutes les heures avec des coffrets à vin à gagner », précise Élodie Roy.

Diverses animations sont prévues, de 10 à 18 heures : un manège sera installé sur la place de l'église, des promenades en calèche seront

proposées et, si le temps le permet, des démonstrations de labour à cheval seront organisées. Les deux jours, une randonnée partira à 15 heures, toujours depuis l'église, pour un circuit de découverte des cabottes, ou cadoles, ces anciennes cabanes de vigneron en pierre sèche.

Un stand de goodies de la Saint-Vincent 2026 sera installé lors de cet événement. Il sera également possible de les retrouver à la Cité des climats et vins de Bourgogne, à Beaune.



Les viticultrices Manon Rousseau-Guerin (à gauche) et Élodie Roy participent au rendez-vous de dégustation "Du côté des maranges" les 19 et 20 avril, à Sampigny-lès-Maranges. Elles sont également impliquées dans l'organisation de la Saint-Vincent tournante 2026. Photo N. M.

Nathalie Magnien

BEAUNE : Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, les premières annonces...



La préparation de la Saint-Vincent Tournante 2026 bat son plein et plusieurs nouveautés viennent rythmer l'attente !

La boutique en ligne officielle est désormais ouverte, proposant une gamme variée d'articles exclusifs à l'effigie de l'événement. Ces produits seront également disponibles dans un réseau de points de vente partenaires à travers la région.

L'organisation sera présente sur de nombreux événements en 2025 pour échanger avec le public et proposer des articles officiels. Parmi les temps forts à venir, « Du côté des Maranges » les 19 et 20 avril, un week-end festif dédié à la découverte des vins de l'appellation. Dégustations, rencontres avec les vignerons, randonnées dans le vignoble et animations rythmeront ces journées placées sous le signe de la convivialité.

Pour suivre toute l'actualité de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, une newsletter dédiée a été lancée. Plus d'informations sur www.saintvincent2026.fr

SOURCE : Service presse des vins de Bourgogne.

Du côté des Maranges : un avant-goût festif de la Saint-Vincent Tournante



Samedi 19 et dimanche 20 avril, le week-end de Pâques s'annonce haut en saveurs à Sampigny-lès-Maranges, où une vingtaine de domaines de l'appellation Maranges ouvriront leurs portes au public.

Un événement gourmand et convivial qui fait figure de répétition générale avant la grande Saint-Vincent Tournante, prévue en janvier 2026 dans les trois villages viticoles de l'appellation.

Deux jours de fête, de dégustations et de balades

Chaque année, ce rendez-vous printanier propose aux visiteurs un véritable parcours oenologique dans les villages des Maranges, à tour de rôle hôte de la fête. En 2025, c'est Sampigny-lès-Maranges qui accueille les festivités. Au programme : dégustations dans les caves d'une vingtaine de vigneron de l'appellation, randonnées dans les vignes, entre vallons, rivières et collines, petite restauration sur le pouce, et une ambiance chaleureuse et animée, fidèle à l'esprit bourguignon.

Une appellation d'exception, au coeur des Climats de Bourgogne

Situés à l'extrême sud de la Côte de Beaune, les Maranges réunissent trois villages : Sampigny-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Cheilly-lès-Maranges. L'appellation, reconnue en 1989, couvre 198 hectares, dont 84 en premier cru : La Fussière, Le Clos des Rois, Les Clos Roussots, et bien d'autres encore.

Classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015 au titre des Climats du vignoble de Bourgogne, les Maranges incarnent une viticulture de caractère : des rouges puissants et épicés, issus du Pinot noir, aux arômes de petits fruits rouges et noirs, des blancs gras et aromatiques, produits en plus petite quantité à partir de Chardonnay.

Un rendez-vous à ne pas manquer

Que vous soyez amateur de grands crus, curieux du terroir bourguignon ou simple promeneur en quête de convivialité, " Du côté des Maranges est une belle occasion de découvrir ce coin de Bourgogne en toute simplicité, un verre à la main et le sourire aux lèvres.

Rendez-vous les 19 et 20 avril à Sampigny-lès-Maranges ! Dépliant [ici](#)

Du côté des Maranges : un avant-goût festif de la Saint-Vincent Tournante



Samedi 19 et dimanche 20 avril, le week-end de Pâques s'annonce haut en saveurs à Sampigny-lès-Maranges, où une vingtaine de domaines de l'appellation Maranges ouvriront leurs portes au public.

Un événement gourmand et convivial qui fait figure de répétition générale avant la grande Saint-Vincent Tournante, prévue en janvier 2026 dans les trois villages viticoles de l'appellation.

Deux jours de fête, de dégustations et de balades

Chaque année, ce rendez-vous printanier propose aux visiteurs un véritable parcours oenologique dans les villages des Maranges, à tour de rôle hôte de la fête. En 2025, c'est Sampigny-lès-Maranges qui accueille les festivités. Au programme : dégustations dans les caves d'une vingtaine de vigneron de l'appellation, randonnées dans les vignes, entre vallons, rivières et collines, petite restauration sur le pouce, et une ambiance chaleureuse et animée, fidèle à l'esprit bourguignon.

Une appellation d'exception, au coeur des Climats de Bourgogne

Situés à l'extrême sud de la Côte de Beaune, les Maranges réunissent trois villages : Sampigny-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Cheilly-lès-Maranges. L'appellation, reconnue en 1989, couvre 198 hectares, dont 84 en premier cru : La Fussière, Le Clos des Rois, Les Clos Roussots, et bien d'autres encore.

Classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015 au titre des Climats du vignoble de Bourgogne, les Maranges incarnent une viticulture de caractère : des rouges puissants et épicés, issus du Pinot noir, aux arômes de petits fruits rouges et noirs, des blancs gras et aromatiques, produits en plus petite quantité à partir de Chardonnay.

Un rendez-vous à ne pas manquer

Que vous soyez amateur de grands crus, curieux du terroir bourguignon ou simple promeneur en quête de convivialité, " Du côté des Maranges est une belle occasion de découvrir ce coin de Bourgogne en toute simplicité, un verre à la main et le sourire aux lèvres.

Rendez-vous les 19 et 20 avril à Sampigny-lès-Maranges ! Dépliant [ici](#)



[Visualiser la page source de l'article](#)

Sampigny-les-Maranges À la découverte de l'AOC maranges

Ce week-end des 19 et 20 avril, de 10 à 18 heures, 25 vignerons participeront, dans le village de Sampigny-les-Maranges, au rendez-vous dégustatif "Du côté des Maranges". Une opération qui a lieu depuis une quinzaine d'années mais qui prend, cette année, une nouvelle dimension avec, en ligne de mire, le grand rendez-vous de la Saint-Vincent Tournante. Celle-ci sera organisée en janvier 2026 dans les trois villages de l'appellation maranges, Sampigny, Cheilly et Dezize-lès-Maranges.

Avec l'achat d'un verre à 7 €, les visiteurs pourront déguster les productions de cette appellation qui s'étend sur 198 hectares et compte sept premiers crus.

À Sampigny-les-Maranges, samedi 19 et dimanche 20 avril de 10 à 18 heures. Tombola toutes les heures avec des coffrets de vin à gagner.

Edition : 20 avril 2025 P.6
Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
Périodicité : Quotidienne
Audience : 219000



Journaliste : Nicolas Desroches
Nombre de mots : 611
Ed. locales : Edition de Montceau
- Creusot - Autun; Edition de
Bresse; Edition de
Chalon-Sur-Saône...

[Visualiser la page source de l'article](#)

Comme un avant-goût de Saint-Vincent tournante pour les Maranges

Nicolas Desroches

Pour Pâques, depuis déjà une quinzaine d'années, les viticulteurs des Maranges organisent des portes ouvertes qui continuent jusqu'à ce dimanche 18 heures. Cette année, cette manifestation a déjà un fond de Saint-Vincent tournante, pas encore dans les verres, mais au moins dans les esprits.

De la musique dans des haut-parleurs, des annonces au micro invitant « à acheter pour 7 € son verre et son porte-verre », des enjambeurs décorés au pied des rangs de vignes et des odeurs d'andouillette au vin blanc qui chatouillent les narines. Bienvenue aux portes ouvertes de l'appellation maranges à Sompigny-les-Maranges. « Nous proposons des dégustations depuis une quinzaine d'années pour le week-end de Pâques, explique Marie Bouthenet, viticultrice. C'est un peu notre manière de fêter le printemps. »

On vient parfois de loin

Christine et Alain Heriot ont quitté la Lorraine pour découvrir la Bourgogne. « En allant dîner au restaurant Le Tire-Bouchon à Nolay, "Nanard", le gérant, nous a gentiment invités à venir trinquer avec un peu de Maranges. » Tout en tendant leur verre, le couple est intrigué par une affiche collée au mur du caveau annonçant la 82e Saint-Vincent tournante les 24 et 25 janvier 2026. « Le vin est pas mal, alors si on est dispo, pourquoi pas revenir ! »

Un peu plus loin, Bertrand Lacour, bénévole du stand "goodies" vend avec d'autres bénévoles des casquettes, des gourdes, des sweats, des sacs, des bonnets et bien évidemment des verres aux couleurs de cette grande fête viticole en préparation.

200 "Mc Maranges"

Jérôme Girardon, président du club Entente Rugby Givry Cheilly, a troqué les crampons pour un tablier. « L'association des viticulteurs nous offre la possibilité de tenir un stand de restauration. Tous les bénéfices reviennent au club, ça nous aide à payer nos déplacements en bus, à acheter du matériel... À midi, on a déjà écoulé 200 "Mc Maranges" avec des frites. On sera de la Saint-Vincent, mais reste encore à définir ce que l'on fera, car il faut suivre la cadence en cuisine. C'est parfois sacrément sportif. »

Tout en faisant déguster son vin, Paul Sorine a déjà la Saint-Vincent tournante dans un coin de sa tête. « On travaille en ce moment sur les accès pour rendre à Sompigny-les-Maranges, Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges. »

Ils comptent les jours jusqu'à 2026

Assis à la fraîche, Denise et Jean Coulon ne ratent aucune de ces portes ouvertes. Ils ne repartiront pas avec du maranges dans leur coffre

à Montceau-les-Mines, car ils viennent faire le plein régulièrement, mais ils savent déjà qu'ils seront présents en 2026. « Nous avons fait la dernière Saint-Vincent des Maranges en 1997, se souviennent-ils. C'est un truc à faire pour l'ambiance. » Ils ne seront sans doute pas les seuls. Kim Hagin et Simon Thomas ont roulé 3 heures depuis Zurich, en Suisse, pour commencer à se mettre ans l'ambiance. « Nous ne sommes pas loin pour revenir, »

Hajo Nagile et Paul Furner sont des habitués des dégustations "Du côté des Maranges". Avant de programmer un retour pour la Saint-Vincent, ils ont décidé de remplir ce dimanche. « Nous ne pouvions pas repartir en Suisse et en Allemagne sans avoir goûté aux œufs en meurette. »



Hajo Nagile et Paul Furner en sont à leurs 4e portes ouvertes de Printemps dans les Maranges même s'ils vivent en Suisse pour le premier et en Allemagne pour le second. Photo N.D. Hajo Nagile et Paul Furner en sont à leurs 4e portes ouvertes de Printemps dans les Maranges même s'ils vivent en Suisse pour le premier et en Allemagne pour le deuxième Photo Nicolas Desroches

Nicolas Desroches

Dezize-lès-Maranges

Saint-Vincent tournante 1997 : « C'était une très belle fête »

La prochaine édition de la fête viticole qui se déroulera à Cheilly-lès-Maranges, Sampigny-lès-Maranges et Dezize-lès-Maranges en janvier 2026. La grande fête avait déjà eu lieu 29 ans auparavant. Bernadette Charleux raconte ses souvenirs de l'événement.

Des souvenirs encore très ancrés. Bernadette Charleux évoque la Saint-Vincent tournante de 1997 comme si elle y avait assisté la veille. « Tout ce monde, cette ambiance, c'était une très belle fête », s'exprime-t-elle. Bernadette Charleux a un rapport particulier avec cette fête, puisqu'elle a participé à l'organisation de celle-ci en tant que bénévole en 1996. Son époux, Maurice Charleux, était lui vice-président de l'événement viticole. Cette année, c'étaient les Maranges qui étaient mis à l'honneur. « Le but était de faire connaître l'appellation qui existe depuis 1989 », affirme-t-elle.

Un banquet de 1 000 personnes

Pour la première fois, les communes de Dezize, Sampigny et Cheilly accueilleraient un événement de cette ampleur. 120 000 personnes déambulaient et dégustaient des vins autour des trois villages. Comme chaque année, un thème était attribué à la fête : « En 1997, c'était "la fête des sens" ». La vue pour Cheilly, l'odorat pour Sampigny et le goût pour Dezize », se rappelle l'ancienne bénévole. Un thème soulignant les sens utilisés lorsqu'on déguste un verre de vin : « La vue quand on tourne le verre, l'odorat pour le sentir, et le goût quand on l'a en bouche », précise-t-elle. Une fête qui s'éternisa même jusqu'à



Bernadette et Maurice Charleux, entourant leurs petits enfants, Clément 11 ans et Alexis 9 ans. Photo Mathis Picard

la fin de journée : « il y avait un banquet de 1 000 personnes », se souvient Bernadette Charleux. En fin de soirée, un bal était organisé pour clore l'édition de 1997 et laisser des souvenirs dans les esprits de chacun.

« On a plus le droit de faire beaucoup de choses maintenant »

30 années plus tard, Bernadette reprend son rôle de bénévole pour contribuer à la création des décorations. Elle ne demeure pas moins stupéfaite des changements entre ces deux périodes, laissant paraître une certaine frustration : « on a plus le droit de faire beaucoup de choses maintenant », se plaint-elle. « Ça par exemple on pourra plus le refaire », en pointant du doigt une photo des décorations de l'époque. Les normes de sécurité deviennent plus strictes et contraignent les organisateurs dans plusieurs domaines, notamment le parking : « Avant on pouvait se garer comme on le voulait, aujourd'hui

c'est impossible », manifeste Bernadette Charleux, aux côtés de son époux Maurice Charleux, qui acquiesce ses propos.

Pas d'arrêt de train

Il ne sera possible de se rendre à la Saint-Vincent tournante qu'à partir de navettes de bus et les voitures seront garées sur des parkings en dehors des communes.

Cet unique accès rappelle à Bernadette Charleux les dispositions et les efforts pris par la SNCF en 1997 à l'occasion de la fête : « À l'époque, ils avaient fait arrêter beaucoup de trains à la gare Cheilly, alors que ça maintenant c'est plus possible », regrette-t-elle. Même si sa frustration reste apparente, elle accepte ses contraintes et reste compréhensive quant à leurs importances pour le bon déroulement de l'événement.

Bernadette Charleux reste fortement convaincue que les gens repartiront avec de bons souvenirs à la fin de la fête.

● Mathis Picard (CLP)



Un album "collector" composé par Bernadette Charleux. Photo M.P.



Des images d'époque conservées par Bernadette Charleux. Photo M.P.



Quelques souvenirs de l'époque que Bernadette garde dans son album. Photo M.P.

Qu'est-ce que la Saint-Vincent tournante ?

La Saint-Vincent tournante est une fête traditionnelle viticole bourguignonne. Elle se déroule chaque année, pendant le dernier week-end de janvier. La fête a pour but de célébrer et de promouvoir une appellation viticole. Par

exemple, l'édition précédente de 2025 à Ladoix-Serrigny, en Côte-d'Or, célébrait les appellations ladoix, cortons et bourgogne. Chaque année, la fête a lieu dans différentes communes en Bourgogne représentant une

appellation particulière. Des dégustations de vins de différents viticulteurs sont proposées. La première Saint-Vincent tournante date de 1938, à Chambolle-Musigny, en Côte-d'Or.

● M.P. (CLP)

Saint-Vincent Tournante 2026 - Top départ pour la billetterie de la grande fête viticole des Maranges



L'événement emblématique de la Bourgogne viticole, la Saint-Vincent Tournante, posera ses valises en 2026 dans les villages de Maranges, à l'extrême sud de la Côte de Beaune. Véritable institution oenologique, cette manifestation rassemblera amateurs de vin, familles et curieux autour des trésors du terroir bourguignon.

La billetterie est désormais officiellement ouverte, marquant le coup d'envoi d'une mobilisation festive.

Deux kits de dégustation pour une expérience sur mesure

Le kit adulte 20 € en prévente (25 € sur place)

Un verre officiel et son porte-verre

8 tickets de dégustation

Un plan des villages

Le programme des festivités

Le kit enfant 6 €

Un ecocup et un tote-bag

2 tickets boisson + 1 ticket collation

Un livret chasse au trésor

Une pochette de crayons

L'accès aux manèges

[Réservation en ligne](#)

Un événement accessible à tous

Il est important de noter que l'accès à la Saint-Vincent Tournante 2026 est gratuit pour les visiteurs ne souhaitant pas participer aux dégustations. Les animations, les décorations des villages et l'ambiance festive restent ouvertes à tous, avec ou sans kit.

Une offre touristique étoffée

Que l'on vienne en couple, entre amis ou en famille, les offices de tourisme de Beaune et de Chalon-sur-Saône proposent de nombreuses options d'hébergement : hôtels, gîtes, chambres d'hôtes... De Santenay à Beaune, en

passant par la Côte Chalonnaise, les visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir la richesse de la Bourgogne viticole.

Pour préparer votre venue et réserver vos nuitées

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

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

Un avant-goût réussi : l'édition 2025

À Pâques 2025, Maranges a déjà vibré au rythme de la fête avec une édition préliminaire réussie rassemblant près de 4 000 visiteurs. Dégustations, randonnées et animations ont su enthousiasmer un public nombreux. Cet engouement est un excellent présage pour l'édition 2026, qui promet d'être inoubliable.

Devenez acteur de l'événement

Les organisateurs lancent un appel à :

Bénévoles : pour renforcer les équipes locales

Partenaires : pour soutenir financièrement ou matériellement l'événement

La Saint-Vincent Tournante 2026 s'annonce déjà comme un moment fort du calendrier oenotouristique français. Entre tradition, terroir et convivialité, Maranges est prêt à écrire une nouvelle page de cette célébration viticole ancestrale.



Saône-et-Loire • Saint-Vincent Tournante dans les Maranges : la billetterie est ouverte

Une nouvelle étape est franchie en vue de la Saint-Vincent Tournante organisée dans les Maranges les 24 et 25 janvier 2026. Avec l'ouverture de la billetterie*, il est désormais possible de réserver les kits de dégustation. Un kit qui se compose, entre autres, pour les adultes, du verre officiel de la fête viticole et d'un carnet de huit tickets de dégustation. En réservant à l'avance, le tarif du kit est de 20 €. Il sera de 25 € le



Après 29 ans, la Saint-Vincent Tournante est de retour dans les Maranges en 2026. Photo d'archives Nathalie Magnien

jour même. Les enfants, eux aussi, ont droit, pour 6 €, à un tote bag avec Ecocup, deux tickets boisson et collation. Ils y trouveront également un livret chasse au trésor, des crayons et un sésame d'accès aux manèges. Après le succès du Côté des Maranges qui, le week-end de Pâques, a attiré 4 000 visiteurs, les organisateurs sont optimistes. « Cela a été une première belle mise en lumière », constate Manon Rousseau-Guerin, viticultrice et coresponsable de la communication pour la Saint-Vincent 2026.

• N. M.

! *www.saintvincent2026.fr

AN20-VI

Saint-Vincent Tournante 2026: La préparation continue avec enthousiasme aux Maranges

Premières cuvées, mobilisation locale et clin d'oeil aux enfants pour une fête déjà en ébullition



L'affiche de la Saint-Vincent Tournante 2026

Crédit : Saint-Vincent Tournante 2026

À huit mois de la Saint-Vincent Tournante 2026, l'effervescence gagne les Maranges. Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges s'activent déjà pour accueillir, les 24 et 25 janvier prochains, cette grande fête viticole bourguignonne. Comité d'organisation en place, premières cuvées collectives en maturation et même une participation des enfants... l'édition s'annonce conviviale, festive et ancrée dans le patrimoine.

Une organisation déjà en marche

Le comité d'organisation, fraîchement constitué, s'active autour de plusieurs commissions : accueil, logistique, scénographie, animations. Une première cuvée collective a été mise en route, réunissant les savoir-faire des vignerons des trois villages de l'appellation : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

Une fête intergénérationnelle

Dans un esprit de transmission, les enfants ont eux aussi été mobilisés. Invités à illustrer la vigne, la musique ou Saint Vincent, leurs dessins orneront l'Ecocup officielle du kit enfant. Une fresque collective, ludique et locale, destinée à colorer les rues et les verres de la prochaine édition.

Un événement ancré dans le patrimoine mondial

Cette édition 2026 s'inscrit dans une année particulière : celle des 10 ans de l'inscription des Climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Un festival de deux mois, Le Mois des Climats, rythmera les célébrations régionales. Le 4 juillet, à Puligny-Montrachet, un événement public baptisé Gardiens des Climats marquera l'apogée de ces festivités. Le comité des Maranges y sera présent pour représenter la Saint-Vincent et ses valeurs.

Un vignoble d'exception

L'appellation Maranges couvre 200 hectares, dont 85 en premier cru, avec une dominante en Pinot Noir (90 %) complétée par du Chardonnay (10 %). Des crus renommés comme Clos de la Fussière, Clos des Rois ou Les Clos Roussots symbolisent l'identité forte de ce vignoble situé à la jonction entre la Côte de Beaune et le Couchois.

Infos pratiques et participation

Bénévoles, partenaires, familles et amateurs de vin peuvent déjà s'engager et suivre l'évolution des préparatifs sur [le site officiel](#). Préventes de kits de dégustation, inscriptions à la newsletter ou encore boutique de goodies sont accessibles en ligne.

Dix ans après le classement à l'Unesco, les Maranges rayonnent

Administratrice de l'association Climats du vignoble de Bourgogne, la maire de Sampigny-les-Maranges, Catherine Girard, n'a pas de mots assez forts pour parler de l'importance de la reconnaissance des Maranges par l'Unesco, qui fête son dixième anniversaire en juillet. En dix ans, elle a vu son village d'adoption changer et valoriser son patrimoine.



Catherine Girard, maire de Sampigny-les-Maranges, est également une des administratrices de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne, qui fait vivre cette reconnaissance mondiale de l'Unesco pour l'intérêt de ce patrimoine viticole et de ses paysages. Photo Meriem Souissi

On aurait tort de croire que le label Climats du vignoble de Bourgogne, qui reconnaît depuis dix ans la valeur du vignoble entre Dijon et les Maranges, ne s'intéresse qu'au vin. Bien au contraire, ce label reconnaît aussi la valeur patrimoniale et culturelle de ses paysages et donc le patrimoine viticole qui y est lié, les murets, cadoles, calvaires, escaliers et clos que l'on retrouve dans les vignes. Un label dont profite amplement le petit village de Sampigny-les-Maranges dont Catherine Girard est maire, administratrice dans l'association des Climats du vignoble de Bourgogne et conseillère communautaire déléguée aux Climats du vignoble de Bourgogne au sein du Grand Chalons.

Un territoire d'exception en Côte de Beaune

« Sampigny-les-Maranges, j'insiste bien sur ce nom car par décret de 1899 le village de Sampigny s'appelle Sampigny-les-Maranges, est un territoire d'exception parce qu'ici on est en Côte de Beaune », précise et martèle volontiers Catherine Girard, maire de ce village de 150 âmes dont dix exploitations viticoles qui fait partie du périmètre classé comme patrimoine immatériel de l'Unesco voici dix ans. Un classement pas anodin pour les Maranges, soit trois villages, celui de Sampigny-les-Maranges, Decize-les-Maranges et Cheilly-les-Maranges. « Cela montre que nous sommes atypiques. Dans ce territoire en Saône-et-Loire, nous pratiquons une viticulture de Côte de Beaune. Des études ont montré que l'encépagement et l'histoire de notre viticulture sont inscrits dans la même histoire que les côtes de Beaune », précise Catherine Girard qui sait bien de quoi elle parle puisque longtemps elle a vécu près de Beaune. Si la maire de Sampigny est aussi précise, c'est que la petite langue de terre saône-et-loirienne n'a pas toujours été inscrite comme faisant partie des climats au début du long processus huit ans au moins qui a été nécessaire au classement Unesco. Aujourd'hui, plus personne ne peut nier l'appartenance des Maranges aux prestigieux climats qui vont de Dijon aux villages de Saône-et-Loire. Mieux, les habitants des Maranges ont pris conscience de ce que ce classement pouvait avoir de bénéfique.

« Au début, ça fait trembler »

« Quand on parle de classement, au début cela fait trembler. Or, c'est une très belle reconnaissance dans l'esprit des gens, une reconnaissance mondiale qui plus est. Au début, on ne va pas le nier, il y a eu des fantasmes, des craintes d'obligations supplémentaires. Nous avons dû expliquer que ce ne serait pas une couche supplémentaire, une contrainte de plus », explique la maire de Sampigny depuis 2014.

« L'inscription n'est pas une muséification du village »

« On a toujours essayé de travailler à l'amélioration du village, l'inscription aux climats n'est pas une muséification du village mais une reconnaissance et une aide à la valorisation. Le village a beaucoup changé en dix ans et les habitants ont pris conscience qu'ils vivaient dans quelque chose de beau. Mon plus beau cadeau reste le témoignage d'une personne âgée venue en mairie me dire un jour : " vous avez raison, ma commune est belle. Ce fut ma plus belle récompense », précise la maire du village avant d'égrener quelques réalisations, dont la mise en couleur du village grâce à une association Terres et Couleurs venue bénévolement aider à peindre en ocre les portes du village et l'église. « Nous avons fabriqué des kilos d'ocre à la mairie et montré que l'on pouvait utiliser des techniques anciennes. L'association travaille généralement sur de grands bâtiments et je crois sincèrement qu'elle ne serait pas venue sans le classement », se réjouit Catherine Girard.

Ce classement à l'Unesco est une carte de visite qu'elle n'hésite pas à brandir pour créer des partenariats entre

son village et d'autres lieux où quand elle a des travaux à effectuer. « Nous avons réussi à faire enfouir une ligne moyenne tension et enlever les piliers en fer dans un clos de vignes car cette inscription a un volet environnemental. Nous avons aussi travaillé à un inventaire et comptage des oiseaux, libellules et papillons avec la Ligue de protection des oiseaux et après la mise en place de l'assainissement, on s'est aperçu que la rivière a retrouvé une vie », précise Catherine Girard qui a fait installer des ruchers dans le village qui assurent des pots de miel distribués aux habitants après la récolte.

Une reconnaissance que la [Saint-Vincent tournante](#) des 24 et 25 janvier prochain va encore accentuer puisque les trois villages des Maranges seront traversés par 40 000 à 50 000 visiteurs.

[Visualiser la page source de l'article](#)

Dix ans après le classement à l'Unesco, les Maranges rayonnent

Meriem Souissi

Administratrice de l'association Climats du vignoble de Bourgogne, la maire de Sompigny-les-Maranges, Catherine Girard, n'a pas de mots assez forts pour parler de l'importance de la reconnaissance des Maranges par l'Unesco, qui fête son dixième anniversaire en juillet. En dix ans, elle a vu son village d'adoption changer et valoriser son patrimoine.

On aurait tort de croire que le label Climats du vignoble de Bourgogne, qui reconnaît depuis dix ans la valeur du vignoble entre Dijon et les Maranges, ne s'intéresse qu'au vin. Bien au contraire, ce label reconnaît aussi la valeur patrimoniale et culturelle de ses paysages et donc le patrimoine viticole qui y est lié, les murets, cadofes, calvaires, escaliers et clos que l'on retrouve dans les vignes. Un label dont profite amplement le petit village de Sompigny-les-Maranges dont Catherine Girard est maire, administratrice dans l'association des Climats du vignoble de Bourgogne et conseillère communautaire déléguée aux Climats du vignoble de Bourgogne au sein du Grand Chalon.

Un territoire d'exception en Côte de Beaune

« Sompigny-les-Maranges, j'insiste bien sur ce nom car par décret de 1899 le village de Sompigny s'appelle Sompigny-les-Maranges, est un territoire d'exception parce qu'ici on est en Côte de Beaune », précise et martèle volontiers Catherine Girard, maire de ce village de 150 âmes – dont dix exploitations viticoles – qui fait partie du périmètre classé comme patrimoine immatériel de l'Unesco voici dix ans. Un classement pas anodin pour les Maranges, soit trois villages, celui de Sompigny-les-Maranges, Decize-les-Maranges et Cheilly-les-Maranges. « Cela montre que nous sommes atypiques. Dans ce territoire en Saône-et-Loire, nous pratiquons une viticulture de Côte de Beaune. Des études ont montré que l'encépagement et l'histoire de notre viticulture sont inscrits dans la même histoire que les côtes de Beaune », précise Catherine Girard qui sait bien de quoi elle parle puisque longtemps elle a vécu près de Beaune. Si la maire de Sompigny est aussi précise, c'est que la petite langue de terre saône-et-loirienne n'a pas toujours été inscrite comme faisant partie des climats au début du long processus – huit ans au moins – qui a été nécessaire au classement Unesco. Aujourd'hui, plus personne ne peut nier l'appartenance des Maranges aux prestigieux climats qui vont de Dijon aux villages de Saône-et-Loire. Mieux, les habitants des Maranges ont pris conscience de ce que ce classement pouvait avoir de bénéfique.

« Au début, ça fait trembler »

« Quand on parle de classement, au début cela fait trembler. Or, c'est une très belle reconnaissance dans l'esprit des gens, une reconnaissance mondiale qui plus est. Au début, on ne va pas le nier, il y a eu des fantasmes, des craintes d'obligations supplémentaires. Nous avons dû expliquer que ce ne serait pas une couche supplémentaire, une contrainte de plus », explique la maire de Sompigny depuis 2014.

« L'inscription n'est pas une muséification du village »

« On a toujours essayé de travailler à l'amélioration du village, l'inscription aux climats n'est pas une muséification du village mais une reconnaissance et une aide à la valorisation. Le village a beaucoup changé en dix ans et les habitants ont pris conscience qu'ils vivaient dans quelque chose de beau. Mon plus beau cadeau reste le témoignage d'une personne âgée venue en mairie me dire un jour : "vous avez raison, ma commune est belle". Ce fut ma plus belle récompense », précise la maire du village avant d'égrener quelques réalisations, dont la mise en couleur du village grâce à une association Terres et Couleurs venue bénévolement aider à peindre en ocre les portes du village et l'église. « Nous avons fabriqué des kilos d'ocre à la mairie et montré que l'on pouvait utiliser des techniques anciennes. L'association travaille généralement sur de grands bâtiments et je crois sincèrement qu'elle ne serait pas venue sans le classement », se réjouit Catherine Girard.

Ce classement à l'Unesco est une carte de visite qu'elle n'hésite pas à brandir pour créer des partenariats entre son village et d'autres lieux ou quand elle a des travaux à effectuer. « Nous avons réussi à faire enfouir une ligne moyenne tension et enlever les piliers en fer dans un clos de vignes car cette inscription a un volet environnemental. Nous avons aussi travaillé à un inventaire et comptage des oiseaux, libellules et papillons avec la Ligue de protection des oiseaux et après la mise en place de l'assainissement, on s'est aperçu que la rivière a retrouvé une vie », précise Catherine Girard qui a fait installer des ruchers dans le village qui assurent des pots de miel distribués aux habitants après la récolte.

Une reconnaissance que la Saint-Vincent tournante des 24 et 25 janvier prochain va encore accentuer puisque les trois villages des Maranges seront traversés par 40 000 à 50 000 visiteurs.

[Visualiser la page source de l'article](#)



Meriem Souissi

Catherine Girard, maire de Sampigny-les-Maranges, est également une des administratrices de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne, qui fait vivre cette reconnaissance mondiale de l'Unesco pour l'intérêt de ce patrimoine viticole et de ses paysages. Photo Meriem Souissi



Edition : 27 juin 2025 P.27
Famille du média : Médias professionnels
Périodicité : Hebdomadaire
Audience : 18500



Journaliste : -
Nombre de mots : 513

VENDREDI 27 JUIN 2025 - TERRES DE BOURGOGNE - N° 1840

DOSSIER .27

VIGNE

// FESTIVITÉS

21 Saint-Vincent 2026 : bienvenue dans les Maranges !

Les 24 et 25 janvier 2026, la grande fête viticole bourguignonne fera son retour sur les terres de l'AOC Maranges, l'appellation village la plus méridionale de la Côte de Beaune !

L'affiche de l'édition 2026.

Ce vignoble authentique et convivial regroupe 3 communes de production que sont : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Événement rare pour une AOC, et en dépit de son jeune âge puisque créée en 1989, ce sera déjà la 2^{ème} fois que la Saint-Vincent Tournante se tiendra sur le territoire de l'appellation Maranges, après une première édition couronnée de succès en 1997. Près de 30 ans plus tard, c'est une nouvelle génération qui s'est installée et qui fera découvrir avec fierté les vins de son terroir singulier enraciné à l'extrémité Sud de la Route des Grands Crus. « Le terroir de l'AOC Maranges, explique Marion Duchemin, présidente du comité d'organisation de cette Saint-Vincent, 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. »

Une affiche, un verre, une identité

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 les organisateurs. 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 la proposition d'affiche faite par l'agence T-in communication de Mâcon qui est sortie des urnes, devenant ainsi l'affiche officielle de l'événement et rejoignant d'ores et déjà ses 81

prédécesseuses au panthéon des affiches de Saint-Vincent Tournante : les collectionneurs trépignent déjà ! Le verre de la 82^{ème} édition de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 révèle un design inédit ! 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 événement aux côtés de l'affiche.

D'après communiqué

Les Maranges en dates et en chiffres : en route vers la Saint-Vincent Tournante 2026



La Saint-Vincent Tournante 2026 revient dans les Maranges ! À un peu plus de six mois du grand rendez-vous viticole, la mobilisation bat son plein. L'occasion de retracer l'histoire de ce terroir d'exception et de rappeler quelques chiffres marquants.

Dates clés d'une aventure collective

1989 : Création de l'appellation Maranges, dernière-née des AOC communales de la Côte de Beaune.

1997 : Première Saint-Vincent Tournante organisée dans les Maranges.

2015 : Double reconnaissance historique :

Le vignoble des Maranges devient la pointe sud des Climats de Bourgogne, inscrits à l'UNESCO.

Les Maranges rejoignent officiellement la liste des villages hôtes potentiels de la Saint-Vincent.

2018 : Lancement des premières cuvées collectives, signe d'un renouveau viticole collaboratif.

2023 : Constitution du comité d'organisation et des commissions dédiées à l'événement 2026.

2026 : Retour attendu de la Saint-Vincent dans les Maranges, 29 ans après la première édition locale !

Les Maranges, en chiffres

1 Appellation : Maranges

3 Villages : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges, Sempigny-lès-Maranges

2 Hameaux : Borgy, Mercey

200 ha de vignes plantées, dont 85 ha en 1er cru

7 Premiers crus : La Fussière, Clos de la Fussière, Clos des Loyères, Clos des Rois, Croix Moines, Clos Roussots, Clos de la Boutière

2 cépages : Pinot Noir et Chardonnay

2 couleurs : 90 % rouge, 10 % blanc

Le 4 juillet 2025 : Gardiens des Climats, une célébration universelle

Cette année marque le 10e anniversaire de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce label « Valeur Universelle Exceptionnelle » consacre un savoir-faire viticole multiséculaire et un territoire façonné par l'Homme.

Rendez-vous le 4 juillet 2025 à Puligny-Montrachet pour l'événement "[Gardiens des Climats](#)" où le comité des Maranges sera présent pour partager l'esprit de fraternité et de transmission propre à la fête.

Une fête intergénérationnelle et collective

Dès 2025, les trois villages que sont Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges s'activent pour faire de cette édition une réussite. L'événement fédère toutes les générations : les enfants ont été invités à dessiner des scènes autour de la vigne, de la musique et de Saint Vincent. Leurs œuvres illustreront le kit dégustation officiel pour les plus jeunes, preuve que la Saint-Vincent est une affaire de cœur... et de famille.

Une dynamique ancrée dans le territoire

La préparation est portée par un comité d'organisation structuré, épaulé par plusieurs commissions thématiques. Outre l'engagement des bénévoles, les premières cuvées collectives commencent à voir le jour, promesses de dégustations exceptionnelles pour les visiteurs attendus en nombre les 24 et 25 janvier 2026.

Pour ne rien manquer : www.saintvincent2026.fr

Les Maranges en dates et en chiffres : en route vers la Saint-Vincent Tournante 2026



La Saint-Vincent Tournante 2026 revient dans les Maranges ! À un peu plus de six mois du grand rendez-vous viticole, la mobilisation bat son plein. L'occasion de retracer l'histoire de ce terroir d'exception et de rappeler quelques chiffres marquants.

Dates clés d'une aventure collective

1989 : Création de l'appellation Maranges, dernière-née des AOC communales de la Côte de Beaune.

1997 : Première Saint-Vincent Tournante organisée dans les Maranges.

2015 : Double reconnaissance historique :

Le vignoble des Maranges devient la pointe sud des Climats de Bourgogne, inscrits à l'UNESCO.

Les Maranges rejoignent officiellement la liste des villages hôtes potentiels de la Saint-Vincent.

2018 : Lancement des premières cuvées collectives, signe d'un renouveau viticole collaboratif.

2023 : Constitution du comité d'organisation et des commissions dédiées à l'événement 2026.

2026 : Retour attendu de la Saint-Vincent dans les Maranges, 29 ans après la première édition locale !

Les Maranges, en chiffres

1 Appellation : Maranges

3 Villages : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges, Sempigny-lès-Maranges

2 Hameaux : Borgy, Mercey

200 ha de vignes plantées, dont 85 ha en 1er cru

7 Premiers crus : La Fussière, Clos de la Fussière, Clos des Loyères, Clos des Rois, Croix Moines, Clos Roussots, Clos de la Boutière

2 cépages : Pinot Noir et Chardonnay

2 couleurs : 90 % rouge, 10 % blanc

Le 4 juillet 2025 : Gardiens des Climats, une célébration universelle

Cette année marque le 10e anniversaire de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce label « Valeur Universelle Exceptionnelle » consacre un savoir-faire viticole multiséculaire et un territoire façonné par l'Homme.

Rendez-vous le 4 juillet 2025 à Puligny-Montrachet pour l'événement [" Gardiens des Climats "](#) où le comité des Maranges sera présent pour partager l'esprit de fraternité et de transmission propre à la fête.

Une fête intergénérationnelle et collective

Dès 2025, les trois villages que sont Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges s'activent pour faire de cette édition une réussite. L'événement fédère toutes les générations : les enfants ont été invités à dessiner des scènes autour de la vigne, de la musique et de Saint Vincent. Leurs œuvres illustreront le kit dégustation officiel pour les plus jeunes, preuve que la Saint-Vincent est une affaire de cœur... et de famille.

Une dynamique ancrée dans le territoire

La préparation est portée par un comité d'organisation structuré, épaulé par plusieurs commissions thématiques. Outre l'engagement des bénévoles, les premières cuvées collectives commencent à voir le jour, promesses de dégustations exceptionnelles pour les visiteurs attendus en nombre les 24 et 25 janvier 2026.

Pour ne rien manquer : www.saintvincent2026.fr

À 6 mois de la Saint-Vincent tournante, une rando-dégustation pour (re)découvrir les Maranges

Avant le grand rendez-vous du mois de janvier, celui de la Saint-Vincent tournante, c'est une rencontre estivale qui se profile dans les Maranges au mois de juillet. Samedi 19 juillet, une randonnée est organisée dans les trois villages couverts par l'appellation. L'occasion aussi de marquer les 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco.



Élodie Roy, viticultrice à Cheilly-les-Maranges et vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026. Photo Ketty Beyondas

Les Maranges, c'est le domaine d'Élodie Roy. Bien au-delà de celui, familial, qu'elle a repris à Cheilly-les-Maranges, en 2018. Secrétaire de l'Office de défense et de gestion (ODG) des Maranges, et vice-présidente de [la Saint-Vincent tournante 2026](#), elle connaît ce territoire comme sa poche. Indiquant, d'un large mouvement de la main, et s'appuyant sur des cartes détaillées, les coteaux où s'étendent les quelque 200 hectares de l'appellation. « Juste à côté ce sont les Santenay, derrière la colline, c'est Bouzeron, avec la côte chalonnaise et par là c'est le Couchois, mais nous, on est bien les Maranges », dit-elle en souriant. « On a un patchwork de différentes parcelles, entre les appellations villages et les premiers crus. Cela fait toute la richesse et la complexité de notre région. »



01 / 06

Élodie Roy a repris le domaine familial en 2018. Sa cave est à Cheilly-les-Maranges. Photo Ketty Beyondas

Diaporama: 6 photos;

[http://www.lejisl.com/culture-loisirs/2025/07/01/a-6-mois-de-la-saint-vincent-tournante-une-rando-degustation-pour-\(re\)decouvrir-les-maranges](http://www.lejisl.com/culture-loisirs/2025/07/01/a-6-mois-de-la-saint-vincent-tournante-une-rando-degustation-pour-(re)decouvrir-les-maranges)

Pique-nique et dégustation

L'appellation est toute jeune, elle date de 1989. En 2019, une première randonnée avait été organisée pour célébrer son trentième anniversaire. Les dix ans de l'inscription des Climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, « une petite étoile supplémentaire », et [la Saint-Vincent tournante en ligne de mire](#) en janvier 2026, sont deux bonnes raisons pour inviter à arpenter, le 19 juillet, une dizaine de kilomètres sur les trois villages de Cheilly, Dezize et Sampigny-les-Maranges. Françoise Vannier, géologue, sera présente pour accompagner les randonneurs. « Elle va faire une lecture des paysages. Elle connaît ce qu'on ne voit pas », explique Élodie Roy. Un pique-nique est prévu à l'arrivée avec dégustation. Les participants repartiront également avec un verre de la Saint-Vincent tournante 2026.

"Les années en cinq sont très belles "

« On n'aura pas la même météo qu'au mois de janvier mais ce sera le bon moment pour avoir un point de vue estival sur les Maranges », souligne Élodie Roy. Après une faible récolte en 2024 marquée les aléas climatiques - les vendanges sur la dizaine d'hectares du domaine avaient été bouclées en quatre jours -, la viticultrice se veut beaucoup plus sereine pour cette année. Tout en croisant les doigts. « On n'est jamais à l'abri d'un orage de grêle », constate-t-elle en montrant les petits impacts causés sur quelques grappes de raisins par la chute de grêlons dans la soirée du dimanche 22 juin. « On reste vigilant mais, selon les anciens, les années en cinq sont très belles », ajoute-t-elle en se félicitant.



Pratique

La randonnée organisée le 19 juillet par l'Organisme de défense et de gestion (ODG) des Maranges sera l'occasion de rendre hommage à Jacques Roche. Ancien adjoint au maire de Cheilly-lès-Maranges, très investi dans la vie de la commune, il est décédé à l'âge de 66 ans après une chute lors d'un séjour à l'Île Maurice.

Rendez-vous rue du Paquier, à Sampigny-lès-Maranges à 9 h 30. Départ : 10 h. Temps estimé, 2 à 3 heures. Distance : 7 km. 20 € par personne (avec pique-nique et dégustation).

Inscription obligatoire : randomaranges@gmail.com. Clôture des inscriptions : 15 juillet. Règlement par chèque à l'ordre de : ODG Maranges, à envoyer à Domaine Edmond Monnot, 11 rue de Borgy, 71150 Dezize-lès-Maranges.



Des rosiers lanceurs d'alerte

Sur certaines parcelles, des rosiers ont été plantés par les viticulteurs au début de certains rangs. Et ce n'est pas seulement pour le côté esthétique. Comme l'explique Élodie Roy, « le rosier est un bon repère pour le mildiou. Lui aussi, quand c'est trop humide, est susceptible d'être attaqué par cette maladie. Mais avec 15 jours d'avance sur les vignes. Cela permet d'anticiper un éventuel traitement. »



Les cabottes des Maranges

Baptisées cadoles dans d'autres coins viticoles de Saône-et-Loire, dans les Maranges, les anciennes cabanes construites par les viticulteurs aux XVIIIe et XIXe siècles, en pierre sèche, sont prénommées cabottes. Certaines ont été restaurées, à l'identique. Elles servaient à l'époque d'abri pour ranger le matériel où se protéger des intempéries. Le circuit de la rando du 19 juillet permettra d'en découvrir.



[Visualiser la page source de l'article](#)

À six mois de la Saint-Vincent, une rando dégustation pour (re)découvrir les Maranges

Nathalie Magnien

Avant le grand rendez-vous du mois de janvier, celui de la Saint-Vincent tournante, c'est une rencontre estivale qui se profile dans les Maranges au mois de juillet. Samedi 19 juillet, une randonnée est organisée dans les trois villages couverts par l'appellation. L'occasion aussi de marquer les dix ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Les Maranges, c'est le domaine d'Élodie Roy. Bien au-delà de celui, familial, qu'elle a repris à Cheilly-les-Maranges, en 2018. Secrétaire de l'Office de défense et de gestion (ODG) des Maranges, et vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026, elle connaît ce territoire comme sa poche. Indiquant, d'un large mouvement de la main, et s'appuyant sur des cartes détaillées, les coteaux où s'étendent les quelque 200 hectares de l'appellation. « Juste à côté ce sont les Santenay, derrière la colline, c'est Bouzeron, avec la côte chalonnaise et par là c'est le Couchois, mais nous, on est bien les Maranges », dit-elle en souriant. « On a un patchwork de différentes parcelles, entre les appellations villages et les premiers crus. Cela fait toute la richesse et la complexité de notre région. »

Pique-nique et dégustation

L'appellation est toute jeune, elle date de 1989. En 2019, une première randonnée avait été organisée pour célébrer son trentième anniversaire. Les dix ans de l'inscription des Climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, « une petite étoile supplémentaire », et la Saint-Vincent tournante en ligne de mire en janvier 2026, sont deux bonnes raisons pour inviter à arpenter, le 19 juillet, une dizaine de kilomètres sur les trois villages de Cheilly, Dezize et Sampigny-les-Maranges. Françoise Vannier, géologue, sera présente pour accompagner les randonneurs. « Elle va faire une lecture des paysages. Elle connaît ce qu'on ne voit pas », explique Élodie Roy. Un pique-nique est prévu à l'arrivée avec dégustation. Les participants repartiront également avec un verre de la Saint-Vincent tournante 2026.

