AUTOUR DE VOUS / *AROUND YOU*

LA CUVERIE / *THE WINERY OF THE CLOS DE VOUGEOT*

La Cuverie du Clos de Vougeot porte en ses murs plus de cinq siècles d'histoire. Construite au XV^e^ siècle, elle est organisée à la manière d'un cloître, bien aérée, sur une pente légèrement inclinée, révélant ainsi tout le savoir-faire et la vision des moines cisterciens.
Son impressionnante charpente en chêne, parfaitement conservée protège les quatre immenses pressoirs, chacun occupant près de 50 m². Véritables chefs-d'œuvre de bois et de mécanique, ces colosses de chêne pouvaient presser jusqu'à 4 tonnes de raisin à chaque utilisation. Cette cuverie est ainsi considérée comme le plus important centre de vinification en Bourgogne à la fin du moyen-âge, à une époque où régnaient encore sur une grande partie du territoire européen Charles le Téméraire, dernier Duc de Bourgogne.
À cette époque les moines de Cîteaux exploitaient déjà les 51 hectares du Clos de Vougeot, et d'autres Climats alentours. Ainsi plus de 450 millésimes de Clos de Vougeot ont été vinifiés en ces lieux.
Les pressoirs situés au levant datent du XV^e^ siècle, tandis que les deux autres, situés dans la partie Ouest ont été construits au XVIII^e^ siècle. Ils reprennent fidèlement le même principe de conception, témoignant de la pérennité d'une mécanique, loin de l'obsolescence programmée des outils de notre époque.
À travers le comptoir du bénaton, la cuverie du Clos de Vougeot trouve une nouvelle fonction, gourmande et conviviale, en écho à son riche passé viticole.

The Winery of the Clos de Vougeot has witnessed more than five centuries of history. Built in the 15t^h^ century, it was designed in the manner of a cloister: spacious, well ventilated, and set on a gentle slope, reflecting the remarkable expertise and forward-thinking vision of the Cistercian monks.
Its magnificent oak timber frame, preserved in exceptional condition, shelters four monumental wine presses, each occupying nearly 50 square metres. True masterpieces of woodcraft and mechanical ingenuity, these impressive oak presses were capable of crushing up to four tonnes of grapes in a single operation. By the end of the Middle Ages, the winery had become the largest winemaking centre in Burgundy, at a time when Charles the Bold, the last Duke of Burgundy, still ruled over much of Europe.
By then, the monks of Citeaux were already cultivating the 51 hectares of the Clos de Vougeot, along with several neighbouring Climats. Over the centuries, more than 450 vintages of Clos de Vougeot have been vinified within those historic walls.
The two presses on the eastern side date from the 15^th^ century, while the two on the western side were built in the 18^th^ century. Although separated by three centuries, they faithfully follow the same engineering principles, illustrating the enduring brilliance of a design that stands in striking contrast to the planned obsolescence of many modern tools.
Today, through the Comptoir du Bénaton, the Winery of the Clos de Vougeot has taken on a new role as a welcoming destination for food and wine lovers, continuing its long tradition of hospitality while celebrating its extraordinary winemaking heritage.

LE PORTEUR DE BÉNATON – HENRI BOUCHARD (1950)

Dernière œuvre du sculpteur bourguignon Henri Bouchard, Le Porteur de Bénaton, panier de vendange traditionnel de la Côte de Nuits, veille sur la cour de la Cuverie.
The final work of Burgundian sculptor Henri Bouchard, Le Porteur de Bénaton stands watch over the winery courtyard, celebrating the ancestral labour of the vineyard workers.

LE MOBILIER TOLIX / *TOLIX FURNITURE*

Le Comptoir du Bénaton met à l'honneur le savoir-faire bourguignon avec les tables Monastère et les chaises T37 fabriquées à Autun par Tolix, dans un coloris exclusif créé pour le Château du Clos de Vougeot.
Le Comptoir du Bénaton showcases Burgundian craftsmanship through Tolix Monastère tables and T37 chairs, manufactured in Autun in an exclusive colour specially created for Château du Clos de Vougeot.

