

Monthélie... et autres lieux découverts à marée basse.

Cette année, Jacques nous emmène découvrir deux paysages de l'Arrière-Côte : d'une part les alentours de l'Étang-Vergy, au nord du Clos-Vougeot, d'autre part, un peu plus loin, au-dessus de Meursault, Monthélie.

Le bus est comble (50 places occupées sur 52). Précisément à l'heure dite (8H15), Patrick démarre ... et nous voilà partis !

Nous empruntons la route pittoresque qui monte par Corcelles-les-Monts, de la vallée de l'Ouche aux Côtes de Nuits, en pleines vendanges.

Première halte pour découvrir le château d'Entre-deux-Monts, où nous accueille un Monsieur Postansque, alerte et disert, héritier de la famille Rocaut propriétaire depuis 1856. Ce sont les moines de Cîteaux au XIII^{ème} Siècle qui ont donné son nom à cette « grange » (exploitation agricole), propriété des Ducs de Bourgogne du XII^{ème} au XIV^{ème} Siècle, qui la leur avaient donnée en ferme (tout comme le château de Vougeot).

Le bâtiment, en « H », est parfaitement symétrique. Il est conçu pour que les pièces de service soient à proximité immédiate (portes camouflées, escaliers dérobés) du logis des maîtres (nécessité de service), mais séparées (pas de promiscuité !). Des vestiges de constructions fortes (doutes, soubassement de tours) rappellent que le château a participé à un blocus des Seigneurs de Vergy. Les chaînes de pierre agrémentant les façades sont "en harpe". Le crépi de la façade sud, est d'origine et a plus de 350 ans. Il date du 17^{ème} siècle (Louis XIII). Son motif en damier est encore visible. Le jardin « à la française » a été agrandi et transformé au début du XIX^{ème} Siècle en un parc « à l'anglaise ». Il est aujourd'hui l'objet de tous les soins du dernier occupant qui en reconstitue l'histoire. (<https://www.entre2monts.fr/français/le-château/>)

En route vers Monthélie, nous passons à Villars-Fontaine pour visiter la Karrière, carrière désaffectée désormais consacrée à des installations annuelles d'art rupestre (*street-art* en français).

C'est reparti. Il fait un temps splendide. Dans chaque clos, ses vendangeurs !

A Monthélie, c'est Monsieur Bernard de Suremain qui nous accueille. Le groupe se sépare en deux pour visiter l'église et se faire présenter le château et l'exploitation viticole, que nous ne visiterons pas.

Le château est de dimensions modérées mais a belle allure avec ses trois niveaux, son crépi rose ensoleillé et son toit de tuiles vernissées.

Mais c'est ce que Monsieur de Suremain raconte des origines de l'exploitation (10 hectares) qui est le plus curieux. Les couches géologiques affleurant à Monthélie (le *mont du soleil*, en grec) sont les mêmes qu'à Milan en Italie. Elles datent de la fin de l'ère secondaire et la surrection des Alpes les a séparées au cours de l'ère tertiaire, il y a environ 10 MA. Des éduens (des gaulois suisses en quelque sorte) qui cultivaient la vigne à Milan seraient venus à Monthélie y enseigner leur savoir-faire ! Un lieu-dit « Milan », à proximité, témoigne de cet acte fondateur. Ainsi doit-on à des suisses milanais les Monthélie Village, Monthélie Premier Cru et Rully Premier Cru ...

L'église, de style Roman, est élancée pour son âge. Elle a notamment pour caractéristique d'être dépourvue de charpente : c'est un lit de pierres reposant directement sur la voûte qui supporte la toiture de laves. L'association qui restaure le site a bien fait les choses : les fragments de fresques retrouvés sont mis en valeur, en particulier une danse de Salomé devant le roi Hérode et les vestiges d'une *litre* (frise) rappelant la danse macabre de Brianny (balade-découverte de 2015).

Après le repas convivial dans le parc du château, nous reprenons la route, à destination du village d'Orches. En passant sur la falaise nous admirons la vue plongeante sur Saint-Romain. A Orches, les plus vaillants montent à pieds à la « fontaine du Chêne », où quatre grandes stèles – dont la signification fait débat – toisent un vaste bassin bétonné.

Direction Arcenant. Là encore deux points d'intérêt : le liquoriste et les « puits de terre ». Ces « puits » étaient autrefois disposés sur les pentes de vignobles (aujourd'hui disparus et couvertes de taillis) pour attirer et recueillir la terre arable lessivée par les pluies, de façon à lutter contre l'appauvrissement et l'érosion des

sols. Il « suffisait », après l'averse, d'en extraire le limon accumulé, de le monter à dos d'hommes dans une hotte et de le répandre de nouveau sur les cultures, plus haut ! Il semble qu'Arcenant dispose des derniers témoins matériels d'une telle pratique.

Les liquoristes au contraire sont nouveaux. Les coteaux d'Arcenant, traditionnellement voués à la culture des petits fruits rouges, ont été dévastés par la sécheresse de 1976, qui intervenait après la chute de rentabilité des années 1960-1970. Ce qui convainc les exploitants de réduire leur production mais de mieux la valoriser. Du fruit frais pour la consommation et la parfumerie, ils passent à la confection de confitures, nectars (sans alcool) et liqueurs : cassis, framboise, mure, raisin (ratafia), cerise, prunelle, ... Vous cueillez vos fruits à maturité. Vous congelez ceux que vous ne traitez pas de suite (vous pouvez ainsi étaler la production sur toute l'année). Faites macérer les fruits deux mois dans l'alcool à 90° (betterave) ; pressez ; essorez, recueillez le « jus de goutte » ; sucrez ; conditionnez (mise en bouteilles).

NB - Conseil au consommateur : à conserver au frais, dans le noir, pas plus de 8 ou 9 mois.

Il est temps de se diriger vers le dîner à la ferme de Rolle. En passant à Moulin Chevalier (Messanges), Jacques nous montre la colonne-mystère à décoder (dessin d'étoiles, comète de 1811, ...), qui pourra faire l'objet de l'étape d'un prochain rallye ; et, en traversant les bois de Ternant, deux dolmens au bord de la route.

Patrick nous quitte avant le repas. C'est une jeune collègue qui nous reconduira à Hauteville.

Encore une belle journée, instructive et joyeuse.

Ban bourguignon !

Merci Jacques.