« Les années en cinq sont très belles »

« On n'aura pas la même météo qu'au mois de janvier mais ce sera le bon moment pour avoir un point de vue estival sur les Maranges », souligne Élodie Roy. Après une faible récolte en 2024 marquée les aléas climatiques - les vendanges sur la dizaine d'hectares du domaine avaient été bouclées en quatre jours -, la viticultrice se veut beaucoup plus sereine pour cette année. Tout en croisant les doigts. « On n'est jamais à l'abri d'un orage de grêle », constate-t-elle en montrant les petits impacts causés sur quelques grappes de raisins par la chute de grêlons dans la soirée du dimanche 22 juin. « On reste vigilant mais, selon les anciens, les années en cinq sont très belles », ajoute-t-elle en se félicitant.



Élodie Roy, viticultrice à Cheilly-les-Maranges et vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026. Photo Ketty Beyondas

Nathalie Magnien

Randonnée des Maranges le samedi 19 juillet : sur les chemins des Climats



@Etienne Ramousse

Samedi 19 juillet, les vignes des Maranges accueilleront une grande randonnée festive organisée à l'occasion du 10e anniversaire de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO. L'événement, porté par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) des Maranges, reliera les trois villages de l'appellation Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sompigny-lès-Maranges à travers une boucle unique de 7 kilomètres, ponctuée d'animations culturelles, de dégustations... et d'un hommage à ceux qui ont marqué l'histoire locale.

Un itinéraire à la fois paysager et patrimonial

Le départ est donné à 10 h depuis la rue du Paquier à Sompigny-lès-Maranges. La randonnée (environ 2 à 3 heures) proposera aux marcheurs une véritable lecture de paysage, menée par la géologue Françoise Vannier, spécialiste de la formation des Climats. Une manière vivante et accessible de mieux comprendre l'exception géologique et humaine des Maranges.

Un hommage à Jacques Roche

Ce moment de marche sera aussi l'occasion de rendre hommage à Jacques Roche, figure vigneronne locale et fervent défenseur des Maranges et de l'identité de ses terroirs. Ce clin d'oeil mémoriel s'inscrira dans la volonté de valoriser la transmission et l'attachement au territoire.

Dégustations et Saint-Vincent Tournante en perspective

À l'issue du parcours, les participants pourront profiter d'un pique-nique convivial, accompagné de dégustations de vins des Maranges, ainsi que de quelques cuvées emblématiques de la future Saint-Vincent Tournante 2026, qui sera accueillie par l'appellation. Ce moment de partage sera animé sur place par une exposition itinérante sur les Climats, un stand pédagogique et ludique sur le patrimoine mondial et des échanges avec les vignerons.

Une étape avant la fête

Cette randonnée est aussi une mise en bouche festive avant la Saint-Vincent Tournante 2026, qui aura lieu les 24 et 25 janvier dans les Maranges. Les trois communes organisatrices entendent faire de cet événement une vitrine du patrimoine viticole vivant, entre respect du passé et regard tourné vers l'avenir.

Infos pratiques

Rendez-vous : rue du Paquier, Sampigny-lès-Maranges

Date : samedi 19 juillet

Accueil à 9 h 30 Départ de la randonnée à 10 h

Parcours : 7 km environ 2 à 3 heures de marche

Dégustation + pique-nique à l'arrivée

Tarif : 20 € par personne

Inscription obligatoire avant le 15 juillet à : randomaranges@gmail.com.

Paiement par chèque à l'ordre de ODG Maranges, à envoyer à :

Domaine Edmond Monnat 11 rue de Borgy 71150 Dezize-lès-Maranges





Agenda Loisirs

Côte-d'Or

• 5 et 6 juillet

// Anniversaire du classement des Climats de Bourgogne

À Dijon, les 5 et 6 juillet, visites théâtralisées et dégustations pour découvrir 10 lieux emblématique de l'histoire viticole dijonnaise. À Beaune, à la Cité des Climats et du vin, les 5 et 6 juillet, visites, ateliers scientifiques et artistiques, et dégustations.

10ansdesclimats.com

• Vendredi 18 juillet

// Apéro avec VUE à Meursault

L'Association des Climats du vignoble de Bourgogne invite les habitants du site Patrimoine mondial et visiteurs de la région à vivre une expérience inédite grâce aux Apéros avec VUE (pour Valeur universelle exceptionnelle). Le prochain aura lieu à Meursault, de 19 heures à 22 heures. Les soirées Apéros avec VUE offrent une immersion exceptionnelle dans des lieux historiques et panoramiques, habituellement inaccessibles, permettant de mettre en lumière les trésors des Climats - Patrimoine mondial. L'événement comprend une présentation sur le site, une visite guidée exclusive, alliant histoire et viticulture, pour mieux comprendre les éléments qui

composent ce site, une dégustation commentée de deux vins représentatifs des Climats ou des terroirs locaux, et un pique-nique de produits 100 % Côte-d'Or.

Tarif : 28 euros par personne. Réservations sur : https://www.climats-bourgogne.com/fr/apero-avec-rue-2025_1589.html

• Samedi 19 juillet

// Randonnée des Maranges

Dans le cadre du dixième anniversaire du classement des Climats de Bourgogne à l'Unesco, participez à la randonnée des Maranges, d'une durée de 2 h 30. Explorez les secret de ce vignoble qui accueillera la prochaine édition de la Saint-Vincent tournante, en janvier 2026. Découvrez les paysage avec les éclairages de Françoise Vannier, géologue. La journée prendra fin sur une dégustation de Premiers crus et cuvées de la Saint-Vincent tournante, autour d'un pique-nique convivial. Départ de la randonnée à 10 heures dans le village de Sampigny-lès-Maranges.

Sur réservation jusqu'au 12 juillet : randomaranges@gmail.com

• Samedi 27 septembre

// Le pique-nique fermier de Dijon repoussé à septembre

Il devait se tenir le samedi 14 juin sur la place de La République à Dijon mais le pique-nique fermier organisé par l'asso-

ciation Bienvenue à la Ferme est finalement repoussé au samedi 27 septembre.

Une rando dans les Maranges le 19 juillet

Pour marquer les 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'ODG des Maranges organise une randonnée unique au coeur des trois villages du secteur. Cette randonnée, prévue le samedi 19 juillet, promet d'être une célébration des paysages et des vins de la région.



Le secteur des Maranges regorge de très jolis paysages (ici pendant les vendanges en 2017)

Crédit : Photo d'archive K6FM

Cette randonnée rendra également hommage à Jacques Roche, une figure emblématique de la région. Les participants auront l'occasion de découvrir les paysages viticoles à travers une lecture de paysages menée par Françoise Vannier, géologue renommée.

Un Programme Riche en Animations

La journée sera ponctuée de diverses animations autour des Climats - Patrimoine mondial. Un stand ludique et une exposition itinérante seront installés pour le plaisir des visiteurs. La manifestation se conclura par une dégustation des vins des Maranges et de quelques cuvées de la Saint-Vincent Tournante, suivie d'un pique-nique convivial.

Informations Pratiques

La randonnée débutera à 9h30 à la Rue du Paquier, Sampigny-lès-Maranges, avec un départ prévu à 10h. D'une durée de 2 à 3 heures, elle couvrira une distance de 7 km. Le coût de participation est de 20€ par personne.

Inscription Obligatoire

Les inscriptions sont obligatoires et doivent être effectuées avant le 15 juillet. Pour vous inscrire, envoyez un email à randomaranges@gmail.com

Un Événement à Ne Pas Manquer

La Randonnée des Maranges est une occasion unique de découvrir les richesses naturelles et viticoles de la Bourgogne. Ne manquez pas cette étape estivale avant la grande fête de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026. Plus d'informations sur vins-maranges.fr



[Visualiser la page source de l'article](#)

À six mois de la Saint-Vincent, une rando dégustation pour (re)découvrir les Maranges

Nathalie Magnien

Avant le grand rendez-vous du mois de janvier, celui de la Saint-Vincent tournante, c'est une rencontre estivale qui se profile dans les Maranges au mois de juillet. Samedi 19 juillet, une randonnée est organisée dans les trois villages couverts par l'appellation. L'occasion aussi de marquer les dix ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco.

Les Maranges, c'est le domaine d'Élodie Roy. Bien au-delà de celui, familial, qu'elle a repris à Cheilly-les-Maranges, en 2018. Secrétaire de l'Office de défense et de gestion (ODG) des Maranges, et vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026 , elle connaît ce territoire comme sa poche.

Pique-nique et dégustation

Indiquant, d'un large mouvement de la main, et s'appuyant sur des cartes détaillées, les coteaux où s'étendent les quelque 200 hectares de l'appellation. « Juste à côté ce sont les Santenay, derrière la colline, c'est Bouzeron, avec la côte chalonnaise et par là c'est le Couchois, mais nous, on est bien les Maranges », dit-elle en souriant. « On a un patchwork de différentes parcelles, entre les appellations villages et les premiers crus. Cela fait toute la richesse et la complexité de notre région. »

« Les années en cinq sont très belles »

L'appellation est toute jeune, elle date de 1989. En 2019, une première randonnée avait été organisée pour célébrer son trentième anniversaire. Les dix ans de l'inscription des Climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, « une petite étoile supplémentaire », et la Saint-Vincent tournante en ligne de mire en janvier 2026, sont deux bonnes raisons pour inviter à arpenter, le 19 juillet, une dizaine de kilomètres sur les trois villages de Cheilly, Dezize et Sampigny-les-Maranges. Françoise Vannier, géologue, sera présente pour accompagner les randonneurs. « Elle va faire une lecture des paysages. Elle connaît ce qu'on ne voit pas », explique Élodie Roy. Un pique-nique est prévu à l'arrivée avec dégustation. Les participants repartiront également avec un verre de la Saint-Vincent tournante 2026.

« On n'aura pas la même météo qu'au mois de janvier mais ce sera le bon moment pour avoir un point de vue estival sur les Maranges », souligne Élodie Roy. Après une faible récolte en 2024 marquée les aléas climatiques - les vendanges sur la dizaine d'hectares du domaine avaient été bouclées en quatre jours -, la viticultrice se veut beaucoup plus sereine pour cette année. Tout en croisant les doigts. « On n'est jamais à l'abri d'un orage de grêle », constate-t-elle en montrant les petits impacts causés sur quelques grappes de raisins par la chute de grêlons dans la soirée du dimanche 22 juin. « On reste vigilant mais, selon les anciens, les années en cinq sont très belles », ajoute-t-elle en se félicitant.



Élodie Roy, viticultrice à Cheilly-les-Maranges et vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026. Photo Ketty Beyondas

Nathalie Magnien

Les Maranges à pied lors d'une randonnée le 19 juillet

Le samedi 19 juillet, a lieu une randonnée de 7km au coeur des vignobles des Maranges à travers les 3 villages de l'appellation, qui accueilleront la prochaine Saint-Vincent Tournante les 24 et 25 janvier 2026. Un événement organisé dans le cadre des 10 ans de l'inscription des Climats au patrimoine mondial de l'UNESCO.



Dezize-lès-Maranges

Rendez-vous à 9h30 à Sampigny-lès-Maranges pour le départ d'un itinéraire de 7 kilomètres à travers les trois villages de l'appellation des Maranges : Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges. Une boucle facile et accessible, ponctuée de haltes explicatives sur la richesse géologique des Climats, classés à l'UNESCO. La géologue et spécialiste de la formation des Climats, Françoise Vannier accompagnera les marcheurs pour une lecture des paysages.

Cette randonnée, organisée par l'Organisme de Défense et de Gestion des Maranges (ODG), rend hommage à Jacques Roche, figure marquante du vignoble, disparu récemment. Ce vigneron engagé, défenseur des Maranges et de leur reconnaissance, sera célébré tout au long de la journée.

En attendant la Saint-Vincent...

La randonnée s'achèvera par un pique-nique et une dégustation des cuvées de l'appellation des Maranges, dont celles retenues pour la prochaine Saint-Vincent Tournante 2026 qui se tiendra dans les Maranges. Les visiteurs pourront également profiter de différentes animations dont un stand ludique et une exposition itinérante.

Infos pratiques :

Quand ? : samedi 19 juillet, accueil à 9h30 et départ à 10h

Où ? : rendez-vous rue du Paquier à Sampigny-lès-Maranges

Parcours ? : 7km ≈ 2 à 3 heures de marche + dégustation et pique-nique à l'arrivée

Tarif ? : 20 € par personne

Inscription ? : obligatoire avant le 15 juillet à randomaranges@gmail.com, paiement par chèque à l'ordre de ODG Maranges à envoyer à Domaine Edmond Monnot 11 rue de Borgy 71 150 Dezize-lès-Maranges

Un banquet d'exception pour la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges : trois signatures de prestige au service des vins et de la Bourgogne



La Saint-Vincent Tournante 2026 promet une expérience inoubliable avec son grand banquet orchestré par trois figures majeures de la gastronomie bourguignonne : Éric Pras, chef du Lameloise à Chagny, la Maison Huez incarnée par Quentin Thomas, associé traiteur gastronomique émérite à Meursault et Marie Simon. Rendez-vous le samedi 24 janvier 2026 au Palais des Congrès de Beaune pour une symphonie de saveurs en six services autour des vins des Maranges.

La promesse d'un dîner hors du temps

La Saint-Vincent Tournante, c'est une célébration du vin, de la fraternité vigneronne... et de la gastronomie. L'édition 2026, consacrée aux Maranges, s'annonce mémorable grâce à un banquet d'exception prévu le samedi 24 janvier à Beaune. Dans un Palais des Congrès transformé en temple du goût, plus de 1 000 convives vivront une soirée gastronomique en six temps, savamment orchestrée par des artisans du goût au sommet de leur art.

Trois artistes, un même credo : transmission, excellence et terroir

Le dîner s'articulera autour d'une collaboration inédite entre Éric Pras, la Maison Huez et Marie Simon, réunis pour sublimer les cuvées des Maranges dans un dialogue entre mets et vins. Une partition à six mains, construite dans un esprit de transmission et de respect du terroir.

Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef triplement étoilé de la Maison Lameloise, signera deux plats majeurs du dîner. Figure de proue de la gastronomie française, il insuffle depuis plus de 15 ans une vision sensible et rigoureuse de la cuisine bourguignonne.

La Maison Huez, incarnée par Quentin Thomas, traiteur gastronomique installé à Meursault, prendra en charge la réalisation globale du dîner, en sublimant deux créations personnelles. Forte de son expérience lors de la Saint-Vincent 2025 à Ladoix-Serrigny, elle s'impose comme un acteur incontournable des grandes célébrations du vignoble.

Enfin, Marie Simon, championne du monde des arts sucrés 2018, signera un final sucré éblouissant. Pâtissière indépendante installée en Bourgogne depuis 2020, elle a également officié chez Lameloise, sous la supervision Éric Pras, incarnant le lien générationnel et créatif qui unit les trois talents de ce banquet.

Un menu encore secret, des vins à l'honneur

Comme le veut la tradition, le menu ne sera révélé que le soir même, mais les promesses sont là : une cuisine d'auteur, des accords mets-vins d'exception et une scénographie au diapason. Les vins des Maranges, choisis avec exigence, seront les véritables héros de la soirée, servis dans des conditions idéales pour révéler toute leur élégance.

Billetterie ouverte 295 € TTC par personne

Les places pour ce banquet unique sont déjà en vente sur le site officiel www.saintvincent2026.fr. Le tarif est fixé à 295 € TTC, dans la limite des places disponibles. Les réservations sont vivement recommandées tant la demande est forte pour ce type d'événement.

Animations musicales et surprises autour du thème " Les Maranges en musique

Fidèle au thème de cette 82e édition, «Les Maranges en musique», la soirée sera ponctuée de performances artistiques et musicales. Après le dîner, la fête continuera dans une ambiance festive et chaleureuse.

Une ode à la Bourgogne toute entière

Ce banquet ne sera pas seulement une démonstration de savoir-faire gastronomique. Il portera haut les valeurs de la Bourgogne viticole : l'amour du produit, la transmission des gestes, la fierté du territoire. Une soirée pour célébrer ensemble l'héritage des vignerons et des artisans du goût.

Un banquet d'exception pour la Saint-Vincent Tournante 2026 dans les Maranges : trois signatures de prestige au service des vins et de la Bourgogne



La Saint-Vincent Tournante 2026 promet une expérience inoubliable avec son grand banquet orchestré par trois figures majeures de la gastronomie bourguignonne : Éric Pras, chef du Lameloise à Chagny, la Maison Huez incarnée par Quentin Thomas, associé traiteur gastronomique émérite à Meursault et Marie Simon. Rendez-vous le samedi 24 janvier 2026 au Palais des Congrès de Beaune pour une symphonie de saveurs en six services autour des vins des Maranges.

La promesse d'un dîner hors du temps

La Saint-Vincent Tournante, c'est une célébration du vin, de la fraternité vigneronne... et de la gastronomie. L'édition 2026, consacrée aux Maranges, s'annonce mémorable grâce à un banquet d'exception prévu le samedi 24 janvier à Beaune. Dans un Palais des Congrès transformé en temple du goût, plus de 1 000 convives vivront une soirée gastronomique en six temps, savamment orchestrée par des artisans du goût au sommet de leur art.

Trois artistes, un même credo : transmission, excellence et terroir

Le dîner s'articulera autour d'une collaboration inédite entre Éric Pras, la Maison Huez et Marie Simon, réunis pour sublimer les cuvées des Maranges dans un dialogue entre mets et vins. Une partition à six mains, construite dans un esprit de transmission et de respect du terroir.

Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef triplement étoilé de la Maison Lameloise, signera deux plats majeurs du dîner. Figure de proue de la gastronomie française, il insuffle depuis plus de 15 ans une vision sensible et rigoureuse de la cuisine bourguignonne.

La Maison Huez, incarnée par Quentin Thomas, traiteur gastronomique installé à Meursault, prendra en charge la réalisation globale du dîner, en sublimant deux créations personnelles. Forte de son expérience lors de la Saint-Vincent 2025 à Ladoix-Serrigny, elle s'impose comme un acteur incontournable des grandes célébrations du vignoble.

Enfin, Marie Simon, championne du monde des arts sucrés 2018, signera un final sucré éblouissant. Pâtissière indépendante installée en Bourgogne depuis 2020, elle a également officié chez Lameloise, sous la supervision Éric Pras, incarnant le lien générationnel et créatif qui unit les trois talents de ce banquet.

Un menu encore secret, des vins à l'honneur

Comme le veut la tradition, le menu ne sera révélé que le soir même, mais les promesses sont là : une cuisine d'auteur, des accords mets-vins d'exception et une scénographie au diapason. Les vins des Maranges, choisis avec exigence, seront les véritables héros de la soirée, servis dans des conditions idéales pour révéler toute leur élégance.

Billetterie ouverte 295 € TTC par personne

Les places pour ce banquet unique sont déjà en vente sur le site officiel www.saintvincent2026.fr. Le tarif est fixé à 295 € TTC, dans la limite des places disponibles. Les réservations sont vivement recommandées tant la demande est forte pour ce type d'événement.

Animations musicales et surprises autour du thème " Les Maranges en musique

Fidèle au thème de cette 82e édition, «Les Maranges en musique», la soirée sera ponctuée de performances artistiques et musicales. Après le dîner, la fête continuera dans une ambiance festive et chaleureuse.

Une ode à la Bourgogne toute entière

Ce banquet ne sera pas seulement une démonstration de savoir-faire gastronomique. Il portera haut les valeurs de la Bourgogne viticole : l'amour du produit, la transmission des gestes, la fierté du territoire. Une soirée pour célébrer ensemble l'héritage des vignerons et des artisans du goût.



// MARANGES

Une randonnée en hommage, en attendant la Saint-Vincent



Les préparatifs de la Saint-Vincent Tournante 2026 battent leur plein dans les Maranges. En attendant la grande fête de janvier, une étape symbolique marquera l'été : une randonnée spéciale est organisée le samedi 19 juillet, en hommage à Jacques Roche. Cette marche sera aussi l'occasion de célébrer les 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco, une reconnaissance à laquelle les Maranges, situées en Saône-et-Loire, à l'extrémité sud de la côte de Beaune, participent pleinement. L'occasion de rassembler habitants, amis du vignoble et passionnés de randonnée sur les terres qui accueilleront la prochaine Saint-Vincent Tournante des Bourgogne. Cheilly, Dezize et Sampigny se mobilisent déjà, et cette marche estivale viendra prolonger l'élan collectif. L'impatience monte ! Car dans six mois, les Maranges seront au cœur de la Bourgogne viticole pour célébrer la tradition, le vin et la fraternité vigneronne. Venez les découvrir dès ce juillet.



BOURGOGNE : La Maison Huez, Éric Pras et Marie Simon pour le dîner de gala de la Saint-Vincent tournante des Maranges



Le grand banquet de la fête viticole se déroulera, le 24 janvier, en six plats. Les places sont vendues au tarif de 295 euros.

Gastronomie et vins sont les deux doigts d'une même main. Et s'il y a un moment fort pour en faire la démonstration au coeur d'une Saint-Vincent Tournante c'est bien celui du grand banquet. L'édition 2026, se prêtera volontiers à l'exercice et nous sommes ravis de vous dévoiler officiellement les contours du Banquet de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 !

« ABNÉGATION ET TRANSMISSION AU SERVICE DE L'EXCELLENCE »

Voici une devise que pourrait partager les 4 acteurs principaux de ce grand banquet !

Les vins des Maranges, qui bénéficieront du rôle principal, seront mis en valeur par le concours de 3 figures majeures de la gastronomie locale qui excellent dans leur domaine respectif, parfois bien au-delà des frontières bourguignonnes :

Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef du restaurant chagnotin triplement étoilé Lameloise La Maison Huez, incarnée par Quentin Thomas, associé traiteur gastronomique émérite à Meursault Marie Simon, créatrice d'arts sucrés et Championne du Monde d'arts sucrés 2018.

L'histoire veut que ces 3 destins soient pour partie liés. En effet, Quentin Thomas et Marie Simon ont tous deux

officié à une époque dans les cuisines de la Maison Lameloise sous la supervision d'Éric Pras, respectivement en qualité de chef de partie et de cheffe pâtissière. Une nouvelle preuve que la transmission est bien au cœur de la gastronomie comme de la viticulture.

L'évènement se tiendra le samedi 24 janvier 2026, en soirée, au Palais des Congrès de Beaune. Une expérience gastronomique en six services, mettant en lumière l'attrait des cuvées savamment sélectionnées pour des accords parfaits. Comme il est de coutume, le menu, à proprement parler, est tenu secret jusqu'au jour J. Dans cette attente haletante, voici détaillée l'orchestration de ce grand rendez-vous au cœur de l'hiver :

La Maison Huez, au savoir-faire reconnu en termes d'instantanés gastronomiques à grande échelle, officiera à cette occasion, tout en signant de leur créativité deux plats.

Le chef Éric Pras fera le plaisir et l'honneur d'être l'auteur de deux plats révélateurs de sa cuisine d'exception, que La Bourgogne et le monde entier viennent découvrir et plébisciter au sein du restaurant de la Maison Lameloise.

Enfin, à la suite d'une sélection de fromages bourguignons, c'est l'œuvre de Marie Simon qui clôturera le menu en six actes, pour un final en apothéose sucrée.

La soirée sera agrémentée de différentes animations mais également de performances musicales en lien avec le thème de cette 82ème Saint-Vincent Tournante « Les Maranges en musique », lesquelles se poursuivront après le dîner.

La promesse d'une expérience culinaire rare, un moment suspendu où vins et gastronomie de notre chère Bourgogne brilleront à l'unisson pour le plus grand bonheur des convives. Un rendez-vous à ne pas manquer !

LES PLACES POUR CE GRAND BANQUET SONT VENDUES AU TARIF DE 295 € TTC PAR PERSONNE, DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES.

La billetterie est officiellement ouverte et accessible sur le site de l'évènement : www.saintvincent2026.fr

[Visualiser la page source de l'article](#)

Une randonnée en hommage à Jacques Roche

Ce samedi 19 juillet aura lieu une randonnée des Maranges en hommage à Jacques Roche, au départ de Cheilly-les-Maranges. Pour fêter les 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco, l'ODG des Maranges propose une randonnée au cœur des trois villages des Maranges : Sampigny, Dezize et Cheilly, avec une lecture de paysages par François Vannier, géologue. Des animations auront également lieu autour des Climats patrimoine mondial : un stand ludique et une exposition itinérante seront présents. Une dégustation des vins des Maranges et de quelques cuvées de Saint-Vincent Tournante viendra clôturer la manifestation avec un pique-nique.

■ Cheilly-les-Maranges, rue du Paquier, rendez-vous à 9 h 30 (départ à 10 h, durée 2 à 3 h, distance 7 km, 20 € par personne). Inscription obligatoire : randomaranges@gmail.com



Photo d'illustration JSL



BOURGOGNE

SAINT-VINCENT TOURNANTE 2026 EN MARANGES

QUAND LA BOURGOGNE S'APPRÊTE
À RÉVÉLER L'UN DE SES SECRETS
TROP LONGTEMPS GARDÉS.

Par Bertrand Bellanger



Il y a des endroits en Bourgogne qui cultivent encore l'art de la discrétion sans rien perdre de leur intensité. La vallée des Maranges, c'est exactement ça : trois ravissantes villages, producteurs de vins remarquables, où l'entraide entre vignerons reste une évidence naturelle, et où l'on sculpte des clés de sol en bois pour que la fête à venir soit à la hauteur. Car oui, les 24 et 25 janvier 2026, cette appellation méconnue de côte de Beaune va sortir le grand jeu pour accueillir la plus célèbre fête viticole de France.

Une fête qui se prépare comme un grand millésime

Dans l'école du village, plusieurs générations s'affairent autour de tables jonchées de papier crépon. Plus loin, un hangar transformé en atelier sent bon la sciure fraîche. Des bénévoles façonnent d'immenses notes de musique en bois avec la minutie des artisans. Cette année, chaque village – Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sautigny-lès-Maranges – vivra au rythme d'un thème musical différent. Et cette préparation de longue haleine témoigne de l'engagement de chacun. Ici, la Saint-Vincent se prépare avec le sérieux qu'on met à élever un grand vin, dans la joie partagée.

Plus qu'une fête: une leçon de solidarité

Avant de parler fanfares, rappelons ce qui fait battre le cœur de cette tradition. La Saint-Vincent-Tourmente, c'est d'abord la fête du saint patron des vignerons, dont l'origine remonte à 1938. Chaque année, les villages bourguignons se succèdent pour le célébrer. Dérivés, chants, dégustations... de multiples activités sont au programme. Un vignoble et ses Sociétés de secours mutuel sont mis à l'honneur, car derrière la fête, il y a cette belle idée que quand l'un tangue, les autres le rattrapent. Maladie, accident, coup dur... la communauté est là. Elle se mobilise dans un effort commun pour effectuer les tâches dans les vignes (appelées corvées) ou apporter l'aide nécessaire au soutien d'un autre. C'est ça aussi que l'on célèbre fin janvier : cette solidarité qui colle aux semailles comme la terre bourguignonne.

L'appellation encore confidentielle de la côte de Beaune

Au-delà d'une belle fête, les Maranges méritent qu'on s'y attarde. Tenez, petite devinette : quelle est la seule appellation de côte de Beaune qui se trouve en Saône-et-Loire ? Gagné, c'est elle. Cette particularité géographique lui donne un charme un peu à part, comme si elle avait gardé ses distances avec l'agitation touristique de ses voisines plus célèbres. Et c'est tant mieux. Ici, pas de poteaux électriques à l'horizon pour gâcher la vue. Juste cette alternance parfaite entre vignes, forêts, bosquets et champs qui compose un paysage rural presque intact. Un écrin bucolique pour une appellation qui a tous les atouts pour séduire, à commencer par son terroir. Perchée sur sa butte, l'appellation jouit d'une belle exposition mais aussi de ce petit surcroît d'altitude qui, par ces temps de réchauffement climatique, fait la différence. Les Maranges profitent ainsi autant du ensoleillement que d'une fraîcheur nocturne salvatrice. Un équilibre parfait pour produire des vins qui ont du corps sans perdre leur finesse.

Des premiers crus qui méritent plus de lumière

La Fussière, Les Clos-Roussons, Le Croix-Moines... Des noms qui sonnent déjà comme des promesses, et qui les tiennent. Ces vins ont cette chair, cette rondeur qu'on attend d'un beau Bourgogne, avec en plus cette finesse de fruit qui fait qu'on a envie d'y revenir. 80 vignerons, d'un excellent niveau général, se partagent à peine 200 hectares, dont 85 en premiers crus, 90 % en pinot noir et près de 10 % en chardonnay. Pas de quoi faire de la surproduction, mais largement assez pour faire du très bon. Et comme vous l'imaginez, ces vins sont encore très abordables par rapport à leurs cousins de Pommard ou Volnay. Une aubaine pour les bécotistes.

Illustration : Stéphane Besson - Photos : Jacques Besson - Remond Clément, Supplément officiel de la Communauté de



RENDEZ-VOUS EN JANVIER POUR BIEN COMMENCER L'ANNÉE !

Les 24 et 25 janvier 2026, les Maranges vont donc ouvrir leurs villages et leurs caveaux avec un programme haut en couleur où tradition et convivialité se mêlent. Cette année, les organisateurs ont particulièrement pensé aux familles : chasse au trésor, maréages... attractions et activités pour les enfants rythmeront les festivités. Alors oui, bien sûr, vous pourriez rester chez vous et commander une bouteille de Maranges en ligne. Mais vous rateriez l'essentiel : cette alchimie rare entre un terroir d'exception, des vignerons passionnés et une communauté qui sait encore ce que partager veut dire. Les Maranges vous attendent, avec leur authenticité intacte et cette joie promise que les plus belles découvertes se cachent parfois dans les endroits les plus discrets. À vous d'aller les dénicher avant qu'ils deviennent à la mode !

Les vignerons à ne pas manquer

Si le pinot noir représente 90 % de la production, le chardonnay, bien que minoritaire, est aussi remarquable et il trouve ici une expression minérale et fraîche. Les sept climats classés en Premier Cru offrent une palette aromatique riche : fruits rouges gourmands, épices douces, tanins soyeux. Des vins conjuguent plus ou moins la puissance bourguignonne et une finesse qui s'épanouira indubitablement après quelques années de garde. Les appellations « villages » sont aussi bien souvent d'un rapport prix plaisir tout à fait enthousiasmant, en blanc comme en rouge.



10 domaines dont les vins sont à rechercher en rouge

Aurora Bachelet, 1^{er} cru « Clos Roussots » et « Maranges »
Bertrand Bachelet, 1^{er} cru « La Fossière »
Roger Belland, 1^{er} Cru « Clos Roussots »
Maurice Charleux, 1^{er} cru « Clos des Rois »
Chevrot, 1^{er} cru « La Fossière » et « Maranges sur le chêne »
Bruno Colin, 1^{er} cru « La Fossière »
Grachet-Duchemin, 1^{er} cru « Clos Loyères » et « Maranges »
Edmond Monnot, 1^{er} Cru « Clos de la Boulière »
Nicolas Perrault, 1^{er} Cru « Clos Roussots »
JC Régnérot, 1^{er} cru « La Fossière » et « Maranges »

3 domaines à rechercher pour leurs blancs

Beltzaut, 1^{er} Cru « Clos Roussots » et 1^{er} cru « La Fossière »
Étienne Bachelet, 1^{er} cru « La Fossière »
Élodie Roy, « Maranges en Bulles »

INFORMATIONS PRATIQUES

- » Les Maranges se situent à 5 minutes de Santenay et à 30 minutes de Beaune ou de Chalon-sur-Saône. Les trois villages sont facilement accessibles par l'A6.
- » Pour préparer sa venue, restauration, hébergement, programme complet et réservations sur www.saintvincent2026.fr. Entrée libre pour tous les événements. Kit dégustation : 20 € en prévente sur Internet, 25 € sur place (8 dégustations dans les domaines participants).
- » À noter : un astucieux système de navettes permettra de laisser sa voiture au parking...

BOURGOGNE

LA BOURGOGNE INATTENDUE

Par Jean-Michel Bouzard

En Côte d'Or, dans le cœur de la Bourgogne viticole, les villages du nord, tels que Gevrey-Chambertin ou Vosne-Romanée, sont mondialement connus pour leurs vins rouges à base de pinot noir quand ceux du sud, tels Meursault ou Puligny-Montrachet, rayonnent partout sur la planète pour leurs vins blancs. Pourtant, si ces différents vignobles sont généralement associés à leur couleur dominante, certains n'en conservent pas moins une production marginale et méconnue. Parmi eux, nuits-saint-georges compte ainsi quelques producteurs qui continuent de créer des cuvées de chardonnay au profil atypique, dense et dirigé. De même, Chassagne-Montrachet, historiquement célèbre pour la qualité de ses pinots noirs, perpétue toujours cette tradition avec des vins élégamment fruités et structurés. Un voyage gustatif dans une autre Bourgogne, plus discrète mais très séduisante,



GUY ET YVAN DUFOULEUR
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru clos des
Perrières 2022, 70 €.

Ce vin a bénéficié d'un bel élevage boisé, il séduit par son énergie en milieu de bouche, sa texture ample mais fraîche ainsi que son aromatique tant mêlée que portée par les fruits jaunes et la noisette. Juteux, plein et sapide.



DOMAINE DE L'ARLOT
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru Clos de l'Arlet
2023, 110 €.

Ce clos est un monopole du domaine aux Coteaux abrupts. Le chardonnay y révèle beaucoup de complexité (fleurs blanches, pointe d'agrumes mûrs, noisette, épices douces). Bouche onctueuse mais droite, trisitaire, dense et minérale.



DOMAINE ARNAUD BOUÉ
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru les terres
blanches 2023, 59 €.

Cette cuvée démontre tout le talent de vinificateur d'Arnaud Boué. Nez discret, jouant sur les fruits blancs, le melon d'eau et de fines herbes aromatiques. Bouche digeste et charnue, portée par des fins amers élégants et une trame minérale précise.



DOMAINE PATRICE RION
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru les terres
blanches 2022, 57 €.

Vin à l'assemblage original de 90 % de chardonnay et 10 % de pinot blanc. Le nez, flatteur, dévoile de la fleur d'acacia, un léger poivre blanc et une touche de sureau. Cuvée dotée d'une belle droiture, net, et doté d'un bon potentiel de garde.



DOMAINE ROGER BELLAND
Chassagne-Montrachet
rouge premier cru clos
pilets 2023, 62 €.

Belle définition aromatique soignée. Fruits noirs juteux et frais, s'accommodant de quelques notes florales. L'attaque, onctueuse, est un prélude à une chair pleine et guidée par des tanins poudrés. Un vin franc et intense, finement épicé.



**DOMAINE AU PIED
DU MONT CHAUVÉ**
Chassagne-Montrachet
rouge Clos des champs
2022, 48 €.

Fruité et incisant, nez de cassis frais. L'attaque et le milieu de bouche sont énergiques, une ode aux fruits rouges. Une matière aérienne, aux tanins discrets, donnant le sentiment d'une infusion très digeste.

BEAUNE : Saint-Vincent Tournante 2026



La Saint-Vincent Tournante 2026 fera vibrer les Maranges... au rythme de la musique et des grands vins.

La Saint-Vincent Tournante fera son grand retour dans les Maranges les 24 et 25 janvier 2026. Les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges accueilleront la 82ème édition de cette fête emblématique, transgénérationnelle et fédératrice.

Dix ans après l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO, cette édition mettra à l'honneur la richesse du vignoble et ses sept Premiers Crus (La Fussière, Clos de la Boutière, Clos des Loyères, Les Clos Roussots, Clos des Rois, Le Croix Moines et Clos de la Fussière). Petits et grands seront associés à la préparation et à la célébration, notamment à travers le kit-dégustation décliné pour tous les âges.

Le thème retenu, « *Les Maranges en musique* », rythmera l'ensemble du week-end avec de nombreuses animations et concerts. En point d'orgue, un grand banquet gastronomique se tiendra le samedi soir au Palais des Congrès de Beaune.

Cet événement offrira aux visiteurs comme aux professionnels un moment unique, mêlant convivialité, gastronomie et célébration du patrimoine viticole bourguignon.

Plus d'information : www.saintvincent2026.fr

SOURCE : Service presse des vins de Bourgogne.

152^e Fête des Grands Vins : une ouverture magistrale au Palais des Congrès





La 152 **Fête des Grands Vins de Bourgogne** a ouvert ses portes ce vendredi 14 novembre au Palais des Congrès, réunissant 84 appellations, 4 000 références et des centaines de vignerons mobilisés bénévolement. Une première journée marquée par une inauguration dense, des dégustations et un déjeuner réunissant les acteurs majeurs de la filière.

Depuis ce vendredi matin, le Palais des Congrès de Beaune vit au rythme du vignoble bourguignon. La 152 Fête des Grands Vins, organisée par la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB), a lancé deux jours d'immersion totale dans l'un des plus grands terroirs du monde. Avec 84 appellations, 4 000 références, 9 000 bouteilles et près de 8 000 visiteurs attendus, cet événement demeure la plus ancienne fête viticole de France - et peut-être même du monde.

Réservée aux professionnels en matinée avant l'ouverture au grand public, la journée du vendredi 14 novembre a été rythmée par un temps fort : l'inauguration officielle à 11 h, en présence de Paul Mourier, préfet de la région Bourgogne-Franche-Comté, préfet de la Côte-d'Or, de nombreux élus, représentants institutionnels, vignerons et négociants.



Une inauguration très suivie

Thiébault Huber, président de la CAVB, a accueilli les invités en rappelant l'esprit fondateur de cette manifestation singulière où « la dégustation prime sur la vente », les domaines offrant leurs bouteilles et tenant les pôles de dégustation bénévolement. *« Cet événement est la plus belle vitrine pour communiquer sur la diversité de nos appellations. 8 000 personnes sont attendues dans le week-end pour apprécier nos terroirs... Il n'y a pas de fête sans les vignerons, qui donnent des bouteilles et sont disponibles. »*

Il a rappelé également les missions de la CAVB - « accompagner, défendre, représenter » - confiées à une équipe de 16 personnes dirigées par Marion Saüquere : *« Des missions censées simplifier la vie de nos adhérents »* (lire par ailleurs). Après une longue visite des pôles de dégustation, les personnalités ont partagé un déjeuner réunissant les acteurs majeurs du monde viticole, moment privilégié d'échanges et de convivialité.

Une institution née au XIX siècle

Surnommée autrefois Exposition Générale des Vins de Bourgogne, la Fête des Grands Vins a vu le jour à la fin du XIX siècle, lorsque les producteurs profitaient de la Vente des Hospices de Beaune pour présenter leur nouveau millésime aux négociants. Ouverte progressivement au public, elle demeure un rendez-vous unique, vitrine de l'unité et du savoir-faire bourguignon.



Une expérience sensorielle inégalée

Dans les 15 pôles circulaires du Palais des Congrès, les visiteurs voyagent de Chablis au Mâconnais, de la Côte de Nuits à la Côte Chalonnaise, en passant par la Côte de Beaune.

Vignerons, vigneronnes et salariés servent eux-mêmes, bénévolement, ces milliers d'échantillons. Autour des pôles de dégustation, la Fête rassemble tonneliers, imprimeurs, assureurs, équipementiers, mais aussi l'École des Vins de Bourgogne, qui propose des ateliers de 15 minutes plébiscités par le public. La Sécurité routière assure quant à elle un stand de prévention avec distribution d'alcootests.



Saint-Vincent Tournante 2026 : cap sur les Maranges

Lors du déjeuner, Marion Duchemin, présidente du comité d'organisation de la Saint-Vincent Tournante des Maranges 2026, a présenté les grandes lignes de cette 82^e édition. « *Sous le thème Les Maranges en musique, nous voulons une édition haute en couleurs, fédératrice et ambitieuse, pour faire rayonner l'appellation la plus méridionale de la Côte de Beaune.* »

Les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges accueilleront la fête les 24 et 25 janvier 2026.

La Fête se poursuit ce samedi 15 novembre avec :

9 h - 19 h : journée grand public,

10 h 30 - 17 h 30 : ateliers gratuits de l'École des Vins,

20 h : La Paulée, dîner convivial dans la plus pure tradition bourguignonne - chaque convive apportant une bouteille à partager.

Billetterie : www.fetedesgrandsvins.fr/reservation

Tarifs : 28 € / 18 € étudiant

« La Vente des vins, c'est la tradition, c'est la fête, c'est Beaune »

Une fois la pluie du matin oubliée, la fête a battu son plein samedi 15 novembre dans les rues de Beaune. Au programme : des retrouvailles en famille, entre copains, et des découvertes internationales.



Béatrice Grégoire a perdu sa nièce. L'après-midi de ce samedi de fête n'est pourtant guère avancée, mais cette habitante de Ladoix-Serrigny sacrifie elle aussi à la tradition festive... et familiale : « Je vis dans la région beaunoise depuis une quinzaine d'années, et ma famille me visite à chaque Vente des Vins. Pour une fois qu'il y a de l'ambiance à Beaune, on en profite pour boire des coups dans la rue, on peut s'autoriser à être un peu pompette, être un peu transgressif »

Samedi 15 novembre, la foule était tellement compacte autour de la place Carnot que la nièce égarée, Alice, n'avait plus de réseau pour joindre sa tante. Mais la voilà qui la rejoint, toute souriante. « Ce qu'on aime à la Vente des Vins, c'est l'ambiance, les vins, et se retrouver en famille », dit-elle en chœur avec son frère, Jean. Il paraît même que leurs parents sont les plus vaillants de la famille, puisqu'ils ont participé samedi, un peu plus tôt, aux Foulées beaunoises.

Mais toute la famille avait prévu d'enchaîner avec leur traditionnelle visite au domaine Martin-Dufour, à Chorey-les-Beaune. « Il met son caveau à disposition, en proposant ses propres vins mais aussi des vins d'autres régions, et de quoi manger : du magret de canard, du saucisson, des huîtres... C'est toujours un bon rendez-vous », sourit Béatrice.

0YVHAIRF_yZZ7IXKD7SSQ8uAAQx01p5l9DdgSGJUl-aKlw-HRU0HXamWYDwYcP2c3E4lilWYdMuJpVog9qT1FOzgSDGyK4HtS2N08nS0MTNj



Vin rouge, oeufs en meurette, et grenouilles !

À deux pas, juste à côté du Carrousel, Yohei Sukegawa est plutôt en phase découverte : « Je suis Japonais, je vis depuis deux ans à Paris, et un magazine dédié à la communauté japonaise parlait récemment de cette Vente des Vins de Beaune. Nous avons eu envie de venir découvrir. »

Vu les petites assiettes en carton, il est déjà fan des oeufs en meurette, du jambon persillé, « et aussi des grenouilles » ajoute-t-il dans un grand sourire. Le vin rouge dans son verre, c'est lequel ? Il l'avoue tout de go : « *I don't know !* » (je ne sais pas), mais visiblement, il lui plaît.

0YVHAIRF_yz27lXKD7SSQ8uAAQxO1p5l9DdgSGJUl-aKlw-HRU0HXamWYDwYcPv2c3E4lilWYdMuJpVog9qT1FOzgSDGyKR4HtS2N08nS0MTNj



« Il y a peu de vins dans notre pays, alors on les découvre en France »

Place au Beurre, autre rencontre internationale avec Charlotta et Pär Abrahamsson. Ils vivent à Stockholm, en Suède, mais ont l'habitude de venir passer du bon temps en France, et notamment à Beaune « pour la quatrième fois. Il y a peu de vins dans notre pays, alors on en profite pour les découvrir en France. Visiblement, ici, les gens préfèrent le blanc, mais nous, nous sommes plutôt "rouge". On a aussi visité les hospices, mais il y a vraiment du vin partout ! »

0YVVAIRF_yz27lXKD7SSQ8uAAQxO1p5l9DdgSGJUl-aKlw-HRU0HXamWYDwYcP2c3E4lilWYdMuJpVog9qT1FOzgSDGyKR4HtS2N08nS0MTNj



Des « défilés de majorettes le dimanche, sous la neige »

Ne comptez pas sur Béatrice Chapelle pour dire le contraire. Après son enfance beaunoise, la vie l'a éloignée en Avignon. Mais elle revient chaque année en novembre, parce que « la Vente des Vins, c'est la tradition, c'est la fête, c'est Beaune ». Avec sa soeur, Agnès, elle se souvient même des « défilés de majorettes le dimanche, sous la neige ». Cette année encore, avec leurs conjoints respectifs, elles n'ont pas manqué l'étape du Palais des congrès, avant de revenir au centre-ville, et de boire l'incontournable « vin chaud au marc de Bourgogne ».

