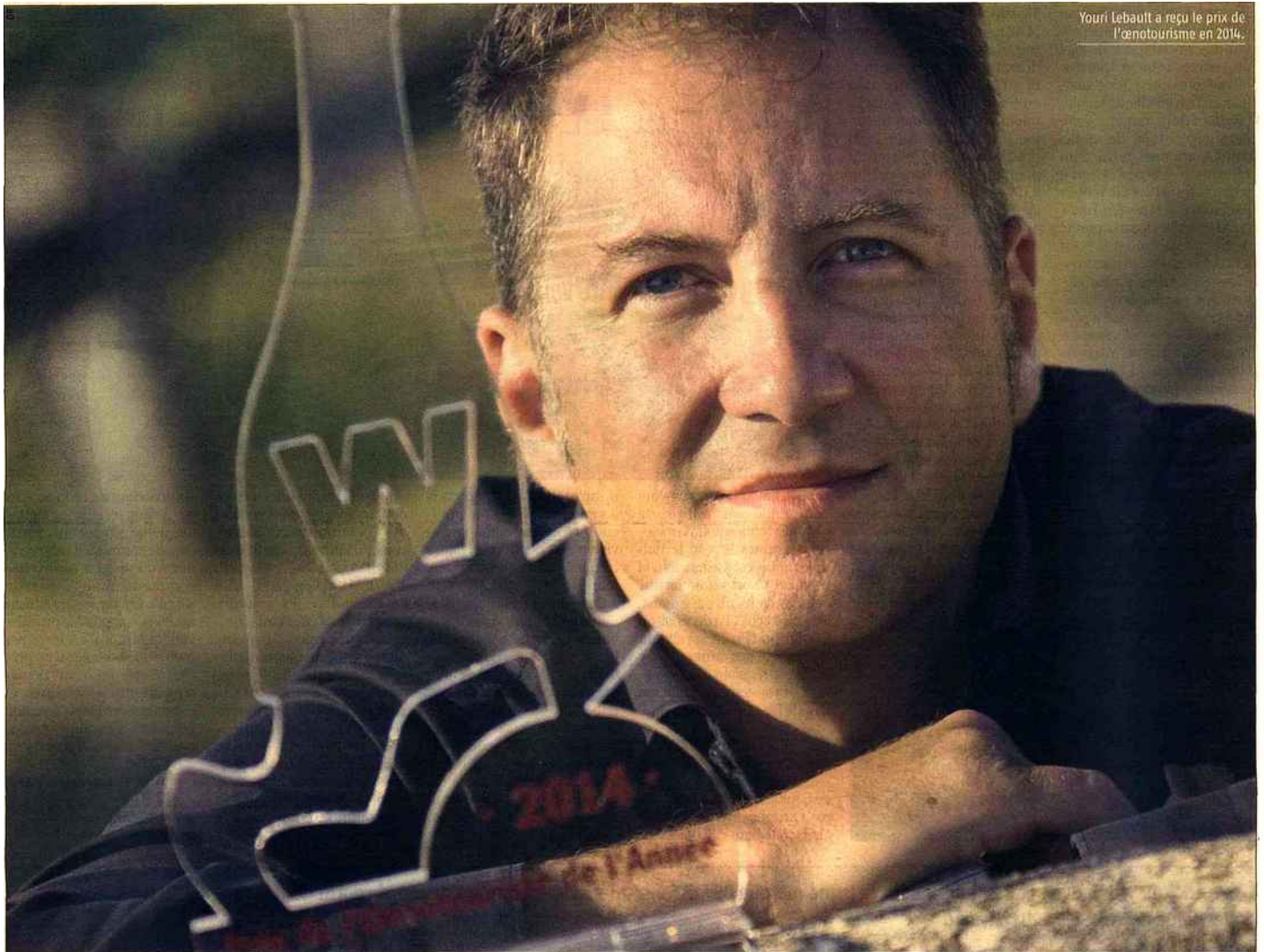




## AUTOUR DE BACCHUS

**Dégustation.** Un professionnel de la vigne créé le « Bourgogne Gold Tour », une visite du vignoble où riment passion, transmission, et exception.