LA ROSE DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT / *THE ROSE OF THE CHATEAU*

Créée en 1908 par le célèbre rosiériste lyonnais Pernet-Ducher, la Rose du Château du Clos de Vougeot fleurit le long du mur sud de la cour de la Cuverie et demeure l'un des symboles vivants du patrimoine du Château.
Created in 1908 by the renowned Lyon rose breeder Pernet-Ducher, the Château du Clos de Vougeot Rose blooms along the southern wall of the winery courtyard and remains one of the living symbols of the estate's heritage.

Merci de votre visite / *Thank you for your visit*

Château du Clos de Vougeot

www.closdevougeot.fr

LE COMPTOIR DU BENATON

Au cœur de la cour de la Cuverie du Château du Clos de Vougeot, au pied de la majestueuse sculpture *Le Porteur de Benaton*, dernière œuvre du sculpteur bourguignon Henri Bouchard, Le Comptoir du Benaton invite les visiteurs à vivre une parenthèse gourmande et locale dans un cadre authentique, où patrimoine, art de vivre et gastronomie bourguignonne se rencontrent.

Toutes nos préparations sont élaborées dans les cuisines du Château du Clos de Vougeot à partir de produits sélectionnés en priorité auprès d'artisans et producteurs de Bourgogne Franche-Comté.

In the heart of the winery courtyard of Château du Clos de Vougeot, at the foot of Le Porteur de Bénaton, the final masterpiece of Burgundian sculptor Henri Bouchard, Le Comptoir du Bénaton offers visitors a gourmet and local interlude in an authentic setting where heritage, the Burgundian art of living and gastronomy come together.

All our dishes are prepared in the Château's kitchens using ingredients sourced primarily from artisans and producers of Burgundy–Franche-Comté.

La commande et le service s'effectuent au Comptoir. Paiement par carte bancaire uniquement
Order and service at the counter. Card Payments only

La cuverie du Château est un espace non-fumeur
The winery courtyard is a non-smoking area

Les toilettes se situent dans le petit Cellier ou dans la boutique du Château
Toilets are located in the Petit Cellier or in th boutique of the Château

BON APPÉTIT

PLANCHE DE CHARCUTERIE — 20€

Saucisson sec et saucisson fumé de la ferme Hazotte, jambon cru du Morvan Fernand Dussert (18 mois d'affinage), magret de canard et filet mignon de cochon maison, pickles de chou et oignon rouge.
Selection of traditional Burgundy cured meats: Hazotte farm dry and smoked sausages, 18-month-aged Morvan ham, house-smoked duck breast and pork tenderloin, served with homemade pickled cabbage and red onions.

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGE — 25€

Pâté en croûte maison, jambon persillé du Château, magret de canard et filet mignon de cochon maison, saucisson sec et saucisson fumé de la ferme Hazotte, Brillat-Savarin, Fromage de l'Abbaye de Cîteaux, Comté affiné 30 mois.
A generous selection of house-made pâté en croûte, Château-style parsley ham, smoked duck breast and pork tenderloin, artisan charcuterie, Brillat-Savarin, Cîteaux Abbey cheese and 30-month-aged Comté.

PLANCHE VÉGÉTARIENNE — 18€

Tapenade d'olive noire, Houmous de petit pois, houmous de haricot rouge, houmous de maïs, crackers maison et pickles de chou et oignon rouge.
Vegetarian platter featuring black olive tapenade, pea hummus, red bean hummus, corn hummus, homemade crackers and pickled vegetables.

CROQUE-CHEVALIER ET JEUNES POUSSES — 14€

Un croque-monsieur à la mode de Vougeot, élaboré avec du jambon blanc maison cuit au bouillon, Comté 12 mois et béchamel à la truffe de Bourgogne.
Vougeot-style toasted sandwich made with homemade poached ham, 12-month-aged Comté cheese and Burgundy truffle béchamel, served with young salad leaves.