0YVHAIRF_yz27lXKD7SSQ9uAAQxO1p5l9DdgSGJUl-aKlw-HRU0HXamWYDwYcP2c3E4lilWYdMuJpVog9qT1FOzgSDGyKR4HtS2N08nS0MTNj



« C'est un truc mythique d'ici »

Une tradition qu'elles pourraient partager avec la bande des cinq : Manon, Emma, Louise, Romain et Bastien, copains d'enfance, de lycée ou de fac. « Chaque année, on mange, on boit et on rigole. Beaucoup pour les trois. C'est la trilogie ! » résume Manon. « La Vente des Vins, c'est un truc mythique d'ici. » Quand on leur propose une photo de groupe, Manon en sauterait de joie. « Vous allez nous mettre en photo dans le journal ? Ma mamie est fan du *Bien public*, elle va être en transe en voyant ça ! » Alors vive la Vente des Vins beaunoise, et santé mamie !

Beaune - Vente des vins : les Maranges font la publicité de leur Saint-Vincent tournante

Tout au long du week-end, des viticulteurs des Maranges sont présents pour la vente des Hospices de Beaune afin de faire la publicité de la Saint-Vincent tournante, qu'ils accueilleront en janvier 2026. Une belle occasion de faire connaître l'appellation la plus méridionale de la côte de Beaune.

Il n'y a rien de mieux qu'une grande fête viticole pour annoncer une autre grande fête viticole. Tout au long du week-end des festivités de la Vente des vins des Hospices de Beaune, les représentants de la Saint-Vincent tournante des Maranges, qui aura lieu les 24 et 25 janvier 2026, dans trois villages du nord de la Saône-et-Loire (Dezize-lès-Maranges, Cheilly-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges), sont présents pour faire connaître l'appellation et la fête auprès du public.

Une fête musicale et familiale

0YVhAIRE7yZ71XKd7SSQ8uAAQxO1p5l9DdgSGJUl-aKlw-HRU0HXamWYDwYcP2c3E4lilWYdMuJpVog9qT1FOzgSDGyKR4HtS2N08nS0MTNj

« On a un stand en ville, on est présents au palais des congrès pour la fête des grands vins, et on tourne aussi dans les rues », explique Élodie Roy, viticultrice à Cheilly-lès-Maranges et vice-présidente de l'organisation de la Saint-Vincent tournante. Une vaste opération de communication avec plusieurs objectifs à la clé : « On diffuse des informations sur la fête, sur l'appellation, mais on en profite aussi pour chercher des bénévoles », détaille Élodie Roy. Sur le stand, installé le long de la place Carnot, au [sein du village des Festivinales](#), l'association organisatrice vend tout un tas d'objets à l'effigie de la fête. « On a des pulls, des verres, des carafes. Mais pour l'instant on n'a pas trop de monde, la météo est un peu chaotique », sourit la viticultrice, qui espère que le temps sera plus clément en janvier.

S'il reste encore des points à régler avant la date fatidique, le discours des organisateurs, lui, est déjà bien rodé. « Ce sera une fête familiale. On a pensé aux enfants, qui auront aussi un kit de dégustation, sans alcool, bien sûr. Il y aura des manèges artisanaux et chaque village aura son identité musicale, puisque le thème, c'est les Maranges en musique. Il y aura du jazz à Cheilly, du rock à Sampigny et du disco à Dezize », détaille Élodie Roy. De quoi célébrer le [retour de cette fête dans les Maranges](#), dont la dernière édition remonte à 1997. « Mon père avait fait la dernière, maintenant c'est moi. C'est la génération d'après, et il y a aussi des nouvelles têtes, avec des viticulteurs qui se sont installés depuis. On est impatients d'y être », sourit la vice-présidente de l'association.

Victor Large

0YVhAIRF_yz27lXKD7SSQ8uAAQxO1p5l9DdgSGJUl-aKlw-HRU0HXamWfDwYcPv2c3E4lIlWYdMuJpVog9qT1FOzgSDGyKR4HtS2N08nS0MTNj



[Visualiser la page source de l'article](#)

À la rencontre de la St-Vincent tournante à la Fête des Grands Vins de Bourgogne

Jean-Pierre Tissier (CLP)

Le vin issu de sept cuvées collectives élaborées spécialement pour la Saint-Vincent tournante Maranges 2026, qui aura lieu le 24 et le 25 janvier 2026, a été dégusté au cours de trois événements vinicoles organisés dans le cadre de la Vente des vins des Hospices de Beaune.

L'inauguration de la 152e Fête des Grands Vins de Bourgogne a été marquée par une dégustation particulière afin de permettre d'aller à la rencontre de la Saint-Vincent tournante des Maranges 2026. Elle s'est déroulée vendredi au Palais des Congrès de Beaune sur le stand de l'appellation maranges.

« Nous avons une typicité propre qui fait notre force »

L'occasion d'échanger avec les organisateurs mais aussi de déguster en exclusivité les sept cuvées collectives spécialement élaborées pour cet événement : maranges villages 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.

Un des vins a été servi au banquet de la Fête des Grands Vins de Bourgogne au cours duquel Marion Duchemin, présidente du comité d'organisation, a présenté l'appellation et la préparation de la plus grande fête viticole bourguignonne : « L'AOC maranges est la porte d'entrée Sud de ce vignoble mythique et avons une typicité propre qui fait notre force. » Elle comporte sept climats classés en premier cru. Les communes de production sont Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sempigny-lès-Maranges. Toute la gamme de l'appellation a pu être appréciée pendant la fête.

Le maranges a été aussi apprécié durant le dîner de gala donné par le groupe des jeunes professionnels de la vigne et du vin (GJPV), durant lequel a eu lieu la remise des Trophées jeunes talents 2025 qui récompensent, chaque année depuis 37 ans, les sept meilleurs jeunes vinificateurs de la grande Bourgogne. Le parrain était Benoît Lalé. Ce dernier a, en 2024, brillé au concours du Meilleur caviste de France en

décrochant la 2e place et le titre de caviste d'argent. Il est installé à Autun.

Par ailleurs, un des vins de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026, a été servi, jeudi, au château du Clos de Vougeot lors de la réception qui a suivi la cérémonie de l'attribution de 13 majors du tastevinage organisé par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 2025. Cette cérémonie donne, désormais, le coup d'envoi des festivités vinicoles qui encadrent la vente des vins du domaine viticole des Hospices de Beaune.



Marion Duchemin, (première au premier plan à droite) et trois membres du comité d'organisation, ont animé la dégustation. Photo Jean-Pierre Tissier

Jean-Pierre Tissier (CLP)

Le Creusot. « Ils méritent d'être connus » : en attendant la Saint-Vicent tournante, Nicolas Perrault ne rate jamais une occasion de faire connaître les vins des Maranges



Avec l'arrivée jeudi dans la matinée des chutes de neige sur Le Creusot, le marché d'hiver interculturel organisé à la Halle patrimoniale par les élèves en 2e année BUT Tech de co, dans le cadre de l'association UniTC Business de l'IUT du Creusot, a pris sans le vouloir des allures de marché de Noël.

Parmi les exposants présents, Nicolas Perrault, vigneron installé à Dezize-lès-Maranges, venu présenter quelques-uns de ses vins. « Ma fille qui est en BUT Tech de co m'a sollicité et j'ai joué le jeu, même si je ne vends pas beaucoup aujourd'hui, c'est l'occasion de mieux faire connaître les vins des Maranges. » C'est en 1947 que l'exploitation sur laquelle travaillent aujourd'hui Nicolas et son fils Gabin a été fondée. « Mon grand-père était bouilleur de cru, il a acquis quelques vignes, c'est comme ça que tout a démarré, j'ai travaillé avec mon père et maintenant mon fils. » Au marché, Nicolas Perrault a présenté ses maranges, quatre premiers crus différents, et une cuvée générique en Bourgogne blanc.

« Les 24 et 25 janvier 2026, a-t-il précisé, la Saint-Vincent tournante fera son retour, après l'édition de 1997, sur les terres de l'AOC maranges, un vrai coup de projecteur sur un vignoble regroupant les trois communes de production : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sempigny-lès-Maranges. Les vins des Maranges se vendent bien et méritent d'être connus, je vends un tiers de ma production en France aux particuliers, un tiers toujours en France aux cavistes et restaurateurs, et le dernier tiers à l'export, en Europe, Asie et Amérique du Nord. »

0dsRkMkwgpcC39fgV-33FK3_wFCatQVU6g-vFLjgK5f4-ftsuQDZ5B_zRzjhQULKWGfipQcaMEwUUF_vA7sQUTurQih0WUBuOQXxv_7W6A00WMI



[Visualiser la page source de l'article](#)

Nicolas Perrault ne rate jamais l'occasion de faire connaître les vins des Maranges

Jean-Pierre Coulez (CLP)

Avec l'arrivée jeudi dans la matinée des chutes de neige sur Le Creusot, le marché d'hiver interculturel organisé à la Halle patrimoniale par les élèves en 2e année BUT Tech de co, dans le cadre de l'association UniTC Business de l'IUT du Creusot, a pris sans le vouloir des allures de marché de Noël.

Parmi les exposants présents, Nicolas Perrault, vigneron installé à Dezize-lès-Maranges, venu présenter quelques-uns de ses vins. « Ma fille qui est en BUT Tech de co m'a sollicité et j'ai joué le jeu, même si je ne vends pas beaucoup aujourd'hui, c'est l'occasion de mieux faire connaître les vins des Maranges. » C'est en 1947 que l'exploitation sur laquelle travaillent aujourd'hui Nicolas et son fils Gabin a été fondée. « Mon grand-père était bouilleur de cru, il a acquis quelques vignes, c'est comme ça que tout a démarré, j'ai travaillé avec mon père et maintenant mon fils. » Au marché, Nicolas Perrault a présenté ses maranges, quatre premiers crus différents, et une cuvée générique en Bourgogne blanc.

« Les 24 et 25 janvier 2026, a-t-il précisé, la Saint-Vincent tournante fera son retour, après l'édition de 1997, sur les terres de l'AOC maranges, un vrai coup de projecteur sur un vignoble regroupant les trois communes de production : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Les vins des Maranges se vendent bien et méritent d'être connus, je vends un tiers de ma production en France aux particuliers, un tiers toujours en France aux cavistes et restaurateurs, et le dernier tiers à l'export, en Europe, Asie et Amérique du Nord. »



C'est à la demande de sa fille que Nicolas Perrault est venu présenter ses vins. Photo Jean-Pierre Coulez

Jean-Pierre Coulez (CLP)



Ici Matin - Ici Bourgogne

24 Novembre 2025

Durée de l'extrait : **00:03:20**

Heure de passage : **07h40**

Disponible jusqu'au :

24 Novembre 2026



Résumé: L'émission explore les Maranges, un petit territoire viticole en Bourgogne, connu pour ses terroirs distincts et sa géologie unique. Situé entre la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise, ce vignoble tardif offre une exposition sud-sud-est. L'accent est mis sur la richesse géologique et la diversité des sols, soulignant l'importance des terroirs bourguignons.

Famille du média :

Radios Régionales

Horaire de l'émission :

06:00 - 09:00

Audience : **8123**

Thématique de l'émission :

Actualités-Infos

Générales



Ici Matin - Ici Bourgogne

26 Novembre 2025

Durée de l'extrait : 00:03:00

Heure de passage : 07h42

Disponible jusqu'au :

26 Novembre 2026



Résumé: Cyril Hinaut discute de l'appellation Maranges, créée en 1989 pour simplifier et dynamiser la région viticole de Bourgogne. Initialement divisée en trois appellations, elle a été unifiée pour augmenter le volume et la qualité des vins.

Famille du média :

Radios Régionales

Horaire de l'émission :

06:00 - 09:00

Audience : **8123**

Thématique de l'émission :

Actualités-Infos

Générales

Edition : 28 novembre 2025 P.18

Famille du média : Médias

professionnels

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 12285



Journaliste : -

Nombre de mots : 298

// SALON VINS & TERROIRS

Les maranges vont souffler l'esprit Saint-Vincent à Chalon !

Le Salon vins & terroirs s'annonce bouillonnant pour sa 2^e édition, **ces vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 novembre à Chalon-sur-Saône**. Porté par "À Chalon événements" et le Comité des foires et salons, l'événement met résolument le cap sur la convivialité, les arômes et les rencontres entre producteurs et passionnés.

Impossible de manquer la participation de la Saint-Vincent Tourmente des maranges, invitée d'honneur de cette édition. À quelques semaines de son grand rendez-vous de janvier 2026, la confrérie bourguignonne viendra partager son esprit de fête et ses cuvées collectives lors de deux temps forts – samedi à 18 h 30 et dimanche à 11 h 30 – animés par les conférencières Marie-Antoinette et Marie-France.

Ces dernières orchestreront également plusieurs ateliers sensoriels, du très attendu "Vins & parfums" aux ateliers olfactifs familiaux, sans oublier les démonstrations sucrées du chef pâtissier Aurélien Ferré. Trois jours de conférences et de dégustations où la pédagogie se mêlera aux plaisirs gourmands.

Côté exposition, le salon annonce plus de 80 exposants issus de toutes les grandes régions viticoles françaises – Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhône, Loire, Sud-Ouest, Provence, Languedoc, Jura – mais aussi d'Italie. À leurs côtés, les producteurs de terroirs proposeront charcuteries, fromages, foie gras, truites fumées, chocolats, épices, bières artisanales et spiritueux. La Tonnellerie de Mercurey et plusieurs artisans de la déco viendront compléter ce panorama gourmand. ■



Informations pratiques :

Dates : vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 novembre.

Lieu : Parc des expositions, 1 rue d'Amsterdam, Chalon-sur-Saône.

Horaires : vendredi 17 h à 22 h, samedi 10 h à 22 h, dimanche 10 h à 18 h.

Entrée : 5 € (verre de dégustation inclus), gratuit pour les moins de 18 ans. Accès : parkings sur place.

MARANGES : La Ville accueille la célèbre fête bourguignonne



Les 24 et 25 janvier, la grande fête viticole bourguignonne se tiendra dans les trois villages de l'AOC Maranges avec un programme musical...

La Saint-Vincent Tournante fera son retour les 24 et 25 janvier 2026 au coeur de l'appellation Maranges, dans les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Placée sous le thème « Les Maranges en musique », cette édition promet un week-end festif et rythmé !

Les festivités s'ouvriront samedi, dès l'aube, avec le traditionnel défilé des statues de Saint-Vincent : 82 sociétés venues de toute la Bourgogne, près de 700 participants, 50 bénévoles et 4 fanfares, sur un parcours musical de 7,8 km reliant les trois villages. Les messes seront célébrées simultanément à Cheilly-lès-Maranges et Dezize-lès-Maranges, avant la cérémonie d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin à 12h à Sampigny-lès-Maranges, en hommage à 9 vigneronnes et vignerons de l'appellation.

Tout le week-end, 15 caveaux de dégustation accueilleront les visiteurs. Un kit dégustation permettra de découvrir 7 cuvées collectives, tandis qu'un caveau « vieux millésimes » proposera des vins de 2015 et 2016.

Le samedi soir, un banquet en six services se tiendra au Palais des Congrès de Beaune, orchestré par Éric Pras (MOF 2004, restaurant Lameloise***), la maison Huez et la créatrice d'arts sucrés Marie Simon, Championne du Monde 2018 de pâtisserie.

Animations musicales, décorations monumentales, dispositifs de navettes, parkings et accès mobilité douce

accompagneront cette édition haute en couleurs.

SOURCE : Service presse des vins de Bourgogne.

Edition : 22 décembre 2025 P.11
Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
Périodicité : Quotidienne
Audience : 201000



Journaliste : Nathalie Magnien
Nombre de mots : 504
Ed. locales : Edition de la Haute Côte d'Or; Edition de Beaune; Edition de la Région Dijonnaise; Edition de Dijon

[Visualiser la page source de l'article](#)

Au Moyen Âge, les chanoines d'Autun buvaient déjà le vin de Sampigny

Nathalie Magnien

L'appellation des maranges est née en 1989 et elle sera célébrée le week-end du 24 et 25 janvier 2026 lors de la Saint-Vincent tournante. Mais l'histoire de la vigne est beaucoup plus ancienne. À Sampigny, c'était l'une des principales richesses de la communauté des chanoines d'Autun. Et ce, dès le Moyen Âge.

Pour Jacques Madignier, l'histoire médiévale n'a pas de secret. Auteurs de nombreux ouvrages, alors que les trois villages des Maranges seront en fête, en janvier, à l'occasion de la Saint-Vincent tournante 2026, il vient d'achever un livre consacré à Sampigny.

Un village qu'il décrit comme « une terre d'adoption des chanoines d'Autun ». Au fil de ses recherches, il découvre qu'en 1289, celui que l'on appelle le doyen, le chef de la communauté des chanoines d'Autun, demande une enquête sur tous les biens du chapitre. Signe de leur richesse, il faudra un an pour mener à bien cette enquête et en déterminer tous les biens. Au total, ce sont plus d'une quinzaine de domaines qui sont répertoriés « des bords de l'Yonne à ceux de la Saône ».

200 noms listés

À Sampigny, qui ne s'appelle pas encore "les-Maranges", la première donation de l'évêque, Jonas à cette époque, remonte au VIII^e siècle. Dénommé "villa", ce don consiste en plusieurs bâtiments, et leurs dépendances, ainsi que des terres agricoles, parmi lesquelles des vignes. « Au XIII^e siècle, on voit des pièces de vignes, en particulier trois clos matérialisés : ceux du Petit et Grand Builley, celui du Faucone et celui d'Astes, explique Jacques Madignier. Dans cette Histoire millénaire d'un village viticole bourguignon, 200 noms de lieux sont listés. « Les viticulteurs pourront peut-être y retrouver leurs parcelles », espère-t-il.

Entre ouvrées, muids et corvées

Quelle superficie couvraient les vignes ? Les surfaces sont des ouvrées (l'équivalent du travail d'un homme en une journée soit environ 0,285 hectare). « À Sampigny, on recense 275 ouvrées qui produisent l'équivalent de 94 muids (NDLR : soit 218 hectolitres, un muids contient plus de 230 litres) de vin. Un muids est estimé à 26 sous. »

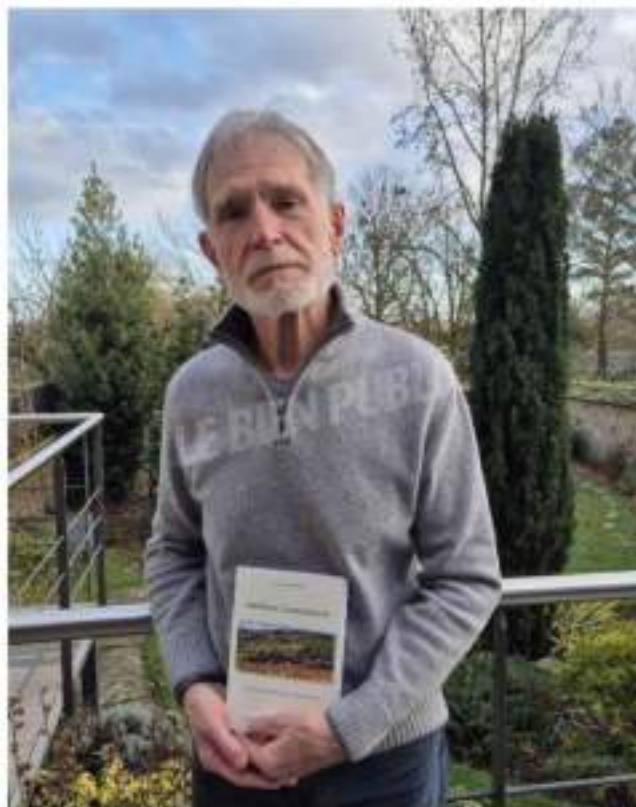
On était très, très loin des crus qui se dégustent aujourd'hui dans les Maranges. « Le vin ne se conservait pas, précise l'historien. Un vieux vin était celui qui avait plus d'un an. Le vin était un aliment, on se nourrissait de vin, le taux d'alcool était assez faible. On le buvait en pichet. »

Pour transporter « cet aliment », « une corvée » était organisée entre Sampigny et Autun. « Cela correspondait à 70 chariots conduits par

140 bouviers », détaille Jacques Madignier, se basant sur texte de 1377.

Sampigny-les-Maranges.

Histoire millénaire d'un village viticole bourguignon. Imprimé par la Société d'histoire et d'archéologie de Chalon-sur-Saône. 10 €. En vente lors de la Saint-Vincent tournante.



Jacques Madignier, professeur agrégé, docteur en histoire médiévale, s'est penché sur l'histoire de Sampigny, étroitement liée à celle de la vigne et des chanoines d'Autun. Photo Nathalie Magnien

Nathalie Magnien

Saône-et-Loire. Au Moyen Âge, les chanoines d'Autun buvaient déjà le vin de Sampigny

L'appellation des maranges est née en 1989 et elle sera célébrée le week-end du 24 et 25 janvier 2026 lors de la Saint-Vincent tournante. Mais l'histoire de la vigne est beaucoup plus ancienne. À Sampigny, c'était l'une des principales richesses de la communauté des chanoines d'Autun. Et ce, dès le Moyen Âge.



Jacques Madignier, professeur agrégé, docteur en histoire médiévale, s'est penché sur l'histoire de Sampigny, étroitement liée à celle de la vigne et des chanoines d'Autun. Photo Nathalie Magnien

Pour Jacques Madignier, l'histoire médiévale n'a pas de secret. Auteurs de nombreux ouvrages, alors que les trois villages des Maranges seront en fête, en janvier, à l'occasion de [la Saint-Vincent tournante 2026](#), il vient d'achever un livre consacré à Sampigny.

Un village qu'il décrit comme « une terre d'adoption des chanoines d'Autun ». Au fil de ses recherches, il découvre qu'en 1289, celui que l'on appelle le doyen, le chef de la communauté des chanoines d'Autun, demande une enquête sur tous les biens du chapitre. Signe de leur richesse, il faudra un an pour mener à bien cette enquête et en déterminer tous les biens. Au total, ce sont plus d'une quinzaine de domaines qui sont répertoriés « des bords de l'Yonne à ceux de la Saône ».

200 noms listés

À Sampigny, qui ne s'appelle pas encore " les-Maranges", la première donation de l'évêque, Jonas à cette époque, remonte au VIII^e siècle. Dénommé " villa", ce don consiste en plusieurs bâtiments, et leurs dépendances, ainsi que des terres agricoles, parmi lesquelles des vignes. « Au XIII^e siècle, on voit des pièces de vignes, en particulier trois clos matérialisés : ceux du Petit et Grand Builley, celui du Faucone et celui d'Astes, explique Jacques Madignier. Dans cette Histoire millénaire d'un village viticole bourguignon , 200 noms de lieux

sont listés. « Les viticulteurs pourront peut-être y retrouver leurs parcelles », espère-t-il.

Pour Jacques Madignier, l'histoire médiévale n'a pas de secret. Auteurs de nombreux ouvrages, alors que les trois villages des Maranges seront en fête, en janvier, à l'occasion de [la Saint-Vincent tournante 2026](#), il vient d'achever un livre consacré à Sampigny.

Un village qu'il décrit comme « une terre d'adoption des chanoines d'Autun ». Au fil de ses recherches, il découvre qu'en 1289, celui que l'on appelle le doyen, le chef de la communauté des chanoines d'Autun, demande une enquête sur tous les biens du chapitre. Signe de leur richesse, il faudra un an pour mener à bien cette enquête et en déterminer tous les biens. Au total, ce sont plus d'une quinzaine de domaines qui sont répertoriés « des bords de l'Yonne à ceux de la Saône ».

200 noms listés

À Sampigny, qui ne s'appelle pas encore " les-Maranges", la première donation de l'évêque, Jonas à cette époque, remonte au VIII^e siècle. Dénommé " villa", ce don consiste en plusieurs bâtiments, et leurs dépendances, ainsi que des terres agricoles, parmi lesquelles des vignes. « Au XIII^e siècle, on voit des pièces de vignes, en particulier trois clos matérialisés : ceux du Petit et Grand Builley, celui du Faucone et celui d'Astes, explique Jacques Madignier. Dans cette Histoire millénaire d'un village viticole bourguignon, 200 noms de lieux sont listés. « Les viticulteurs pourront peut-être y retrouver leurs parcelles », espère-t-il.

Entre ouvrées, muids et corvées

Quelle superficie couvraient les vignes ? Les surfaces sont des ouvrées (l'équivalent du travail d'un homme en une journée soit environ 0,285 hectare). « À Sampigny, on recense 275 ouvrées qui produisent l'équivalent de 94 muids (NDLR : soit 218 hectolitres, un muids contient plus de 230 litres) de vin. Un muids est estimé à 26 sous. »

On était très, très loin des crus qui se dégustent aujourd'hui dans les Maranges. « Le vin ne se conservait pas, précise l'historien. Un vieux vin était celui qui avait plus d'un an. Le vin était un aliment, on se nourrissait de vin, le taux d'alcool était assez faible. On le buvait en pichet. »

Pour transporter « cet aliment », « une corvée » était organisée entre Sampigny et Autun. « Cela correspondait à 70 chariots conduits par 140 bouviers », détaille Jacques Madignier, se basant sur texte de 1377.

Au Moyen Âge, les chanoines d'Autun buvaient déjà le vin de Sampigny

L'appellation des maranges est née en 1989 et elle sera célébrée le week-end du 24 et 25 janvier 2026 lors de la Saint-Vincent tournante. Mais l'histoire de la vigne est beaucoup plus ancienne. À Sampigny, c'était l'une des principales richesses de la communauté des chanoines d'Autun. Et ce, dès le Moyen Âge.



Jacques Madignier, professeur agrégé, docteur en histoire médiévale, s'est penché sur l'histoire de Sampigny, étroitement liée à celle de la vigne et des chanoines d'Autun. Photo Nathalie Magnien

Pour Jacques Madignier, l'histoire médiévale n'a pas de secret. Auteurs de nombreux ouvrages, alors que les trois villages des Maranges seront en fête, en janvier, à l'occasion de la Saint-Vincent tournante 2026, il vient d'achever un livre consacré à Sampigny.

Un village qu'il décrit comme « une terre d'adoption des chanoines d'Autun ». Au fil de ses recherches, il découvre qu'en 1289, celui que l'on appelle le doyen, le chef de la communauté des chanoines d'Autun, demande une enquête sur tous les biens du chapitre. Signe de leur richesse, il faudra un an pour mener à bien cette enquête et en déterminer tous les biens. Au total, ce sont plus d'une quinzaine de domaines qui sont répertoriés « des bords de l'Yonne à ceux de la Saône ».

200 noms listés

À Sampigny, qui ne s'appelle pas encore " les-Maranges", la première donation de l'évêque, Jonas à cette époque, remonte au VIII^e siècle. Dénommé " villa", ce don consiste en plusieurs bâtiments, et leurs dépendances, ainsi que des terres agricoles, parmi lesquelles des vignes. « Au XIII^e siècle, on voit des pièces de vignes, en particulier trois clos matérialisés : ceux du Petit et Grand Builley, celui du Faucone et celui d'Astes, explique Jacques Madignier. Dans cette *Histoire millénaire d'un village viticole bourguignon*, 200 noms de lieux

0w37pC01BqBIQIDNch1e7BIA6AR226vp9XV6k7ZvnwozeeSfalaRTyJlthldGTLLo1C1Sk9eOE-7ZuLtxqo7DixW1DL8XXA-3QNZQ5

sont listés. « Les viticulteurs pourront peut-être y retrouver leurs parcelles », espère-t-il.

Entre ouvrées, muids et corvées

Quelle superficie couvraient les vignes ? Les surfaces sont des ouvrées (l'équivalent du travail d'un homme en une journée soit environ 0,285 hectare). « À Sampigny, on recense 275 ouvrées qui produisent l'équivalent de 94 muids (NDLR : soit 218 hectolitres, un muids contient plus de 230 litres) de vin. Un muids est estimé à 26 sous. »

On était très, très loin des crus qui se dégustent aujourd'hui dans les Maranges. « Le vin ne se conservait pas, précise l'historien. Un vieux vin était celui qui avait plus d'un an. Le vin était un aliment, on se nourrissait de vin, le taux d'alcool était assez faible. On le buvait en pichet. »

Pour transporter « cet aliment », « une corvée » était organisée entre Sampigny et Autun. « Cela correspondait à 70 chariots conduits par 140 bouviers », détaille Jacques Madignier, se basant sur texte de 1377.

Sampigny-les-Maranges. Histoire millénaire d'un village viticole bourguignon. Imprimé par la Société d'histoire et d'archéologie de Chalon-sur-Saône. 10 €. En vente lors de la Saint-Vincent tournante.

0w37pC01BqBIQIDNck1e7BIA6AR22j6vp9XV6k7ZvnwozeeSsFtalaRTylthldGTLLo1C1Skn9eOE-7ZuLtxqo7DixWIDL8XXA-3QNZQ5

**BOURGOGNE
AUJOURD'HUI**

Edition : **Decembre 2025 - janvier 2026**

P.8-9

Famille du média : **Médias spécialisés
grand public**

Périodicité : **Bimestrielle**

Audience : **90848**



Journaliste : -

Nombre de mots : **771**



ÉVÈNEMENT

Saint-Vincent Tournante 2026

Cap sur les Maranges



Les villages de Sampigny et Dezize.

À l'extrême sud de la Côte de Beaune, les Maranges forment un paysage à part, marquant la transition naturelle entre la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise. Trois villages, Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, se partagent une vallée façonnée par les failles géologiques et traversée par la rivière de la Cozanne. Ils accueilleront la prochaine Saint-Vincent Tournante, 82^e du nom, les 24 & 25 janvier 2026.

Ici, la vigne s'accroche entre 240 et 400 mètres d'altitude, au cœur d'un environnement de polyculture préservé (cultures maraîchères ou céréalières, pâturages...) où les bois côtoient les vignes de pinot noir et de chardonnay. Un « petit pays à l'âme chaleureuse » comme le décrivait le peintre Henri Vincenot.

Obtenu en 1989, l'AOC Maranges est la benjamine des appellations de la Côte de Beaune. Elle compte aujourd'hui près de 200 hectares (180 en pinot noir) dont 86 classés en premiers crus, répartis sur sept climats emblématiques : La Fussière, Clos des Rois, Clos des Loyères, Clos de la Boutière, Clos de la Fussière, Croix Moines et Clos Rouasots. Le vignoble, resté à taille humaine, fédère quelque quatre-vingts vignerons.

Même si les Maranges ne suivent pas l'alignement typique de la Côte de Beaune, la nature du sol, argilo-calcaire, reste la même. On peut également constater que tout ce secteur est plutôt frais, tardif. La rivière La Cozanne se complète également d'un réseau de cours d'eau souterrains qui confère aux sols une

fraîcheur naturelle qui a pu être un handicap dans le passé, mais qui est aujourd'hui un véritable atout dans le contexte du réchauffement climatique.

Depuis la Saint-Vincent Tournante de 1997, qui avait réuni près de 100 000 visiteurs, une nouvelle génération a pris le relais, mêlant respect des traditions, remise en question et ouverture aux pratiques modernes. Si la perspective de déguster les vins des Maranges n'enthousiasmait pas plus que cela les dégustateurs de Bourgogne Aujourd'hui à la création du magazine en 1994, il en va tout autrement aujourd'hui. Les vins rouges des Maranges ont naturellement des structures tanniques parmi les plus denses de Bourgogne et par leur travail dans les vignes (matériel végétal, rendements, sols...) et en cuverie, les vignerons ont su conserver cette qualité naturelle de concentration tout en produisant des vins gourmands, aux fruités plus frais, plus mûrs et aux tanins plus soyeux. Des vins totalement en phase avec leur époque...

Texte : Margaux Aigo - Photographies : WWUP



Les cuvées

Côté dégustation, le kit officiel (20 € en prévente, 25 € sur place) comprendra le verre collector, signé par la Maison Lahmann, son porte-verre, un livret-guide et huit tickets pour déguster les sept cuvées collectives (six maranges villages, premiers crus, rouges et blancs et un bourgogne hautes-côtes-de-beaune blanc) des millésimes 2018, 2020, 2022, 2023 et 2024, auxquelles s'ajouteront des dons de bouteilles de différents domaines revêtant leur propre étiquette. Les cuvées collectives, qui représentent plus de 15000 bouteilles au total, ont été élaborées à partir de raisins offerts par les vignerons de l'appellation. Elles ont également bénéficié de dons de fûts, bouteilles, bouchons, de suivis œnologiques, etc.



LA SAINT-VINCENT TOURNANTE

Les Maranges donnent le « LA »

Près de trente ans après avoir accueilli pour la première fois la grande fête vigneronne, l'appellation s'apprête à revivre l'événement sur le thème : « Les Maranges en Musique ». Chaque village aura son univers musical : Cheilly-lès-Maranges en jazz, Dezize-lès-Maranges en disco et Sempigny-lès-Maranges en rock.

Le week-end s'ouvrira le samedi matin par la traditionnelle procession des confréries. Plus de 80 sociétés venues de toute la Bourgogne défilent dès l'aube, porteuses de bannières et de statues de Saint-Vincent, avant les cérémonies religieuses à Cheilly et Dezize, puis les intronisations à Sempigny. Les caveaux ouvriront ensuite leurs portes pour les dégustations, ponctuées de fanfares, de concerts et d'animations musicales.

Cette édition fera aussi la part belle aux plus jeunes : jeux en bois, chasses au trésor, labyrinthes de sarments, manèges écologiques « à propulsion parentale »...

L'accès aux villages sera facilité par un système de navettes et de parkings relais, avec des espaces dédiés aux vélos pour ceux qui opteront pour la mobilité douce. Côté hébergements, les offices de tourisme de Beaune et Chalon-sur-Saône proposent de nombreuses adresses, des gîtes au cœur du vignoble aux chambres d'hôtes familiales.

Avec cette édition 2026, les Maranges espèrent surtout rappeler qu'ils ne sont plus un « petit dernier » de la Côte de Beaune, mais un vignoble à part entière, fier de ses vins, de ses paysages et de ses gens.

Vous pouvez retrouver toutes les informations sur le site : www.saintvincent2026.fr.

BOURGOGNE : Les infos pratiques de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026



Verre de dégustation, cadeaux, accès et banquet... Les organisateurs présentent les toutes dernières informations concernant la fête viticole des 24 et 25 janvier.

COMMENT VENIR ? SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

La grande fête viticole bourguignonne s'apprête à faire son retour les 24 et 25 janvier 2026 sur les terres de l'appellation Maranges, à l'extrémité Sud de la Côte de Beaune. À M-1 de cet événement emblématique du vignoble bourguignon, rappel des informations pratiques pour savourer pleinement la manifestation qui se tiendra dans les 3 villages de l'AOC Maranges : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

LA BONNE IDEE : LES MOBILITÉS DOUCES

Pour cette édition, les organisateurs ont souhaité développer les possibilités d'accès via les mobilités douces. En train, en vélo ou à pied, tout a été pensé pour faciliter la venue des participants sur la fête via des services de navettes et des parkings spécifiques. Tour d'horizon des solutions imaginées par les Commissions Parking & Sécurité.

EN TRAIN

Économique et écologique, le train est un moyen à privilégier pour se rendre à la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 !

2 options :

Un service de navette sera disponible en gare de Chagny sur la ligne Dijon-Mâcon-Lyon. Le trafic ferroviaire sera renforcé en gare de Cheilly-lès-Maranges sur la ligne Dijon-Autun-Nevers, permettant de se rendre à pied sur la fête.

Les horaires sont disponibles sur les sites et applications de la SNCF et Mobigo.

Merci à la région Bourgogne Franche-Comté et ses élus pour le renforcement du trafic ferroviaire en gare de Cheilly-lès-Maranges pour ce grand week-end de fête régionale.

À PIEDS / À VÉLO PAR LES VOIES VERTES

La voie verte reliant Chagny à Saint-Léger-sur-Dheune le long du canal du centre et qui traverse Cheilly-lès-Maranges sera ouverte et empruntable durant tout le week-end. Permettant ainsi de rejoindre la fête depuis les parkings des deux villes ainsi que depuis la gare de Chagny.

La voie verte entre Nolay et les Maranges sera ouverte uniquement sur la section Nolay - Paris--l'Hôpital avec accès au parking vélo à Sampigny-lès-Maranges.

La section Paris-l'Hôpital - Les Maranges sera fermée au public pour être réservée à la sécurité de l'événement.

La voie verte entre Santenay et les Maranges sera fermée.

À VÉLO

2 parkings dédiés aux vélos accueilleront gratuitement les cyclistes, accessibles par la voie verte :

Cheilly-Lès-Maranges : terrain de pétanque, Gare SNCF

Sampigny-Lès-Maranges : Cour du moulin Morot-Gaudry en amont de la poterie

Ce mode de transport offrira une grande liberté d'accès, permettant d'arriver et de repartir à tout moment, sans dépendre des horaires de navettes et des flux de visiteurs.

EN VOITURE

Pour venir profiter de ce grand événement, le covoiturage est une bonne idée. Penser à désigner un «Sam», le conducteur qui ne boit pas d'alcool et qui pourra remmener tout le monde à bon port !

Pour faciliter l'accès à la fête, un dispositif complet de navettes et parkings sera mis en place tout au long du week-end.

5 parkings gratuits seront mis à disposition des visiteurs. Le parking principal à privilégier pour sa plus grande capacité d'accueil et être sûr de se garer sera celui de Baubigny.

PARKING PRINCIPAL

A proximité de la RD 906 Chagny, 71150

P1 : ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny

P2 : Place Marcel Charollais 71150 Chagny - Prendre la navette à la gare de Chagny (10mn de marche)
Saint-Léger-sur-Dheune, 71510

P1 : Salle Pierre Chamagne, 39 Avenue de la Gare 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

P2 : ZA du Colombier 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

Un parking PMR avec service de navette gratuite est prévu à Chagny - ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny avec desserte unique à Cheilly-Lès-Maranges.

LES NAVETTES

Samedi de 7h à 18h

Dimanche de 9h à 18h

Tarif unique aller-retour :

Adulte : 6,5€

3-12 ans : 3€

moins de 3 ans : gratuit

Gratuit pour les animaux muselés et en laisse

Achat sur les parkings uniquement au départ des navettes lors du trajet aller, avant de rejoindre la manifestation.
Pas d'achat possible pour un simple retour.

2 points de desserte / 6 points de montée :

Dezize-Lès-Maranges > navettes depuis le parking de Baubigny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking des Creusottes et la gare SNCF de Chagny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking Pierre Chamagne et devant le cimetière de Saint-Léger-sur-Dheune

Pour le retour, prendre la navette là où elle vous aura déposé à l'aller. Les navettes de Dezize-Lès-Maranges desservent uniquement Baubigny ; celles de Cheilly-Lès-Maranges, uniquement Chagny et Saint-Léger-sur-Dheune. Penser à bien vérifier la destination avant de monter.

ENTRÉE 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 :

1 verre sérigraphié Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

1 porte-verre « mains libres »

1 livret pratique avec plan et animations

8 tickets dégustation

Kit disponible en pré-vente sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : 20 €

Sur place, tarif : 25 €

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

A LA RECHERCHE D'UNE IDÉE CADEAU ORIGINALE ?

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026 A TOUT CE QU'IL FAUT DANS SA HOTTE

Le kit dégustation pour participer à la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, les verres de dégustation en édition limitée, une carafe à décanter sérigraphiée, l'affiche officielle de la Saint-Vincent Tournante, des accessoires de sommellerie à l'effigie de la grande fête viticole bourguignonne...

Les idées cadeaux foisonnent sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 pour gâter les amateurs de vins de Bourgogne à l'occasion des fêtes.

Et pour ceux qui souhaiteraient offrir un cadeau d'exception : une place au dîner de gala co-signé par 3 figures emblématiques de la gastronomie régionale, Eric Pras, MOF et chef triplement étoilé de la maison Lameloise, Marie Simon, championne du monde des arts sucrés et Quentin Thomas de la maison Huez. Une occasion rare de déguster un 6 mains aux côtés des vins des Maranges.

LISTES DES GOODIES ET INFORMATIONS :
WWW.SAINTVINCENT2026.FR

LISTE DES POINTS DE VENTE PARTENAIRES :

- Offices de tourisme de Chalon-sur-Saône, Beaune et Autun
- Cités des Climats et vins de Bourgogne (Beaune, Mâcon et Chablis)
- Boutique du Château du Clos De Vougeot
- Cave coopérative des Hautes-Côtes
- Boutique lycée agricole à Fontaines
- Boutique Athenaeum à Beaune
- Art et création à Santenay
- Agence postale de Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges
- Cave du val d'or à Nolay
- Boutique Ménager cadeaux à Chalon-sur-Saône
- Caveau de Santenay
- Coopérative Bourgogne du Sud et Gamm vert
- Bureau de tabac à Santenay
- Cave du clavier
- Bar l'Oval à Couches

BÉNÉVOLES : LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026 A BESOIN DE VOUS !

Être acteur de la réussite de la prochaine Saint-Vincent Tournante dans les Maranges, c'est possible en devenant bénévole ! Pour participer à l'organisation de cette fête viticole unique et rejoindre la grande famille des 1500 bénévoles mobilisés, c'est simple, il suffit de contacter les organisateurs depuis le site: www.saintvincent2026.fr /

onglet " Bénévoles".

ERIC PRAS, MOF & CHEF DU RESTAURANT LAMELOISE***
MAISON HUEZ, TRAITEUR GASTRONOMIQUE
MARIE SIMON, CHAMPIONNE DU MONDE D'ARTS SUCRÉS

CES 3 FIGURES DE LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE UNISSENT LEUR TALENT POUR SIGNER LE DÎNER DE GALA INÉDIT DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

L'ÉVÈNEMENT SE TIENDRA LE SAMEDI 24 JANVIER 2026, EN SOIRÉE, AU PALAIS DES CONGRÈS DE BEAUNE. IL PROPOSERA UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DE HAUTE VOLÉE, EN SIX SERVICES, AUX CÔTÉS DE CUVÉES SAVAMMENT SÉLECTIONNÉES POUR DES ACCORDS PARFAITS.

Si le menu de ce « 6 mains » sera tenu secret, comme il est de coutume, jusqu'au jour J, le Comité d'Organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 partage en avant-première quelques effluves de ce repas hors norme, conçu comme un hommage au terroir bourguignon, revisité avec brio et modernité.

Ce communiqué donne la parole aux principaux acteurs de ce banquet historique : Eric Pras, Quentin Thomas pour la Maison Huez et Marie Simon. Une promesse est faite : celle d'une expérience culinaire rare, à laquelle les vins répondront à l'unisson. Un dîner au sommet qui marquera les esprits et les palais !

UN BANQUET SOUS LE SIGNE DE VALEURS COMMUNES : ABNÉGATION ET TRANSMISSION

La Saint-Vincent Tournante célèbre l'esprit de travail et de solidarité viticole, la transmission intergénérationnelle d'une passion et invite à une mise en lumière collégiale. Cette vision collective a insufflé une dynamique forte au coeur de l'événement 2026 et de son grand banquet.

L'histoire veut en effet que les destins des 3 acteurs du dîner soient pour partie liés. Il faut savoir que Quentin Thomas (Maison Huez) comme Marie Simon ont tous deux officié à une époque dans les cuisines de la Maison Lameloise sous la supervision d'Éric Pras.

Une évidence donc pour les organisateurs de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 que de collaborer avec ces 3 grandes figures locales, dans une dimension de transmission et d'excellence, faisant se rencontrer la convivialité bourguignonne avec la haute gastronomie pour proposer aux convives un moment rare et authentique, capable de susciter l'émerveillement lors d'un dîner d'exception.

« Nous voulions que cette édition offre une expérience gustative et humaine capable de marquer les esprits. Ce dîner en est le symbole : un défi avec près de 1000 convives attendus, une collaboration dans un esprit de transmission et une fierté régionale, en faisant appel aux plus grands représentants de l'excellence culinaire de notre chère Bourgogne. »

Bertrand Bachelet, Commission Banquet Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

3 CHEFS BOURGUIGNONS POUR UN 6 MAINS COMME UNE CONVERSATION CULINAIRE

Ces trois chefs, dont les parcours se croisent depuis des années, mettent en commun leurs univers pour signer le

menu du grand banquet de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 avec pour marqueur :

- la précision d'une cuisine étoilée,
- la créativité héritée de grandes maisons,
- une cohérence parfaite et globale sur l'ensemble du menu,
- l'expertise des événements de grande ampleur,
- l'exigence d'un service millimétré,
- le savoir-faire d'une génération talentueuse et amoureuse de la Bourgogne,
- et une conscience profonde de la transmission et du partage.

Une collaboration toute en humilité et respect, où chacun apporte sa patte, son émotion, son histoire pour créer un menu gourmet et identitaire.

Un 6 mains comme on en voit rarement - et comme on n'en reverra pas de sitôt. Un rendez-vous historique à ne pas manquer !

« Ce menu gastronomique à 6 mains a été travaillé pour offrir une cohérence globale, des amuses-bouche jusqu'au dessert. L'attention et l'exigence portées à chaque plat se retrouveront dans chaque assiette pour offrir une dégustation gourmande. »

Quentin Thomas, Maison Huez

« Nous avons travaillé un menu d'excellence. Quentin Thomas et Marie Simon ont réussi à reproduire ce que l'on avait imaginé, et ce pour 1000 personnes en encadrant le nombre de manipulations nécessaires à chaque création par assiette. Nous proposerons des plats nécessitant une grande technicité. Un défi et une fierté pour nous tous de pouvoir reproduire grâce à une collaboration étroite, l'excellence sur 1000 assiettes. »

Eric Pras, MOF 2004 & Chef du Restaurant Lameloise***

LA PAROLE À :

ERIC PRAS : EXCELLENCE, CONFIANCE ET TRANSMISSION AU CŒUR DE CE BANQUET

Ce grand chef bourguignon MOF, connu pour l'excellence de sa cuisine triplement étoilée, au sein de son restaurant Lameloise, mettra sa maîtrise au service de ce grand banquet, au travers de plusieurs plats créés pour l'occasion ou issus de ses créations emblématiques. Une occasion rare pour les convives de déguster des assiettes signatures.

