

BEAUNE Viticulture

# Le Marché aux vins devient un caviste de référence

UN PARTENARIAT  
**LE BIEN PUBLIC**

**Le Marché aux vins, situé face aux Hospices de Beaune oriente dorénavant son activité vers le conseil. Il développe ainsi son activité de caviste, avec des noms de domaines prestigieux.**

Christian Troussard, responsable du site du Marché aux vins à Beaune, depuis 2007 énumère les crus des prestigieux domaines viticoles, qu'il a en cave avec gourmandise. Il circule de vitrines en présentoirs, avec l'habileté d'un prestidigitateur. Il jongle avec les noms : ceux des domaines Faiveley à Nuits-Saint-Georges, mais aussi les saint-aubin et les chassagne de Gilles Bouton,

les santenay de Gilbert Mestre, les Corton Charlemagne du domaine Dubreuil Fontaine de Pernand-Vergelesses ou encore les aloxe-corton du domaine Maurice Chapuis. Côte de nuits et côtes de beaune ne sont pas les seuls apanages du maître de céans.

**Le vin, passion d'Olivier Halley**

Il prouve rapidement que les cavistes ne sont pas chauvins : « On a aussi d'excellents chablis du domaine Gilles et Nathalie Fevre. On a des crémant André Delorme et des allocations de la maison et du domaine de Montille et prochainement les vins du domaine Follin Arbelet à Aloxe-Corton. Au fil des années, on a assuré la confiance des producteurs de Saône-et-Loire.



Les touristes étrangers reviennent timidement, après l'épisode du Covid, mais ils savent qu'ils peuvent trouver un lieu de conseils. Photo LBP/F. B.

L'ancien régisseur du domaine des Hospices de Beaune, Roland Masse nous confie son mercurey et son montagny. On a aussi du saint-véran du domaine Carrette ».

Depuis que le Marché aux

vins, comme le château de Meursault et celui de Marsannay ont été repris par la famille d'Olivier Halley en 2012, la gamme de la maison s'est étendue : « Nous avons aujourd'hui quelques grands domai-

nes très renommés, en grande partie grâce à Olivier Halley qui est un véritable amateur, passionné par le vin », confie Christian Troussard.

Certes, la passion peut aider, mais n'explique pas tout. Il y a aussi le principe de réalité auquel personne ne peut échapper. C'est ainsi que la pandémie de Covid a impacté l'activité, comme ailleurs.

« On se positionne plus sur l'activité de caviste, en apportant du conseil, quand on a moins de visites », explique Christian Troussard qui continue en précisant : « On a réduit l'espace dédié à la galerie d'art pour développer à l'avenir nos caves ».

Marché aux Vins, 7, rue de l'Hôtel-Dieu à Beaune. Tél. 03.80.25.08.20. Email : contact@marcheauxvins.com

## Une gamme étendue également sur Internet

Le Marché aux vins qui reçoit quelque 25 000 visiteurs par an, reste évidemment centré sur les vins de ses châteaux de Meursault et de Marsannay. Mais plus encore que cette seule production, le Marché aux vins s'est fait une réputation en étant l'un des très rares cavistes à proposer une étendue de références des vins des Hospices de Beaune, Hospices de Nuits-Saint-Georges et Hospices de Dijon, aussi large.

Avec un grand sourire, Christian Troussard confirme : « J'ai encore des millésimes assez anciens, comme des 2 000, mais aussi des 2012 et les dernières années qui sont tellement appréciées, 2014, 2015 ». L'origine de cette profusion vient d'une volonté politique de la maison qui a toujours été un acheteur important des ventes aux enchères des vins des domaines des Hospices de Beaune et des Hospices de Nuits-Saint-Georges.



Dans les parties les plus cachées de la cave sont gardés quelques trésors. Photo LBP/F. B.

Rien qu'en Hospices de Beaune, ce ne sont pas moins de onze pièces de vins qui ont été achetées aux dernières enchères à Beaune.

**Pas moins de 160 références sur Internet**

Toutes ces bouteilles sont régulièrement vendues directement, sous les arches de la boutique. Mais depuis trois semaines, une

boutique en ligne a été ouverte. Elle propose aussi des offres promotionnelles et dans la mesure du possible, elle assure les livraisons à l'international. Un onglet est facilement accessible sur le site internet du Marché aux vins qui propose déjà, depuis des années, les réservations pour les visites et dégustations (www.marcheauxvins.com).

## Le respect d'une longue histoire

Le site du Marché aux vins est riche d'une très longue histoire. C'est d'abord une ancienne église, en face de l'Hôtel-Dieu, rachetée et restaurée en 1977. Elle abrite aujourd'hui le Marché aux Vins. À noter, la présence de la seule vigne située dans le centre historique de Beaune, endroit même où les Franciscains cultivaient une vigne de raisins blancs pour leur vin de messe.

► En 1789, à l'inventaire des lieux, il ne restait que sept moines, tous âgés de plus de 70 ans. Dans un plan réalisé par Quinard et datant de 1791, on découvre un projet de prison dans le Couvent des Cordeliers, abandonné par la suite.

► En 1792, les biens ont été vendus et un projet de Marché aux grains est évoqué.

► En 1803, le chœur et l'entrée de l'église sont détruits pour créer l'actuelle rue de l'Hôtel-Dieu. À partir de là, le site se détériore, les chapelles sont murées et des locaux sont bâtis sur la rue. L'église des Cordeliers tombe dans l'oubli.

► De 1972 à 1976, André Boisseaux fait réaliser des travaux de restauration des chapelles du XIIIe et fait creuser des caves pour créer le Marché aux Vins.

► En 2012, la famille Halley s'entend avec la famille Boisseaux pour reprendre l'exploitation du Marché aux Vins et entreprend



Les visiteurs ont toujours plaisir à se plonger dans une atmosphère où se mêlent l'art, le vin et l'architecture. Photo LBP/F. B.

des travaux d'embellissement et d'aménagement de ce haut lieu touristique.

► En mai 2014, on découvrait la première phase : l'ouverture sur la rue de l'Hôtel-Dieu, le Cellier des Gourmets, espace de vente de vins et produits gourmands. Les anciennes se sont ensuite ouvertes aux expositions d'art.

**Dégustations** : tous les jours, non-stop, de 10 heures à 19 heures l'été. Quatre prestations de dégustations sont proposées pour les individuels. Chaque visite dure 1 h 30. Ces dégustations sont comprises entre 13 et 39 € par personne, selon leur catégorie (13 € pour cinq vins ; 19 € pour sept vins dont un premier cru ; 27 € pour neuf vins dont trois premiers crus ; 39 € pour la dégustation des premiers crus et deux grands crus de Bourgogne).

**Bonnes Adresses**  
commerçants, artisans pour figurer dans cette rubrique : 03 80 26 23 62

**Bonne table** DOUBS RIVAGE Charette-Varennes  
Venez déguster en terrasse nos différentes spécialités.  
Soirée grenouilles tous les vendredis soir. Ouvert 7jrs/7 en juillet/août.  
Rens. et Résa. au 03 85 76 23 45 - www.doubs-rivage.com  
Retrouvez-nous sur notre page Facebook

Rejoignez-nous sur facebook  
www.facebook.com/LeBienPublicBeaune