



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
29 JUIN 2020

# À TABLE AU CLOS DE VOUGEOT !

## LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT IMAGINE DEUX EXPÉRIENCES CULINAIRES ET ŒNOLOGIQUES INÉDITES POUR LA SAISON D'ÉTÉ 2020

Soucieux de répondre à une demande récurrente des visiteurs et de placer la saison estivale 2020 sous les meilleurs auspices, le Château du Clos de Vougeot, haut-lieu de la gastronomie et emblème du patrimoine bourguignon, a mis à profit la période de confinement pour imaginer deux initiatives culinaires et œnologiques inédites ouvertes à tous les visiteurs.

Déjeuner ou dîner au Château du Clos de Vougeot sera désormais possible; une véritable première pour le Château, qui a fait jusqu'alors des réceptions, chapitres et autres cérémonies exceptionnelles de plusieurs centaines de convives sa singularité.

### UNE DÉGUSTATION-DÉJEUNER, TYPIQUE DU TERROIR BOURGUIGNON, À « LA TABLE DE LÉONCE »

En hommage à celui qui restaura le Château à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, Léonce Bocquet (propriétaire du Clos de Vougeot de 1889-1913), « La Table de Léonce » est une nouvelle proposition œnologique et culinaire qui offrira aux visiteurs des lieux la possibilité de découvrir la Bourgogne à travers une dégustation-déjeuner commentée en complément d'une visite du Château.

À compter du 9 juillet, du mardi au dimanche, le Château accueillera ainsi, sur réservation, les visiteurs dans la salle à manger privée de Léonce Bocquet, située dans les salons Renaissance. Il sera proposé une sélection de vins de Bourgogne tastevinés associés à une gastronomie simple du terroir régional. « La Table de Léonce » accueillera jusqu'à 24 convives.

#### INFOS PRATIQUES :

Formule 4 vins + déjeuner à 75€,  
formule 6 vins (dont 2 grands Crus)  
+ déjeuner à 105€ (visite incluse).

Arrivée à 10h30 pour la visite suivie  
du déjeuner à 12h ou arrivée à  
12h30 pour le déjeuner suivi de la  
visite à 14h30.

Expérience sur pré-réservation  
en ligne, sur le site du Château :  
<https://urlz.fr/doxy>

Le Château est ouvert du mardi au  
dimanche de 10h à 17h.



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
29 JUIN 2020

## « UN SOIR D'ÉTÉ AU CLOS DE VOUGEOT » : UN RESTAURANT ÉPHÉMÈRE INTIMISTE, QUI POURRA PRENDRE PLACE DANS DIFFÉRENTS LIEUX DU CHÂTEAU, POUR UN DÎNER OENO-GASTRONOMIQUE UNIQUE.

---

Le Château du Clos de Vougeot proposera également, toujours à partir du 9 juillet, une expérience culinaire inédite en soirée par le biais de son restaurant éphémère et itinérant, baptisé « Un soir d'été au Clos de Vougeot ».

Les jeudis, vendredis et samedis soir, les amateurs de vins de Bourgogne et de gastronomie pourront venir déguster le menu imaginé par le chef résident, dans la Cour d'Honneur du Château, dans les salons Renaissance, ou pourquoi pas dans la Cuvierie du Moyen-Âge... Placée sous le signe de l'évasion expérientielle et culinaire, ce restaurant éphémère proposera un menu dégustation unique en cinq services et cinq vins conçu par le chef Stéphane Ory, mettant en avant des produits locaux. Tout comme son pendant du midi, cette expérience culinaire intimiste sera ouverte pour 24 couverts, à l'exception de rendez-vous d'occasion, comme cela sera notamment le cas le 20 juillet prochain (voir infra).

### INFOS PRATIQUES :

Formule tout inclus « Au fil de la Bourgogne » à 145€ avec 5 plats et 5 vins, formule « Sur la route des climats » 5 plats et 5 vins dont 2 grands Crus à 195€.

Accueil à partir de 19h30.

Dîner sur pré-réservation en ligne uniquement, sur le site du Château : <https://urlz.fr/doxw>

## STÉPHANE ORY, LE NOUVEAU CHEF DES CUISINES DU CLOS DE VOUGEOT

---

Ces deux expériences culinaires inédites sont également l'occasion pour le Château du Clos de Vougeot de présenter son nouveau chef résident, Stéphane Ory.

Ce virtuose de la gastronomie au parcours remarquable a quitté Paris pour la Bourgogne il y a 3 ans. Il a pris en janvier la succession du chef Olivier Walch à la tête des cuisines du Château. Originaire de la Sarthe, Stéphane Ory a officié dans de grandes maisons étoilées : Chez Prunier sous les ordres du chef Roger Lamazère, au sein des restaurants Le Taillevent ou Le Jamin auprès de Joël Robuchon ou encore, pendant plus de 10 ans comme second de Frédéric Anton, meilleur ouvrier de France et chef triplement étoilé au Pré Catelan, maison Lenôtre. Le chef Ory à travers sa cuisine créative entend faire redécouvrir les recettes traditionnelles bourguignonnes se mariant avec les grands vins de Bourgogne tastevinés.



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
29 JUIN 2020

## CONCERT GRATUIT DE GAUTIER CAPUÇON AU CŒUR DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Afin d'animer la saison estivale, le Château s'attache à construire des événements d'exception.

Le Château du Clos de Vougeot et le Festival Musique et Vin proposent dans le cadre la tournée « Un été en France » de Gautier Capuçon, un concert gratuit qui se déroulera le 20 juillet sur le parvis du château.

300 places sont disponibles pour cet événement musical.

Pour finir sur une note gastronomique, le concert sera suivi d'un dîner à la table du « Soir d'été », qui sera exceptionnellement doté d'une capacité d'accueil de 100 couverts.

### INFOS PRATIQUES :

Concert gratuit, à partir de 19h, sur pré-réservation en ligne uniquement, sur le site du Château..

Dîner à 145€ tout compris, sur pré-réservation en ligne uniquement, sur le site du Château : <https://urlz.fr/doxC>

### A PROPOS DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XI<sup>ème</sup> siècle, le Château du Clos de Vougeot est un monument historique classé, siège des Climats du Vignoble de Bourgogne, Patrimoine mondial. Il est le Chef d'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin qui fait rayonner la Bourgogne à travers le monde avec ses 12000 membres et ses fameux chapitres. Le Château du Clos de Vougeot est également le cadre de réceptions d'exception, dîners de gala, conventions et mariages.

Pour toute demande de reportage ou d'interview relative à ces initiatives, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter aux coordonnées suivantes :

### AGENCE VINGT-QUATRE

Aziliz PRODOMME - 06 72 60 26 59  
Karen PATOUILLET - 06 29 90 94 93