S'appuyant sur une relation de confiance de longue date avec les anciens membres de sa brigade, Quentin Thomas et Marie Simon, il souligne la beauté d'une collaboration faite d'exigence, de bienveillance et de partage. Là est le véritable fil conducteur du menu : une Bourgogne généreuse, élégante, porteuse de sens et d'émotion.

« Le dîner sera une véritable chorégraphie gastronomique, mêlant : produits nobles locaux, techniques d'une grande finesse, clins d'oeil gourmands à la Bourgogne (moutarde, vin chaud et saveurs du terroir réinventées), et accords mets-vins au sommet, conçus avec les vignerons des Maranges lors de dégustations croisées. Chaque plat porte la signature d'un des trois chefs, tout en étant réinterprété pour épouser la cadence d'un service d'envergure. Ce dîner sera une expérience unique, pensée pour n'être vécue qu'une seule fois. »

QUENTIN THOMAS, MAISON HUEZ : L'ARCHITECTE DU BANQUET

Pour mener à bien ce défi logistique et gastronomique, la Maison Huez a été choisie par le Comité d'organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 pour son expertise dans la réalisation et le service de grands banquets. C'est elle qui a réalisé le précédent dîner de la Saint-Vincent Tournante 2025 de Ladoix-Serrigny.

Pour l'événement 2026, la Maison déploiera un dispositif d'envergure :
plusieurs pôles de cuisine travailleront en simultané, avec
une répartition de 350 couverts par pôle,
une équipe de 10 personnes dédiée sera mobilisée
plusieurs semaines en amont au laboratoire,
24 cuisiniers et près de 40 serveurs officieront le jour J pour un service savamment orchestré.

« Un banquet de cette ampleur exige une précision millimétrique. Nous abordons ce défi avec humilité, fierté et le désir de livrer un moment inoubliable aux convives qui viendront déguster ce menu hommage à la gourmandise du terroir bourguignon, du verre à l'assiette. »

MARIE SIMON : LA RÉINTERPRÉTATION D'UN DESSERT EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON LAMELOISE

Marie Simon connaît le travail du chef Pras, dont elle a été la cheffe pâtissière de 2017 à 2020, et collabore toute l'année avec la Maison Huez sur la partie sucrée de leurs événements. Elle assure ainsi une continuité naturelle et cohérente entre cuisine et pâtisserie au sein du menu exclusif.

Sa création sucrée offre un clin d'oeil à l'un de ses desserts historiques, créé avec Éric Pras lors de son arrivée à Lameloise. La pâtissière a souhaité proposer pour l'occasion une nouvelle version de ce dessert qui a marqué sa carrière, en intégrant des saveurs hommage à la saison hivernale, qui accueille chaque année la Saint-Vincent Tournante.

La réalisation de ce dessert délicat, pensé dans la continuité du menu signé par Eric Pras et la maison Huez, clôturera l'expérience culinaire incroyable de ce grand banquet, autour de saveurs surprenantes, vraiment gourmandes et réconfortantes. Un dessert comme une caresse, fondant en douceur, à l'image de son sorbet au vin chaud, élaboré avec un vin rouge de l'AOC Maranges pour offrir une cohérence totale entre le menu et les vins.

« J'ai souhaité transmettre un sentiment de chaleur et de réconfort hivernal, comme une douceur après une journée de ski. Pour moi, l'unité du menu est essentielle : le convive ne doit pas identifier des signatures distinctes, mais une cohérence globale pour une expérience sensorielle inoubliable. »

UN ÉVÉNEMENT HUMAIN HORS NORME

Ce dîner de gala sera l'un des temps forts du week-end de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026. Derrière ce moment d'exception, se cache une mobilisation exceptionnelle :

- 250 personnes impliquées depuis trois ans pour faire de cette fête une rencontre mémorable,
- un week-end capable d'attirer 50 000 à 100 000 visiteurs,
- et un banquet qui réunira plus de 1000 convives.

« Ce qui rend cette aventure magnifique, c'est bien sa dimension humaine. La collaboration entre vignerons, cuisiniers, bénévoles... Tout le monde oeuvre pour un bien commun : faire briller la Bourgogne et livrer aux gens une expérience mémorable. »

Bertrand Bachelet, Commission Banquet Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

CE DÎNER INCARNE TOUT CE QUE LA BOURGOGNE A DE PLUS BEAU : LA PASSION, L'ABNÉGATION, LE GOÛT DES BONNES CHOSES, LA TRANSMISSION, L'EXCELLENCE, LA CONVIVIALITÉ, L'AUDACE ET LA FÊTE.

Les réservations sont ouvertes - et le nombre de places est limité à 1 000 convives.

N'attendez pas, inscrivez-vous !

LES PLACES POUR CE GRAND BANQUET SONT VENDUES AU TARIF DE 295 € TTC PAR PERSONNE, DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES.

La billetterie est officiellement ouverte et accessible sur le site de l'événement :

www.saintvincent2026.fr

BOURGOGNE : Les infos pratiques de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026



Verre de dégustation, cadeaux, accès et banquet... Les organisateurs présentent les toutes dernières informations concernant la fête viticole des 24 et 25 janvier.

COMMENT VENIR ? SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

La grande fête viticole bourguignonne s'apprête à faire son retour les 24 et 25 janvier 2026 sur les terres de l'appellation Maranges, à l'extrémité Sud de la Côte de Beaune. À l'occasion de cet événement emblématique du vignoble bourguignon, rappel des informations pratiques pour savourer pleinement la manifestation qui se tiendra dans les 3 villages de l'AOC Maranges : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

LA BONNE IDEE : LES MOBILITÉS DOUCES

Pour cette édition, les organisateurs ont souhaité développer les possibilités d'accès via les mobilités douces. En train, en vélo ou à pied, tout a été pensé pour faciliter la venue des participants sur la fête via des services de navettes et des parkings spécifiques. Tour d'horizon des solutions imaginées par les Commissions Parking & Sécurité.

EN TRAIN

Économique et écologique, le train est un moyen à privilégier pour se rendre à la Saint-Vincent Tournante

Maranges 2026 !

2 options :

Un service de navette sera disponible en gare de Chagny sur la ligne Dijon-Mâcon-Lyon. Le trafic ferroviaire sera renforcé en gare de Cheilly-lès-Maranges sur la ligne Dijon-Autun-Nevers, permettant de se rendre à pied sur la fête.

Les horaires sont disponibles sur les sites et applications de la SNCF et Mobigo.

Merci à la région Bourgogne Franche-Comté et ses élus pour le renforcement du trafic ferroviaire en gare de Cheilly-lès-Maranges pour ce grand week-end de fête régionale.

À PIEDS / À VÉLO PAR LES VOIES VERTES

La voie verte reliant Chagny à Saint-Léger-sur-Dheune le long du canal du centre et qui traverse Cheilly-lès-Maranges sera ouverte et empruntable durant tout le week-end. Permettant ainsi de rejoindre la fête depuis les parkings des deux villes ainsi que depuis la gare de Chagny.

La voie verte entre Nolay et les Maranges sera ouverte uniquement sur la section Nolay - Paris--l'Hôpital avec accès au parking vélo à Sampigny-lès-Maranges.

La section Paris-l'Hôpital - Les Maranges sera fermée au public pour être réservée à la sécurité de l'événement.

La voie verte entre Santenay et les Maranges sera fermée.

À VÉLO

2 parkings dédiés aux vélos accueilleront gratuitement les cyclistes, accessibles par la voie verte :

Cheilly-Lès-Maranges : terrain de pétanque, Gare SNCF

Sampigny-Lès-Maranges : Cour du moulin Morot-Gaudry en amont de la poterie

Ce mode de transport offrira une grande liberté d'accès, permettant d'arriver et de repartir à tout moment, sans dépendre des horaires de navettes et des flux de visiteurs.

EN VOITURE

Pour venir profiter de ce grand événement, le covoiturage est une bonne idée. Penser à désigner un «Sam», le conducteur qui ne boit pas d'alcool et qui pourra remmener tout le monde à bon port !

Pour faciliter l'accès à la fête, un dispositif complet de navettes et parkings sera mis en place tout au long du week-end.

5 parkings gratuits seront mis à disposition des visiteurs. Le parking principal à privilégier pour sa plus grande capacité d'accueil et être sûr de se garer sera celui de Baubigny.

PARKING PRINCIPAL

A proximité de la RD 906 Chagny, 71150

P1 : ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny

P2 : Place Marcel Charollais 71150 Chagny - Prendre la navette à la gare de Chagny (10mn de marche)
Saint-Léger-sur-Dheune, 71510

P1 : Salle Pierre Chamagne, 39 Avenue de la Gare 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

P2 : ZA du Colombier 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

Un parking PMR avec service de navette gratuite est prévu à Chagny - ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny avec desserte unique à Cheilly-Lès-Maranges.

LES NAVETTES

Samedi de 7h à 18h

Dimanche de 9h à 18h

Tarif unique aller-retour :

Adulte : 6,5€

3-12 ans : 3€

moins de 3 ans : gratuit

Gratuit pour les animaux muselés et en laisse

Achat sur les parkings uniquement au départ des navettes lors du trajet aller, avant de rejoindre la manifestation.
Pas d'achat possible pour un simple retour.

2 points de desserte / 6 points de montée :

Dezize-Lès-Maranges > navettes depuis le parking de Baubigny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking des Creusottes et la gare SNCF de Chagny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking Pierre Chamagne et devant le cimetière de Saint-Léger-sur-Dheune

Pour le retour, prendre la navette là où elle vous aura déposé à l'aller. Les navettes de Dezize-Lès-Maranges desservent uniquement Baubigny ; celles de Cheilly-Lès-Maranges, uniquement Chagny et Saint-Léger-sur-Dheune. Penser à bien vérifier la destination avant de monter.

ENTRÉE 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 :

1 verre sérigraphié Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

1 porte-verre « mains libres »

1 livret pratique avec plan et animations

8 tickets dégustation

Kit disponible en pré-vente sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : 20 €

Sur place, tarif : 25 €

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

A LA RECHERCHE D'UNE IDÉE CADEAU ORIGINALE ?

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026 A TOUT CE QU'IL FAUT DANS SA HOTTE

Le kit dégustation pour participer à la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, les verres de dégustation en édition limitée, une carafe à décanter sérigraphiée, l'affiche officielle de la Saint-Vincent Tournante, des accessoires de sommellerie à l'effigie de la grande fête viticole bourguignonne...

Les idées cadeaux foisonnent sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 pour gâter les amateurs de vins de Bourgogne à l'occasion des fêtes.

Et pour ceux qui souhaiteraient offrir un cadeau d'exception : une place au dîner de gala co-signé par 3 figures emblématiques de la gastronomie régionale, Eric Pras, MOF et chef triplement étoilé de la maison Lameloise, Marie Simon, championne du monde des arts sucrés et Quentin Thomas de la maison Huez. Une occasion rare de déguster un 6 mains aux côtés des vins des Maranges.

LISTES DES GOODIES ET INFORMATIONS :

WWW.SAINTVINCENT2026.FR

LISTE DES POINTS DE VENTE PARTENAIRES :

Offices de tourisme de Chalon-sur-Saône, Beaune et Autun
Cités des Climats et vins de Bourgogne (Beaune, Mâcon et Chablis)
Boutique du Château du Clos De Vougeot
Cave coopérative des Hautes-Côtes
Boutique lycée agricole à Fontaines
Boutique Athenaeum à Beaune
Art et création à Santenay
Agence postale de Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges
Cave du val d'or à Nolay
Boutique Ménager cadeaux à Chalon-sur-Saône
Caveau de Santenay
Coopérative Bourgogne du Sud et Gamm vert
Bureau de tabac à Santenay
Cave du clapier
Bar l'Oval à Couches

BÉNÉVOLES : LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026 A BESOIN DE VOUS !

Être acteur de la réussite de la prochaine Saint-Vincent Tournante dans les Maranges, c'est possible en devenant

bénévole ! Pour participer à l'organisation de cette fête viticole unique et rejoindre la grande famille des 1500 bénévoles mobilisés, c'est simple, il suffit de contacter les organisateurs depuis le site: www.saintvincent2026.fr/ onglet " Bénévoles".

ERIC PRAS, MOF & CHEF DU RESTAURANT LAMELOISE***
MAISON HUEZ, TRAITEUR GASTRONOMIQUE
MARIE SIMON, CHAMPIONNE DU MONDE D'ARTS SUCRÉS

CES 3 FIGURES DE LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE UNISSENT LEUR TALENT POUR SIGNER LE DÎNER DE GALA INÉDIT DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

L'ÉVÈNEMENT SE TIENDRA LE SAMEDI 24 JANVIER 2026, EN SOIRÉE, AU PALAIS DES CONGRÈS DE BEAUNE. IL PROPOSERA UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DE HAUTE VOLÉE, EN SIX SERVICES, AUX CÔTÉS DE CUVÉES SAVAMMENT SÉLECTIONNÉES POUR DES ACCORDS PARFAITS.

Si le menu de ce « 6 mains » sera tenu secret, comme il est de coutume, jusqu'au jour J, le Comité d'Organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 partage en avant-première quelques effluves de ce repas hors norme, conçu comme un hommage au terroir bourguignon, revisité avec brio et modernité.

Ce communiqué donne la parole aux principaux acteurs de ce banquet historique : Eric Pras, Quentin Thomas pour la Maison Huez et Marie Simon. Une promesse est faite : celle d'une expérience culinaire rare, à laquelle les vins répondront à l'unisson. Un dîner au sommet qui marquera les esprits et les palais !

UN BANQUET SOUS LE SIGNE DE VALEURS COMMUNES : ABNÉGATION ET TRANSMISSION

La Saint-Vincent Tournante célèbre l'esprit de travail et de solidarité viticole, la transmission intergénérationnelle d'une passion et invite à une mise en lumière collégiale. Cette vision collective a insufflé une dynamique forte au coeur de l'événement 2026 et de son grand banquet.

L'histoire veut en effet que les destins des 3 acteurs du dîner soient pour partie liés. Il faut savoir que Quentin Thomas (Maison Huez) comme Marie Simon ont tous deux officié à une époque dans les cuisines de la Maison Lameloise sous la supervision d'Éric Pras.

Une évidence donc pour les organisateurs de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 que de collaborer avec ces 3 grandes figures locales, dans une dimension de transmission et d'excellence, faisant se rencontrer la convivialité bourguignonne avec la haute gastronomie pour proposer aux convives un moment rare et authentique, capable de susciter l'émerveillement lors d'un dîner d'exception.

« Nous voulions que cette édition offre une expérience gustative et humaine capable de marquer les esprits. Ce dîner en est le symbole : un défi avec près de 1000 convives attendus, une collaboration dans un esprit de transmission et une fierté régionale, en faisant appel aux plus grands représentants de l'excellence culinaire de notre chère Bourgogne. »

Bertrand Bachelet, Commission Banquet Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

3 CHEFS BOURGUIGNONS POUR UN 6 MAINS COMME UNE CONVERSATION CULINAIRE

Ces trois chefs, dont les parcours se croisent depuis des années, mettent en commun leurs univers pour signer le menu du grand banquet de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 avec pour marqueur :

- la précision d'une cuisine étoilée,
- la créativité héritée de grandes maisons,
- une cohérence parfaite et globale sur l'ensemble du menu,
- l'expertise des événements de grande ampleur,
- l'exigence d'un service millimétré,
- le savoir-faire d'une génération talentueuse et amoureuse de la Bourgogne,
- et une conscience profonde de la transmission et du partage.

Une collaboration toute en humilité et respect, où chacun apporte sa patte, son émotion, son histoire pour créer un menu gourmet et identitaire.

Un 6 mains comme on en voit rarement - et comme on n'en reverra pas de sitôt. Un rendez-vous historique à ne pas manquer !

« Ce menu gastronomique à 6 mains a été travaillé pour offrir une cohérence globale, des amuses-bouche jusqu'au dessert. L'attention et l'exigence portées à chaque plat se retrouveront dans chaque assiette pour offrir une dégustation gourmande. »

Quentin Thomas, Maison Huez

« Nous avons travaillé un menu d'excellence. Quentin Thomas et Marie Simon ont réussi à reproduire ce que l'on avait imaginé, et ce pour 1000 personnes en encadrant le nombre de manipulations nécessaires à chaque création par assiette. Nous proposerons des plats nécessitant une grande technicité. Un défi et une fierté pour nous tous de pouvoir reproduire grâce à une collaboration étroite, l'excellence sur 1000 assiettes. »

Eric Pras, MOF 2004 & Chef du Restaurant Lameloise***

LA PAROLE À :

ERIC PRAS : EXCELLENCE, CONFIANCE ET TRANSMISSION AU CŒUR DE CE BANQUET

Ce grand chef bourguignon MOF, connu pour l'excellence de sa cuisine triplement étoilée, au sein de son restaurant Lameloise, mettra sa maîtrise au service de ce grand banquet, au travers de plusieurs plats créés pour l'occasion ou issus de ses créations emblématiques. Une occasion rare pour les convives de déguster des assiettes signatures.

S'appuyant sur une relation de confiance de longue date avec les anciens membres de sa brigade, Quentin Thomas et Marie Simon, il souligne la beauté d'une collaboration faite d'exigence, de bienveillance et de partage. Là est le véritable fil conducteur du menu : une Bourgogne généreuse, élégante, porteuse de sens et d'émotion.

« Le dîner sera une véritable chorégraphie gastronomique, mêlant : produits nobles locaux, techniques d'une grande finesse, clins d'oeil gourmands à la Bourgogne (moutarde, vin chaud et saveurs du terroir réinventées), et accords mets-vins au sommet, conçus avec les vignerons des Maranges lors de dégustations croisées. Chaque plat porte la signature d'un des trois chefs, tout en étant réinterprété pour épouser la cadence d'un service d'envergure. Ce dîner sera une expérience unique, pensée pour n'être vécue qu'une seule fois. »

QUENTIN THOMAS, MAISON HUEZ : L'ARCHITECTE DU BANQUET

Pour mener à bien ce défi logistique et gastronomique, la Maison Huez a été choisie par le Comité d'organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 pour son expertise dans la réalisation et le service de grands banquets. C'est elle qui a réalisé le précédent dîner de la Saint-Vincent Tournante 2025 de Ladoix-Serrigny.

Pour l'événement 2026, la Maison déploiera un dispositif d'envergure :
plusieurs pôles de cuisine travailleront en simultané, avec
une répartition de 350 couverts par pôle,
une équipe de 10 personnes dédiée sera mobilisée
plusieurs semaines en amont au laboratoire,
24 cuisiniers et près de 40 serveurs officieront le jour J pour un service savamment orchestré.

« Un banquet de cette ampleur exige une précision millimétrique. Nous abordons ce défi avec humilité, fierté et le désir de livrer un moment inoubliable aux convives qui viendront déguster ce menu hommage à la gourmandise du terroir bourguignon, du verre à l'assiette. »

MARIE SIMON : LA RÉINTERPRÉTATION D'UN DESSERT EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON LAMELOISE

Marie Simon connaît le travail du chef Pras, dont elle a été la cheffe pâtissière de 2017 à 2020, et collabore toute l'année avec la Maison Huez sur la partie sucrée de leurs événements. Elle assure ainsi une continuité naturelle et cohérente entre cuisine et pâtisserie au sein du menu exclusif.

Sa création sucrée offre un clin d'oeil à l'un de ses desserts historiques, créé avec Éric Pras lors de son arrivée à Lameloise. La pâtissière a souhaité proposer pour l'occasion une nouvelle version de ce dessert qui a marqué sa carrière, en intégrant des saveurs hommage à la saison hivernale, qui accueille chaque année la Saint-Vincent Tournante.

La réalisation de ce dessert délicat, pensé dans la continuité du menu signé par Eric Pras et la maison Huez, clôturera l'expérience culinaire incroyable de ce grand banquet, autour de saveurs surprenantes, vraiment gourmandes et réconfortantes. Un dessert comme une caresse, fondant en douceur, à l'image de son sorbet au vin chaud, élaboré avec un vin rouge de l'AOC Maranges pour offrir une cohérence totale entre le menu et les vins.

« J'ai souhaité transmettre un sentiment de chaleur et de réconfort hivernal, comme une douceur après une journée de ski. Pour moi, l'unité du menu est essentielle : le convive ne doit pas identifier des signatures distinctes, mais une cohérence globale pour une expérience sensorielle inoubliable. »

UN ÉVÉNEMENT HUMAIN HORS NORME

Ce dîner de gala sera l'un des temps forts du week-end de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026. Derrière ce moment d'exception, se cache une mobilisation exceptionnelle :

- 250 personnes impliquées depuis trois ans pour faire de cette fête une rencontre mémorable,
- un week-end capable d'attirer 50 000 à 100 000 visiteurs,
- et un banquet qui réunira plus de 1000 convives.

« Ce qui rend cette aventure magnifique, c'est bien sa dimension humaine. La collaboration entre vignerons, cuisiniers, bénévoles... Tout le monde oeuvre pour un bien commun : faire briller la Bourgogne et livrer aux gens une expérience mémorable. »

Bertrand Bachelet, Commission Banquet Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

CE DÎNER INCARNE TOUT CE QUE LA BOURGOGNE A DE PLUS BEAU : LA PASSION, L'ABNÉGATION, LE GOÛT DES BONNES CHOSES, LA TRANSMISSION, L'EXCELLENCE, LA CONVIVIALITÉ, L'AUDACE ET LA FÊTE.

Les réservations sont ouvertes - et le nombre de places est limité à 1 000 convives.

N'attendez pas, inscrivez-vous !

LES PLACES POUR CE GRAND BANQUET SONT VENDUES AU TARIF DE 295 € TTC PAR PERSONNE, DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES.

La billetterie est officiellement ouverte et accessible sur le site de l'événement :

www.saintvincent2026.fr

[Visualiser l'article](#)

Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : toutes les informations pratiques pour venir



La grande fête viticole bourguignonne s'apprête à faire son retour les 24 et 25 janvier 2026 sur les terres de l'appellation Maranges, à l'extrémité Sud de la Côte de Beaune. À M-1 de cet événement emblématique du vignoble bourguignon, rappel des informations pratiques pour savourer pleinement la manifestation qui se tiendra dans les trois villages de l'AOC Maranges : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sempigny-lès-Maranges.

La bonne idée : les mobilités douces

Pour cette édition, les organisateurs ont souhaité développer les possibilités d'accès via les mobilités douces. En train, en vélo ou à pied, tout a été pensé pour faciliter la venue des participants sur la fête via des services de navettes et des parkings spécifiques. Tour d'horizon des solutions imaginées par les Commissions Parking & Sécurité.

En train

Économique et écologique, le train est un moyen à privilégier pour se rendre à la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 !

Deux options :

- Un service de navette sera disponible en gare de Chagny sur la ligne Dijon-Mâcon-Lyon.
- Le trafic ferroviaire sera renforcé en gare de Cheilly-lès-Maranges sur la ligne Dijon-Autun-Nevers, permettant de se rendre à pied sur la fête.

Les horaires sont disponibles sur les sites et applications de la SNCF et Mobigo.

La région Bourgogne Franche-Comté et ses élus ont fait en sorte de renforcer le trafic ferroviaire en gare de Cheilly-lès-Maranges pour ce grand week-end de fête régionale.

À pieds/à vélo par les voies vertes

La voie verte reliant Chagny à Saint-Léger-sur-Dheune le long du canal du centre et qui traverse Cheilly-lès-Maranges sera ouverte et empruntable durant tout le week-end.

Permettant ainsi de rejoindre la fête depuis les parkings des deux villes ainsi que depuis la gare de Chagny.

La voie verte entre Nolay et les Maranges sera ouverte uniquement sur la section Nolay - Paris-l'Hôpital avec accès au parking vélo à Sampigny-lès-Maranges.

La section Paris-l'Hôpital - Les Maranges sera fermée au public pour être réservée à la sécurité de l'événement.
La voie verte entre Santenay et les Maranges sera fermée.



À vélo

2 parkings dédiés aux vélos accueilleront gratuitement les cyclistes, accessibles par la voie verte :

Cheilly-Lès-Maranges : terrain de pétanque, Gare SNCF

Sampigny-Lès-Maranges : Cour du moulin Morot-Gaudry en amont de la poterie :



Ce mode de transport offrira une grande liberté d'accès, permettant d'arriver et de repartir à tout moment, sans dépendre des horaires de navettes et des flux de visiteurs.

En voiture

Pour venir profiter de ce grand événement, le covoiturage est une bonne idée. Penser à désigner un « Sam », le conducteur qui ne boit pas d'alcool et qui pourra remmener tout le monde à bon port !

Pour faciliter l'accès à la fête, un dispositif complet de navettes et parkings sera mis en place tout au long du week-end.

5 parkings gratuits seront mis à disposition des visiteurs. Le parking principal à privilégier pour sa plus grande capacité d'accueil et être sûr de se garer sera celui de Baubigny.



- Baubigny, 21340 - parking principal A proximité de la RD 906

- Chagny, 71150

P1 : ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny

P2 : Place Marcel Charollais 71150 Chagny - Prendre la navette à la gare de Chagny (10mn de marche)

- Saint-Léger-sur-Dheune, 71510

P1 : Salle Pierre Chamagne, 39 Avenue de la Gare

71510 Saint-Léger-sur-Dheune

P2 : ZA du Colombier 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

Un parking PMR avec service de navette gratuite est prévu à Chagny - ZA Les Creusottes Rue des champs

Les navettes

Samedi de 7 h à 18 h

Dimanche de 9 h à 18 h

Tarif unique aller-retour :

Adulte : 6,5€ 3-12 ans : 3€

moins de 3 ans : gratuit

Gratuit pour les animaux muselés et en laisse

Achat sur les parkings uniquement au départ des navettes lors du trajet aller, avant de rejoindre la manifestation.

Pas d'achat possible pour un simple retour.

2 points de desserte / 6 points de montée :

Dezize-Lès-Maranges > navettes depuis le parking de Baubigny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking des Creusottes et la gare SNCF de Chagny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking Pierre Chamagne et devant le cimetière de Saint-Léger-sur-Dheune

Pour le retour , prendre la navette là où elle vous aura déposé à l'aller. Les navettes de Dezize-Lès-Maranges desservent uniquement Baubigny ; celles de Cheilly-Lès-Maranges, uniquement Chagny et Saint-Léger-sur-Dheune. Penser à bien vérifier la destination avant de monter.

Entrée 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 :

1 verre sérigraphié Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

1 porte-verre « mains libres »

1 livret pratique avec plan et animations

8 tickets dégustation

Kit disponible en pré-vente sur le site de la [Saint-Vincent Tournante Maranges 2026](#) : 20 €

Sur place, tarif : 25 €

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

A la recherche d'une idée cadeau originale ?

La Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 a tout ce qu'il faut dans sa hotte.

Le kit dégustation pour participer à la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, les verres de dégustation en édition limitée, une carafe à décanter sérigraphiée, l'affiche officielle de la Saint-Vincent Tournante, des accessoires de sommellerie à l'effigie de la grande fête viticole bourguignonne... Les idées cadeaux foisonnent sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 pour gâter les amateurs de vins de Bourgogne à l'occasion des fêtes.

Et pour ceux qui souhaiteraient offrir un cadeau d'exception : une place au dîner de gala co-signé par 3 figures emblématiques de la gastronomie régionale, Eric Pras, MOF et chef triplement étoilé de la maison Lameloise, Marie Simon, championne du monde des arts sucrés et Quentin Thomas de la maison Huez. Une occasion rare de déguster un 6 mains aux côtés des vins des Maranges.

Listes des goodies et informations : www.saintvincent2026.fr

liste des points de vente partenaires :

Offices de tourisme de Chalon-sur-Saône, Cave du val d'or à Nolay Beaune et Autun

Boutique Ménager cadeaux à Chalon-sur-Cités des Climats et vins de Bourgogne Saône (Beaune, Mâcon et Chablis)

Caveau de Santenay

Boutique du Château du Clos De Vougeot

Coopérative Bourgogne du Sud et

Cave coopérative des Hautes-Côtes Gamm vert

Boutique lycée agricole à Fontaines Bureau de tabac à Santenay

Boutique Athenaeum à Beaune Cave du clavier

*Art et création à Santenay Bar l'Oval à Couches
Agence postale de Cheilly-les-Maranges et
Dezize-les-Maranges*

Bénévoles : la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 a besoin de vous !

Être acteur de la réussite de la prochaine Saint-Vincent Tournante dans les Maranges, c'est possible en devenant bénévole ! Pour participer à l'organisation de cette fête viticole unique et rejoindre la grande famille des 1500 bénévoles mobilisés, c'est simple, il suffit de contacter les organisateurs depuis le site : www.saintvincent2026.fr / onglet " Bénévoles".

BOURGOGNE : Les infos pratiques de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026



Verre de dégustation, cadeaux, accès et banquet... Les organisateurs présentent les toutes dernières informations concernant la fête viticole des 24 et 25 janvier.

COMMENT VENIR ? SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

La grande fête viticole bourguignonne s'apprête à faire son retour les 24 et 25 janvier 2026 sur les terres de l'appellation Maranges, à l'extrémité Sud de la Côte de Beaune. À M-1 de cet événement emblématique du vignoble bourguignon, rappel des informations pratiques pour savourer pleinement la manifestation qui se tiendra dans les 3 villages de l'AOC Maranges : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

LA BONNE IDEE : LES MOBILITÉS DOUCES

Pour cette édition, les organisateurs ont souhaité développer les possibilités d'accès via les mobilités douces. En train, en vélo ou à pied, tout a été pensé pour faciliter la venue des participants sur la fête via des services de navettes et des parkings spécifiques. Tour d'horizon des solutions imaginées par les Commissions Parking & Sécurité.

EN TRAIN

Économique et écologique, le train est un moyen à privilégier pour se rendre à la Saint-Vincent Tournante

Maranges 2026 !

2 options :

Un service de navette sera disponible en gare de Chagny sur la ligne Dijon-Mâcon-Lyon. Le trafic ferroviaire sera renforcé en gare de Cheilly-lès-Maranges sur la ligne Dijon-Autun-Nevers, permettant de se rendre à pied sur la fête.

Les horaires sont disponibles sur les sites et applications de la SNCF et Mobigo.

Merci à la région Bourgogne Franche-Comté et ses élus pour le renforcement du trafic ferroviaire en gare de Cheilly-lès-Maranges pour ce grand week-end de fête régionale.

À PIEDS / À VÉLO PAR LES VOIES VERTES

La voie verte reliant Chagny à Saint-Léger-sur-Dheune le long du canal du centre et qui traverse Cheilly-lès-Maranges sera ouverte et empruntable durant tout le week-end. Permettant ainsi de rejoindre la fête depuis les parkings des deux villes ainsi que depuis la gare de Chagny.

La voie verte entre Nolay et les Maranges sera ouverte uniquement sur la section Nolay - Paris--l'Hôpital avec accès au parking vélo à Sampigny-lès-Maranges.

La section Paris-l'Hôpital - Les Maranges sera fermée au public pour être réservée à la sécurité de l'événement.

La voie verte entre Santenay et les Maranges sera fermée.

À VÉLO

2 parkings dédiés aux vélos accueilleront gratuitement les cyclistes, accessibles par la voie verte :

Cheilly-Lès-Maranges : terrain de pétanque, Gare SNCF

Sampigny-Lès-Maranges : Cour du moulin Morot-Gaudry en amont de la poterie

Ce mode de transport offrira une grande liberté d'accès, permettant d'arriver et de repartir à tout moment, sans dépendre des horaires de navettes et des flux de visiteurs.

EN VOITURE

Pour venir profiter de ce grand événement, le covoiturage est une bonne idée. Penser à désigner un «Sam», le conducteur qui ne boit pas d'alcool et qui pourra remmener tout le monde à bon port !

Pour faciliter l'accès à la fête, un dispositif complet de navettes et parkings sera mis en place tout au long du week-end.

5 parkings gratuits seront mis à disposition des visiteurs. Le parking principal à privilégier pour sa plus grande capacité d'accueil et être sûr de se garer sera celui de Baubigny.

PARKING PRINCIPAL

A proximité de la RD 906 Chagny, 71150

P1 : ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny

P2 : Place Marcel Charollais 71150 Chagny - Prendre la navette à la gare de Chagny (10mn de marche)
Saint-Léger-sur-Dheune, 71510

P1 : Salle Pierre Chamagne, 39 Avenue de la Gare 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

P2 : ZA du Colombier 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

Un parking PMR avec service de navette gratuite est prévu à Chagny - ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny avec desserte unique à Cheilly-Lès-Maranges.

LES NAVETTES

Samedi de 7h à 18h

Dimanche de 9h à 18h

Tarif unique aller-retour :

Adulte : 6,5€

3-12 ans : 3€

moins de 3 ans : gratuit

Gratuit pour les animaux muselés et en laisse

Achat sur les parkings uniquement au départ des navettes lors du trajet aller, avant de rejoindre la manifestation.
Pas d'achat possible pour un simple retour.

2 points de desserte / 6 points de montée :

Dezize-Lès-Maranges > navettes depuis le parking de Baubigny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking des Creusottes et la gare SNCF de Chagny

Cheilly-Lès-Maranges > navettes depuis le parking Pierre Chamagne et devant le cimetière de Saint-Léger-sur-Dheune

Pour le retour, prendre la navette là où elle vous aura déposé à l'aller. Les navettes de Dezize-Lès-Maranges desservent uniquement Baubigny ; celles de Cheilly-Lès-Maranges, uniquement Chagny et Saint-Léger-sur-Dheune. Penser à bien vérifier la destination avant de monter.

ENTRÉE 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 :

1 verre sérigraphié Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

1 porte-verre « mains libres »

1 livret pratique avec plan et animations

8 tickets dégustation

Kit disponible en pré-vente sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 : 20 €

Sur place, tarif : 25 €

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

A LA RECHERCHE D'UNE IDÉE CADEAU ORIGINALE ?

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026 A TOUT CE QU'IL FAUT DANS SA HOTTE

Le kit dégustation pour participer à la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026, les verres de dégustation en édition limitée, une carafe à décanter sérigraphiée, l'affiche officielle de la Saint-Vincent Tournante, des accessoires de sommellerie à l'effigie de la grande fête viticole bourguignonne...

Les idées cadeaux foisonnent sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 pour gâter les amateurs de vins de Bourgogne à l'occasion des fêtes.

Et pour ceux qui souhaiteraient offrir un cadeau d'exception : une place au dîner de gala co-signé par 3 figures emblématiques de la gastronomie régionale, Eric Pras, MOF et chef triplement étoilé de la maison Lameloise, Marie Simon, championne du monde des arts sucrés et Quentin Thomas de la maison Huez. Une occasion rare de déguster un 6 mains aux côtés des vins des Maranges.

LISTES DES GOODIES ET INFORMATIONS :
WWW.SAINTVINCENT2026.FR

LISTE DES POINTS DE VENTE PARTENAIRES :

Offices de tourisme de Chalon-sur-Saône, Beaune et Autun
Cités des Climats et vins de Bourgogne (Beaune, Mâcon et Chablis)
Boutique du Château du Clos De Vougeot
Cave coopérative des Hautes-Côtes
Boutique lycée agricole à Fontaines
Boutique Athenaeum à Beaune
Art et création à Santenay
Agence postale de Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges
Cave du val d'or à Nolay
Boutique Ménager cadeaux à Chalon-sur-Saône
Caveau de Santenay
Coopérative Bourgogne du Sud et Gamm vert
Bureau de tabac à Santenay
Cave du clavier
Bar l'Oval à Couches

BÉNÉVOLES : LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026 A BESOIN DE VOUS !

Être acteur de la réussite de la prochaine Saint-Vincent Tournante dans les Maranges, c'est possible en devenant

bénévole ! Pour participer à l'organisation de cette fête viticole unique et rejoindre la grande famille des 1500 bénévoles mobilisés, c'est simple, il suffit de contacter les organisateurs depuis le site: www.saintvincent2026.fr / onglet " Bénévoles".

ERIC PRAS, MOF & CHEF DU RESTAURANT LAMELOISE***
 MAISON HUEZ, TRAITEUR GASTRONOMIQUE
 MARIE SIMON, CHAMPIONNE DU MONDE D'ARTS SUCRÉS

CES 3 FIGURES DE LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE UNISSENT LEUR TALENT POUR SIGNER LE DÎNER DE GALA INÉDIT DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

L'ÉVÈNEMENT SE TIENDRA LE SAMEDI 24 JANVIER 2026, EN SOIRÉE, AU PALAIS DES CONGRÈS DE BEAUNE. IL PROPOSERA UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DE HAUTE VOLÉE, EN SIX SERVICES, AUX CÔTÉS DE CUVÉES SAVAMMENT SÉLECTIONNÉES POUR DES ACCORDS PARFAITS.

Si le menu de ce « 6 mains » sera tenu secret, comme il est de coutume, jusqu'au jour J, le Comité d'Organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 partage en avant-première quelques effluves de ce repas hors norme, conçu comme un hommage au terroir bourguignon, revisité avec brio et modernité.

Ce communiqué donne la parole aux principaux acteurs de ce banquet historique : Eric Pras, Quentin Thomas pour la Maison Huez et Marie Simon. Une promesse est faite : celle d'une expérience culinaire rare, à laquelle les vins répondront à l'unisson. Un dîner au sommet qui marquera les esprits et les palais !

UN BANQUET SOUS LE SIGNE DE VALEURS COMMUNES : ABNÉGATION ET TRANSMISSION

La Saint-Vincent Tournante célèbre l'esprit de travail et de solidarité viticole, la transmission intergénérationnelle d'une passion et invite à une mise en lumière collégiale. Cette vision collective a insufflé une dynamique forte au coeur de l'événement 2026 et de son grand banquet.

L'histoire veut en effet que les destins des 3 acteurs du dîner soient pour partie liés. Il faut savoir que Quentin Thomas (Maison Huez) comme Marie Simon ont tous deux officié à une époque dans les cuisines de la Maison Lameloise sous la supervision d'Éric Pras.

Une évidence donc pour les organisateurs de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 que de collaborer avec ces 3 grandes figures locales, dans une dimension de transmission et d'excellence, faisant se rencontrer la convivialité bourguignonne avec la haute gastronomie pour proposer aux convives un moment rare et authentique, capable de susciter l'émerveillement lors d'un dîner d'exception.

« Nous voulions que cette édition offre une expérience gustative et humaine capable de marquer les esprits. Ce dîner en est le symbole : un défi avec près de 1000 convives attendus, une collaboration dans un esprit de transmission et une fierté régionale, en faisant appel aux plus grands représentants de l'excellence culinaire de notre chère Bourgogne. »

Bertrand Bachelet, Commission Banquet Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

3 CHEFS BOURGUIGNONS POUR UN 6 MAINS COMME UNE CONVERSATION CULINAIRE

Ces trois chefs, dont les parcours se croisent depuis des années, mettent en commun leurs univers pour signer le menu du grand banquet de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 avec pour marqueur :

- la précision d'une cuisine étoilée,
- la créativité héritée de grandes maisons,
- une cohérence parfaite et globale sur l'ensemble du menu,
- l'expertise des événements de grande ampleur,
- l'exigence d'un service millimétré,
- le savoir-faire d'une génération talentueuse et amoureuse de la Bourgogne,
- et une conscience profonde de la transmission et du partage.

Une collaboration toute en humilité et respect, où chacun apporte sa patte, son émotion, son histoire pour créer un menu gourmet et identitaire.

Un 6 mains comme on en voit rarement - et comme on n'en reverra pas de sitôt. Un rendez-vous historique à ne pas manquer !

« Ce menu gastronomique à 6 mains a été travaillé pour offrir une cohérence globale, des amuses-bouche jusqu'au dessert. L'attention et l'exigence portées à chaque plat se retrouveront dans chaque assiette pour offrir une dégustation gourmande. »

Quentin Thomas, Maison Huez

« Nous avons travaillé un menu d'excellence. Quentin Thomas et Marie Simon ont réussi à reproduire ce que l'on avait imaginé, et ce pour 1000 personnes en encadrant le nombre de manipulations nécessaires à chaque création par assiette. Nous proposerons des plats nécessitant une grande technicité. Un défi et une fierté pour nous tous de pouvoir reproduire grâce à une collaboration étroite, l'excellence sur 1000 assiettes. »

Eric Pras, MOF 2004 & Chef du Restaurant Lameloise***

LA PAROLE À :

ERIC PRAS : EXCELLENCE, CONFIANCE ET TRANSMISSION AU CŒUR DE CE BANQUET

Ce grand chef bourguignon MOF, connu pour l'excellence de sa cuisine triplement étoilée, au sein de son restaurant Lameloise, mettra sa maîtrise au service de ce grand banquet, au travers de plusieurs plats créés pour l'occasion ou issus de ses créations emblématiques. Une occasion rare pour les convives de déguster des assiettes signatures.

S'appuyant sur une relation de confiance de longue date avec les anciens membres de sa brigade, Quentin Thomas et Marie Simon, il souligne la beauté d'une collaboration faite d'exigence, de bienveillance et de partage. Là est le véritable fil conducteur du menu : une Bourgogne généreuse, élégante, porteuse de sens et d'émotion.

« Le dîner sera une véritable chorégraphie gastronomique, mêlant : produits nobles locaux, techniques d'une grande finesse, clins d'oeil gourmands à la Bourgogne (moutarde, vin chaud et saveurs du terroir réinventées), et accords mets-vins au sommet, conçus avec les vignerons des Maranges lors de dégustations croisées. Chaque plat porte la signature d'un des trois chefs, tout en étant réinterprété pour épouser la cadence d'un service d'envergure. Ce dîner sera une expérience unique, pensée pour n'être vécue qu'une seule fois. »

QUENTIN THOMAS, MAISON HUEZ : L'ARCHITECTE DU BANQUET

Pour mener à bien ce défi logistique et gastronomique, la Maison Huez a été choisie par le Comité d'organisation de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 pour son expertise dans la réalisation et le service de grands banquets. C'est elle qui a réalisé le précédent dîner de la Saint-Vincent Tournante 2025 de Ladoix-Serrigny.

Pour l'événement 2026, la Maison déploiera un dispositif d'envergure :
plusieurs pôles de cuisine travailleront en simultané, avec
une répartition de 350 couverts par pôle,
une équipe de 10 personnes dédiée sera mobilisée
plusieurs semaines en amont au laboratoire,
24 cuisiniers et près de 40 serveurs officieront le jour J pour un service savamment orchestré.

« Un banquet de cette ampleur exige une précision millimétrique. Nous abordons ce défi avec humilité, fierté et le désir de livrer un moment inoubliable aux convives qui viendront déguster ce menu hommage à la gourmandise du terroir bourguignon, du verre à l'assiette. »

MARIE SIMON : LA RÉINTERPRÉTATION D'UN DESSERT EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON LAMELOISE

Marie Simon connaît le travail du chef Pras, dont elle a été la cheffe pâtissière de 2017 à 2020, et collabore toute l'année avec la Maison Huez sur la partie sucrée de leurs événements. Elle assure ainsi une continuité naturelle et cohérente entre cuisine et pâtisserie au sein du menu exclusif.

Sa création sucrée offre un clin d'oeil à l'un de ses desserts historiques, créé avec Éric Pras lors de son arrivée à Lameloise. La pâtissière a souhaité proposer pour l'occasion une nouvelle version de ce dessert qui a marqué sa carrière, en intégrant des saveurs hommage à la saison hivernale, qui accueille chaque année la Saint-Vincent Tournante.

La réalisation de ce dessert délicat, pensé dans la continuité du menu signé par Eric Pras et la maison Huez, clôturera l'expérience culinaire incroyable de ce grand banquet, autour de saveurs surprenantes, vraiment gourmandes et réconfortantes. Un dessert comme une caresse, fondant en douceur, à l'image de son sorbet au vin chaud, élaboré avec un vin rouge de l'AOC Maranges pour offrir une cohérence totale entre le menu et les vins.

« J'ai souhaité transmettre un sentiment de chaleur et de réconfort hivernal, comme une douceur après une journée de ski. Pour moi, l'unité du menu est essentielle : le convive ne doit pas identifier des signatures distinctes, mais une cohérence globale pour une expérience sensorielle inoubliable. »

UN ÉVÉNEMENT HUMAIN HORS NORME

Ce dîner de gala sera l'un des temps forts du week-end de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026. Derrière ce moment d'exception, se cache une mobilisation exceptionnelle :

- 250 personnes impliquées depuis trois ans pour faire de cette fête une rencontre mémorable,
- un week-end capable d'attirer 50 000 à 100 000 visiteurs,
- et un banquet qui réunira plus de 1000 convives.

« Ce qui rend cette aventure magnifique, c'est bien sa dimension humaine. La collaboration entre vignerons, cuisiniers, bénévoles... Tout le monde oeuvre pour un bien commun : faire briller la Bourgogne et livrer aux gens une expérience mémorable. »

Bertrand Bachelet, Commission Banquet Saint-Vincent Tournante Maranges 2026

CE DÎNER INCARNE TOUT CE QUE LA BOURGOGNE A DE PLUS BEAU : LA PASSION, L'ABNÉGATION, LE GOÛT DES BONNES CHOSES, LA TRANSMISSION, L'EXCELLENCE, LA CONVIVIALITÉ, L'AUDACE ET LA FÊTE.