LES GLACES ARTISANALES

Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés artisanalement par le Chef pâtissier du Château, dans le respect des saisons et du goût authentique. Elles sont servies dans une coupe en crêpe dentelle nappée chocolat. *Handcrafted by the Château's Pastry Chef, our ice creams and sorbets are served in a delicate chocolate-coated lace wafer cup.*

SORBET :
Cassis des Hautes Côtes / *Blackcurrant*
Framboise des Hautes Côtes / *Raspberry*
Citron jaune bio de Sicile / *Organic Sicilian Lemon*

CRÈME GLACÉE :
Vanille de Madagascar / *Madagascar Vanilla*
Chocolat Gianduja, maison Valrhona / *Gianduja Chocolate – Valrhona*

Coupe 1 parfum	3€
Coupe 2 parfums	5€

LES CRÊPES D'ALEXANDRA

Crêpes produites à base de de farine T80 de la ferme Laurency à Saint Usuge, Saône-et-Loire.
Prepared daily with T80 flour from Laurency farm in Saint-Usuge

Simplement sucrée, *simply sugared* — 3€

Pâte à tartiner maison à la cazette du Morvan / *Homemade Morvan hazelnut spread* — 4€

LES RAFRAÎCHISSEMENTS MAISON (19 CL)

Granité de gaspacho maison / *Homemade gazpacho granita* — 6€

Le Granité de fruits de la ferme Fruirouge à Concœur selon l'inspiration du Chef — 6€
Fruit granita made with fruits from Fruirouge Farm in Concœur, according to the Chef's inspiration.

Les prix incluent le service et la TVA - *Prices include service and VAT*

&

LARGE SOIF

LES VINS DISTINGUÉS PAR LE TASTEVINAGE / *TASTEVINAGE AWARD-WINNING WINES*

Une sélection effectuée par les jurés de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin / *A selection chosen by the tasting panel of the Confrérie des Chevaliers du Tastevin.*

	Le verre de 10cl *By the glass*	La bouteille de 75cl *By the bottle*
Crémant de Bourgogne brut blanc	5€	25€
Bourgogne Blanc 2023 Chardonnay	6€	30€
Bourgogne Côte d'Or 2023 Pinot Noir	6€	30€
Maranges rouge 2023	9€	40€

Les Maranges – Au sud de la Côte de Beaune, cette appellation offre des vins rouges authentiques et gourmands. Les Maranges ont accueillis en janvier dernier la 82e édition de la Saint-Vincent Tournante. Maranges – *Located at the southern end of the Côte de Beaune, this appellation produces generous and authentic Pinot Noir wines with notes of dark fruit, spice and elegance.*

LES BIÈRES LOCALES / *CRAFT BEERS FROM THE HAUTES-CÔTES*

Sélection issue d'une micro-brasserie située dans les Hautes-Côtes de Nuits à Détain et Bruant / *Selection from a local microbrewery in Détain-et-Bruant.*

	33cl
Blonde de Bourgogne 5% - Brasserie 2BC	6€
Ambrée 6% - Brasserie 2BC	6€
India Pale Ale 6% - Brasserie 2BC	6€

LES EAUX MINÉRALES / *SELECTION OF MINERAL WATERS*

L'eau minérale naturelle de Velleminfroy, seule eau minérale de Bourgogne-Franche-Comté, est reconnue pour sa pureté et sa richesse naturelle en minéraux. / *Velleminfroy natural mineral water, the only mineral water from Burgundy–Franche-Comté, is renowned for its purity and natural mineral richness.*

	50cl	100cl
Eau minérale / *plate still water*	3€	6€
Eau minérale gazeuse / *sparkling water*	3€	6€

LES JUS DE FRUITS / *FRUIT JUICES*

Le fruit que l'on apprécie tant lorsqu'on le cueille, lorsqu'on le croque à pleines dents, nous offre un deuxième voyage lorsqu'on le déguste en jus ou en nectar. Les jus sont produits par Nectars de Bourgogne à Merceuil / *Fruit juices and nectars crafted in Merceuil from carefully selected fruits to capture the full flavour of the orchard in every glass.*

	25 cl
Framboise, pomme, raisin de Bourgogne, pêche de vigne	4€

CAFÉ / *COFFEE*

Sélection de grains torréfiés en Bourgogne par la maison Biacelli / *A selection of coffee beans roasted in Burgundy.*

Expresso — 2€

THÉS ET INFUSIONS / *TEA & INFUSIONS*

Une sélection de thés et infusions réalisée par Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France, Maison La Grange à Marnay en Haute-Saône / *A selection of teas and herbal infusions curated by Vincent Ballot, recipient of the prestigious Meilleur Ouvrier de France award, Maison La Grange, Marnay, Haute-Saône*

Thé noir Charles Earl grey Bio / *black tea*	5€
Thé vert nature Chinese sencha Bio / *green tea*	5€
Infusion bio / *herbal tea*	5€