# Yuri Lebault, un passionné « Made in Bourgogne »





**P**ortant le même prénom que le héros du romancier russe, Boris Pasternak, Youri Lebault est pourtant « Made in Bourgogne », comme il aime à le rappeler à ses clients. C'est à travers les métiers de sa famille, avec un père cuisinier et un arrière-grand-père tonnelier, qu'il développe son amour du terroir bourguignon. L'homme, passionné par ce que sa région offre, suit une dizaine de formations comme le diplôme universitaire du Vin, Culture et Oenotourisme, et l'équivalent du diplôme en Viticulture et Enjeux Environnementaux (ViEE) à l'Institut Guyot à Dijon.

Au cours d'une visite du vignoble pour l'Office de tourisme de Dijon, le jeune homme de 23 ans

se révèle dans l'exercice. Le bourguignon choisit donc de poursuivre sa formation sur le vin ainsi que l'apprentissage de la langue anglaise de façon intensive. L'agence Bourgogne Gold Tour voit le jour en 1999 et, onze ans plus tard, elle se développe de façon significative en proposant des wine-tours haut de gamme, privés, à la carte et sur-mesure. En 2010, Youri Lebault est ainsi entouré d'une équipe « soudée », dont les membres sont capables de transmettre cette passion qui les anime et ayant, bien sûr, des connaissances pointues. Dans cette logique, le bourguignon est aujourd'hui non seulement formateur à l'Institut des métiers de Paris mais a également publié, en 2014, un livre aux éditions Terre en Vues, préfacé par

Aubert de Villaine, du domaine de la Romanée-Conti de Vosne-Romanée. Travaillant en parallèle, Youri Lebault met deux années à écrire « *En route...vers les Climats du vignoble de Bourgogne* ». Ces « climats », qui désignent le terroir viticole, sont plus de 1.500 répartis sur le territoire bourguignon. Ceux-ci sont inscrits au patrimoine de l'Unesco en juillet 2015 lors de la 39e session du Comité du Patrimoine mondial.

#### **TRENTE-TROIS GRAND CRUS À DÉCOUVRIR**

En 2014, le fondateur du projet a reçu le Prix de l'oenotourisme au Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha), à Lyon. Aujourd'hui, en symbole de l'ac-



complissement, un tour unique a été créé, qui proposera très bientôt, une fois par an, sur trois jours, la découverte de 33 des plus prestigieux Grands Crus bourguignons. Durant ce tour, aura lieu le mariage du vin et de la gastronomie. Les établissements étoilés (de 4 et 5 étoiles) ouvrent leurs portes tels que les hôtels et restaurants, gastronomiques et étoilés, Loiseau des Ducs (groupe Bernard Loiseau), hostellerie du Chapeau Rouge (William Frachot), Le Pré aux Clercs (Alexis Billoux), l'hostellerie de Levernois (Stéphane Derbord), la Maison Lameloise, l'hôtel Le Cep, l'hotel Le Cèdre etc.

Le Bourgogne Gold Tour repose sur des valeurs d'authenticité et d'humanité. L'équipe s'attache à prendre le temps nécessaire pour

une relation basée sur le conseil et la personnalisation, il s'agit d'être « *empathique* », explique le fondateur des tours. En 2013, intitulé Chevalier du Tastevin, Youri Lebault reste humble et se considère comme une sorte de maillon de la chaîne.

Comme le souligne l'écrivain Bernard Pivot, et également président du Comité de soutien, « *En Bourgogne, quand on parle de Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre* » et Youri Lebault illustre ces dires à travers son dévouement, « *notre région nous fait vivre alors à nous de la faire vivre en retour* ».

CHLOÉ GUILLOT

◆ [bourgogne-gold-tour.com](http://bourgogne-gold-tour.com)