Les réservations sont ouvertes - et le nombre de places est limité à 1 000 convives.

N'attendez pas, inscrivez-vous !

LES PLACES POUR CE GRAND BANQUET SONT VENDUES AU TARIF DE 295 € TTC PAR PERSONNE, DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES.

La billetterie est officiellement ouverte et accessible sur le site de l'événement :

www.saintvincent2026.fr

LA PERCÉE DU VIN JAUNE ET DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Flash Infos

[LA BOURGOGNE AU FIL DE L'EAU](#)

MALAYSIA AIRLINES LANCE DES VOLS DIRECTS ENTRE PARIS ET KUALA LUMPUR

LE MISSOURI, SPRINGFIELD ET LA LÉGENDAIRE ROUTE 66 : UN ROAD TRIP INOUBLIABLE

CHARLESTON, CAROLINE DU SUD : LE TRÉSOR CACHÉ DES ETATS-UNIS

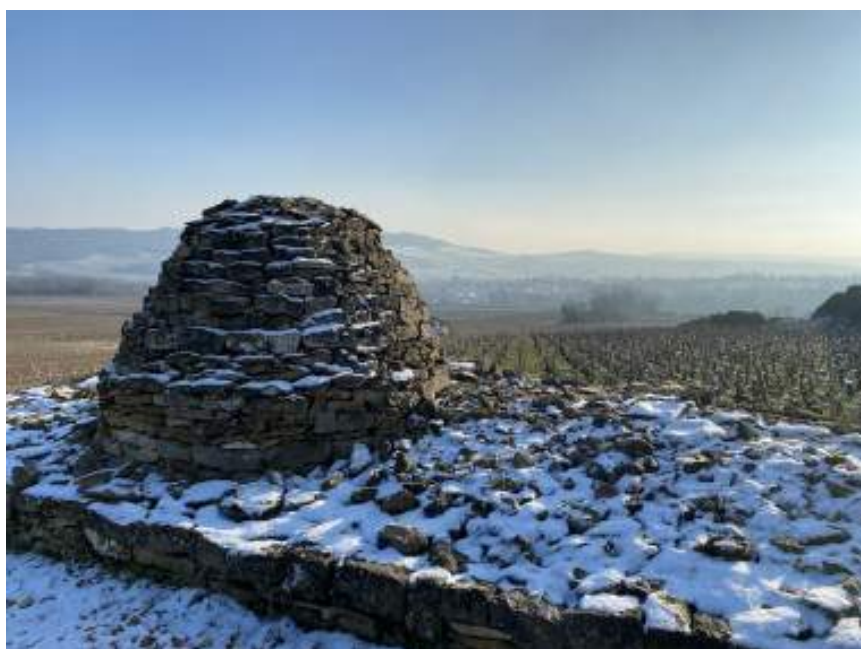
SHOKZ RÉVOLUTIONNE L'EXPÉRIENCE AUDIO DES SPORTIFS AVEC L'OPENSWIM PRO

LA BOURGOGNE AU FIL DE L'EAU

MALAYSIA AIRLINES LANCE DES VOLS DIRECTS ENTRE PARIS ET KUALA LUMPUR

Chaque hiver, deux grandes fêtes viticoles viennent célébrer la vigne, le vin et celles et ceux qui les font vivre.

• FRANCE







DEUX RENDEZ-VOUS VITICOLES EMBLÉMATIQUES A NE PAS MANQUER

Deux événements majeurs, deux identités fortes, mais une même invitation pour partir découvrir des terroirs d'exception.



La Saint-Vincent Tournante des Maranges : tradition, musique et convivialité

Chaque hiver, la Bourgogne honore son saint patron des vignerons à travers la Saint-Vincent Tournante, rendez-vous emblématique du vignoble bourguignon. Cette année, la fête fera halte aux Maranges, au sud de la Côte de Beaune, les 24 et 25 janvier 2026.



Nichés entre Santenay, la Côte de Beaune et les premiers coteaux du Couchois, les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges accueilleront la manifestation. Les Maranges occupent une position singulière, à la croisée de plusieurs ensembles viticoles majeurs : aux portes sud de la Route des Grands Crus, en lien direct avec le vignoble du Couchois, mais aussi avec la Côte chalonnaise et le Mâconnais. Un carrefour de paysages et d'influences qui façonne l'identité de cette appellation.



Pendant deux jours, les rues et les caveaux se parent de décors festifs. Défilés de confréries, cérémonies, animations musicales et concerts rythment l'événement, tandis que les visiteurs découvrent les cuvées de l'appellation Maranges, en rouges de Pinot Noir et blancs de Chardonnay. Une immersion conviviale au coeur d'un vignoble à taille humaine, où l'histoire se raconte autant dans les verres que dans les villages.

**La Percée du Vin Jaune à Lons-le-Saunier : l'âme du vignoble jurassien**

La semaine suivante, les 31 janvier et 1er février 2026, cap sur Lons-le-Saunier pour l'un des temps forts du vignoble du Jura : la Percée du Vin Jaune. Cette fête emblématique célèbre l'ouverture officielle des nouveaux millésimes de ce vin unique, issu du cépage Savagnin et élevé plus de six ans sous voile.



Au coeur de la ville, caves, salles voûtées et espaces publics se transforment en lieux de dégustation et de rencontres. Le visiteur chemine d'un espace à l'autre, au fil des animations, des ateliers et des échanges avec les vignerons. Autour du vin jaune, ce sont toutes les richesses du vignoble du Jura qui s'expriment : vin de paille, Macvin, rouges et rosés, reflets d'un territoire singulier et profondément attaché à son identité.



Ici, le vin est indissociable des paysages : reculées, collines boisées et panoramas ouverts façonnent une expérience où l'on déguste autant la nature que le vin. La Percée incarne pleinement l'âme jurassienne, faite d'authenticité, de partage et de caractère.



Deux fêtes, deux atmosphères... une même passion du vin

La Saint-Vincent Tournante des Maranges et la Percée du Vin Jaune offrent, chacune à leur manière, une porte d'entrée privilégiée vers les vignobles de Bourgogne et du Jura. L'élégance des Pinots Noirs et Chardonnays bourguignons répond à la profondeur et à l'originalité des vins jurassiens. Deux expressions complémentaires d'un patrimoine viticole vivant.



Ces événements s'inscrivent pleinement dans la dynamique du label Vignobles & Découvertes, qui distingue des destinations oenotouristiques offrant une expérience complète et qualitative, mêlant vins, paysages, patrimoine, gastronomie et rencontres humaines. Une promesse d'évasion et de convivialité, chaque hiver, au cœur de deux vignobles d'exception.

En savoir plus sur : **la Saint-Vincent Tournante et la Percée du Vin Jaune**

Article réalisé en partenariat avec Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, avec le soutien financier du Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.

Découvrir la région Bourgogne Franche-Comté : www.bourgognefranchecomte.com

Crédit photos : BIVB, ODG Maranges Paysages, VINUP, Why not studio.

<https://www.saintvincent2026.fr/>

https://www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/la-bourgogne-des-vignes-et-vignobles/top-10-des-fetes-viticoles-en-bourgogne/une-journee-a-la-saint-vincent-tournante/?utm_source=courantsdair.com&utm_medium=article&utm_campaign=courants_dair&utm_content=article

<https://www.percee-du-vin-jaune.com/>

https://www.montagnes-du-jura.fr/?utm_source=courants-dair&utm_medium=article-sponsorise&utm_campaign=eno-gastro



// SAINT-VINCENT TOURNANTE 2026

La Saint-Vincent Tournante 2026 vous accueille dans les Maranges

Le dernier week-end de janvier, la Saint-Vincent Tournante célébrera l'AOC Maranges, au sud de la Côte de Beaune. Un retour très attendu dans ce vignoble chaleureux qui réunit Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

Créée en 1989, l'appellation accueillera l'événement pour la seconde fois, 30 ans après une première édition couronnée de succès.

Le week-end débutera par le traditionnel défilé des sociétés de Saint-Vincent, réunissant 82 confréries venues de toute la Bourgogne. Le parcours reliera les trois villages avant la cérémonie d'intronisation organisée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Tout au long des deux jours, 15 caveaux de dégustation ouvriront leurs portes pour faire découvrir les vins et les cuvées spécialement élaborées pour l'événement. Un kit dégustation



24 & 25
JANVIER 2026

SAINT-VINCENT
TOURNANTE
MARANGES

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

WWW.SAINTVINCENT2026.FR

sera proposé pour profiter pleinement de la fête, tout en laissant la possibilité de déambuler librement dans les villages.

Un grand banquet en six services sera également organisé le samedi soir au Palais des Congrès de Beaune, avec trois artisans de bouche bourguignons parmi les plus reconnus.

La billetterie est ouverte, avec plu-

sieurs formules de kits dégustation disponibles. L'événement reste accessible gratuitement pour ceux qui souhaitent simplement profiter de l'ambiance et des animations.

Suivez les préparatifs sur Instagram : @saintvincent.2026

Et retrouvez toutes les informations pratiques pour organiser votre séjour, ainsi que la boutique officielle, sur le site : www.saintvincent2026.fr

La Saint-Vincent Tournante 2026 aux Maranges

Du 24 janvier 2026 au 25 janvier 2026



La Saint-Vincent Tournante aux Maranges © Getty

La Saint-Vincent Tournante a lieu sur 3 communes pour sa 82ème édition à Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. les 24 et 25 janvier 2026 !

La traditionnelle fête viticole « La Saint-Vincent Tournante » célèbre chaque année le Saint-Patron des vignerons, elle attire près de 100 000 personnes sur deux jours. Au programme : procession des confréries traditionnelles en musique, cérémonie à l'église, dégustations de vins de Bourgogne et spécialités du terroir, le tout dans une ambiance conviviale !

Cette année, 15 caveaux de dégustation, soit 5 par village vous accueillent tout le week-end aux Maranges . Un kit dégustation est proposé (non obligatoire pour la déambulation libre dans les villages) et permet de découvrir les 7 cuvées collectives élaborées pour l'évènement : 4 blancs et 3 rouges, ainsi qu'un caveau "vieux millésimes" installé à Sampigny.

Vidéo: <https://youtu.be/V9XXOQXNRWg>

Découvrez [le programme au complet et toutes les informations nécessaires](#) pour ce week-end festif !

Votre radio ICI BOURGOGNE vous offre des kits dégustation dès le lundi 5 janvier 2026 au 03 80 42 15 15 !



La Saint-Vincent Tournante 2026 aux Maranges © Aucun(e)

Infos de l'évènement

71150 Cheilly-lès-Maranges, France

71150 Dezize-lès-Maranges, France

71150 Sampigny-lès-Maranges, France



[Visualiser la page source de l'article](#)

Le jour J approche pour la fête des vignerons dans les Maranges

Nathalie Magnien

La dernière Saint-Vincent tournante dans les Maranges remonte à 1997. Pour sa 82^e édition, la grande fête des vignerons fait son retour le week-end des 24 et 25 janvier dans les trois villages de l'appellation : Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges.

Quand 120 000 personnes avaient afflué dans les Maranges, en 1997, pour célébrer la Saint-Vincent tournante, l'appellation avait à peine une dizaine d'années. Pour le retour de la fête des vignerons dans les trois villages des Maranges, elle approche de la quarantaine. Et c'est en musique que le patron des vignerons et protecteur des travailleurs de la vigne va être honoré samedi 24 et dimanche 25 janvier. Au rythme du disco à Dezize, sur celui du jazz à Cheilly, alors qu'à Sampigny, l'ambiance sera très rock and roll.

Tradition

Dès 7 h 30 le samedi, plus de 80 sociétés de secours mutuel bourguignonnes vont se rassembler, avec leur statue de saint Vincent et leur bannière, pour le départ du traditionnel défilé à Cheilly-lès-Maranges. Avant de s'élancer pour un parcours de près de 8 kilomètres. Après une cérémonie solennelle au monument aux morts de Sampigny, le cortège se divisera pour la célébration de deux messes, l'une à Cheilly, l'autre à Dezize. La cérémonie d'intronisation des anciens vignerons par la confrérie des chevaliers du Tastevin est prévue à 12 heures sur la place de l'Eglise à Sampigny-lès-Maranges.

Dégustation

La Saint-Vincent tournante, c'est aussi la dégustation. Sur l'un des 45 points de restauration répartis dans les trois villages. Et, avec modération, des sept cuvées collectives élaborées pour l'occasion : quatre blancs, dont un bourgogne hautes côtes de beaune 2023, et trois rouges. Quinze caveaux seront ouverts à la dégustation de 11 à 17 heures le samedi et de 10 à 17 heures le dimanche. Les kits de dégustation sont en prévente sur le site de la Saint-Vincent à 20 € (25 € sur place). Ils sont constitués d'un verre et de son porte-verre, d'un carnet de huit tickets de dégustation, d'un plan des trois villages et du programme des festivités. Un kit enfant est également proposé pour 6 €. Les kits peuvent être récupérés, avant l'événement, avec billet et QR code, au domaine Bertrand-Bachelet à Paris-L'Hôpital, dimanche 18 janvier de 10 à 13 heures et mercredi 21 janvier de 17 à 20 heures.

Après ces dates, les retraits se feront le week-end de la fête sur les stands kits- goodies.

Mobilisation

Plus de 1 000 bénévoles seront mobilisés pour cette Saint-Vincent qui sera également marquée par un dîner de gala rassemblant 1 000 convives, le samedi soir, au palais des Congrès de Beaune. Un dîner à six mains élaboré par Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2004 et chef triplement étoilé du restaurant Lameloise à Chagny. À ses côtés, deux anciens membres de sa brigade. Quentin Thomas, de la Maison Huez, à Meursault (Côte-d'Or). Et Marie Simon, championne du monde des arts sucrés, installée à Demigny.



Les Maranges accueillent la Saint-Vincent tournante 2026 les 24 et 25 janvier. Photo archives Ketty Beyonard

Nathalie Magnien



[Visualiser la page source de l'article](#)

Le jour J approche pour la fête des vignerons dans les Maranges

Nathalie Magnien

La dernière Saint-Vincent tournante dans les Maranges remonte à 1997. Pour sa 82^e édition, la grande fête des vignerons fait son retour le week-end des 24 et 25 janvier dans les trois villages de l'appellation : Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges.

Quand 120 000 personnes avaient afflué dans les Maranges, en 1997, pour célébrer la Saint-Vincent tournante, l'appellation avait à peine une dizaine d'années. Pour le retour de la fête des vignerons dans les trois villages des Maranges, elle approche de la quarantaine. Et c'est en musique que le patron des vignerons et protecteur des travailleurs de la vigne va être honoré samedi 24 et dimanche 25 janvier. Au rythme du disco à Dezize, sur celui du jazz à Cheilly, alors qu'à Sampigny, l'ambiance sera très rock and roll.

Tradition

Dès 7 h 30 le samedi, plus de 80 sociétés de secours mutuel bourguignonnes vont se rassembler, avec leur statue de saint Vincent et leur bannière, pour le départ du traditionnel défilé à Cheilly-lès-Maranges. Avant de s'élancer pour un parcours de près de 8 kilomètres. Après une cérémonie solennelle au monument aux morts de Sampigny, le cortège se divisera pour la célébration de deux messes, l'une à Cheilly, l'autre à Dezize. La cérémonie d'intronisation des anciens vignerons par la confrérie des chevaliers du Tastevin est prévue à 12 heures sur la place de l'église à Sampigny-lès-Maranges.

Dégustation

La Saint-Vincent tournante, c'est aussi la dégustation. Sur l'un des 45 points de restauration répartis dans les trois villages. Et, avec modération, des sept cuvées collectives élaborées pour l'occasion : quatre blancs, dont un bourgogne hautes côtes de beaune 2023, et trois rouges. Quinze caveaux seront ouverts à la dégustation de 11 à 17 heures le samedi et de 10 à 17 heures le dimanche. Les kits de dégustation sont en prévente sur le site de la Saint-Vincent à 20 € (25 € sur place). Ils sont constitués d'un verre et de son porte-verre, d'un carnet de huit tickets de dégustation, d'un plan des trois villages et du programme des festivités. Un kit enfant est également proposé pour 6 €. Les kits peuvent être récupérés, avant l'événement, avec billet et QR code, au domaine Bertrand-Bachelet à Paris-L'Hôpital, dimanche 18 janvier de 10 à 13 heures et mercredi 21 janvier de 17 à 20 heures.

Après ces dates, les retraits se feront le week-end de la fête sur les stands kits- goodies.

Mobilisation

Plus de 1 000 bénévoles seront mobilisés pour cette Saint-Vincent qui sera également marquée par un dîner de gala rassemblant 1 000 convives, le samedi soir, au palais des Congrès de Beaune. Un dîner à six mains élaboré par Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2004 et chef triplement étoilé du restaurant Lameloise à Chagny. À ses côtés, deux anciens membres de sa brigade. Quentin Thomas, de la Maison Huez, à Meursault (Côte-d'Or). Et Marie Simon, championne du monde des arts sucrés, installée à Demigny.



Les Maranges accueillent la Saint-Vincent tournante 2026 les 24 et 25 janvier. Photo archives Ketty Beyondas

Nathalie Magnien

marmiton

Edition : Janvier - février 2026 P.6

Famille du média : Médias spécialisés

grand public

Périodicité : Bimestrielle

Audience : 5089247

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : -

Nombre de mots : 79

NEWS GOURMANDES



*Rendez-vous
les 24 et 25 janvier*

EN SAÔNE-ET-LOIRE

La grande fête viticole de Bourgogne, la Saint-Vincent tournante, sera célébrée cette année dans les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sompigny-lès-Maranges, au nord du département, porte d'entrée de la Route des grands crus. Ces trois villages, au cœur de la célèbre AOC maranges, vivront au rythme de la 82^e édition de cette fête incontournable.

Au programme : concerts, découvertes des cuvées de la nouvelle génération de vignerons et vigneronnes, banquet convivial et gourmand...

7 choses à savoir sur la Saint-Vincent tournante des Maranges

Kit dégustation, cuvées, banquet... Voici le guide de la Saint-Vincent tournante des Maranges, qui aura lieu les 24 et 25 janvier prochains.



Les Maranges accueilleront des dizaines de milliers de visiteurs, le week-end des 24 et 25 janvier 2026. ©Comité Bourgogne

« Qu'est-ce qu'on boit ? »

Les 80 vignerons donnent des raisins depuis huit ans. Au total, sept cuvées ont été vinifiées : maranges rouge 2018, maranges 1^{er} cru rouge 2018, maranges rouge 2020, bourgogne hautes-côtes de beaune blanc 2023, maranges blanc 2022, 2023 et 2024. À ces cuvées collectives s'ajouteront des dons de bouteilles des domaines. Au total, plus de 15 000 bouteilles seront débouchées !

La Saint-Vincent, tu l'aimes ou tu la « kit »

S'ils le souhaitent, les visiteurs pourront se munir du traditionnel kit de dégustation. Il sera composé d'un verre Lehmann sérigraphié et de son porte-verre, d'un livret pratique et surtout de huit tickets de dégustation. **On vous conseille d'acheter votre kit en amont sur saintvincent2026.fr** (20 € en prévente, 25 € sur place le jour-J).

Manèges in Maranges

Les enfants vivront aussi un bon moment. Ateliers musicaux, labyrinthes, manèges et autres chasses aux trésors sont au programme. Ils auront même leur kit (6 €) comprenant deux tickets, une boisson, un ticket collation, des goodies, un livret de chasse aux trésors et un bracelet pour les manèges à propulsion parentale.

Un dîner trois étoiles

Le banquet de la Saint-Vincent se tiendra le samedi 24 janvier au Palais des Congrès de Beaune, à partir de 19h. Notre duo de reporters-gourmets Amo & Pajo seront partenaires de l'événement. Le repas en six services sera confié aux bons soins d'Eric Pras, le chef de la Maison Lameloise*** (Chagny), du traiteur murisaltien Huez et de Marie Simon, championne du monde des arts sucrés en 2018. **295 €.** Réservations sur ***saintvincent2026.fr***

Video: <https://youtu.be/F8yteOUBxKI>

Double dose de spiritualité

Trois villages oblige, le défilé des sociétés de secours mutuel sera scindé en deux groupes. L'un assistera à la messe à Cheilly, l'autre à Dezize. Ensuite, tous à Sampigny pour les intronisations des anciens vignerons.

250 000

C'est le nombre de fleurs en papier qui décoreront les trois communes. Le tout fait à la main par des centaines de bénévoles pendant des mois... Chapeau les artistes !

Devenez bénévole

Le comité d'organisation cherche encore quelques centaines de bénévoles pour le jour-J. L'ambiance est sympa et ils offrent de quoi grignoter et un canon de blanc. Elle est pas belle, la vie ? **Si vous voulez donner un coup de main, rendez - vous sur *saintvincent2026.fr***

LE PROGRAMME

Samedi 24 janvier 2026

7h30 → Départ du défilé

8h20 → Cérémonie solennelle

10h → Cérémonies religieuses

11h → Ouverture des caveaux de dégustation, lieux de restauration, animations et exposants.

12h → Intronsisations des anciens vignerons

17h → Fermeture des caveaux, lieux de restauration, animations et exposants.

Dimanche 25 janvier 2026

10h → Ouverture des caveaux de dégustation, lieux de restauration, animations et exposants.

12h → Ban bourguignon géant by ICI Bourgogne

17h → Fermeture des caveaux, lieux de restauration, animations et exposants.

Plus d'infos sur saintvincent2026.fr

5 bonnes raisons de fêter la Saint-Vincent Tournante en Saône-et-Loire



Chaque hiver, la Bourgogne sort les fanfares, les confréries, les verres sérigraphiés et les bonnes bouteilles pour célébrer la Saint-Vincent Tournante, la plus grande fête viticole de France.

Pourquoi « Tournante » ? Car chaque année, c'est une appellation différente qui accueille l'événement. En **2026**, c'est l' **appellation Maranges**, situé au nord de la Saône-et-Loire (à 1h45 de Lyon), qui accueille l'événement les **24 et 25 janvier**, dans ses trois villages : **Cheilly-lès-Maranges**, **Dezize-lès-Maranges** et **Sampigny-lès-Maranges**.

Un week-end hors du temps, entre traditions vigneronnes, dégustations collectives et ambiance festive. Si vous êtes amateur de vin, bloquez immédiatement ce week-end dans votre agenda. Voici **5 très bonnes raisons** d'y aller.

Parce que les Maranges, c'est une appellation que vous ne connaissez pas encore (et c'est bien dommage)



Crédits Photo : BIVB5

Les Maranges sont les seuls vins de la Côte de Beaune situés en Saône-et-Loire. Ce terroir situé au nord du Chalon-sur-Saône reste un coin un peu secret, presque confidentiel. Et pourtant ! Située à l'extrême sud du territoire viticole, l'appellation produit majoritairement des **Pinots Noirs élégants, gourmands et accessibles**, mais aussi des **blancs de plus en plus remarquables**. Une appellation authentique, à taille humaine, où les vignerons aiment autant parler de leur vin que le faire goûter. La Saint-Vincent Tournante est clairement le meilleur prétexte pour aller y jeter un verre.

Parce que cette édition 2026 va sérieusement swinguer



Crédit photo : Emma Buoncristiani

Pour cette nouvelle édition, les organisateurs ont choisi un thème qui change un peu du folklore pur jus : « **Les Maranges en musique** ». Résultat, chaque village aura sa propre ambiance sonore. À Cheilly, on sera plutôt sur des notes jazzy, à Dezize ça va briller façon disco, et à Sampigny le rock donnera le tempo. Fanfares, scènes musicales, déambulations festives... Ici, on passe d'un style à l'autre, toujours un verre à la main.

Parce que vous pourrez goûter des vins que vous ne trouverez jamais ailleurs

C'est l'un des grands plaisirs de la Saint-Vincent Tournante : les **cuvées collectives**, vinifiées spécialement pour l'événement. En 2026, les vignerons des Maranges ont mis en commun leurs raisins pour produire **sept cuvées uniques**, rouges et blanches, issues de différents millésimes et terroirs. Ces vins ne seront **jamais commercialisés**. Ils n'existent que pour ce week-end. Autant dire que chaque gorgée a un petit goût de "maintenant ou jamais".

Parce que cette Saint-Vincent pense (aussi) aux familles



Crédit photo : Emma Buoncristiani

Grande nouveauté de cette édition : les **enfants sont invités à la fête** , eux aussi. Kits dédiés, chasses au trésor, ateliers autour de la vigne et de la musique, manèges artisanaux fonctionnant à la force des parents... Pendant que les grands dégustent tranquillement, les plus jeunes s'amusent et découvrent l'univers du vignoble à leur façon. Une Saint-Vincent où personne ne s'ennuie, même sans goûter au vin !

Parce que les villages vont se transformer en décor de carte postale



Crédit photo : Emma Buoncristiani

Une Saint-Vincent Tournante, ce sont aussi des **villages entièrement métamorphosés**. Dans les Maranges, plus de 150 bénévoles sont déjà à pied d'oeuvre pour fabriquer des milliers de fleurs et de décors en papier, tous inspirés par le thème musical. Ajoute à ça un univers graphique travaillé, un verre sérigraphié collector et trois villages habillés pour la fête... et vous obtenez un parcours aussi beau que festif, parfait pour en prendre plein les yeux (et remplir la galerie photo du téléphone).

Bref, vous l'aurez compris, si vous cherchez une idée de week-end loin de la ville qui allie dégustation, convivialité et fête, la Saint-Vincent Tournante est faite pour vous ! Du vin, de la musique, un terroir encore méconnu, une ambiance populaire et festive, l'événement coche toutes les cases de l'escapade hivernale réussie.

Saint Vincent Tournante



Les 24 et 25 janvier 2026



Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges



1h45 de Lyon par l'A6



1h30 en TER jusqu'à Chagny + navette



Kit dégustation avec 1 verre, 8 dégustations et le programme des festivités : 20€



[Plus d'infos et réservation](#)

Et pour plus d'idées d'escapades en Saône-et-Loire, rendez-vous sur le site www.destination-saone-et-loire.fr

Saint-Vincent tournante Maranges 2026. 15 caveaux ouvrent leurs portes dans les trois villages



Pour le retour de la grande Saint-Vincent tournante dans les maranges, les vignerons se sont mobilisés depuis plusieurs années. Sept cuvées collectives ont été élaborées spécialement pour ce grand rendez-vous viticole. La première est née en 2018.

« Une cinquantaine de vignerons des Maranges ont contribué aux cuvées collectives », précisait Jean-Baptiste Dessauge, viticulteur à Cheilly-lès-Maranges, coresponsable de la commission cuvées/caveaux, en décembre dernier.

Quatre blancs et trois rouges

Les cuvées sont constituées de quatre blancs dont un Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2023 et trois rouges.

Dans chacun des trois villages, cinq caveaux accueilleront le public pour faire découvrir ces cuvées spéciales, soit 15 caveaux au total, seront ouverts à la dégustation de 11 à 17 heures, le samedi 24 janvier et de 10 à 17 heures, le dimanche 25 janvier.

0rc-bUwrt-LWxDq3-kBKAhnd_0H3R91p4MtPadlqvJq2bVCDib2v4VJkeNFcowYZ6v7xeZzEipRNgvj9d0zOnUeTRC2YESmGWESaKniFpFKMTow

Saint-Vincent 2026 : ce qui vous attend dans les Maranges



L'affiche de la Saint-Vincent 2026 dévoilée lors de la précédente édition à Ladoix-Serrigny © Aucun(e) - Saint-Vincent Tournante - Maranges 2026

Rendez-vous viticole incontournable de nos débuts d'années en Bourgogne, la Saint-Vincent tournante se tiendra les 24 & 25 janvier, et mettra à l'honneur l'AOC Maranges à travers une édition festive, et musicale à cheval sur trois communes : Cheilly, Dezize, et Sampigny.

Les 24 & 25 janvier 2026, le coeur de la Bourgogne viticole vibrera aux sons de la Saint-Vincent Tournante, organisée cette année dans trois villages de Saône-et-Loire, fiers représentants de l'AOC Maranges. Entre dégustations, défilés et rendez-vous musicaux, cette édition s'annonce plus que jamais festive.

Sept cuvées pour une AOC

Pour les amateurs de vin de Bourgogne, c'est l'objectif du weekend : faire connaissance, ou plus ample connaissance, avec l'AOC Maranges, l'appellation méconnue du sud de la Côte de Beaune. Pour l'occasion, les vigneronnes et vignerons du coin ont élaboré sept cuvées spéciales, quatre de blanc, trois de rouge, que les visiteurs pourront découvrir dans une quinzaine de caveaux de dégustation répartis sur les trois villages, et ouverts selon les modalités suivantes :

- Le samedi 24 janvier 2026 : de 11h à 17h
- Le dimanche 25 janvier 2026 : de 10h à 17h

A ce titre, sachez que les kits de dégustation, composés d'un verre sérigraphié, d'un porte-verre, d'un livret pratique et de huit tickets dégustation, sont d'ores et déjà disponibles en ligne (20€), ils se seront également à la vente sur place, mais à un prix plus élevé. L'organisation rappelle qu'il n'est pas obligatoire d'acheter un kit pour déambuler dans les villages. Dégustation avec modération, on insiste, même si on pourra compter sur 45 points de restauration pour éponger un peu la boisson.

Pour afficher ce contenu Facebook, vous devez accepter les cookies **Réseaux Sociaux**.

Ces cookies permettent de partager ou réagir directement sur les réseaux sociaux auxquels vous êtes connectés ou d'intégrer du contenu initialement posté sur ces réseaux sociaux. Ils permettent aussi aux réseaux sociaux d'utiliser vos visites sur nos sites et applications à des fins de personnalisation et de ciblage publicitaire.

J'autoriseGérer mes choix

Par ailleurs, parce que la Saint-Vincent concerne toute la famille, un kit pour les jeunes sera également proposé pour 6€. A l'intérieur, une éco-cup, trois tickets gourmands, et un livret chasse au trésor accompagné de ses crayons de couleur.

Traditions respectées

Cette 82e édition n'échappe pas au folklore qui fait sa renommée depuis ses origines, avec dès le samedi 24 janvier à l'aube, le défilé traditionnel des sociétés de Secours Mutuel bourguignonnes. 82 sociétés de Saint-Vincent venues de toute la Bourgogne, avec 700 personnes et quatre fanfares attendues le long des 7,8 km du parcours.

Un cortège, puis deux, il se scindera en effet en deux le temps des messes, qui seront célébrées simultanément à 10h dans les églises de Cheilly-lès-Maranges, et Dezize-lès-Maranges. Une matinée qui se terminera par la cérémonie d'intronisation menée par la confrérie des chevaliers du Tastevin, à midi, place de l'église à Sampigny-lès-Maranges.

Trois salles, trois ambiances

C'est une autre ambition en 2026 : que la fête batte son plein ! Et dans le cadre des animations musicales promises par l'organisation, les visiteurs pourront profiter d'une ambiance par village. Le jazz à Cheilly, le disco à Dezize, et le rock à Sampigny.

Le tout jalonnée de trois scènes, 180 enceintes, sans parler de la décoration, à laquelle les nombreux bénévoles mettent la patte depuis plus de deux ans déjà, à l'image de ces 250.000 fleurs qui orneront les rues et les façades des maisons.

Transports : tous les chemins mènent aux Maranges

Oui, c'est loin. Mais c'est accessible. Par la route, l'autoroute, pour celles et ceux qui comptent venir en voiture. Cinq parkings gratuits vous attendront à proximité. Vous pourrez ensuite, au choix, vous rendre sur place à pied, ou bien en navettes, pour 6,5€ l'aller-retour par adulte, 3€ pour les enfants.



Baubigny, 21340 – PARKING PRINCIPAL

A proximité de la RD 906

Chagny, 71150

P1 : ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny

P2 : Place Marcel Charollais 71150 Chagny – Prendre la navette à la gare de Chagny (10mn de marche)

Saint-Léger-sur-Dheune, 71510

P1 : Salle Pierre Chamagne, 39 Avenue de la Gare 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

P2 : ZA du Colombier 71510 Saint-Léger-sur-Dheune

Un parking PMR avec service de navette gratuite est prévu à Chagny – ZA Les Creusottes Rue des champs fleuris 71150 Chagny avec desserte unique à Cheilly-Lès-Maranges.

L'accès aux parkings en voiture © Aucun(e) - Saint-Vincent tournante 2026

Cela étant dit, l'organisation met en avant les solutions de mobilités douces, à commencer par le train Mobigo, avec deux options à disposition des visiteurs : un service de navettes en gare de Chagny sur la ligne Dijon -> Mâcon -> Lyon, et une offre de trains renforcée pour la gare de Cheilly-lès-Maranges sur la ligne Dijon -> Autun -> Nevers.

Enfin, les voies vertes sont également à l'honneur pour venir à vélo sur place, avec là aussi à l'arrivée des parkings dédiés et gratuits, à Cheilly en gare SNCF, et à Sampigny cour du moulin Morot-Gaudry.

Le programme en résumé :

SAMEDI 24 JANVIER

- 7H30 Départ du défilé
- 08H20 Cérémonie solennelle au monument aux morts, à Sampigny-lès-Maranges.
- 09H45 Cérémonies religieuses simultanées dans les églises de Dezize-lès-Maranges et Cheilly-lès-Maranges.
- 11H00 Ouverture des caveaux de dégustation, lieux de restauration, animations et exposants.
- 12H00 Intronisations sur la place de l'Église à Sampigny-lès-Maranges.
- 17H00 Fermeture des caveaux, lieux de restauration, animations et exposants.

DIMANCHE 25 JANVIER

- 10H00 Ouverture des caveaux de dégustation, lieux de restauration, animations et exposants.
- 12H00 Ban Bourguignon géant organisé par ICI BOURGOGNE à la scène musicale de Sampigny-lès-Maranges.
- 14H00 Conférence « Qui est saint Vincent de Saragosse, le patron des vignerons ? » à l'église de Cheilly-lès-Maranges par Martine Petrini-Poli, Docteur ès lettres, professeur émérite de lettres en classes préparatoires HEC à Lyon, Responsable de la Pastorale du Tourisme du diocèse d'Autun, Chalon et Mâcon.
- 17H00 Fermeture des caveaux, lieux de restauration, animations et exposants.

Saint-Vincent Tournante 2026 - Rendez-vous dans les Maranges les 24 et 25 janvier

Vous avez une info à partager, un coup de gueule, un coup de coeur... info-chalon@orange.fr / 06 66 52 37 45



À deux semaines de ce rendez-vous emblématique, découverte du programme des festivités et rappel des informations pratiques pour profiter pleinement de l'événement qui se déploiera au coeur des trois villages de l'appellation : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges !

La Grande Fête Viticole Bourguignonne approche à grands pas et investira, les 24 et 25 janvier prochains, les terres de l'AOC Maranges, l'appellation village la plus méridionale de la Côte de Beaune.



@Etienne Ramousse

En ce début du mois de janvier, vignerons et bénévoles entrent dans la dernière ligne droite après plus de deux années d'engagement et de préparatifs intenses. La Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 sera l'occasion pour eux de faire rayonner, avec fierté et convivialité, les vins de leur terroir singulier, niché à l'extrémité sud de la Route des Grands Crus. Ils attendent nombreux les participants et invitent chacun à venir (re)découvrir les vins et paysages de l'AOC Maranges au travers d'un parcours déambulant gaiement au rythme de la musique au gré des 3 villages !



@Andrès Fluxa

Au programme de l'édition 2026 des Maranges

Lancement des festivités : le défilé

La Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 débutera samedi 24 janvier matin dès l'aube avec le traditionnel défilé des sociétés de Secours Mutuel bourguignonnes. Pas moins de 82 sociétés de Saint-Vincent venues de toute la Bourgogne participeront à ce temps fort, réunissant près de 700 personnes, 50 bénévoles et 4 fanfares. Au départ de Cheilly-lès-Maranges, le défilé progressera en musique sur un parcours de 7,8 km reliant les 3 villages.

Particularité de cette édition, le cortège se divisera exceptionnellement en deux, le temps des messes, célébrées simultanément à 10 h dans les églises de Cheilly-lès-Maranges et Dezize-lès-Maranges.

La matinée se clôturera par la cérémonie d'intronisation orchestrée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin à 12 h sur la place de l'église à Sampigny-lès-Maranges, vibrant hommage à 9 vigneronnes et vignerons de l'appellation.

Ouverture des caveaux

Le samedi 24 janvier 2026 : de 11 h à 17 h

Le dimanche 25 janvier 2026 de 10 h à 17 h

Tout au long du week-end, 15 caveaux de dégustation, soit 5 par village, accueilleront le public. Pour profiter pleinement de l'expérience, un kit dégustation sera proposé (non obligatoire pour la déambulation libre dans les villages) et permettra de découvrir les 7 cuvées collectives spécialement élaborées pour la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026.



Entrées & 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 :

- 1 verre sérigraphié Saint-Vincent Tournante Maranges 2026
- 1 porte-verre « mains libres »
- 1 livret pratique avec plan et animations - 8 tickets dégustation

Le kit est disponible en [pré-vente sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026](#) au tarif de 20 €. Sur place, tarif : 25 €

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

Focus sur : les animations

Placée sous le thème « Les Maranges en musique », la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 s'annonce résolument festive. Chaque village vibrera au son d'une ambiance musicale différente : jazz à Cheilly-lès-Maranges, disco à Dezize-lès-Maranges et rock à Sampigny-lès-Maranges !

3 scènes accueilleront concerts et animations musicales et près de 180 enceintes relaieront des mélodies entraînantes au coeur de chacun des villages.

Les décorations préparées depuis près de 2 ans par les bénévoles, mettront à l'honneur ce thème musical à travers des créations spectaculaires ! Parmi elles : un saxophone métallique de 3m, deux cassettes géantes, une boule à facettes monumentale, un électrophone XXL et un Saint-Vincent de 6 m de haut !

Les rues et façades des maisons vigneronnes seront parées de plus de 250 000 fleurs et autres petites décorations offrant aux visiteurs un spectacle unique. Une véritable illusion de printemps au coeur de l'hiver.

Et aussi !

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.

Un kit enfant a été imaginé pour eux , comprenant :

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

- › 3 tickets gourmands, leur permettant de déguster 2 boissons et 1 collation,
- › 1 livret de chasse au trésor et des crayons de couleur : un carnet ludique, avec 2 niveaux de difficulté pour s'adapter à chaque âge. Les questions porteront sur la décoration des 3 villages... il 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 sa médaille.
- › Enfin.. Le Graal... 1 bracelet accès libre et illimité aux trois manèges à propulsion parentale.

Tarif du kit enfant : 6 €

Kit disponible en pré-vente sur le site de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 et sur place lors de l'événement : www.saintvincent2026.fr



Infos pratiques

Se restaurer

45 points de restauration, soit 15 par village, régaleront les participants. Choisis pour leur démarche locavore, ils 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 gourmandes et locales.

Afin d'organiser un événement le plus respectueux possible, les organisateurs ont demandé aux restaurateurs d'intégrer de la vaisselle compostable ou à minima recyclable, et la gestion des déchets a été pensée sur place avec tri et composteur.

Chaque geste compte : " le jour de l'événement, adoptez les bonnes pratiques et jetez vos déchets dans les poubelles prévues à cet effet !".



Dîner de gala : le grand banquet

L'évènement se tiendra le samedi 24 janvier 2026, en soirée, au Palais des Congrès de Beaune. Il proposera une expérience gastronomique de haute volée, en six services, aux côtés de cuvées savamment sélectionnées pour des accords parfaits. Il sera signé par 3 grandes figures de la gastronomie bourguignonne :

- Eric Pras, MOF et chef du restaurant *** Lameloise
- Maison Huez, traiteur gastronomique
- Marie Simon, Championne du Monde d'arts sucrés

Ce six mains inédit, appelé à marquer les esprits, incarnera tout ce que la Bourgogne a de plus beau : la passion, l'abnégation, le goût des bonnes choses, la transmission, l'excellence, la convivialité, l'audace et la fête.

La Saint-Vincent Tournante 2026 va faire vibrer les Maranges



Les 24 et 25 janvier 2026, la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante posera ses verres et ses fanfares dans les Maranges. Pour la deuxième fois de son histoire, la grande fête vigneronne bourguignonne investit les trois villages de l'appellation, mêlant traditions viticoles, dégustations et une programmation festive placée sous le signe de la musique.

Le 24 et 25 janvier prochain a lieu la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante. Une édition 2026 se déroulera sur les trois villages des Maranges : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Créé en 1938 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, cette grande fête vigneronne, célèbre à la fin du mois de janvier, [Saint-Vincent, le saint patron des vignerons](#). La Saint-Vincent Tournante se tiendra pour la deuxième fois sur le territoire de l'appellation Maranges, la première édition étant survenue en 1997.

Ce week-end festif commencera dès l'aube du samedi 24 janvier avec le traditionnel défilé des sociétés de Secours Mutuel de Bourgogne. 82 sociétés de Saint-Vincent venues de toute la Bourgogne, avec 700 personnes et quatre fanfares qui accompagneront le défilé des statuts de Saint-Vincent. Depuis Cheilly-lès-Maranges, la procession avancera en musique sur un itinéraire d'environ 8 km, reliant les trois villages qui accueillent cet événement.

ONTToJoO2BnTq_ZyE_Y-fGx2Ohuqb5i5N6q1uJhsSOq8GeSTM722hWUT6NNKivOocX2LmJbIk428Bpc4XFGULYcC6Qs4YUmULpnATFYyV3IMWNh



Affiche officielle de la Saint-Vincent 2026.

Sept cuvées spéciales et un caveau " vieux millésime"

Viendra ensuite le temps de la dégustation avec l'ouverture des différents caveaux, ouverts de 11h à 17h le samedi et de 10h à 17h pour la journée du dimanche. Tout le long du week-end, les quinze caveaux de dégustation, cinq par village, accueilleront le public qui pourra déguster les sept cuvées collectives spécialement élaborées pour la Saint-Vincent Tournante. Plus de 15 000 bouteilles ont été produites pour l'occasion, toutes habillées d'une étiquette à l'effigie de l'affiche de l'événement.

Pour déguster ces vins, les participants devront acquérir un kit de dégustation, qui n'est pas obligatoire pour la déambulation libre dans les villages, mais qui permettra à ses possesseurs de découvrir quatre blancs et trois rouges. Pour les blancs, seront proposés des maranges village 2024, 2023 et 2022, et un bourgogne hautes-côtes de beaune 2023. Côté rouge, les participants pourront découvrir des maranges village 2020 et 2018 et un maranges 1er Cru 2018.

Pour les amateurs de millésimes plus anciens, un caveau spécial " vieux millésimes" sera également installé sur la commune de Sampigny-lès-Maranges, où seront proposés à la dégustation des vins des années 2015 et 2016, collectés auprès des domaines producteurs de l'appellation.

Côté assiette, les participants pourront profiter de l'un des 45 points de restauration répartis sur les trois villages. Choisis pour leur démarche locavore, ils proposeront une carte mettant en lumière les produits du terroir

ONTJo02BnTq_ZyE_Y-fGx20huqb5i5N6q1uJhsSOq8GeSTM722hWUT6NNKMVoOcX2LmJbIk428Bpc4XFGULYcC6Qs4YUmULpnA7FYy3IMWNh

bourguignon et les savoir-faire culinaires.

Pour célébrer la Saint-Vincent Tournante 2026, l'appellation Maranges organise également un grand banquet le samedi 24 janvier à 20h au Palais des Congrès de Beaune. Un dîner de gala signé par trois figures de la gastronomie bourguignonne : Eric Pras, Quentin Thomas et Marie Simon.

Trois ambiances musicales différentes

Cette édition 2026 a aussi pour ambition d'être très festive et sera placée sous le thème « Les Maranges en musique ». Chaque village qui accueille l'événement aura une ambiance musicale propre : rock à Sampigny-lès-Maranges, jazz à Cheilly-lès-Maranges et disco à Dezize-lès-Maranges.

Les décorations préparées depuis près de deux ans par les bénévoles, mettront à l'honneur ces thèmes musicaux. Les rues et façades des maisons seront également parées de plus de 250 000 fleurs et autres petites décorations.

*Plus d'infos et réservations sur le site de **la Saint - Vincent Tournante 2026**.*

ONTJoO2BnTq_ZyE_Y-fGx2Ohuqb5i5N6q1uJhsSOq8GeSTM722hWUT6NNKMvoOcX2LmJBILk428Bpc4XFGULYcC6Qs4YUmULpnA7FYy3IMWNH



// ÉVÉNEMENT

La Saint-Vincent Tournante fait son grand retour dans les Maranges

Dans huit jours, la Saône-et-Loire deviendra le cœur battant du vignoble bourguignon à l'occasion de la Saint-Vincent Tournante 2026. **Les samedi 24 et dimanche 25 janvier**, cette grande fête viticole emblématique posera ses valises dans les Maranges, réunissant les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, au sud de la Côte de Beaune. Près de 30 ans après une première édition restée dans les mémoires, une nouvelle génération de vigneronnes et de vignerons réinvente l'événement. Fidèle aux traditions portées depuis 1938 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, la Saint-Vincent Tournante 2026 promet aussi une atmosphère résolument festive, plaçant la convivialité, l'accessibilité et la musique au centre du rendez-vous. Processions, caveaux éphémères, cuvées collectives dégustées uniquement le temps du week-end, déambulations musicales et parcours pensés pour tous les publics rythmeront ces deux journées. L'organisation mise également sur un accès facilité, grâce aux mobilités douces ainsi qu'à un dispositif renforcé de trains et de navettes, pour faire de l'événement un grand moment populaire. Appellation de Côte de Beaune reconnue pour son identité singulière, Maranges compte environ 80 domaines et 200 hectares de vignes, dont 85 hectares en Premiers Crus. Altitudes plus élevées, géologie marquée et fraîcheur naturelle confèrent à ce vignoble des atouts reconnus face au changement climatique. Un



rendez-vous incontournable pour célébrer, au cœur de la Saône-et-Loire, l'âme collective et authentique du vignoble bourguignon.

La Saint-Vincent Tournante fait son grand retour dans les Maranges



Emilie Colin Rotat

Dans quinze jours, la Saône-et-Loire deviendra le cœur battant du vignoble bourguignon à l'occasion de la Saint-Vincent Tournante 2026. Les 24 et 25 janvier, cette grande fête viticole emblématique posera ses valises dans les Maranges, réunissant les villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, au sud de la Côte de Beaune. Près de trente ans après une première édition restée dans les mémoires, une nouvelle génération de vigneronnes et de vignerons réinvente l'événement. Fidèle aux traditions portées depuis 1938 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, la Saint-Vincent Tournante 2026 promet aussi une atmosphère résolument festive, plaçant la convivialité, l'accessibilité et la musique au centre du rendez-vous. Processions, caveaux éphémères, cuvées collectives dégustées uniquement le temps du week-end, déambulations musicales et parcours pensés pour tous les publics rythmeront ces deux journées. L'organisation mise également sur un accès facilité, grâce aux mobilités douces ainsi qu'à un dispositif renforcé de trains et de navettes, pour faire de l'événement un grand moment populaire. Appellation de Côte de Beaune reconnue pour son identité singulière, Maranges compte environ 80 domaines et 200 hectares de vignes, dont 85 hectares en Premiers Crus. Altitudes plus élevées, géologie marquée et fraîcheur naturelle confèrent à ce vignoble des atouts reconnus face au changement climatique. Un rendez-vous incontournable pour célébrer, au cœur de la Saône-et-Loire, l'âme collective et authentique du vignoble bourguignon.

«L'idée n'est pas de vendre du vin à 100 euros» : dans les Maranges, le visage d'une Bourgogne authentique restée fidèle aux prix sages

Les trois villages qui forment cette discrète appellation du sud de la Côte-de-Beaune accueillent la Saint-Vincent les 24 et 25 janvier. L'occasion de mettre en avant les nombreux avantages que les vigneron des Maranges ont à faire valoir.

À l'extrémité sud de la Côte-de-Beaune, le calme habituel des petits villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sompigny-lès-Maranges a laissé place à une certaine effervescence. Dans ce décor à l'âme rurale intacte, fait de vieilles maisons meulières et de rues étroites cernées de vignes, les habitants s'affairent à peaufiner les derniers préparatifs de l'arrivée de la Saint-Vincent tournante les 24 et 25 janvier, la grande fête viticole bourguignonne. À quelques jours de cet événement qui devrait rameuter près de 60 000 amateurs de vin, les façades se sont parées de couleurs et d'affiches, les places se sont vêtues de guirlandes en papier, et de grandes sculptures ont fleuri çà et là, au coeur de cette discrète appellation des Maranges. « *Accueillir cette nouvelle édition était une belle opportunité pour donner davantage de lumière à notre terroir* », souffle Paul Berger, vigneron et membre du comité d'organisation.

C'est seulement la seconde fois que le cru accueille cet événement itinérant qui change de village d'année en année. La première remonte à 1997, soit à peine huit ans après la naissance de cette toute jeune AOC. « *La Saint-Vincent avait permis à l'appellation de se faire connaître et a motivé des jeunes à vouloir venir travailler dans nos vignes* », confie Éric Duchemin, vigneron à Sompigny. Près de trente ans plus tard, cette nouvelle édition doit consolider la place que les Maranges ont commencé à se faire dans le paysage viticole bourguignon. Car si l'appellation est loin de bénéficier de la même notoriété que ses voisines comme Meursault, Puligny-Montrachet ou encore Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny plus au nord, elle avance aujourd'hui avec une conviction : celle d'avoir trouvé son public grâce à un positionnement bien loin de cette image spéculative qui peut coller à la Bourgogne.

« Ici, c'est la Bourgogne d'il y a trente ans »

« *Les prix des bouteilles dans notre région ont explosé ces dernières années. L'un des nombreux atouts des Maranges est d'afficher un ratio prix-plaisir très intéressant. Et c'est important : les Français ne peuvent pas s'ouvrir des bouteilles qui coûtent une centaine d'euros tous les trois jours* », analyse Élodie Roy, vigneronne à Cheilly. Cette promesse d'accessibilité constitue aujourd'hui l'un des piliers de l'identité des Maranges. Une position assumée qui séduit aussi bien les amateurs que les cavistes ou les sommeliers, en quête de bouteilles capables d'offrir de l'émotion sans devenir inabordables. Ici, il est encore possible de trouver chez de nombreux vigneron des premiers crus sans dépasser la barre des 30 euros. « *On veut gagner en notoriété mais l'idée n'est pas de vendre des bouteilles à 100 euros. On est des paysans, on garde les pieds sur terre et on est ancrés dans le terroir* », ajoute la vigneronne.

« *Ici, c'est la Bourgogne d'il y a trente ans* », résume Manon Rousseau-Guérin, une autre vigneronne du cru. Pourtant, le vignoble - comme le reste de la région - a bel et bien changé de visage. Longtemps perçus comme une terre destinée au négoce, les Maranges se sont patiemment construits loin des projecteurs, portés par le travail de leurs vigneron et par une transformation profonde de leurs pratiques. « *Avant la création de l'AOC en 1989, les générations précédentes ne faisaient pas vraiment de vin en bouteille* », se souvient Marion Duchemin,

la présidente du comité d'organisation de la Saint-Vincent. Les réalités économiques de l'époque incitaient davantage à se tourner vers la vente en vrac. Une démarche qui ne permettait pas de faire exister l'appellation. Le terroir restait invisible, dissous dans des assemblages ou des circuits commerciaux qui ne racontaient rien de l'identité propre et de la beauté du cru. *« On venait chercher du vin tannique et rustique pour donner du corps aux bouteilles produites en négoce à Beaune. Cette image a collé au vignoble mais les choses ont beaucoup changé »*, détaille la vigneronne.

Les années ont passé, et un long travail de fond a progressivement permis de révéler le potentiel du cru. Du côté des vignes, les sols ont commencé à être davantage soignés avec un enherbement maîtrisé et des rendements contrôlés. Dans les caves, les vinifications ont gagné en précision, avec des extractions qui se sont adoucies et des élevages devenus plus mesurés. Il en résulte des vins fins, gourmands et capables de vieillir une bonne décennie. *« On s'attache à proposer quelque chose qu'on peut ouvrir facilement, sans se prendre la tête et où le plaisir est garanti »*, estime Manon Rousseau-Guérin. Sur ce terroir qui fait la part belle au rouge, avec 90 % de pinot noir, la diversité des sols et des expositions permet d'explorer tout un registre de styles : des cuvées très fruitées et éclatantes jusqu'à des expressions plus profondes, plus épicées, qui racontent chacune une facette différente des quelque 200 hectares des Maranges et de ses sept climats classés en Premier cru.

Et comme dans nombre de régions viticoles aujourd'hui, le terroir ici aussi se blanchit. Portée par une demande de plus en plus dynamique autour des vins blancs, la part du chardonnay progresse (10 % du vignoble), et avec elle l'attention portée à des expressions longtemps restées dans l'ombre des rouges. *« Nos clients en sont de plus en plus friands et on voit que la demande augmente d'année en année. La réputation de la Côte-de-Beaune et de ses grands terroirs à chardonnay exerce naturellement un attrait qui profite aux Maranges blancs »*, souligne Étienne Bachelet. Les appellations villages offrent souvent des profils plus gras, plus ronds, tandis que les premiers crus, installés sur des pentes aux sols généralement plus caillouteux, expriment davantage la minéralité du terroir avec une tension plus marquée. Un registre complet, où le chardonnay décline ses parfums d'agrumes, de fleurs blanches et ses fines notes pâtisseries. *« On arrive à avoir de très beaux équilibres et on réussit à garder beaucoup de fraîcheur »*, ajoute le vigneron.

Cette fraîcheur est l'un des grands atouts du vignoble. Elle naît directement du terroir, des sols et des expositions propres à ces trois villages des Maranges qui constituent le trait d'union géographique et viticole entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. *« On est dans une vallée assez encaissée avec un peu de hauteur grâce au mont des Trois Croix. Ça nous permet d'atteindre de belles maturités tout en douceur sans que les vignes soient en souffrance avec de trop fortes températures »*, explique Nicolas Perraul. Surtout, l'eau est omniprésente. À la rivière de la Cozanne, qui serpente au pied des coteaux, s'ajoute des sources et tout un réseau de cours d'eau souterrains. Les racines peuvent ainsi puiser l'eau nécessaire pour maintenir leurs réserves en période de canicule ou de sécheresse. *« Toute cette eau était un inconvénient par le passé, mais le réchauffement climatique a changé la donne et c'est devenu un véritable avantage »*, poursuit le vigneron.

Sur le terrain, cette combinaison de facteurs donne aux Maranges un visage à part. Ici, les coteaux ne suivent pas l'alignement rectiligne et vertical de la Côte de Beaune, même s'ils partagent les mêmes origines géologiques. Les vignes se dressent sur un paysage saisissant de relief et de lumière fait de collines et de versants aux orientations variées qui tranchent avec les appellations plus au nord. La majorité des parcelles regardent vers le sud et le sud-est et peuvent chatouiller les 400 mètres d'altitude. C'est notamment le cas des premiers crus, qui s'étendent d'est en ouest, en suivant une bande de coteaux cherchant la hauteur. À Sampigny et Dezize, notamment à l'est, les sols prolongent les grands climats méridionaux de Santenay, avec des marnes entrecoupées de quelques bancs calcaires. Le versant ouest se distingue de son côté par la présence d'argiles riches en gypse. Et autour de Cheilly, le terroir se montre plus léger et caillouteux. Une mosaïque géologique qui explique, en grande partie, la richesse du cru et toutes les nuances qu'il peut faire naître.

Mais ce décor n'aurait pas grand sens, sans les visages qui se cachent derrière. Les Maranges demeurent une vraie terre paysanne, avec ses quelque 80 domaines qui se transmettent de génération en génération, et dont les portes sont toujours ouvertes. « *Il y a un vrai côté village vigneron préservé avec beaucoup de transmissions familiales et un vrai renouvellement* », observe Paul Berger. Certains enfants du cru ont suivi la voie habituelle avec des études dans un lycée viticole - bien souvent à 20 kilomètres plus au nord, à Beaune - quand d'autres sont revenus plus tard, après une première partie de carrière. « *On se sent tout de suite accepté et bien intégré* », témoigne Julien Venancio, ancien militaire reconverti dans le vignoble familial de sa femme. Et bien évidemment, cette dynamique a permis au vignoble de rajeunir. « *On est nombreux à avoir entre 20 et 45 ans. Il y a une vraie énergie et certainement moins de pression avec une fibre humaine particulièrement forte. Ici, il n'y a pas cette attente figée sur un style de vin. Ça laisse beaucoup de liberté dans la manière de travailler, d'essayer, d'évoluer* », souligne Manon Rousseau-Guérin. Ces plus jeunes générations font ainsi bouger les lignes en apportant de nouvelles pratiques et un regard différent sur le cru.

« *À cela s'ajoutent de plus en plus de néo-vignerons qui s'installent ici. Ils n'ont pas forcément d'attache avec les Maranges, mais ils viennent avec une motivation et une énergie impressionnante* », ajoute Paul Berger. Ce mouvement est facilité par le prix du foncier et les tarifs du fermage, encore en-deçà des sommets atteints ailleurs en Bourgogne. De quoi permettre à de jeunes vigneron de s'installer, sans être trop écrasés par le poids des investissements. C'est notamment le cas de Talloulah et Hugo Mathurin, à la tête du domaine Cassiopée, qui ont posé leurs valises à Sampigny en 2020. En l'espace de seulement quatre millésimes, le couple a réussi à se faire une place dans le petit monde du vin. « *Ils n'avaient pas de foncier, pas de bâtiments, c'est un beau modèle de réussite. Des arrivées comme ça créent de l'émulation et de la curiosité* », souffle Nicolas Perraul. Un modèle que le vignoble espère bien répéter avec la Saint-Vincent et ce nouveau coup de projecteur.

Les derniers préparatifs de la St Vincent Tournante dans les Maranges



Michel de la commission décoration © Radio France - CM

On y est ! Un peu plus d'une semaine avant le lancement de la 82e St Vincent Tournante, les Maranges sont débordés. Décoration, préparation des kits de dégustation, animations pour les enfants ... tout le monde s'active.

Près de 60 000 personnes sont attendues les 24 et 25 janvier 2026 dans le petit terroir des Maranges, la porte sud de la côte de Beaune. Ici, 1250 personnes travaillent bénévolement depuis plus de 3 ans pour vous offrir la plus belle fête viticole de votre vie. Rencontre avec les petites mains qui ne lâchent rien à J - 10.



Paul © Radio France - CM



Caroline et Martine © Radio France - CM



Marie et Marie-France © Radio France - CM

Les premiers kits de dégustation distribués pour la Saint-Vincent Tournante des Maranges



Les bénévoles ont distribué les premiers kits de dégustation ce dimanche de 10h à 13h à Paris-L'Hôpital. © Radio France - Thomas Vichard

C'est considéré comme le coup d'envoi des festivités de la Saint-Vincent Tournante. Les premiers kits de dégustations ont été distribués ce dimanche au domaine Bertrand Bachelet à Paris-L'Hôpital (Saône-et-Loire) de 10h à 13h.

Dernière ligne droite avant la [Saint-Vincent Tournante des Maranges](#), qui se tiendra ce samedi 24 et dimanche 25 janvier sur les trois communes de Cheilly, Dezize, et Sampigny. Avant le début des festivités, le coup d'envoi "fictif" a été donné ce dimanche au domaine Bertrand Bachelet de Paris-L'Hôpital, avec la distribution des kits de dégustation. On y trouve un verre, le programme du weekend, un plan des trois villages traversés et les tickets de dégustation.

Le verre et sa tige orange font d'ailleurs l'unanimité auprès des visiteurs. " Il est magnifique. Là, pour l'une des premières fois, la tige du verre est sérigraphiée alors que ce n'est pas souvent le cas. Souvent on avait sur le pied du verre ou sur le verre lui-même. C'est une jolie couleur en plus, ça ressort bien, c'est magnifique ", analyse Thierry, originaire de Rully, qui ne rate pas une Saint-Vincent Tournante.



Le verre de cette Saint-Vincent Tournante 2026. © Radio France - Thomas Vichard

Pour les bénévoles qui préparent l'événement depuis des mois, voire des années, cette distribution permet aussi de **rentre encore un peu plus dans le concret de l'évènement**. " On voit tous les gens qui arrivent après avoir commandé par internet. On n'a jamais vu personne et tout le monde est là, c'est super ! ", lance Bertrand, bénévole d'habitude préposé à la commission défilé mais venu " donner en coup de main ", ce dimanche.

Sur les **40.000 verres préparés pour l'ensemble du week-end**, 10.000 ont été mis de côté pour être distribués dans les kits de dégustation entre dimanche et mercredi (17h-20h au domaine Bertrand Bachelet de Paris-L'Hôpital).



Saint-Vincent Tournante 2026 : l'esprit de la Bourgogne au coeur des Maranges ce week-end

Les 24 et 25 janvier 2026, l'appellation Maranges accueillera la 82ème édition de la Saint-Vincent Tournante. Entre traditions séculaires, solidarité vigneronne et fête populaire, l'événement vibrera cette année au rythme de la musique. Marie Odile Bedet et Paul Berger, deux des 200 bénévoles nous racontent cette édition 2026.



@Saint Vincent Tournante Maranges 2026

Une tradition née de la solidarité

La Saint-Vincent Tournante est le grand rendez-vous du vignoble bourguignon. Créée en 1938 par la Confrérie des Chevaliers, elle change de village chaque année pour mettre en lumière un terroir différent. Pour les Maranges, cette édition 2026 marque un retour attendu après la réussite de celle de 1997.

On l'a vu avec nos yeux d'enfants pour la première édition, on l'organise avec nos yeux d'adultes

Au coeur de l'événement se trouvent les Société de secours mutuel, appelée couramment société de Saint Vincent, dont les origines remontent pour certaines au XIXe siècle. Elles visent à accompagner les vignerons en cas d'accident ou de maladie. La communauté prend alors bénévolement à sa charge la vie de la vigne, jusqu'à la récolte. « La vigne est une culture qui n'attend pas. » Cette entraide demeure le socle immuable de la culture viticole locale.

Un territoire classé à l'UNESCO

Les Maranges forment l'extrémité sud de la Côte de Beaune, périmètre classé à l'UNESCO au titre des Climats de Bourgogne. L'appellation regroupe trois villages : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Sur ces 200 hectares, sont produits du rouge (Pinot Noir) et du blanc (Chardonnay). La singularité réside dans ses sept Premiers Crus et un réseau d'eau souterrain unique protégeant les vignes des fortes chaleurs.

Le temps fort de l'événement aura lieu samedi dès 7h30. Les 85 confréries défileront à travers les vignes avec les statuettes de leur St patron, chacune représentant son village. Un cortège solennel mais joyeux, accompagné des fanfares locales.

Le temps fort de l'événement aura lieu samedi dès 7h30. Les 85 confréries défileront à travers les vignes avec les statuettes de leur St patron

La particularité de cette édition ?

Deux messes seront célébrées simultanément à Cheilly et Dezize, présidées par les évêques de Dijon et d'Autun, monseigneur Antoine HEROUARD et monseigneur Benoit RIVIERE. La matinée s'achèvera par l'intronisation des vieux vigneron à Sampigny.



Solidarité, de viticulture et de gastronomie

Pour cette fête, les vignerons ont réalisé un assemblage collectif « absolument unique, symbolique de la mise en commun ou toute individualité s'efface devant le collectif ». Dès 2018, les domaines ont mis en commun une partie de leurs récoltes pour créer sept cuvées spéciales de rouges et blancs. Ces 15 000 bouteilles sont exclusives et ne seront servies que durant le week-end de la manifestation.

Le thème « Les Maranges en musique » offrira des identités sonores propres à chaque village : Jazz à Cheilly, Disco à Dezize et Rock à Sampigny.

La Saint Vincent Tournante des Maranges côté pratique :

- Kit de dégustation : 20 € en prévente sur le site internet / 25 € sur place lors du WE.
- Accès : Stationnement interdit dans les villages. Parkings relais avec navettes à 6,50 € à Bobigny, Saint-Léger-sur-Dheune et Chagny. Gare TER à Cheilly



Infos : www.saintvincent2026.fr

Cet article est basé sur un épisode de l'émission :



Audio:

<https://www.rcf.fr/articles/actualite/saintvincent-tournante-2026-lesprit-de-la-bourgogne-au-coeur-des-maranges-ce>

Le week-end prochain, les Maranges feront battre le coeur de la Bourgogne



Les trois villages de l'appellation Maranges seront représentés lors de cette Saint Vincent tournante 2026 ©Whynotstudio

Cette année, la Saint-Vincent tournante fait étape dans les Maranges, l'appellation village la plus méridionale de la Côte de Beaune. Les 24 et 25 janvier prochains, les trois villages qui la composent, Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, s'animeront autour d'un programme de festivités exceptionnel.

Le week-end prochain, le coeur de la Bourgogne battra en musique, thème de cette nouvelle édition de la Saint-Vincent tournante qui fait étape dans les Maranges. Les vignerons et bénévoles - 200 pour préparer cette édition, 1 500 pendant les deux jours de festivités -, ont préparé un dispositif mémorable qui marquera l'histoire de l'appellation, établie depuis 1989 et qui avait déjà accueilli la fête bachique en 1997.



Un programme traditionnel et un thème inédit

La Saint-Vincent tournante s'ouvrira le samedi matin avec le traditionnel défilé des sociétés de secours mutuels des vignerons bourguignons. 82 seront représentées, témoignant d'un héritage exceptionnel qui survécut à la Révolution française. Particularité de cette édition, le cortège se divisera exceptionnellement en deux, le temps des messes, célébrées simultanément à 10 h, dans les églises de Cheilly-lès-Maranges et de Dezize-lès-Maranges. La cérémonie d'intronisation orchestrée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin clôturera la matinée à midi, sur la place de l'église, à Sampigny-lès-Maranges.



Tout au long du week-end, 15 caveaux, soit 5 par villages, accueilleront le public. Pour profiter pleinement de l'expérience, un kit de dégustation sera proposé et permettra de découvrir les 7 cuvées collectives spécialement élaborées pour cette édition de la Saint-Vincent tournante. « *Pour élaborer ces cuvées, chacun donne des raisins qui sont vinifiés anonymement. C'est le collectif qui est mis en avant* », explique Paul Berger, coresponsable de la communication.



Cuvée collective Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 ©vinup

Placée sous le thème « Les Maranges en musique », cette édition vibrera au son d'une ambiance musicale différente, jazz à Cheilly-lès-Maranges, disco à Dezize-lès-Maranges et rock à Sampigny-lès-Maranges. Trois scènes accueilleront concerts et animations musicales et près de 180 enceintes disséminées au coeur des villages diffuseront les mélodies.

Le printemps au coeur de l'hiver

Pour cette Saint-Vincent, tout un territoire s'est mobilisé pour préparer une fête, telle qu'on ne l'organise qu'une fois par génération. « *La précédente avait eu lieu en 1997 et les enfants qui figuraient alors dans le cortège sont désormais aux manettes* », se souvient Marion Duchemin, présidente du Comité de la Saint-Vincent des Maranges. Dans les villages, des centaines de bénévoles, parfois éloignés du milieu viticole, ont tenu à participer à l'organisation d'une fête qui fait rayonner tout le territoire.

Pour préparer les 30 000 kits de dégustations et les 2 000 kits pour les enfants, 60 personnes se sont donné rendez-vous quelques jours avant l'événement. En deux ans de préparations, 250 000 fleurs de papier crépon ont été confectionnées. Des décors, dont un saxophone métallique de 3 mètres, deux cassettes géantes, une boule à facettes monumentale, un électrophone de XXL et un Saint-Vincent de 6 mètres s'animeront le temps d'un week-end.

En 2023, le Comité d'organisation de la Saint-Vincent tournante dans les Maranges voyait le jour avec ses 15 commissions. Après trois ans de travail intense, les habitants et vignerons attendent entre 50 et 60 000 visiteurs, mais une chose est sûre : le coeur de la Bourgogne battra très fort dans les Maranges le week-end prochain.

Retrouvez le programme sur le site dédié : www.saintvincent2026.fr



Paysage de l'appellation village Maranges ©EtienneRamousse



**Ici Matin - Ici
Bourgogne**

20 Janvier 2026

Durée de l'extrait : **00:01:33**

Heure de passage : **06h05**

Disponible jusqu'au :

20 Janvier 2027



Résumé: La Saint-Vincent tournante dans les Maranges, Saône-et-Loire, attire jusqu'à 60,000 visiteurs, offrant une vitrine aux vins locaux moins connus. Cette fête annuelle des vignerons met en avant la cuvée spéciale Saint-Vincent. L'appellation Maranges, jeune et prometteuse, vise à rester accessible face aux prix élevés des vins bourguignons. L'événement renforce sa visibilité et son attractivité.

Famille du média :

Radios Régionales

Horaire de l'émission :

06:00 - 09:00

Audience : **8123**

Thématique de l'émission :

Actualités-Infos

Générales

Viticulture. Musique, déco, repas... les Maranges se préparent au retour de la Saint-Vincent tournante

La date approche. Dans les Maranges, les 24 et 25 janvier sont cochés depuis longtemps sur le calendrier 2026. Pour tous les bénévoles impliqués dans les préparatifs de la Saint-Vincent Tournante, c'est la dernière ligne droite. À Sampigny-lès-Maranges, l'un des trois villages hôtes de la fête viticole bourguignonne, avec Cheilly et Dezize, les dernières décorations prennent forme.



Quand Michel Cas, viticulteur en retraite à Sampigny-lès-Maranges, a su que la Saint-Vincent Tournante 2026 se jouerait sur le thème de la musique, il n'a pas hésité. « Cela a été l'élément déclencheur. Le vin va avec la musique, et inversement », constate Michel, tout à la fois rocker et biker. Ce qui ne l'empêche pas de toujours donner « un coup de main » sur le domaine familial, repris en 2020 par sa fille et son gendre.

Il avait une quarantaine d'années lors de l'édition de 1997 qui s'est déroulée dans les Maranges. « Il faisait un temps magnifique », se souvient-il.

Deux ans de travail

Pour ce retour de la fête viticole dans les trois villages que recouvre l'appellation, à la pointe méridionale des côtes de Beaune, aujourd'hui âgé de 71 ans, il a laissé libre cours à son imagination. Et il n'en manque pas.

Catherine Delacour, l'une des bénévoles de l'équipe, l'atteste : « Tu as les idées mais tu sais aussi comment les mettre en forme. Avec Michel, quand on arrive, on sait ce qu'on a à faire », ajoute-t-elle.

Pour mener à bien ce travail de fond, mieux vaut être bien organisé. C'est en mars 2024, il y a près de deux ans, que le premier atelier s'est déroulé. Annie s'applique pour retranscrire l'un des nombreux dictons, fruit du "brainstorming" de l'équipe de bénévoles. « Ça bouillonne là-dedans », dit-elle en pointant Michel du doigt.



01 / 04



02 / 04



03 / 04



04 / 04

Des structures d'envergure

Le thème du disco revenant à Dezize et celui du jazz à Cheilly, à Sampigny, c'est autour du rock qu'il a fallu composer. Au gré des saisons, la partition s'est étoffée. Avec la volonté d'innover. Pas de « vieux mannequins ou de vieux pressoirs », constate Michel, mais des dizaines d'instruments de musique. Les guitares mènent la danse.

Bouchons, morceau de sécateur, cordes attachant les vignes, etc. Entre les mains des bénévoles, « une équipe soudée » selon Catherine, la matière première se transforme. Il y a les décorations à taille humaine, et celles dont les proportions les dépassent largement. Des clés de sol frôlent les deux mètres. Elle n'est pas encore finie, mais elle promet d'être spectaculaire. « C'est une guitare électrique Gibson, une icône », annonce fièrement Michel Cas. Une icône pesant 200 kilos, mesurant 4,30 mètres. « Pour l'assembler, il va falloir souder 300 morceaux et ajuster 800 vis », précise-t-il.



01 / 05

02 / 05

0K7yP1v1c_ACYv7R29UDrZJIN0vZLSErFX8su0XOPV_xGw4Z4QAdtFUG1cs69B166yENowmlwsjZeM_dOuUD9GRIZBySccYNN/Rne-hQs8MGE2



03 / 05



04 / 05



05 / 05

Des dictons par dizaines

Pour accompagner les ambiances musicales, il y a aussi les couleurs. Chaque village a les siennes. Dezize : le jaune et le rose ; Cheilly : l'orange et le bleu. Sampigny : le rouge et le blanc. « On en est bien à une centaine de kilos de peinture », calcule Michel.

Il en faut pour recouvrir les silhouettes, emblèmes de la Saint-Vincent des Maranges 2026. « C'est notre star. » Une star de près de trois mètres qu'il a fallu, au préalable, découper à la scie sauteuse.

« À cinq ans, j'enfonçais déjà des clous. Mon père me grondait quand j'en gaspillais trop », se souvient le septuagénaire. Quelques années plus tard, il vient d'achever un tableau représentant Elvis Presley. « Le roi du rock », réalisé grâce à un compresseur et de la peinture acrylique.

« Mais je ne tague pas », précise Michel. « Après la Saint-Vincent, on va ouvrir une galerie d'art », prédit Catherine en souriant.

Pour devenir bénévole, inscription sur le site de la Saint-Vincent Tournante.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

0K7yP1v1tc_ACY07R29UDrZJIN0vZLSERFxIBsu0XOPV_xGw4Z4QAdtFUG1cs69B166yENowmlws3JzeM_dOuUD9GRZBY_SccYNN/Rne-hQs8MGE2

Saint-Vincent 2026 aux Maranges : 3 villages, 15 000 bouteilles et 60 000 visiteurs... Ce qui vous attend pour cette 82ème édition



Incontournable, l'événement rassemble des milliers de personnes chaque année. • © JC Tardivon / MAXPPP

La Saint-Vincent tournante a lieu ce week end, le 24 et 25 janvier 2026. Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, trois villages au sud de Beaune, accueillent cette 82ème édition.

C'est un événement qui rassemble des dizaines de milliers de personnes chaque année. La Saint-Vincent tournante, célébration profondément ancrée dans l'Histoire de la Bourgogne, approche à grands pas !

3 villages

Cette 82ème édition de la Saint-Vincent tournante aura lieu dans trois villages des Maranges : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Cela fait huit ans que la Saône-et-Loire attendait le retour de l'événement, la dernière édition remontant à 2018 à Saint-Véran. Les trois communes des Maranges avaient déjà accueilli la Saint-Vincent tournante en 1997, huit ans après l'obtention de l'AOC Maranges en 1989.



L'édition 2025 de la Saint-Vincent Tournante s'était déroulée à Ladoix-Serrigny (Côte-d'Or). • © Nicolas Da Silva / France Télévisions

Les rues des villages seront ornées de multiples décorations et les organisateurs ont promis un week-end animé, avec un événement qui se concentre autour d'un thème : les Maranges en musique. Chaque commune possèdera un univers musical distinct. *"Il accompagnera les visiteurs lors de leurs pérégrinations à la découverte des 3 villages et de nos paysages authentiques."* Vous retrouverez différents styles musicaux : Jazz funk, New Orleans , swing chanté et big band à Cheilly, et des reprises de standards du rock Français et pop rock international à Sampigny sur une scène centrale... Il y en aura pour tous les goûts !

60 000 visiteurs attendus

Pour ce retour en Saône-et-Loire, les organisateurs attendent près de 60 000 personnes, *" mais s'il y en a davantage, elles seront les bienvenues !"* annonçait il y a un an Manon Rousseau-Guérin, l'une des organisatrices de l'événement. Lors de la première édition dans les Maranges en 1989, les trois communes avaient accueilli près de 100 000 visiteurs.



La confrérie des chevaliers du Tastevin avec les viticulteurs des Maranges, lors de la Saint-Vincent tournante 2025 à Ladoix-Serrigny • © JC Tardivon / MAXPPP

15 caveaux

15 caveaux de dégustation, soit 5 par village , attendent les visiteurs pour cette édition 2026. Sept cuvées collectives, élaborées pour l'événement, seront proposées. " *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*", précise l'organisation.



Le verre de la Saint-Vincent tournante 2026 aux Maranges • © Saint-Vincent 2026

Pour la dégustation, il sera possible de commander ses kits pour 20 euros, 25 euros sur place le jour même. Ils comprennent : un verre officiel et son porte-verre, 8 tickets de dégustation, un plan du village et le programme des festivités.

Un kit enfant a également été conçu, comprenant : 1 totebag, 1 ecocup, 3 tickets gourmands (2 boissons et 1 collation), 1 livret de chasse au trésor et des crayons de couleur et 1 bracelet accès libre et illimité à trois manèges..

15 000 bouteilles

Une information probablement attendue par bon nombre d'entre vous : qu'allez-vous boire lors de cette 82ème édition ? Les trois villages des Maranges vous proposent quatre vins blancs et 3 vins rouges.

Les blancs : Maranges Village blanc 2024, 2023 et 2022, et Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc 2023.

Les rouges : Maranges Village rouge 2020 et 2018, et Maranges 1er Cru rouge 2018.

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. Les organisateurs de la Saint-Vincent tournante 2026

Pour les amateurs de millésimes plus anciens, vous retrouverez un caveau spécial " *vieux millésimes* ". Installé à Sampigny-lès-Maranges, il proposera la dégustation de vins des années 2015 et 2016. Ils sont " *collectés auprès des domaines producteurs de l'appellation. Ces vins seront présentés avec l'étiquette de leur domaine d'origine.* "

45 points de dégustation

45 points de dégustation, 15 par villages, attendent les visiteurs. " *Choisies (les offres de restauration) pour leur démarche locavore, elles proposeront une carte mettant en lumière les produits du terroir bourguignon et les savoir-faire culinaires locaux , à travers des recettes à déguster assis ou façon finger food.* "



Le défilé de la Saint-Vincent Tournante 1997, qui a eu lieu aux Maranges (Saône-et-Loire). • © FRANCE TÉLÉVISIONS

À noter qu'un banquet aura lieu pour célébrer cette 82ème édition au palais des congrès de Beaune. Un repas proposé par trois figures majeures de la gastronomie locale : Eric Pras, meilleur ouvrier de France en 2004 et

chef triplement étoilé du restaurant Lameloise, le traiteur gastronomique la maison Huez incarné par Quentin Thomas et la créatrice d'arts sucrés Marie Simon, championne du Monde 2018 autour de plats inédits.

Edition : 21 janvier 2026 P.17
Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
Périodicité : Quotidienne
Audience : 219000



Journaliste : Jean-Pierre Tissier (CLP)
Nombre de mots : 542
Ed. locales : Edition de Montceau - Creusot - Autun

[Visualiser la page source de l'article](#)

Saint-Vincent tournante dans les Maranges : entre rêves et souvenirs

Jean-Pierre Tissier (CLP)

En 1997, Marion Duchemin avait à peine 10 ans. Avec ses yeux d'enfants, elle voyait qu'il se préparait quelque chose de grand puisque chaque rencontre était l'occasion de parler de la Saint-Vincent tournante. C'était la première fois qu'elle se déroulait dans les Maranges. Fernand Chevrot, président de la Saint-Vincent tournante 1997, s'en souvient avec fierté. Impressions des deux présidents entre rêves et souvenirs.

« Je voyais nos aînés devenir somnambules, travaillant jour et nuit, se démener pour que tout soit prêt. Je voyais le fourmillement des derniers instants, l'excitation de chacun et le stress à contenir. Je voyais surtout la fierté des vignerons et des habitants recevoir un tel événement et des milliers de visiteurs déambuler dans nos rues d'ordinaire étroites et calmes. On aurait dit qu'on avait poussé les murs, écartés les rues pour que chaque espace libre soit occupé par la fête », explique Marion Duchemin, présidente de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026. « Presque 30 ans après, quand l'occasion s'est présentée de revivre cette expérience, j'ai tout de suite dit oui. Ce que j'ai vu en 1997, je le vis, je le ressens aujourd'hui. »

« C'est aussi un formidable coup de projecteur sur notre appellation et sur notre belle vallée »

« En 2015, poursuit-elle, lorsque notre inscription a été validée par la confrérie, je n'étais pas encore vigneronne. Mais j'avais la volonté de m'impliquer dans ce formidable projet. À quel poste ? Je n'en savais rien, mais surtout pas à la présidence, vu la responsabilité que cela implique. Résultat, après plusieurs sollicitations de Nanou*, et autour d'un verre de Maranges, j'ai fini par postuler à la présidence. Et finalement, quel beau rôle. Je remercie Nanou d'avoir insisté et de m'avoir permis de vivre cette aventure. Elle a été une parenthèse de trois ans où j'ai pu voir le projet Saint-Vincent dans sa globalité (moi, qui ne pouvais pas choisir de commission tout me plaisait dans l'organisation). Parenthèse dans laquelle, des liens amicaux forts ont été tissés entre nos trois villages, entre les confrères et entre les villageois. Nous étions des voisins, nous voilà des amis. Cette Saint-Vincent est l'occasion de rendre hommage à tous ceux qui ont fait 97 et qui ont fait des Maranges ce qu'elles sont aujourd'hui. Beaucoup sont encore là et c'est ensemble qu'on va célébrer Saint-Vincent et profiter de la fête. C'est aussi un formidable coup de projecteur sur notre appellation et sur notre belle vallée des Maranges. »

Un sentiment de fierté qui n'a pas de prix

Et de conclure : « En 2026, j'ai 39 ans. Et je vois qu'il se prépare quelque chose de grand, de très grand. Je vois vignerons et habitants travailler jour et nuit pour que tout soit prêt. Je vois l'effervescence des derniers instants, l'excitation monter et le stress à contenir. Je verrai dans quelques jours la fierté de tous d'avoir fait de cette 82e édition une réussite. Pour moi, elle l'est déjà grâce à l'investissement de chacun. »

*Nanou Fernand Chevrot.



Marion Duchemin, présidente de la Saint-Vincent tournante Maranges 2026 et Fernand Chevrot, président de la Saint-Vincent tournante 1997, remercient chacun des bénévoles pour leur engagement. Photo Jean-Pierre Tissier

Jean-Pierre Tissier (CLP)



[Visualiser la page source de l'article](#)

Entre décoration et sécurité, ils préparent le jour J de la grande fête des vignerons

Nathalie Magnien

Après deux ans de préparatifs, c'est vraiment la dernière ligne droite avant le coup d'envoi, ce samedi, de la 82e édition de la Saint-Vincent tournaute. Dans les trois villages des Maranges, les bénévoles s'activent, les décorations ont fait leur apparition.

Le brouillard plane sur les Maranges ce mercredi matin. Pas de quoi refroidir l'enthousiasme de ceux qui viennent prêter main-forte alors que le compte à rebours est enclenché avant le grand retour de la Saint-Vincent tournaute dans l'appellation, 29 ans plus tard.

La brume n'empêche pas l'effervescence de commencer à monter. Les panneaux indicateurs destinés à guider les milliers de visiteurs attendus sont en place. Des centaines de sapins, récupérés après Noël, ornent les abords des villages. 250 000 fleurs en papier crépon sont prêtes à les orner. Un camion chargé de blocs de béton pour assurer la sécurité de l'événement vient livrer sa cargaison.

Une semaine de vacances pour contribuer à la Saint-Vincent

À Cheilly-les-Maranges, Philippe et Jean-Yves prennent de la hauteur pour pavaiser le fronton de la mairie. Se décrivant comme des « bénévoles purs et durs, de la première heure », ils se disent « tout heureux d'être là ». À quelques mètres, hissé dans une nacelle par un camion élévateur, Raphaël accroche des fleurs aux branches des arbres. Un peu plus loin, Florent et Kevin sont concentrés sur leur tâche. Kevin est ouvrier agricole. Florent, qui travaille de nuit, a pris une semaine de vacances pour apporter sa contribution. « J'avais la volonté de m'investir », souligne-t-il. Avant de participer à la fête samedi et dimanche. Les membres du club philatélique de Montchanin sont venus à Cheilly repérer les lieux où ils seront installés tout le week-end. Une collection de timbres, cartes et enveloppes est éditée spécialement pour la Saint-Vincent tournaute 2026. Il sera possible d'envoyer son courrier, sur place, pendant tout le week-end. Une façon de dire : « J'y étais ! »

« On n'attend plus que le soleil »

Les façades des maisons sont parées des couleurs attribuées à chaque village. Avec chacun son thème musical. Le jazz à Cheilly, le rock à Sampigny et le disco à Dezize. Les particuliers jouent à fond le jeu des décorations. Dans sa cour, Philippe Roy, viticulteur à la retraite, a redoublé d'imagination, utilisant pas moins de 3 000 bouteilles pour construire une scène plus vraie que nature. « On n'attend plus que le soleil », lance-t-il. Approuvé par son copain Patrick Selles. Tout juste revenu dans les Maranges après 20 ans passés à Tahiti, il va lui falloir encore un peu de temps pour s'acclimater au changement de climat.

« On vit une formidable aventure humaine »

À Dezize-les-Maranges, on retrouve la même atmosphère de bonne humeur. Jean-Louis Bachelet, viticulteur à la retraite, se souvient de la première Saint-Vincent dans les Maranges en 1997. « Jean-Pierre

Pernaut (NDLR, présentateur de TF1 aujourd'hui décédé) m'avait tenu l'échelle sur laquelle j'étais monté. » Sylvie, fille de vigneron, est revenue s'installer dans son village d'origine il y a cinq ans. « On vit une formidable aventure humaine », constate-t-elle.

Un avis partagé par Christelle qui participe, de l'intérieur, à sa première Saint-Vincent. Ce week-end, elle sera mobilisée pour servir dans un caveau. « Je vis à Dezize depuis cinq ans. La Saint-Vincent, c'est un accélérateur de rencontres super chouettes », se réjouit-elle. Les yeux sur la météo « qui change en permanence », Manon Rousseau Guerin est sereine. « Le soleil sera dans les cœurs. Et surtout, il faut venir avec sa bonne humeur. »



Les bénévoles des trois villages ont un point commun : la bonne humeur, comme parmi cette équipe croisée ce mercredi à Dezize-les-Maranges. Photo Nathalie Magnien

[Visualiser la page source de l'article](#)



Nathalie Magnien

Ce jeudi à Cheilly-les-Maranges, les bénévoles étaient sur le pont pour installer les décorations. Philippe et Jean-Yves s'occupent de la mairie. Photo Nathalie Magnien Philippe et Jean-Yves s'occupent de la mairie de Cheilly-les-Maranges. Photo Nathalie Magnien

Vin : Saint-Vincent, au tour de maranges

Les amateurs de bourgogne se presseront ce week-end dans les trois villages de l'appellation maranges, au sud de la cote de Beaune, pour la 82 e édition de la Saint-Vincent tournante.

Chaque 22 janvier, jour de la Saint-Vincent, constitue l'un des temps forts de l'année viticole en Bourgogne. Après les villages de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis en 2024 puis Ladoix-Serrigny l'an passé, ce sont les trois villages de l'appellation maranges qui vont accueillir les 24 et 25 janvier la Saint-Vincent tournante. Une tradition née en 1938 sous l'impulsion de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin pour dynamiser un secteur alors en grande difficulté.

Le commentaire

Le samedi, dès l'aube, 82 confréries et sociétés de secours mutuelles traditionnelles défileront à travers l'appellation, portant haut leurs bannières et les statues du saint. Une procession se terminant par une messe, rappelant l'origine religieuse de ces structures d'entraide et de fraternité et le rôle essentiel qu'elles ont joué par le passé. Avec, en point d'orgue, l'intronisation de neuf vignerons dans la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Suivra l'ouverture des quinze caveaux de dégustation répartis entre Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Saigny-lès-Maranges, afin de permettre aux près de 100.000 visiteurs attendus de redécouvrir les vins du côteau des Maranges, les plus méridionaux de la côte de Beaune, à l'excellent rapport qualité-prix. Ces déambulations se feront au gré d'ambiances musicales jazzy, disco et rock dans des rues décorées notamment de centaines de milliers de fleurs façonnées.

Le détail

Pour l'occasion, un exceptionnel banquet gastronomique pour 1.000 convives se tiendra le samedi soir à Beaune, imaginé par le chef Eric Pras, trois étoiles Michelin au célèbre restaurant « Maison Lameloise ».

EN BREF

Millésime bio dans une bonne dynamique

Le parc des expositions de Montpellier accueillera du 26 au 28 janvier la nouvelle édition du Salon professionnel Millésime bio, le plus grand du genre au monde avec pas moins de 1.400 exposants en provenance de quinze pays et de l'ensemble des vignobles hexagonaux, la France disposant du deuxième vignoble bio mondial (164.541 hectares labellisés ou en conversion), juste derrière l'Espagne (164.861 hectares). Dans un contexte tendu, marqué par une déconsommation générale du vin, la filière du vin bio conserve un certain optimisme avec des ventes ayant continué à progresser en 2024 de 7 %, tant en volume qu'en valeur (1,7 milliard d'euros). Toutefois, la production continue d'excéder la demande et le nombre de conversions affiche un net ralentissement.

Trilogie de côtes-de-bourg

Château de la Grave, Grains fins, côtes-de-bourg blanc 2024. Depuis plus d'un siècle, la famille Bassereau préside aux destinées de cette élégante bâtisse néo-médiévale nichée au coeur de 45 hectares de vignes, essentiellement rouges. Cette propriété des côtes-de-bourg produit également d'intéressants blancs, telle cette cuvée bio, assemblage atypique de 60 % de sémillon et de 40 % de colombard. Vinifiée et élevée en fûts, on aurait pu craindre un boisé dominant. Or ce dernier accompagne élégamment le jus, laissant des notes citronnées et finement exotiques s'exprimer. La matière charnue et pleine demeure toutefois très droite, au boisé plus présent, parfaitement guidée par une acidité déliée. Belle allonge suspendue teintée de coing.

Prix : 16 €.

Château Le Sablard, Caractère sauvage, côtes-de-bourg blanc 2024.

Les amateurs de sauvignon bien mûr et typé accueilleront ce vin avec un enthousiasme certain. Dès le nez, ce monocépage affirme son profil aromatique riche et expressif. Le verre semble révéler tout un bouquet de fruits, d'abord exotiques (mangue) puis évoluant davantage vers les fruits jaunes (pêche). Cette générosité trouve un véritable écho en bouche grâce à une chair onctueuse et un velouté de matière réconfortant. Une acidité vibrante de bon aloi energise le milieu de bouche et apporte un surcroît de tension très à propos. Impactant, rémanent sur une pointe abricotée et dynamique, voilà une cuvée qui porte bien son nom.

Prix : 12,45 €.

Vignobles Raboutet, Côt à côtes, côtes de bourg 2022.

Née sur un sol argilo-graveleux, cette cuvée est un hommage à la magie du malbec, dénommé également « côt ». Loin des écueils de vins lourds, puissamment tanniques et épais qui étaient légion il y a encore quelques années, on est ici séduit par une expression beaucoup plus délicate et accessible de ce cépage. Difficile ne pas être charmé dès le premier nez par de subtiles notes de fruits noirs frais. Si le vin demeure dense, sa matière tannique se fait plus tapissante qu'envahissante. Les arômes épicés se précisent nettement en milieu de bouche, l'ensemble demeurant plutôt frais et appelant la dégustation d'une belle pièce de boeuf.

Prix : 11,10 €.



Des membres de la confrérie du Tastevin lors d'abus d'alt="Des membres de la confrérie du Tastevin lors d"/>

Credits: © AFP PHOTO/JEFF PACHOUD

En marge de la Saint-Vincent Tournante 2026, les Maranges dévoilent un nouveau sentier pour explorer le vignoble pas à pas



© DSL / Emilie Colin - © DSL / Véronique givord

À l'occasion de la [Saint-Vincent Tournante 2026, qui se tient ce week-end dans les Maranges](#), le territoire viticole profite de ce temps fort bourguignon pour lever le voile sur un nouveau projet de découverte douce. Le public pourra en effet tester en avant-première le sentier pédestre " Les Maranges, pas à pas", un circuit thématique de 7 kilomètres qui sera officiellement inauguré en avril 2026, juste avant la saison touristique.

Un sentier pour prolonger l'expérience des Maranges

Ce nouveau circuit a été imaginé par l'Office de tourisme de Saône-et-Loire, en partenariat avec le Département et les trois communes de l'appellation : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. « L'oenotourisme et les itinérances douces sont une priorité pour notre territoire, rappelait Élisabeth Roblot, vice-présidente du Conseil départemental en charge du tourisme lors de la soirée de présentation. Ce sentier de 7 km proposera sept étapes thématiques pour découvrir la vigne, la géologie, la biodiversité et les savoir-faire des Maranges. Il sera inauguré officiellement en avril 2026, mais testé dès la Saint-Vincent. » Une nouvelle manière de faire découvrir ce territoire viticole inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, en invitant visiteurs et habitants à prendre le temps de la marche.

Sept étapes pour comprendre un territoire viticole d'exception

Validé et testé, le sentier Les Maranges, pas à pas offre une immersion complète au coeur de l'appellation, entre chemins paisibles, points de vue remarquables et paysages soigneusement entretenus par les communes.

Sept panneaux thématiques jalonneront le parcours :

À Cheilly-lès-Maranges, une introduction aux AOC bourguignonnes et aux Climats du vignoble classés à l'UNESCO ;

À Dezize-lès-Maranges, un focus sur les métiers du vigneron, la transmission et les savoir-faire ;

À Sampigny-lès-Maranges, une exploration du cycle de la vigne, de la géologie et de la biodiversité.

Le circuit se conclut par un regard croisé sur l'histoire et la géographie des Maranges, invitant les marcheurs à

devenir, à leur tour, ambassadeurs de ce vignoble singulier.

Ce nouvel itinéraire sera également intégré à l'application Route71 - Bourgogne du Sud, permettant une découverte à la fois culturelle, patrimoniale et sensorielle des paysages bourguignons.

Explorer les vignes, ça Maranges !

Appellation la plus méridionale de la Côte de Beaune, les Maranges comptent :

7 climats classés en Premier Cru, inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO ;

80 vignerons pour 170 hectares de vignes ;

Une production majoritairement de vins rouges à base de Pinot Noir, complétée par des vins blancs issus du Chardonnay.

Installé sur un terroir argilo-calcaire riche, entre deux failles et sur des collines aux versants doux, le vignoble se distingue par :

des rouges à la robe rubis profond, aux arômes de petits fruits rouges ou noirs, d'épices poivrées et de notes florales (pivoine, violette) ;

des blancs à la couleur dorée aux reflets d'émeraude, offrant un bouquet frais d'acacia, d'agrumes et de fruits blancs, parfois exotiques.

Un avant-goût à la Saint-Vincent Tournante 2026, une occasion idéale pour célébrer la viticulture bourguignonne, tout en découvrant - à pied - un territoire façonné par la vigne, les hommes et le temps.



Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **500000**
Sujet du média : **Lifestyle**

23 Janvier 2026
Journalistes : -
Nombre de mots : **1730**

lyon.citycrunch.fr

p. 1/8

[Visualiser l'article](#)

Que faire à lyon ce week-end (23, 24 et 25 janvier 2026)

La température à Lyon n'est pas vraiment à craindre du tout... Selon votre état d'esprit, glorieux, des vêtements de pluie, des vêtements de pluie et de vêtements de pluie, la capitale des Gaulois ne compte pas vous laisser venir au chaud ce week-end !

On vous a déniché les meilleurs endroits du week-end pour ne rien rater de ces beaux jours.

Parlez-en avec :

- 1. Vendredi 23 janvier 2026
- 2. Samedi 24 janvier 2026
- 3. Dimanche 25 janvier 2026

Et si vous voulez des bons plans sortis pour le week-end avec les enfants, c'est sur Lyon FamilyCrunch que ça se passe !

Vendredi 23 janvier 2026

19h00 > **Cousc'house au Livestade DIY (Lyon 7)**

Vendredi 23 janvier 2026

19h00 > **Cousc'house au Livestade DIY (Lyon 7)**

Le Livestade DIY propose avec son concept le plus accessible : le Cousc'house. Un lieu parfait pour vos soirées musicales et en DJ set dans une ambiance au 100% de la scène. Vous retrouverez l'ambiance et le Happy Hour, pour vous offrir une bonne soirée avec amis, et plus encore, en passant les tables. C'est là que les DJ's collaborent avec les DJ's qui jouent les musiques des genres.

C'est de 19h00 à 01h00 et l'entrée est GRATUITE (la réservation est conseillée pour une table).

[Plus d'infos](#)

19h30 > **Les Blind Test de Nina et Simone au Moe Hotel (Lyon 2)**

Nina & Simone défilent au Moe Hotel pour un Blind Test en live. Les plus des catégories classiques vous attendent avec des chansons complètement inédites. Et comme sur le générique, les tests à gagner sont aussi nombreux : ce sera une table à la mode et l'entrée et les petits déjeuners.

C'est de 19h30 à 22h00 et l'entrée est GRATUITE (réservation obligatoire).

[Plus d'infos](#)

19h30 > Dry January Badoit au Selcius (Lyon 2)



Qui a dit que le **Dry January** rimait avec tisane et dodo à 21h ? Pour pimenter ce mois de janvier sans alcool, **Badoit Rouge** débarque au Selcius avec ses **Résidences Mix & Mix** : un concept qui mélange mixologie et sets électro. Le chef mixologue Matthias Giroud a imaginé une carte de cocktails sans alcool qui évoluent au rythme de la musique.

*C'est à partir de 19h30 et c'est **GRATUIT**.*



[Plus d'infos](#)

Le festival, **La Couleur du Son** débarque chez Heat pour faire fusionner sous vos yeux musique et peinture. Des duos DJ x peintre s'affrontent et s'accordent en direct pour créer des oeuvres magnifiques. Pendant que les DJ comme **Ben Perin** ou **Meyrinne** balancent leurs sons, les artistes plasticiens traduisent chaque vibration en couleurs sur leurs toiles. Pour les fêtards un after party au Labo vous attendra à 22h00.

*C'est de 16h00 à 00h00 et l'entrée est **GRATUITE**.*



Plus d'infos

Si vous n'avez pas encore vu le fabuleux spectacle lumineux de Eonarium, ne tardez pas trop ! Cette expérience immersive de 30 minutes célèbre la beauté de la nature à travers un son et lumière fantastique. La « Moldau » de Smetana revisitée dans une fusion entre musique orchestrale et électronique fera vibrer les murs du Palais de la Bourse qui s'animeront de milles motifs. A voir absolument ! Vous avez jusqu'au 29 janvier !

Plus d'infos et réservation

CityCrunch x Fever Faites votre pub sur CityCrunch

Pour sa 16ème édition, la **Nuit du Cinéma Militant** se tiendra à la **MJC du Vieux Lyon** (Salle Léo Ferré) avec un programme de 5 films qui interrogent. **Karateka** raconte un duel sur tatami où deux combattantes réalisent qu'elles sont une seule et même équipe. Le second film, **Généalogie de la violence** est un court métrage percutant sur un contrôle d'identité qui dérape, pour questionner le poids du regard et de l'humiliation. Il sera suivi par **Tero Loko**, un documentaire qui suit un village en Isère qui se bat pour accueillir des réfugiés. **Le Grand Calao** nous emmène à Ouagadougou avec un groupe de femmes qui s'offre une parenthèse loin du tumulte du quotidien. Et enfin **Jusqu'en haut avec lui** nous parle d'un frère et d'une soeur tentant l'ascension du Kilimandjaro avec leur père atteint d'Huntington. Chaque projection est suivie d'une rencontre avec les réal' ou les producteurs pour pousser le débat.

C'est de 16h15 à 23h00 et l'entrée est à partir de 6,35€ (votre billet donne accès à toute la soirée).



Plus d'infos

19h30 > Soirée Playtests à l'Aquarium Ciné-Café (Lyon 4)

Vous avez toujours rêvé de voir l'envers du décor d'un studio de création ? Pour cette soirée spéciale L' **Aquarium Ciné-Café** accueille **cinq studios indépendants de la ville** venus vous présenter leurs jeux en cours de création. Venez tester des prototypes de deckbuilders, de puzzle games ou de hack'n'slash spectraux. **Tester des nouveaux jeux et donner votre avis aux créateurs** pour les aider d'aider à peaufiner leurs projets.

*C'est à partir de 19h30 et l'entrée est **GRATUITE** (4€ d'adhésion annuelle à l'asso si c'est votre première fois).*



Plus d'infos

20h00 > Maman Sort Danser au Loft (Lyon 7)

Le concept « **Maman Sort Danser** » revient au **Loft Club** pour une soirée **100% féminine** de pur lâcher-prise sans enfant (ni le papa) dans les pattes. Pas de jugement, pas de pression, juste un DJ set, un shot offert à l'entrée et une piste de danse réservée à celles qui veulent se défouler. *C'est de 20h00 à 23h00 et l'entrée est à 12€.*

[Plus d'infos](#)

22h00 > Soirée French Touch à Bébé (Lyon 2)

Ce samedi, Bébé rend hommage à la **French Touch**, le style musical qui a fait danser tout le monde au début des années 2000. Vous allez pouvoir écouter les sets iconiques de **Cassius**, **Justice**, **Modjo** ou encore **Alan Braxe**.

C'est de 22h00 à 03h30 et l'entrée est à 10€.

[Plus d'infos](#)

23h00 > Jolene Records à La Marquise (Lyon 3)

Le collectif **Jolene Records** vous attend ce samedi à la **Marquise** pour une soirée déjantée. **Andrea Tonicoli** vous fera danser avec son ItaloDisco, tandis que les frères **Mike & Dany Parton** balanceront une House efficace. Et pour finir, **Lia Lux** prendra les commandes avec une Deep House dont elle seule a le secret.

C'est de 23h00 à 05h00 et l'entrée est à 10€

[Plus d'infos](#)

23h30 > Baume + EG au Groom (Lyon 1)

Le **Groom** vous concocte un samedi soir sous le signe de la House. Aux platines, on retrouve l'indétrônable

Baume, le Lyonnais dont les « Love Edits » s'écoulent jusqu'au bout du monde. Il sera accompagné de **EG**, l'ex-architecte devenue figure montante de la scène européenne (du Rex Club au Berghain). Son truc, c'est de piocher dans le Jazz, le Disco et la House des années 90 pour vous faire danser toute la nuit.
C'est de 23h30 à 04h00 et l'entrée est à partir de 5€.



Plus d'infos

Dimanche 25 janvier 2026

Idée d'escapade: Saint-Vincent Tournante 2026 aux Maranges

La plus grande fête viticole de Saône-et-Loire pose ses verres dans les **Maranges** (à 1h45 de Lyon) pour un week-end ultra festif entre traditions vigneronnes, dégustations uniques et fanfares endiablées. Trois villages, trois ambiances musicales et **un terroir encore confidentiel à découvrir absolument**. Le genre d'escapade hivernale qui réchauffe le moral et les papilles.

C'est les 24 et 25 janvier 2026 à Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, kit dégustation à partir de 20 €.

Plus d'infos et réservation de votre kit dégustation

Bon plan partenaire Faites votre pub sur CityCrunch

10h00 > Run & Brunch Végétal au Parc de la Tête d'Or (Lyon 6)

Si vous cherchez la motivation pour sortir du lit et aller courir un dimanche matin, l' **Association Végétarienne de France (AVF 69)** a l'argument ultime. Commencez par une petite foulée collective **pour tous les niveaux** avant de se récompenser avec un bon **brunch**. Le rendez-vous est fixé à la Porte des Enfants du Rhône pour la **session running**. Une fois, arrivée filez direction un café végétal du coin pour un **brunch végé**, parfait pour refaire le plein d'énergie en discutant.

*C'est dimanche à 10h00 et c'est **GRATUIT** (contactez l'asso de votre venue)*



Plus d'infos

13h30 > Clean Walk collective au Parc des Berges du Rhône (Lyon 7)

Le **Conseil de Quartier** et **Wings of the Ocean** lancent leur toute première action de **dépollution** de 2026. Le rendez-vous est donné face au Slipway (VNF) pour trois heures de ramassage collectif. Pas besoin de ramener vos gants ou vos sacs, tout le matériel est fourni par les assos. C'est l'occasion de rencontrer des gens engagés, de discuter écologie avec des collectifs comme Cleanwalker ou Trail Runner Foundation, et de rendre aux Berges du Rhône leur splendeur post-fêtes.

*C'est dimanche à 13h30 et c'est **GRATUIT**.*



Plus d'infos

17h00 > Le Petit Coiffeur au Théâtre Comédie Odéon (Lyon 2)

Le **Théâtre Comédie Odéon** accueille la dernière création de **Jean-Philippe Daguerre**, une fresque historique qui vous plonge dans la France de la Libération. On est en août 1944, à Chartres. La ville exulte, mais dans le salon de coiffure de Pierre, l'ambiance est plus lourde. Entre une mère héroïne de la Résistance et des comptes à régler avec le passé, tout bascule quand une femme nommée Lise franchit le seuil du salon. C'est une histoire d'amour impossible et de reconstruction, portée par une distribution absolument brillante.

C'est de 17h00 à 18h10 et c'est à partir de 16,50€



Plus d'infos

Guerre en jeux, la nouvelle expo émouvante du CHRD

La nouvelle expo du **Centre d'Histoire de la Résistance et de la Déportation** (Lyon 7) vous invite à replonger dans la Seconde Guerre Mondiale à travers le regard des enfants et de leurs jouets. Faites la connaissance avec Michel, un baigneur qui va vécu de folles aventures dans les bras de sa maitresse qui fuyait les nazis, découvrez comment on jouait à la dinette à l'époque des tickets de rationnement et plongez dans mille jeux inventés pour rendre le monde moins terrible (ou la propagande plus puissante). Cette expo à la fois douce et bouleversante nous montre que le désir de jouer quand on est enfant est plus fort que tout ! Même quand le monde bascule.

Voir notre article sur l'expo

En savoir plus sur l'expo

bon plan partenaire faites votre pub sur CityCrunch

18h30 > Picture Show : Ciné-Drag à l'Aquarium (Lyon 4)

Pourquoi choisir entre une séance de ciné et un spectacle quand on peut avoir les deux ? **L'Aquarium Ciné-Café** vous propose un concept totalement inédit : le Picture Show. La soirée se découpe en deux temps. Ça commence par une sélection de courts-métrages d'animation (avec les équipes des films pour papoter), puis bascule dans le show avec un **Drag-Show** cinéphile. Les iconiques **Fox Mulder, Sally Corn et Jolicoeur** s'emparent de la scène pour réinterpréter les classiques de l'animation avec humour.

C'est à partir de 18h30 et l'entrée est à 8€.



Plus d'infos

18h45 > Jeremiah Johnson à l'Institut Lumière Hangar (Lyon 8)

L' **Institut Lumière** ressort sur grand écran **Jeremiah Johnson** de **Sydney Pollack** . **Robert Redford** , au sommet de son charisme, incarne un homme qui plaque tout pour devenir trappeur dans les montagnes. C'est une leçon de survie et de solitude face à une nature impitoyable. Une vraie claque cinématographique pour finir le week-end en beauté.

C'est à 18h45 et c'est 7,40€.



Plus d'infos

Cout total pour nos bons plans : 117,25€ (Oups...On a dépassé un peu le budget mais vous allez pas tout faire)

Quelques liens qui vont bien ?



Vous cherchez une idée de resto pour ce week-end : c'est par ici



Vous cherchez une idée de bar : c'est par là



Envie de vous faire un petit concert : c'est ici



Envie d'un événement Super Canon : par ici



Vous cherchez à déménager, pour savoir où habiter à Lyon : c'est par là

Ne rate plus aucun de nos bons plans sorties à Lyon

Abonne-toi à notre newsletter et reçois, tous les vendredis midi, dans ta boîte mail nos bons plans du week-end et nos derniers coups de coeur en matière de bars, cafés et restos.



Inscris-toi, c'est GRATUIT !

C'est le rendez-vous populaire incontournable en Côte-d'Or et il a lieu ce week-end

La 82e édition de la Saint-Vincent Tournante s'installe ce week-end au sud de la Côte de Beaune. Découvrez l'ambiance chaleureuse des villages de Cheilly, Dezize et Sampigny.



Festivités, dégustations et ambiances conviviales vous attendent à l'occasion de la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante 2026, sur le territoire des Maranges. (©Saintvincent2026.fr)

C'est le rendez-vous que toute la Bourgogne attend chaque hiver. Ce week-end, la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante pose ses valises au sud de la **Côte de Beaune**, sur le **territoire des Maranges**. Après une année d'attente, les villages de Cheilly, Dezize et Sampigny s'apprêtent à célébrer la solidarité vigneronne dans une ambiance qui promet d'être aussi chaleureuse que pittoresque.

Un décor de carte postale

Dès l'arrivée, vous serez plongés dans l'univers singulier de cette appellation, véritable trait d'union entre la [Côte-d'Or](#) et la Saône-et-Loire. Depuis des mois, les **bénévoles des trois communes** s'affairent pour transformer leurs rues en une authentique carte postale vigneronne.

Des milliers de fleurs en papier crépon, des décors monumentaux et des scènes de vie vigneronne habillent les façades et les carrefours. C'est cette atmosphère de kermesse géante et d'artisanat local qui fait tout le charme de l'événement, bien au-delà de la simple dégustation.



Le temps fort du samedi : la tradition avant tout

Les festivités s'ouvriront officiellement ce samedi 24 janvier, dès le petit matin. Les lève-tôt pourront assister au moment le plus émouvant du week-end : le grand défilé des quelque cent sociétés de Saint-Vincent. **Dès l'aube**, les bannières colorées et les statues des saints patrons traverseront les trois villages au rythme des fanfares, avant de converger pour la cérémonie religieuse et les intronisations par la **Confrérie des Chevaliers du Tastevin**.

Une fois les devoirs solennels accomplis, place à la fête populaire ! Les caveaux de dégustation ouvriront leurs portes en fin de matinée le samedi, et reprendront du service le lendemain dès 10 heures. Ce sera l'occasion de découvrir ou **redécouvrir l'appellation Maranges**, souvent saluée pour ses vins rouges de caractère aux **notes de fruits noirs**, mais qui réserve aussi de belles surprises en vins blancs.

video: <https://youtu.be/V9XXOQXNRWg>

Oubliez la voiture !

Pour profiter sereinement de la fête, mieux vaut anticiper. La configuration géographique des lieux, avec ses **petites routes vallonnées** reliant les trois bourgs, rend la circulation automobile difficile. L'organisation a donc mis en place **un système de navettes** indispensable pour accéder au coeur de l'événement.

La solution la plus confortable reste la combinaison train et navette. La **gare de Chagny** (entre Beaune et Chalon-sur-Saône), très bien desservie depuis Dijon, fera office de « hub » principal. Des bus assureront ensuite la **liaison directe** vers les sites de fête.

Pour ceux qui ne peuvent se passer de leur véhicule, il faudra impérativement se diriger vers les **parkings relais** situés en périphérie de la zone (notamment vers Chagny et Santenay) et terminer le trajet via les navettes officielles. Il est vivement **conseillé d'arriver tôt**, particulièrement le samedi matin, pour éviter l'affluence.

Le sésame de la dégustation

L'accès aux villages et aux animations de rue est **libre et gratuit**. En revanche, pour pénétrer dans les caveaux et goûter aux cuvées sélectionnées pour l'occasion, il vous faudra vous munir du « **Kit de dégustation ;» officiel**. Vendu aux entrées de la manifestation, il comprend le verre gravé millésimé 2026, le porte-verre indispensable pour garder les mains libres, et un carnet de tickets donnant droit à **plusieurs dégustations**.



Entre folklore, patrimoine et terroir, les Maranges offrent ce week-end l'occasion idéale de vivre l'hiver bourguignon sous son meilleur jour.

0wJePpEYD6SST02q-Engyzsrd4ZcAU2LC17TBWwU0g9o2sHnOn7gSR6DWwYbO0HbZT9HjN6azMasMwblEPGhJmDAXb0D4P3CeLZ5KgZGoMjVI

J-1 avant la Saint-Vincent Tournante 2026 : les infos essentielles à retenir

La Saint-Vincent Tournante est de retour. Cette année c'est dans les villages des Maranges que les festivités ont lieu. À un jour du début de l'événement, voici les infos pratiques à ne pas manquer.



La Saint-Vincent Tournante 2026 débute ce samedi 24 janvier dans les villages des Maranges.

Crédit : Photo DR : site internet [cité des Climats et vins de Bourgogne](#).

La [82e édition de la Saint-Vincent Tournante](#) a lieu cette année dans les trois villages de l'AOC Maranges : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Pour s'y rendre, **plusieurs options de transport, douces ou motorisées, sont proposées aux visiteurs.**

En train Mobigo

Deux lignes principales permettent d'arriver près des Maranges :

- **Ligne Dijon <> Mâcon <> Lyon** : arrivée en gare de **Chagny**, puis navette en autocar Girardot jusqu'au site.
- **Ligne Dijon <> Autun <> Nevers** : desserte directe renforcée de la **gare de Cheilly-lès-Maranges**, à distance piétonne de l'événement.

La région Bourgogne-Franche-Comté et la SNCF ont [spécialement renforcé le dispositif de train MOBIGO](#) pour ces deux jours.

À vélo ou à pied

Des voies vertes sécurisées permettent un accès direct à l'événement :

- **Chagny ↔ Saint-Léger-sur-Dheune** (le long du canal du Centre) : ouverte tout le week-end.
- **Nolay ↔ Paris-I'Hôpital** : ouverte jusqu'au parking vélo de **Sampigny-lès-Maranges**.
- La section **Paris-I'Hôpital - Les Maranges** : fermée au public.
- La **voie verte depuis Santenay** : fermée.

Deux parkings à vélo sont prévus, gratuits :

- À **Cheilly-lès-Maranges** : terrain de pétanque, près de la gare.
- À **Sampigny-lès-Maranges** : cour du moulin Morot-Gaudry.

En voiture

Il est conseillé de **privilégier le covoiturage** et de désigner un « Sam » pour la sécurité de tous. Cinq **parkings gratuits** sont mis à disposition :

Le principal à privilégier :

- **Baubigny (21340)** - À proximité de la RD906.

Autres parkings :

- **Chagny** :
 - ZA Les Creusottes, rue des Champs Fleuris
 - Place Marcel Charollais (navette depuis la gare)
- **Saint-Léger-sur-Dheune** :
 - Salle Pierre Chamagne, 39 avenue de la Gare

- ZA du Colombier

Un **parking PMR** avec navette gratuite est prévu à **Chagny (ZA Les Creusottes)**.

Navettes routières : pratiques et accessibles

Un système de navettes relie les parkings aux villages :

Points de montée :

- **Dezize-lès-Maranges** : depuis Baubigny
- **Cheilly-lès-Maranges** : depuis Chagny (gare et ZA) et Saint-Léger-sur-Dheune

Tarif aller-retour :

- Adulte : **6,50 €**
- Enfant (3-12 ans) : **3 €**
- Moins de 3 ans : **gratuit**
- Animaux muselés et en laisse : **gratuit**

Vente des billets **uniquement à l'aller, au départ des parkings**.

Les différents tarifs proposés

Kit de dégustation :

- En prévente : **20 €**
- Sur place : **25 €**

Comprend un verre sérigraphié, un porte-verre, un livret, et 8 tickets de dégustation (non obligatoire pour la visite).

Kit enfant : 6 €

Avec totebag, éco-cup, tickets gourmands, chasse au trésor, médaille, et accès illimité aux manèges.



Edition : 23 janvier 2026 P.24
Famille du média : Médias professionnels
Périodicité : Hebdomadaire
Audience : 12285



Journaliste : Cédric Michelin
Nombre de mots : 549

VENDREDI 23 JANVIER 2026 - L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAÛNE-ET-LOIRE - N° 3205

MAGAZINE .24



OXYGÈNE

// FÊTE VITICOLE DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE DE BOURGOGNE 2026

Les Maranges vont nous faire vibrer

Les coteaux des Maranges sont en effervescence. Demain et après-demain, samedi 24 et dimanche 25 janvier, la plus méridionale des appellations villages de la Côte de Beaune accueille la 82^e édition de la Saint-Vincent Tournante, grande fête viticole bourguignonne. Pendant deux jours, Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges vont vibrer au rythme de la musique, des dégustations et des traditions vigneronnes.

Après plus de deux années de préparation, vignerons et bénévoles entrent dans la dernière ligne droite. Tous partagent la même ambition : faire rayonner, avec fierté et convivialité, un terroir niché à l'extrémité sud de la Route des Grands Crus. « *On ne prépare pas seulement une fête, on prépare un souvenir* », résume l'état d'esprit qui anime l'ensemble des équipes mobilisées.

Les visiteurs sont invités à (re)découvrir les vins et paysages de l'AOC Maranges à travers un parcours d'ambulatoire, reliant les trois villages, ponctué d'animations musicales et de haltes gourmandes. « *Trois villages, un même élan, une même fierté : Maranges* », pourrait servir de devise à cette édition 2026, placée sous le signe de la convivialité.

Un lancement solennel dès l'aube

Les festivités débutent demain matin



dès 7 h 30 avec le traditionnel défilé des sociétés de Secours Mutuel bourguignonnes. 82 sociétés venues de toute la Bourgogne prennent part à ce temps fort, réunissant près de 700 participants, 50 bénévoles et 4 fanfares. Au départ de Cheilly-lès-Maranges, le cortège progresse en musique sur un parcours de 7,8 km reliant les trois villages.

15 caveaux et sept cuvées collectives

Tout au long du week-end, 15 caveaux de dégustation, soit cinq par village, accueillent le public. Ils ouvrent samedi de 11 h à 17 h et dimanche de 10 h à 17 h. Un kit dégustation permet de découvrir sept cuvées collectives spécialement élaborées pour cette Saint-Vincent Tournante.

Les visiteurs peuvent également profiter de 45 points de restauration, répartis équitablement dans les trois villages, mettant en lumière les produits du ter-

roir bourguignon, dans une démarche locavore et écoresponsable. « *Vous venez pour le vin. Vous repartez avec l'âme du territoire* », confient plusieurs bénévoles mobilisés sur les caveaux.

"Les Maranges en musique"

Placée sous le thème "*Les Maranges en musique*", l'édition 2026 s'annonce résolument festive. Chaque village vibre au son d'une ambiance différente : jazz à Cheilly-lès-Maranges, disco à Dezize-lès-Maranges et rock à Sampigny-lès-Maranges. Trois scènes accueillent concerts et animations musicales, tandis que près de 180 enceintes relaient des mélodies entraînantes dans les rues. « *Quand le terroir donne le tempo* », sourient les organisateurs. Les bénévoles, mobilisés depuis près de deux ans, ont imaginé des décorations spectaculaires : un saxophone métallique de trois mètres, deux cassettes géantes, une boule à facettes monumentale, un électrophone XXL et un Saint-Vincent de six mètres de haut. Plus de 250.000 fleurs ornent rues et façades, offrant aux visiteurs une véritable illusion de printemps au cœur de l'hiver. « *Ici, on accueille avec simplicité... et avec sincérité* », résument les vignerons des Maranges.

Cédric Michelin



« Notre ambition : faire rayonner nos vins, nos villages et notre accueil. »



« On était voisins, confrères, amis... nous voilà une équipe. »



« Une aventure humaine avant tout. »



à déguster

Saint-Vincent, au tour de maranges

► **L'actu.** Cette année, ce sont les trois villages de l'appellation maranges qui accueilleront, les 24 et 25 janvier, la Saint-Vincent tournante, temps fort de l'année viticole en Bourgogne depuis 1938.

► **Le commentaire.** Le samedi, dès l'aube, 82 confréries et sociétés de secours mutuelles traditionnelles défileront à travers l'appellation, avant une messe et, en point d'orgue, l'intronisation de neuf vigneron dans la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Suivra l'ouverture des quinze caveaux de dégustation répartis entre Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, afin de permettre de redécouvrir les vins du coteau des Maranges, les plus méridionaux de la côte de Beaune.

► **Le détail.** Le samedi soir, un banquet gastronomique réunira 1000 convives à Beaune, imaginé par le chef Eric Pras, trois étoiles Michelin chez Maison Lameloise.

Jean-Michel Brouard

UN BUS D'ALCOOL EST QUANDREIN POUR LA SAINT-VINCENT À CONSCIENCE ET AVEC MODERATION.

BOURGOGNE : Lancement de la Saint-Vincent tournante 2026



Les vignerons des confréries de toute la Bourgogne se sont retrouvés dans les Maranges, ce samedi 24 janvier, pour un défilé dans les vignes à l'aube. Les organisateurs attendent 60.000 personnes jusqu'à dimanche soir.

Trois villages, un banquet, sept cuvées, quinze caveaux, 15.000 bouteilles... Ce samedi 24 janvier, la Saint-Vincent tournante 2026 a débuté dans les Maranges, en Saône-et-Loire, à la lisière de la Côte-d'Or, avec le défilé des vignerons des 90 confréries et sociétés de secours mutuel.

Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges font partie du territoire classé au patrimoine mondial par l'UNESCO au titre des Climats du vignoble de Bourgogne.

À la veille de l'événement, les organisateurs revendiquaient 12.000 kits de dégustations vendus tandis que 60.000 visiteurs sont attendus sur les deux jours, jusqu'à ce dimanche soir.

Saint-Vincent tournante 2026. Entre émerveillement et bonne humeur, les clés d'un défilé réussi

C'est un coup d'envoi en fanfare qui a été donné, ce samedi, pour le premier jour de la grande fête des vignerons dans les Maranges, en Saône-et-Loire. L'un des points forts, le défilé, a rassemblé des centaines de personnes aux aurores. La Saint-Vincent tournante 2026 se poursuit ce dimanche alors que l'on sait déjà que la prochaine, en 2027, aura lieu à Volnay, en Côte-d'Or.



La société de secours mutuel de Jully-lès-Buxy a fait partie du défilé qui a compté quelque 700 participants. Photo Ketty Beyondas

Il fait encore nuit noire, ce samedi matin, dans le vignoble des Maranges. Des flambeaux scintillent dans la nuit. Le chemin est tracé pour le défilé des vignerons qui va bientôt s'élancer. Le point de rassemblement, au domaine Chevrot, à Cheilly-lès-Maranges, fourmille d'activité. Dans quelques minutes ils seront des centaines, statues des saints sur les épaules, bannières fièrement brandies, à participer à la 82e édition de la Saint-Vincent tournante. La confrérie des Chevaliers du Tastevin donne le coup d'envoi. C'est parti pour un défilé de près de 8 kilomètres. Pour les organisateurs, les sentiments sont mêlés. « C'est à la fois le soulagement et l'excitation », exprime Marion Duchemin, présidente du comité d'organisation.



Diaporama:

<http://www.lejsl.com/culture-loisirs/2026/01/24/entre-emerveillement-et-bonne-humeur-les-cles-d-un-defile-reussi>

Plaisanteries

Au son des fanfares, les participants serpentent entre les vignes. Au bout de quelques mètres, les exclamations fusent. « Il arrive quand l'apéro ? » lance une grosse voix, alors que le jour n'est pas encore levé. « L'année prochaine, on va mettre un cubi sous le saint Vincent », rétorque un autre. Une troisième a un souci plus immédiat : « Je cherche les toilettes », lance-t-elle en riant. Les plus prudents sont venus avec des lampes frontales. Les autres s'adaptent au rythme, prudemment. « Si on arrive à Viré-Clessé, c'est qu'on sait perdus », plaisante un vigneron.

Enthousiasme

Les premières lueurs de l'aube apparaissent. Les pieds de vigne sont encore baignés dans la brume. Pierre Mounier Kuhn esquisse des pas de danse. Cet ancien viticulteur ne cache pas sa joie de participer à la deuxième Saint-Vincent organisée dans les Maranges. La précédente remonte à 1997. « Ma famille est à Cheilly depuis des temps immémoriaux, explique-t-il. C'est un émerveillement de voir l'enthousiasme que tout le monde a mis pour les préparatifs, du matin au crépuscule. » Il se réjouit de voir « des visages épanouis » autour de lui. Cette ambiance de fête lui rappelle aussi l'année 2015, quand les Maranges ont été inscrits au patrimoine de l'Unesco comme climats de Bourgogne.

L'Italie en force

0rBk92vdaJYS-62p5kzZ4YEDIU6gRugbMp8l9O-dekQttLvh3Pcx-KaCTBTGSMBlidcW2VINdWleQDqQ5GmAJ03pGxQ1yoxl2OLcZHFnakMzc4

Leur réputation dépasse les frontières. Un groupe d'une soixantaine de personnes est venu de la commune de Mezzolombardo, dans le nord de l'Italie. Des liens se sont tissés avec Sampigny depuis 2021. Basés à Santenay, ils passent tout le week-end en Bourgogne. Rosa est leur porte-parole. C'est leur première Saint-Vincent. « C'est vraiment particulier », constate-t-elle, ne tarissant pas d'éloges sur les décorations qui ornent tous les villages.

Rully en 2034

Alors que l'agenda pour les prochaines Saint-Vincent tournantes est bouclé jusqu'en 2046, il faudra attendre au moins huit ans avant qu'elle fasse son retour en Saône-et-Loire. Une certitude, ce ne sera pas à Givry, faute de volontaires. « Ou alors en 3050 », lance un participant. En 2034, c'est à Rully qu'elle aura lieu. Une information confirmée par Christophe-Jean Grandmougin, 58 ans, du domaine Saint-Jacques, un domaine dans la famille depuis 1955 : « J'avais lancé l'idée en 2018. J'avais demandé 2030. Ce sera en 2034 », précise-t-il. Christophe-Andrea, son fils, n'était pas encore né en 1998 quand la dernière Saint-Vincent s'est déroulée à Rully. Il est installé depuis 2022. « Folie ou courage ? » se demande son père. « Peut-être les deux, glisse son fils. Comme pour organiser la Saint-Vincent ! »

0rBk92vdaJYS-62p5kxZ4YEDIU6gRugbMp8l9O-dekQttLvh3Pcx-KaCTBTGSMBlidcW2VNdWleQDqQ5GmA03pGxQ1yx12OLcZHFnakMzc4



**Ici 19/20
Bourgogne**

24 Janvier 2026

Durée de l'extrait : **00:10:36**

Heure de passage : **19h15**

Disponible jusqu'au :

24 Janvier 2027

MJ Marie JOLLY

AL Arnaud LEFEVRE

Famille du média :

TV Régionales

Horaire de l'émission :

19:05 - 19:55

Audience : **N.C**

Thématique de l'émission :

Actualités-Infos

Générales



Résumé: La Saint-Vincent tournante, événement viticole majeur en Saône-et-Loire, célèbre les vins des Maranges. La première journée a été un succès, avec une ambiance festive et des dégustations de vins principalement rouges. L'événement vise à honorer les vignerons et à accroître la notoriété de l'appellation. Les visiteurs, malgré le froid, apprécient les dégustations et l'atmosphère conviviale.

"C'est la convivialité et la fierté d'être bourguignon" : la Saint-Vincent tournante 2026 met les Maranges à l'honneur



200 bénévoles ont travaillé depuis 3 ans sur la transformation des 3 villages des Maranges en havre pour la dégustation et la musique. © Radio France - Lucile Pascanet

60 000 personnes sont attendues dans les trois villages des Maranges qui accueillent la Saint-Vincent-Tournante 2026 : Cheilly, Dezize, et Sampigny vibrent au rythme de la fête du Saint patron des vignerons. 15 caveaux sont ouverts pour des dégustation, l'occasion de mettre l'appellation en avant.

Voilà 29 ans que la Saint-Vincent tournante n'avait plus posé ses valises dans les Maranges. Alors l'accueillir à nouveau est une **joie et une fierté** pour les habitants et les vignerons de la région.

1200 bénévoles s'activent ce week-end pour recevoir les 60 000 personnes attendues à Cheilly, Dezize, et Sampigny, mais ils sont plusieurs centaines à avoir travaillé à l'organisation de l'évènement depuis trois ans. Cette année, **le vin** n'est pas seul à l'honneur : il partage la vedette avec **la musique**, qui s'affiche et s'impose dans les rues. **Jazz à Cheilly, rock et disco à Dezize et Sampigny** : pas une rue n'a été laissée sans décoration... ou sans un air qui résonne.



15 000 bouteilles sont prêtes à être dégustées par les 60 000 visiteurs. © Radio France - Lucile Pascanet



Les rues des trois villages ont été patiemment et passionnément décorées par des bénévoles. Ici, Cheilly, qui vit au rythme du jazz. © Radio France - Lucile Pascanet



De nombreuses activités pour les enfants sont prévues : un kit à 3 euros leur est dédié. Au programme, chasse aux trésors, labyrinthe, manèges mais aussi bien sûr : dégustation ! © Radio France - Lucile Pascanet



Paul Sorine, vigneron du Domaine Sorine, présente la bouteille que lui et les bénévoles font déguster dans son caveau : un Maranges 1er Cru rouge, Cuvée Saint-Vincent-Tournante. © Radio France - Lucile Pascanet

Organiser cet événement incontournable du folklore bourguignon est aussi l'occasion pour les vignerons de mettre l'appellation Maranges en avant. **" C'est un coin de la Côte de Beaune qui n'a pas été apprécié à sa juste valeur pendant longtemps . C'est un plaisir de pouvoir faire déguster ces très bons vins méconnus, qui sont au maximum de leurs capacités"** , estime Paul Sorine, devant son caveau pris d'assaut par les visiteurs.

Les 15 000 bouteilles proposées à la dégustation - **1 000 bouteilles par caveau** - sont le fruit d'une vinification commune des viticulteurs de la région. De nouveaux clients pourraient être séduits par le prix attractif des Maranges : "**c'est le meilleur rapport qualité/prix qu'on puisse trouver en France !**", affirme Corentin, un amateur bénévole, "*et à travers ce vin, c'est aussi l'occasion de redécouvrir nos petits villages bourguignons oubliés.*"



15 caveaux sont ouverts sur les trois villages entre 11 heures et 17 heures. © Radio France - Lucile Pascanet

Les caveaux seront ouverts dimanche dès 11 heures et jusqu'à 17 heures. Après quoi la Saint-Vincent tournante pliera bagage et s'installera pour sa 83ème édition dans le village de **Volnay**, en Côte de Beaune.

Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 - Une première journée couronnée de succès avec 40 000 visiteurs



La Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 connaît un démarrage remarquable. Pour cette 82 édition de la grande fête viticole bourguignonne, près de 40 000 visiteurs ont arpenté, ce samedi 24 janvier, les rues et caveaux des trois villages de l'AOC Maranges - Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges.

Venus célébrer le vin, les vigneronns et les traditions de la Bourgogne, amateurs de vin et grand public ont répondu massivement présents pour cette première journée placée sous le signe de la convivialité et du partage. Les décorations, les animations et l'accueil des vigneronns ont largement contribué à faire de cette ouverture un temps fort unanimement salué par les visiteurs.

Ce succès illustre l'attractivité croissante de l'AOC Maranges, jeune appellation située à la porte d'entrée sud du vignoble de la Côte de Beaune, qui affirme à travers cet événement son dynamisme et la qualité de ses vins.

La fête se poursuit ce dimanche 25 janvier, avec un programme riche en temps forts festifs, dans un esprit fidèle aux valeurs de la Saint-Vincent Tournante.



















Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 - Une première journée couronnée de succès avec 40 000 visiteurs



La Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 connaît un démarrage remarquable. Pour cette 82 édition de la grande fête viticole bourguignonne, près de 40 000 visiteurs ont arpenté, ce samedi 24 janvier, les rues et caveaux des trois villages de l'AOC Maranges - Cheilly, Dezize et Sampigny-lès-Maranges.

Venus célébrer le vin, les vigneronns et les traditions de la Bourgogne, amateurs de vin et grand public ont répondu massivement présents pour cette première journée placée sous le signe de la convivialité et du partage. Les décorations, les animations et l'accueil des vigneronns ont largement contribué à faire de cette ouverture un temps fort unanimement salué par les visiteurs.

Ce succès illustre l'attractivité croissante de l'AOC Maranges, jeune appellation située à la porte d'entrée sud du vignoble de la Côte de Beaune, qui affirme à travers cet événement son dynamisme et la qualité de ses vins.

La fête se poursuit ce dimanche 25 janvier, avec un programme riche en temps forts festifs, dans un esprit fidèle aux valeurs de la Saint-Vincent Tournante.















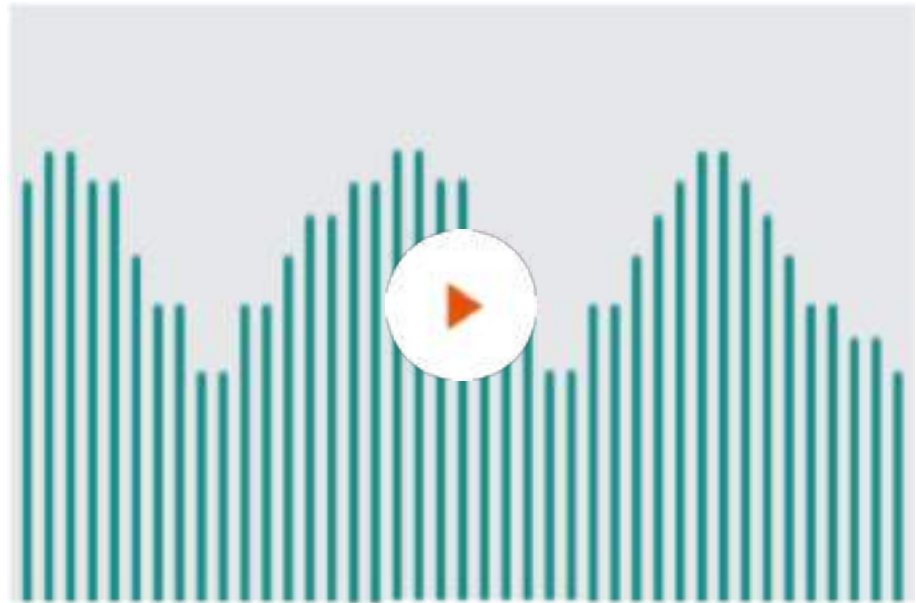






**Ici Matin
Week-end - Ici
Auxerre**

25 Janvier 2026
Durée de l'extrait : **00:02:11**
Heure de passage : **08h00**
Disponible jusqu'au :
25 Janvier 2027



Résumé: La Saint-Vincent tournante 2026 attire une foule massive aux Maranges, Saône-et-Loire, mettant en lumière cette jeune appellation de la Côte de Beaune. Les professionnels du vin profitent de l'événement pour promouvoir leurs produits, tandis que les visiteurs explorent de nouvelles routes des grands crus. Malgré une affluence attendue de 60 000 personnes, l'événement se poursuit avec enthousiasme.

Famille du média :
Radios Régionales
Horaire de l'émission :
07:00 - 09:00
Audience : **5742**
Thématique de l'émission :
**Actualités-Infos
Générales**



**Ici Matin
Week-end - Ici
Bourgogne**

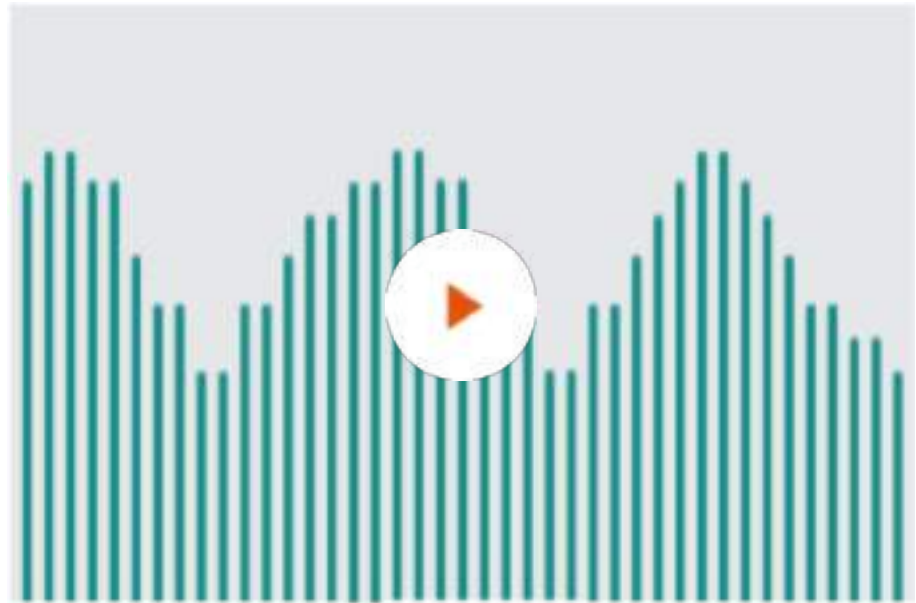
25 Janvier 2026

Durée de l'extrait : **00:01:36**

Heure de passage : **07h00**

Disponible jusqu'au :

25 Janvier 2027



Résumé: Des milliers de visiteurs ont exploré les caveaux des Maranges pour la Saint-Vincent Tournante, mettant en avant ce vignoble méconnu. 15 000 bouteilles de la cuvée spéciale Saint-Vincent sont prêtes pour la dégustation. Les participants, motivés par la découverte et la convivialité, célèbrent ensemble, renforçant l'attrait de cette région viticole bourguignonne. L'événement allie passion pour le vin et moments partagés.

Famille du média :

Radios Régionales

Horaire de l'émission :

07:00 - 09:00

Audience : **6750**

Thématique de l'émission :

Actualités-Infos

Générales

« Prendre en compte les enfants a très certainement fait venir les familles »

Pour attirer les familles, l'organisation de la Saint-Vincent tournante dans les Maranges n'a pas oublié d'inclure les enfants aux festivités. Ils ont créé un kit spécialement pour eux et mis en place plusieurs activités dans les trois villages.



01 / 02

02 / 02

Dans le verre d'Agathe, 6 ans, pas d'alcool. Elle et son petit frère Nathan, 3 ans, accompagnent leurs parents, Estelle Goursaud et Nicolas Moreau. Ils sont arrivés de Blanzay à 10 h 30 ce dimanche pour profiter de la

deuxième journée de festivités dans les Maranges. « C'est la première fois qu'on vient à la Saint-Vincent tournante. C'est l'anniversaire de Nicolas, alors c'est l'occasion », explique la maman. Et Agathe compte bien rester « jusqu'à la fin ».



« Ce qui nous a convaincus de venir, ce sont les kits pour enfants »

« Il est où le plan ? Le manège est à droite, le caveau des enfants à gauche », résume la mère de famille, qui cherche à occuper les enfants. Nathan est dans la poussette et s'impatiente. Les adultes iront donc siroter leur deuxième verre de vin dans le caveau des enfants de Cheilly. « 10 kilomètres à pied pour faire tous les villages, c'est une trotte. On sait qu'il peut marcher tout seul sur 6 kilomètres, mais on a quand même pris la poussette, assure le papa. Ce qui nous a convaincus de venir, ce sont les kits pour enfants qu'on a tout de suite achetés. » Dedans, un verre de dégustation et ses deux tickets pour des boissons, un petit explorateur de Bourgogne avec des quiz, ainsi qu'un guide pour une chasse au trésor.

0C0ZvuBWhGHK4BNTQl0l0mCYqGhww08kh1Rjp8UjyY4CbR-pUgRplDBGNR1kT6M6etSxSMipQFJL_y-sYfgFLhAQRh3ML-WmN3HMMWufkUJODix



Apprendre en s'amusant

Dans ce caveau pour faire comme les grands et déguster de bonnes cuvées de jus de fruits, Julie Touquet, coordinatrice pédagogique de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne, les accueille avec le sourire : « Tu peux prendre la carte postale du site touristique qui t'intéresse, faire un dessin et nous l'enverrons à la personne que tu souhaites. » L'idée est de faire comprendre dès le plus jeune âge que ces sites sont à protéger.

0C0ZvuBWHGHKN4BNTQlaM CYqGhwwO8kh1Rjp8Ujy4CbR-pUgRplDBGNR1kT6M6etSxSMlpQFJL_y-sYogFLhAQRh3ML-WmN3HMMWufkUJODix



« Il faudrait qu'on accélère un peu, parce qu'on voudrait voir le banc bourguignon à Sampigny prévu à midi », sourit le père de famille. Ils n'y réussiront pas, la randonnée avec les enfants nécessite plusieurs pauses casse-croûte. En chemin, c'est décidé : « On s'arrête là pour se ravitailler », annonce Nicolas.

« J'ai pas besoin de retenir tout de suite, j'ai pas l'âge de toute façon »

« C'est très agréable, ces petites attentions pour nos enfants. Agathe a pris une photo avec la Garde républicaine à cheval, elle aura droit à une médaille à la fin de sa chasse au trésor, etc. », se réjouissent les parents. Nathan passe le temps dans sa poussette devant *Pat'Patrouille*, et Agathe en prend plein les yeux. « C'est impressionnant cette décoration, tu as vu toutes ces fleurs », lui montre sa maman, qui remarque qu'ils ne sont pas les seuls « à être venus avec des petits. Nous avons choisi le dimanche en pensant qu'il y aurait moins de monde. Les vins sont bons. C'est une Saint-Vincent tournante très réussie. Le fait qu'ils prennent en compte les enfants a très certainement fait venir les familles. »

0C0ZvuBWhGHK4BNTQlQlOmCYqGhwwrO8kh1Rjp8UjyY4CbR-pUgRplDBGNR1kT6M6etSxMipQFJL_y-sYogFLhAQRh3ML-WmN3HMMWufkJODix



01 / 06



02 / 06

0C0ZvuBWHGHN4BNTQlOmCYqGhwrO8kh1Rjp8Ujyy4CbR-pUgpRpIDBGNR1kT6M6etSxSMipQFJL_y-sYogFLhAQRh3ML-WmN3HMMWufkUJODix



03 / 06



04 / 06

0C0ZvuBWHGHKN4BNTQlOmCYqGhwwrO8kh1Rjp8Ujyy4CbR-pUgpRpIDBGNR1kt6M6etSxSMipQF-JL_y-sYfgFLhAQRR3ML-WmN3HMMWufkUJODix



05 / 06



06 / 06

Les parents profitent d'une nouvelle dégustation pour expliquer à Agathe ce qu'est cette fête : « Saint Vincent est le patron des vigneronns. Tous les ans pour sa fête, on peut déguster des cuvées », explique Nicolas Moreau. La

petite fille réfléchit et lui répond, dans une petite moue : « J'ai pas besoin de retenir tout de suite, j'ai pas l'âge de toute façon. » À la place, elle repart avec une magnifique médaille pour avoir réussi la chasse au trésor. Elle pourra la garder précieusement en souvenir.

0C0ZvuBWhGHKN4BNTQlaMCYqGhwrO8kh1Rjp8UiyY4CbR-pUgpRpIDBGNR1kT6M6etSxSMipQF-JI_y-sYfgFLhAQRh3MJ-WmN3HMMWufkJODix

Ban bourguignon, grand banquet, défilé : les grands moments de la Saint-Vincent tournante aux Maranges



Les participants ont levé les mains et ont joué le jeu, même de chez eux ! © Radio France - Laurent Jaoui

Plus de 50 000 personnes ont participé à la Saint-Vincent tournante 2026 qui avaient lieu dans les Maranges ce week-end. Les 15 000 bouteilles prévues ont été dégustées : pour les organisateurs, c'est un succès.

Ils étaient plus de mille, pressés devant la grande scène montée à Sampigny-Lès-Maranges, pour **battre le record de 2025** du plus grand ban bourguignon géant. Parmi eux, Maxence est enthousiaste : « *c'est la fierté de la région et une coutume qu'on ne doit pas cesser de transmettre : la coutume de danser avec les mains après un bon repas, pour annoncer le dessert !* ».

Après une distribution de cadeaux estampillés ici (colliers, sacs et - les stars sans conteste de cette édition - planches à découper), la foule était prête à danser et à entonner son *La-la-la-la-lère* au son des notes de la guitare électrique de Benjamin, membre des [Boulie's](#), le groupe de rock qui venait d'enflammer l'ambiance.



Plus de mille personnes se sont pressées devant la grande scène de Sampigny-lès-Maranges pour tenter le battre le record de 2025 du plus grand ban bourguignon, organisé par ici Bourgogne.. © Radio France - Charlotte Millet

"On va marquer les esprits et mettre la pression à Volnay pour l'an prochain, vous faites plaisir à voir ! 3,2,1..."
Guillaume Pierre, animateur d'ici Bourgogne, lance le ban bourguignon, repris en chœur par les centaines de visiteurs et les habitants de Sampigny, postés à leur fenêtre. Un instant de communion suspendue, qui a marqué Karolyne et Emilie : *"C'était un moment inoubliable, magique ! On est bourguignonnes, on aime la fête et être ensemble, on en voudrait encore !"* Rendez-vous est pris pour l'édition 2027...



Ils étaient nombreux à participer au ban bourguignon géant : ce groupe d'amis est arrivé très en avance devant la scène de Sampigny (et en costume !) pour ne pas le manquer. © Radio France - Thomas Nougailon

La veille de ce ban bourguignon géant, 1000 personnes ont participé au **Grand Banquet**, le dîner de gala de la Saint-Vincent tournante 2026, à Beaune. Si les cuvées cuvées collectives de la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 avaient la vedette, elles étaient accompagnées par un repas d'exception en 6 services, créés par trois figures majeures de la gastronomie bourguignonne, Éric Pras, Quentin Thomas et Marie Simon.



Comme c'est la tradition, la Saint-Vincent tournante commence par une procession. Ce samedi 24 janvier, plusieurs centaines de personnes ont défilé. © Radio France - Eddy Cohen

Il faisait encore nuit, mais ils étaient pourtant des centaines dès 7 heures 30 samedi matin, pour suivre le traditionnel **défilé de la Saint-Vincent**, derrière les 80 confréries de vignerons présentes. Le cortège s'est ensuite divisé pour la célébration de deux messes à Cheilly et à Dezize à 10 heures. Enfin, la matinée s'est clôturée par la **cérémonie d'intronisation de nouveaux chevaliers du Tastevin**. Neuf vignerons des trois communes des Maranges, les maires de Dezize et Cheilly, la présidente de l'organisation 2026 et deux vice-présidents ont été adoubés à midi sur la place de l'Église à Sampigny-lès-Maranges.



La famille Besson, le papa Bruno, Myriam, Léa et Bérangère sont venus de près de Marcigny dans le Sud du 71 pour déguster des Maranges à la Saint-Vincent tournante 2026. © Radio France - Thomas Nougailon

Les 15 000 bouteilles prévues pour l'évènement ont été dégustées : les organisateurs ont dû faire un réassort après la première journée. Une belle surprise, selon Elodie Roy, vice-présidente de la Saint-Vincent tournante 2026. Elle se dit satisfaite de la fréquentation : « *On avait visé 50-60 000 personnes, et on pense que les visiteurs ont été au rendez-vous. On est en rupture sur les bonnets, les tire-bouchons, on a eu beaucoup de succès, c'est génial !* »



Les 15 000 bouteilles de Maranges prévues par l'organisation ont été dégustées. © Radio France - Lucile Pascanet

A 17 heures ce dimanche, les caveaux ont fermé, sous la pluie qui s'était invitée en fin d'après-midi. L'année prochaine, la Saint-Vincent tournante s'installera à **Volnay**, en Côte de Beaune, pour la 83^{ème} édition.



L'événement Saône-et-Loire et région

Saône-et-Loire

Un ban bourguignon géant avec une foule chauffée au blanc



Un peu plus de 1000 personnes ont participé au ban bourguignon organisé sur la place de Sampigny-lès-Maranges, ce dimanche midi. C'était le point d'orgue de cette ultime journée de la Saint-Vincent tournante 2026 dans les Maranges.

Pendant une bonne vingtaine de minutes, Guillaume Ferre, debout sur la scène rock de Sampigny-lès-Maranges, a harangué les personnes devant lui. Avec une bonne énergie, le comédien a attendu que la foule s'apaise pour lancer les hosties. Avant les hosties, ce sont des gaudes qu'il a envoyées. Planches à découper, sacs de Bourgogne, porte-clés, etc., et quelques pouschines bien senties pour faire naître son public. « Attention, maintenant je vais lancer des... hosties... »

Record battu

L'échauffement bien entamé, les chorégraphies venues deux fois, les brebis galeuses étaient invitées ensuite à quitter les lieux. « Bon, y'a du bon et du moins bon. Monsieur, tu sors... » Rires de rire dans la foule, enfin prête. Mains en l'air, elle suivait le rythme du

guitarriste jouant le ban bourguignon et entonnait gaillardement le fameux, et non moins iconique, emblème régional.

La réussite était totale avec un peu plus de 1000 personnes massées sur la place de Sampigny-lès-Maranges ce dimanche midi. A priori, le record était battu. Mais record de quoi ? Record du plus grand ban bourguignon organisé par la radio locale lors de la Saint-Vincent tournante. Après Ladoix-Serrigny et Morey-Saint-Denis, c'était la troisième fois qu'il était lancé pour la grande fête viticole. Comme l'a rappelé l'animateur du moment, pression est désormais mise sur Volnay Côte d'Or, qui recevra la Saint-Vincent en janvier 2027. En attendant, ce ban bourguignon estampillé maranges, et peut-être maranges l'en au vu de sa qualité, restera comme un des moments marquants de ces deux jours de fête. « Vous avez été magnifiques. On n'aura pas mieux. Merci à tous ! », concluait Guillaume Ferre.

Les visiteurs pouvaient retourner à leurs occupations, seurtre jusqu'à leur sommeil. Et les occupations, c'était quoi ? Déambuler dans les trois villages et déguster les cavées, blanc et rouge, spécialement élaborés pour l'événement. Évidemment. Et pourquoi pas entonner un dernier ban bourguignon pour abaisser le rideau sur une fête qui se terminera en Saône-et-Loire qu'en 2024. À l'aby.

■ Richard Montavon



Le ban bourguignon organisé par Ici Bourgogne devant la scène de Sampigny a réuni un peu plus de 1000 personnes. Photo Betty Desorbas

► Le



Photo 3

« Main que ci Xing » origis

Xing e rra de France années courat cultat élémén vin no fémis fémis gaign Mais a que c'i s'ait qu assure



Un magnifique ban, chapeau ! Photo Betty Desorbas





// FESTIVITÉS

Une Saint-Vincent qui « Maranges » tout le monde !

Une Saint-Vincent tournante entre Saône-et-Loire et Côte-d'Or : l'édition 2026 de ce grand rendez-vous festif viticole prend ses quartiers dans les Maranges, zone géographique à la frontière des deux départements.

Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges seront les trois villages de l'AOC Maranges qui vont servir de cadre à l'édition 2026 de la Saint-Vincent tournante, samedi 24 et dimanche 25 janvier. Des villages de Saône-et-Loire, mais à un jet de pierre de la Côte-d'Or. Cette 82^e édition devrait de toute façon s'inscrire comme une digne héritière de celles qui l'ont précédée, avec de la bonne humeur, de la convivialité et de bons vins à déguster. Une perspective toujours bienvenue, au cœur de l'hiver. Pour les vignerons organisateurs, ce sera l'occasion de faire rayonner, avec fierté et convivialité, les vins de leur terroir singulier, niché à l'extrémité sud de la Route des Grands Crus. Vous pourrez

découvrir ou redécouvrir les vins et paysages de l'AOC Maranges au travers d'un parcours déambulant gaiement au rythme de la musique sur les trois villages. Cette Saint-Vincent tournante débutera samedi 24 janvier dès l'aube avec le traditionnel défilé des sociétés de Secours Mutuel bourguignonnes.

Un cortège, puis deux

Pas moins de 82 sociétés de Saint-Vincent venues de toute la Bourgogne participeront à ce temps fort, réunissant près de 700 personnes, 50 bénévoles et 4 fanfares. Au départ de Cheilly-lès-Maranges, le défilé progressera en musique sur un parcours de 7,8 km reliant les trois villages. Particularité de cette édition, le cortège se divisera exceptionnellement en deux, le temps des messes,

célébrées simultanément à 10 heures dans les églises de Cheilly-lès-Maranges et Dezize-lès-Maranges. La matinée se clôturera par la cérémonie d'intronisation orchestrée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin à midi sur la place de l'église à Sampigny-lès-Maranges, vibrant hommage à 9 vigneronnes et vignerons de l'appellation. Tout au long du week-end, 15 caveaux de dégustation, soit 5 par village, accueilleront le public. Pour profiter pleinement de l'expérience, un kit dégustation sera proposé (non obligatoire pour la déambulation libre dans les villages) et permettra de découvrir les 7 cuvées collectives spécialement élaborées pour la Saint-Vincent tournante Maranges 2026. Ces caveaux seront ouverts samedi 24 janvier de 11 heures à 17 heures et dimanche 25 janvier de 10 heures à 17 heures. Placée sous le thème « Les Maranges en musique », la Saint-Vincent 2026 s'annonce résolument festive. Chaque village vibrera au son d'une ambiance musicale différente : jazz à Cheilly-lès-Maranges, disco à Dezize-lès-Maranges et rock à Sampigny-lès-Maranges ! 3 scènes accueilleront concerts et animations musicales et près de 180 enceintes relaieront des mélodies entraînantes au cœur de chacun des villages.

Le printemps en hiver

Les décorations préparées depuis près de 2 ans par les bénévoles, mettront à l'honneur ce thème musical à travers des créations spectaculaires ! Parmi

elles : un saxophone métallique de 3 m, deux cassettes géantes, une boule à facettes monumentale, un électrophone XXL et un Saint-Vincent de 6 m de haut ! Les rues et façades des maisons vigneronnes seront parées de plus de 250 000 fleurs et autres petites décorations offrant aux visiteurs un spectacle unique. Une véritable illusion de printemps au cœur de l'hiver. L'évènement sera aussi marqué par le traditionnel dîner de gala au Palais des Congrès de Beaune. Il proposera une expérience gastronomique de haute volée, en six services, aux côtés de cuvées savamment sélectionnées pour des accords parfaits. Il sera signé par trois grandes figures de la gastronomie bourguignonne :

- Éric Pras, MOF et chef du restaurant *** Lameloise
- Maison Huez, traiteur gastronomique
- Marie Simon, Championne du Monde d'arts sucrés.

Par ailleurs, dans les villages 45 points de restauration, soit 15 par village, régaleront les participants. Choisis pour leur démarche locavore, ils 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 gourmandes et locales. Les organisateurs ont demandé aux restaurateurs d'intégrer de la vaisselle compostable ou à minima recyclable, et la gestion des déchets a été pensée sur place avec tri et composteur.

D'après communiqué

Quand les Maranges font leur plus beau défilé

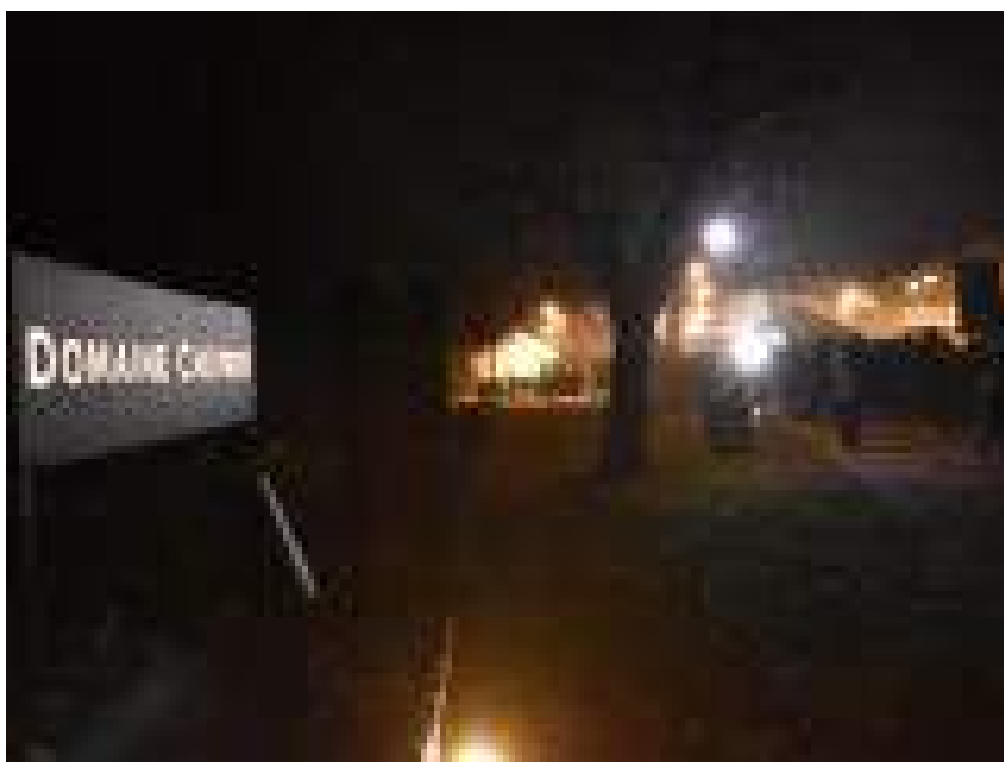
La Saint-Vincent tournante de Bourgogne célébrant l'appellation Maranges a connu un démarrage remarquable pour la fête en l'honneur du Saint-Patron des vignerons. Dès l'aube, ce samedi 24 janvier, le traditionnel défilé des sociétés de Secours Mutuel bourguignonnes a donné le ton d'un week-end placé sous le signe de la convivialité et des traditions viticoles.



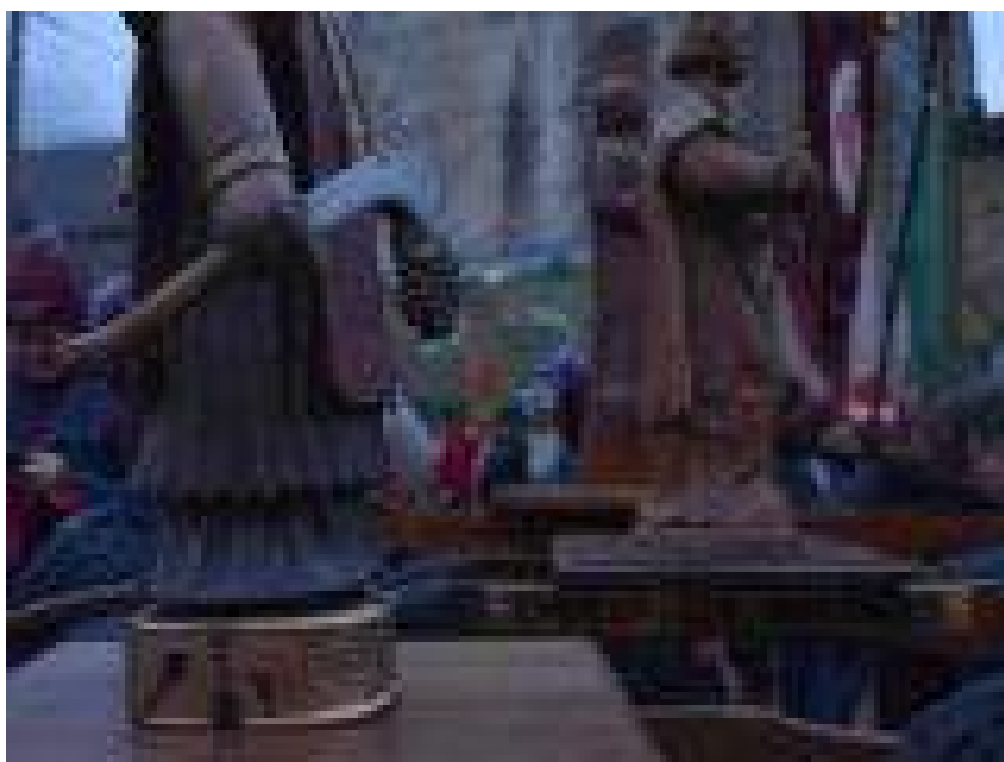
Au départ de Cheilly-lès-Maranges, 82 sociétés venues de toute la Bourgogne, réunissant près de 700 participants, 50 bénévoles et 4 fanfares, ont parcouru en musique les 7,8 kilomètres reliant Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Particularité de cette édition, le cortège s'est scindé le temps des messes célébrées simultanément dans les églises de Cheilly-lès-Maranges et de Dezize-lès-Maranges, avant de se reformer pour la cérémonie d'intronisation orchestrée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, à midi sur la place de l'église à Sampigny-lès-Maranges.

Defile













































Saône-et-Loire : 60 000 visiteurs, 40 000 verres vendus, le bilan en chiffres de la Saint-Vincent tournante 2026



40 000 verres ont été vendus lors de la Saint-Vincent tournante 2026 dans les Maranges © Radio France - Lucile Pascanet

Si les organisateurs de la Saint-Vincent tournante dans les **Maranges** disent vouloir retenir de cette édition la bonne ambiance et la bonne humeur partagées, quelques chiffres disent le succès de l'événement.

Les organisateurs de la Saint-Vincent tournante 2026 affichent leur satisfaction au moment de faire le bilan de l'événement. Côté ambiance, *"nous retiendrons certainement surtout la liesse qui caractérisa l'atmosphère de cette édition 2026 à la saveur Maranges"* disent-ils dans un communiqué. *"Nous avons reçu de nombreux témoignages, et, que ce soit le visiteur (petit ou grand), le bénévole, l'officiel, le gendarme, le journaliste, le restaurateur, le musicien, le prestataire, tous s'accordent à dire que l'accueil était chaleureux, sincère, vibrant. Ce qui nous va droit au cœur. Contrat rempli !"* ajoutent ceux qui **depuis plus de deux ans préparaient cette fête** dédiée au saint patron des vigneron.

Mais côté chiffres, le bilan est également positif : 60 000 visiteurs ont arpenté les trois villages des Maranges qui accueillait la Saint-Vincent tournante cette année. Et ce lundi 26 janvier, plusieurs centaines de personnes se sont encore rendues sur place pour admirer les décorations installées par les bénévoles. Autre chiffre : les 40 000 verres spéciaux créés pour l'occasion et décorés aux couleurs des Maranges ont tous été vendus, et les 30 000 kits de dégustation sont également partis, ainsi que 1600 kits pour enfants. **12 000 bouteilles des cuvées spéciales ont été ouvertes** durant ces deux jours. Les goodies étaient en rupture, et notamment les bonnets, qui ont connu un grand succès.

Concernant l'acheminement des visiteurs dans les trois villages, si l'immense majorité des personnes est venue en voiture, on note que **1000 d'entre eux sont arrivés en train à la gare SNCF de Cheilly-Lès-Maranges**. La région Bourgogne-Franche-Comté avait renforcé son offre de trains. 50 navettes ont été mobilisées tout au long des deux journées. Et environ 2000 vélos ont également été recensés.



L'événement Saône-et-Loire et région

Saint-Vincent tournante 2026

« Prendre en compte les enfants a très certainement fait venir les familles »

Pour attirer les familles, l'organisation de la Saint-Vincent tournante dans les Maranges n'a pas oublié d'inclure les enfants aux festivités. Ils ont créé un kit spécialement pour eux et mis en place plusieurs activités dans les trois villages.

Dans le verre d'Agathe, 6 ans, pas d'alcool. Elle et son petit frère Nathan, 3 ans, accompagnent leurs parents, Estelle Goursaud et Nicolas Moreau. Ils sont arrivés de Blanzay à 10 h 30 ce dimanche pour profiter de la deuxième journée de festivités dans les Maranges. « C'est la première fois qu'on vient à la Saint-Vincent tournante. C'est l'anniversaire de Nicolas, alors c'est l'occasion », explique la maman. Et Agathe compte bien rester « jusqu'à la fin ».

« Il est où le plan ? Le manège est à droite, le caveau des enfants à gauche », résume la mère de famille, qui cherche à occuper les enfants. Nathan est dans la poussette et s'impatiente. Les adultes iront donc siroter leur deuxième verre de vin dans le caveau des enfants de Cheilly. « 10 kilomètres à pied pour faire tous les villages, c'est une trote. On sait qu'il peut marcher tout seul sur 6 kilomètres, mais on a quand même pris la poussette, assure le papa. Ce qui nous a convain-



La famille Goursaud-Moreau a pu profiter de la dégustation pour les parents et des activités proposées par l'organisation pour les enfants. Photo fournie par Nicolas Moreau

cus de venir, ce sont les kits pour enfants qu'on a tout de suite achetés. » Dedans, un verre de dégustation et ses deux tickets pour des boissons, un petit explorateur de Bourgogne avec des quiz, ainsi qu'un guide pour une chasse au trésor.

« C'est très agréable, ces petites attentions pour nos enfants »

Dans ce caveau pour faire comme les grands et déguster de bonnes cuvées de jus de fruits, Julie Tonquet, co-

ordinatrice pédagogique de l'association des *Climats* du vignoble de Bourgogne, les accueille avec le sourire : « Tu peux prendre la carte postale du site touristique qui t'intéresse, faire un dessin et nous l'enversons à la personne que tu souhaites. » L'idée est de faire comprendre dès le plus jeune âge que ces sites sont à protéger. « Il faudrait qu'on accède un peu, parce qu'on voudrait voir le banc bourguignon à Sampigny prévu à midi », sourit le père de famille. Ils n'y réussiront pas, la randonnée avec les enfants

nécessite plusieurs pauses casse-croûte. En chemin, c'est décidé : « On s'arrête là pour se ravitailler », annonce Nicolas.

« C'est très agréable, ces petites attentions pour nos enfants. Agathe a pris une photo avec la Garde républicaine à cheval, elle aura droit à une médaille à la fin de sa chasse au trésor, etc. », se réjouissent les parents. Nathan passe le temps dans sa poussette devant *Patrouille*, et Agathe en prend plein les yeux. « C'est impressionnant cette décoration, tu as vu

« Ce qui nous a convaincus de venir, ce sont les kits pour enfants. »

Nicolas Moreau, papa de deux jeunes enfants

toutes ces fleurs », lui montre sa maman, qui remarque qu'ils ne sont pas les seuls « à être venus avec des petits. Nous avons choisi le dimanche en pensant qu'il y aurait moins de monde. Les vins sont bons. C'est une Saint-Vincent tournante très réussie. Le fait qu'ils prennent en compte les enfants a très certainement fait venir les familles. »

Les parents profitent d'une nouvelle dégustation pour expliquer à Agathe ce qu'est cette fête : « Saint Vincent est le patron des vignerons. Tous les ans pour sa fête, on peut déguster des cuvées », explique Nicolas Moreau. La petite fille réfléchit et lui répond, dans une petite moue : « J'ai pas besoin de retenir tout de suite, j'ai pas l'âge de toute façon. » À la place, elle repart avec une magnifique médaille pour avoir réussi la chasse au trésor. Elle pourra la garder précieusement en souvenir.

■ Marie Verpillot

60 000 visiteurs aux Maranges pour la Saint-Vincent Tournante 2026



Avec 60 000 visiteurs accueillis sur deux jours, la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante, organisée dans les Maranges, a rencontré un succès retentissant. Entre dégustations, animations musicales et décorations spectaculaires, l'événement a une nouvelle fois mis à l'honneur le vignoble bourguignon.

Sommaire

- [12 000 bouteilles ouvertes durant le week-end](#)

Les Maranges ont vibré au rythme des festivités de la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante. De Cheilly-lès-Maranges à Dezize-lès-Maranges, en passant par Sampigny-lès-Maranges, les rues n'ont pas désempli tout au long du week-end. D'après les chiffres communiqués par les organisateurs, cette édition 2026 a accueilli **60 000 personnes**, 40 000 personnes le samedi et 20 000 le dimanche. C'est mieux que l'édition précédente, puisque l'an dernier Ladoix-Serrigny avait réuni entre 30 000 et 40 000 personnes en 2025.

Fidèle à son thème « Les Maranges en musique », cette Saint-Vincent 2026 a proposé une programmation festive et variée avec des fanfares, groupes musicaux et différentes animations qui ont rythmé le parcours de dégustation des milliers participants. Ces derniers ont pu déambuler dans les rues des villages au rythme du jazz, de la disco et du rock, en profitant des nombreuses décorations préparées pendant près de deux ans par les bénévoles.

Une réussite qui entre dans l'histoire

Les Maranges ont vécu un week-end historique. Les 24 et 25 janvier derniers, la plus méridionale des appellations villages de la Côte de Beaune, et située en Saône-et-Loire, accueillait la 82 édition de la Saint-Vincent Tournante, grande fête viticole bourguignonne. Deux jours d'effervescence, de traditions, de dégustations et de rencontres humaines qui se soldent par un succès exceptionnel, tant sur le plan populaire qu'organisationnel.



60.000 visiteurs se sont pressés le temps d'un weekend historique.

Dès l'aube du samedi 24 janvier, au Domaine Chevrot, point de départ du défilé des sociétés de Secours Mutuel, le ton était donné. « *Bienvenue dans les Maranges. Aujourd'hui, il va y avoir du monde* », lançait la présidente du comité d'organisation, Marion Duchemin, ne s'y trompant pas puisque 40.000 visiteurs allaient arpenter les trois villages dès le samedi. Elle avait rappelé l'esprit de la fête : « *Ici, vous êtes officiellement autorisés à dire bonjour à des gens que vous ne connaissez pas, à discuter avec les vignerons, à prendre le temps. C'est aussi ça, l'esprit de la Saint-Vincent : créer du lien* ». Ce qui résume l'organisation depuis deux ans, avec des liens renforcés entre vignerons et voisins, devenus amis.

Un défilé inaugural à la hauteur de l'événement

Le traditionnel défilé a ouvert les festivités avec solennité et ferveur. 82 sociétés de Secours mutuel, venues de toute la Bourgogne, ont pris part à ce temps fort, réunissant près de 1.000 participants. Le cortège, parti de Cheilly-lès-Maranges à 7 heures du matin, a parcouru 7,8 kilomètres pour relier les trois villages de l'appellation (voir page magazine). Lors de la cérémonie solennelle à Cheilly, la confrérie des Chevaliers du Tastevin lançait un ban bourguignon avec plusieurs officiels (Dominique Juillot, Gilles Platret, Aurélien Dutremble, Élisabeth Roblot...) avant la messe eucharistique, en l'honneur de Saint-Vincent, présidée par l'Archevêque de Dijon, où

l'on apercevait le président du Conseil régional, Jérôme Durain ou encore le Ministre délégué chargé de l'Industrie, Sébastien Martin.

Sur l'ensemble du week-end, 60.000 visiteurs ont arpenté les rues décorées des trois villages. Un succès populaire confirmé par la vente totale des kits adultes : 30.000 kits ont trouvé preneur, épuisant l'intégralité des stocks. Côté familles, 1.600 kits enfants ont été écoulés. Les 400 kits restants seront proposés lors des caves ouvertes prévues les samedi 4 et dimanche 5 avril, offrant l'occasion de revenir dans les Maranges « *en famille* ». Au total, 40.000 verres ont été vendus pendant l'événement et 12.000 bouteilles ont été ouvertes dans les caveaux. L'engouement s'est également traduit par une rupture totale des goodies, avec un succès tout particulier pour les bonnets, prisés par les visiteurs face aux températures hivernales.

Organisation saluée

Les chiffres témoignent aussi du succès de l'organisation et notamment côté mobilité et sécurité, avec des forces de l'ordre qui ont tranquilisé l'événement en toute discrétion.

Une réussite logistique que Marion Duchemin résumait dès le départ du défilé : « *Merci à toutes celles et ceux qui ont rendu ce moment possible : les vignerons, les bénévoles, les élus et toutes les équipes mobilisées* ».

Quinze caveaux, sept cuvées et une ambiance musicale

Tout au long du week-end, 15 caveaux de dégustation, soit cinq par village, ont accueilli ce public séduit par la qualité des sept cuvées collectives spécialement élaborées pour cette Saint-Vincent Tournante.

Placée sous le thème « Les Maranges en musique », l'édition 2026 a tenu ses promesses. Chaque village vibrait au son d'une ambiance différente : jazz à Cheilly-lès-Maranges, disco à Dezize-lès-Maranges et rock à Sampigny-lès-Maranges. Les bénévoles, mobilisés depuis près de deux ans, avaient imaginé des décorations spectaculaires : un saxophone métallique de 3 mètres, deux cassettes géantes, une boule à facettes monumentale, un électrophone XXL et un Saint-Vincent de 6 mètres de haut. Plus de 250.000 fleurs ornaient rues et façades, offrant aux visiteurs une véritable illusion de printemps au coeur de l'hiver.

Maranges mise en pleine lumière

Cette réussite collective a permis de braquer les projecteurs sur cette appellation encore discrète, mais riche de caractère. Maranges est l'appellation la plus méridionale de la Côte de Beaune. Elle compte sept climats classés en Premier Cru, tous intégrés aux Climats du Vignoble de Bourgogne inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco. Le vignoble couvre 170 hectares, exploités par environ 80 vignerons, avec une production majoritairement tournée vers les vins rouges, complétée par une plus petite proportion de vins blancs. Le terroir repose sur des sols argilo-calcaires riches, situés entre deux failles géologiques, avec des vignes plantées sur des collines aux versants doux. Les vins rouges se distinguent par leur robe rubis profond et des arômes de petits fruits rouges ou noirs, mêlés à des notes poivrées et à des touches florales de pivoine ou de violette. Les blancs arborent une couleur finement dorée aux reflets d'émeraude, avec un bouquet frais révélant des arômes d'acacia, d'agrumes,

de fruits blancs, voire de fruits exotiques.

Une aventure humaine avant tout

Au-delà des chiffres, la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 restera comme une aventure humaine. « *On ne prépare pas seulement une fête, on prépare un souvenir* », confiait Marion Duchemin en amont de l'événement. Une phrase qui résonne aujourd'hui avec d'autant plus de force au regard de la mobilisation collective. Les organisateurs ont tenu à adresser un remerciement appuyé à l'ensemble des bénévoles, partenaires, vignerons et visiteurs pour leur participation à cette grande réussite collective. « *Merci à toutes celles et ceux qui ont rendu ce moment possible. C'est aussi ça, l'esprit de la Saint-Vincent : créer du lien* ».

Le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin annonçait l'édition 2027 qui se déroulera non loin de là. 41 ans après avoir accueilli l'événement viticole, l'appellation Volnay, toujours au sud de la Côte de Beaune, sera l'hôte de la 83ème édition.



60.000 visiteurs pour un week-end inoubliable !

// SAINT-VINCENT TOURNANTE DES MARANGES

Samedi et dimanche derniers, le vignoble des Maranges –appellation saône-et-loirienne la plus méridionale de la Côte de Beaune– accueillait la 82^e édition de la Saint-Vincent Tournante. Préparée de longue date par autant de bénévoles, vignerons, partenaires mobilisés..., cette grande fête viticole a drainé pas moins de 60.000 visiteurs dans les trois communes de l'appellation. Durant deux jours, la Saint-Vincent Tournante a offert un magnifique spectacle débutant par le traditionnel défilé des 82 sociétés de secours mutuel. Ce fut aussi une remarquable mise en lumière des vins de l'appellation avec 15 caveaux de dégustation répartis dans les trois villages que les nombreux visiteurs n'ont pas manqué de fréquenter dans une ambiance très chaleureuse.

En pages 3 et 24.

VENDREDI 30 JANVIER 2026 - L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAÔNE-ET-LOIRE - N° 3256

TEMPS FORTS .03



VITICULTURE

// SAINT-VINCENT TOURNANTE MARANGES 2026

Une réussite qui entre dans l'histoire

Les Maranges ont vécu un week-end historique. Les 24 et 25 janvier derniers, la plus méridionale des appellations villages de la Côte de Beaune, située en Saône-et-Loire, accueillait la 82^e édition de la Saint-Vincent Tournante, grande fête viticole bourguignonne. Deux jours d'effervescence, de traditions, de dégustations et de rencontres humaines qui se soldent par un succès exceptionnel, tant sur le plan populaire qu'organisationnel.



Fernand Chevrot était déjà dans l'organisation de la Saint-Vincent des Maranges 1997 et a été élevé au grade de Commandeur dans la Confrérie des Chevaliers. De quoi donner de la motivation à Volnay, appellation qui accueillera la prochaine Saint-Vincent 2027.

Dès l'aube du samedi 24 janvier, au Domaine Chevrot, point de départ du défilé des sociétés de Secours Mutuel, le ton était donné. « Bienvenue dans les Maranges. Aujourd'hui, il va y avoir du monde », lançait la présidente du comité d'organisation, Marion Duchemin, ne s'y trompant pas puisque 40.000 visiteurs allaient arpenter les trois villages dès le samedi. Elle avait rappelé l'esprit de la fête : « Ici, vous êtes officiellement autorisés à dire bonjour à des gens que vous ne connaissez pas, à discuter avec les vignerons, à prendre le temps. C'est aussi ça, l'esprit de la Saint-Vincent : créer du lien ». Ce qui résume l'organisation depuis deux ans, avec des liens renforcés entre vignerons et voisins, devenus amis.



Marion Duchemin, viticultrice et présidente du comité d'organisation, a notamment déposé une gerbe en mémoire aux morts.

Un défilé inaugural à la hauteur de l'événement

Le traditionnel défilé a ouvert les festivités avec solennité et ferveur. 82 sociétés de Secours mutuel, venues de toute la Bourgogne, ont pris part à ce temps fort, réunissant près de 1.000 participants. Le cortège, parti de Cheilly-lès-Maranges à sept heures du matin, a parcouru 7,8 kilomètres pour relier les trois villages de l'appellation (voir page magazine). Lors de la cérémonie solennelle à Cheilly, la confrérie des Chevaliers du Tastevin lançait un ban bourguignon avec plusieurs officiels (Dominique Juillot, Gilles Platret, Aurélien Dutremble, Elisabeth Roblot...) avant la messe eucharistique, en l'honneur de Saint-Vincent, présidée par l'Archevêque de Dijon, où l'on apercevait le président du Conseil régional, Jérôme Durain ou encore le ministre délégué chargé de l'Industrie, Sébastien Martin.

Sur l'ensemble du week-end, 60.000 visiteurs ont arpenté les rues décorées des trois villages. Un succès populaire confirmé par la vente totale des kits adultes : 30.000 kits ont trouvé preneur, épuisant l'intégralité des stocks. Côté familles, 1.600 kits enfants ont été éconlés. Les 400 kits restants seront proposés lors des caves ouvertes prévues les samedi 4 et dimanche 5 avril, offrant l'occasion de revenir

dans les Maranges « en famille ». Au total, 40.000 verres ont été vendus pendant l'événement et 12.000 bouteilles ont été ouvertes dans les caveaux. L'engouement s'est également traduit par une rupture totale des goodies, avec un succès tout particulier pour les bonnets, prisés par les visiteurs face aux températures hivernales.

Organisation saluée

Les chiffres témoignent aussi du succès de l'organisation et notamment côté mobilité et sécurité, avec des forces de l'ordre qui ont tranquilisé l'événement en toute discrétion.

Une réussite logistique que Marion Duchemin résumait dès le départ du défilé : « merci à toutes celles et ceux qui ont rendu ce moment possible : les vignerons, les bénévoles, les élus et toutes les équipes mobilisées ».

Quinze caveaux, sept cuvées et une ambiance musicale

Tout au long du week-end, 15 caveaux de dégustation, soit cinq par village, ont accueilli ce public séduit par la qualité des sept cuvées collectives spécialement élaborées pour cette Saint-Vincent Tournante.

Placée sous le thème "Les Maranges en musique", l'édition 2026 a tenu ses promesses. Chaque village vibrat au son d'une ambiance différente : jazz à Cheilly-lès-Maranges, disco à Dezize-lès-Maranges et rock à Sampigny-lès-Maranges. Les bénévoles, mobilisés depuis près de deux ans, avaient imaginé des décorations spectaculaires : un saxophone métallique de trois mètres, deux cassettes géantes, une boule à facettes monumentale, un électrophone XXL et un Saint-Vincent de six mètres de haut. Plus de 250.000 fleurs ornaient rues et façades, offrant aux



60.000 visiteurs se sont pressés le temps d'un weekend historique.

visiteurs une véritable illusion de printemps au cœur de l'hiver.

Maranges mise en pleine lumière

Cette réussite collective a permis de braquer les projecteurs sur cette appellation encore discrète, mais riche de caractère. Maranges est l'appellation la plus méridionale de la Côte de Beaune. Elle compte sept climats classés en Premier Cru, tous intégrés aux Climats du Vignoble de Bourgogne inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco. Le vignoble couvre 170 hectares, exploités par environ 80 vignerons, avec une production majoritairement tournée vers les vins rouges, complétée par une plus petite proportion de vins blancs. Le terroir repose sur des sols argilo-calcaires riches, situés entre deux failles géologiques, avec des vignes plantées sur des collines aux versants doux. Les vins rouges se distinguent par leur robe rubis profond et des arômes de petits fruits rouges ou noirs, mêlés à des notes poivrées et à des touches florales de pivoine ou de violette. Les blancs arborent une couleur finement dorée aux reflets d'émeraude, avec un bouquet frais révélant

des arômes d'acacia, d'agrumes, de fruits blancs, voire de fruits exotiques.

Une aventure humaine avant tout

Au-delà des chiffres, la Saint-Vincent Tournante Maranges 2026 restera comme une aventure humaine. « On ne prépare pas seulement une fête, on prépare un souvenir », confiait Marion Duchemin en amont de l'événement. Une phrase qui résonne aujourd'hui avec d'autant plus de force au regard de la mobilisation collective. Les organisateurs ont tenu à adresser un remerciement appuyé à l'ensemble des bénévoles, partenaires, vignerons et visiteurs pour leur participation à cette grande réussite collective. « Merci à toutes celles et ceux qui ont rendu ce moment possible. C'est aussi ça, l'esprit de la Saint-Vincent : créer du lien ».

Le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin annonçait l'édition 2027 qui se déroulera non loin de là. 41 ans après avoir accueilli l'événement viticole, l'appellation Volnay, toujours au sud de la Côte de Beaune, sera l'hôte de la 83^e édition.

Cédric Michellin



Ban républicain ? Non, bourguignon !