



Les caves du Château de Fuissé.



L'immense cheminée XIIIe siècle du Château d'Igé.



Golf avec chauffeur.

Les bonnes bouteilles du Mâconnais

-/ A good bottle from the Mâconnais

On donne la préférence aux vins rouges issus de pinot noir ou de gamay. Quant aux blancs, il faut sans doute donner la préférence aux vins blancs produits sur des sols calcaires. Ces vignobles offrent une belle gamme de vins à des prix abordables. Vous pouvez retrouver cette sélection à la cave, « La route des Vins », à Marseille.

Château les Ronlets - Pouilly-Fuissé - Pierre Folle 2007 : un vin blanc d'une grande tenue en bouche avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

Vignerons de Buxy - Macon Village 2008 « Clos du Mont-Rachet » : un autre vin blanc d'une grande typicité. Les arômes de fleurs blanches et fruits blancs apportent beaucoup d'élégance. Bien équilibré avec en final une pointe de minéralité. Domaine Chataigneraie - Laborier - Saint-Véran : parfaitement équilibré et harmonieux. Un nez complexe, une bouche puissante, une fin vivace.

Domaine Rijckaert - Viré-Clessé : un domaine qui privilégie la pureté de l'expression minérale dans ses vins tout en leur donnant un équilibre idéal.

Domaine des Héritiers du Comte Lafon - Mâcon : des vins d'une belle ampleur et d'une grande puissance.

-/ The Mâconnais vineyards offer a fine range of affordable wines. The reds made from Pinot Noir or Gamay are reckoned the best. Among the whites, those grown on limey soils are preferable. You can find an excellent selection at La Route des Vins wine shop in Marseille.

Château les Ronlets - Pouilly-Fuissé - Pierre Folle 2007: a white wine with a long finish and plenty of freshness and elegance.

Vignerons de Buxy - Macon Village 2008 - Clos du Mont-Rachet: another very characterful wine. Aromas of white flowers and white fruit give it great elegance. Well balanced, with a hint of mineral at the finish.

Domaine Chataigneraie - Laborier - Saint-Véran: perfectly balanced and harmonious. A complex nose, powerful palate and lively finish.

Domaine Rijckaert - Viré-Clessé: this estate focuses on purity and mineral expression in its wines while giving them an ideal balance.

Domaine des Héritiers du Comte Lafon - Mâcon: wonderfully powerful, full-flavoured wines.

Dégustation d'exception -/ First-rate tasting

En franchissant le porche « Renaissance » du château de Fuissé, vous ressentirez toute l'authenticité de cette demeure familiale. Il appartient à la famille Vincent depuis 1862. Prolongez le chemin jusqu'à la cave du XVIIe siècle aux murs de pierres et plafonds en chêne massif pour savourer une dégustation des meilleurs crus dans cet espace hors du temps.

-/ When you cross the threshold of Château de Fuissé you'll sense all the authenticity of this renaissance-period ancestral pile (it's been in the Vincent family since 1862). But walk on into the 17th-century wine cellar with its stone walls and oak ceiling; there you can taste the best wines in a truly timeless setting.

Château de Fuissé à Fuissé.

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.

Quand le XIIIe siècle rencontre le XXIe...

-/ When the 13th and 21st centuries meet

Un château du XIIIe siècle, son jardin verdoyant et paisible au milieu duquel court un ruisseau. Bienvenue dans la Bourgogne éternelle. L'hôtel-restaurant du château d'Igé balade ses hôtes dans le temps. Comment ne pas se prendre pour un duc de Bourgogne, en pénétrant ses 8 chambres et 7 suites, dont certaines possèdent un lit à baldaquin ? La féerie continue dans les assiettes. Le chef Olivier Pons décline les intemporels du terroir bourguignon avec brio. En se basant sur des produits d'exception, il agrmente ses plats de produits bio du jardin et du verger, selon la saison. Les déguster dans ses salles aux murs de pierres, aux cheminées immenses et aux poutres apparentes est un enchantement.

-/ The hotel-restaurant at the 13th-century Château d'Igé takes its guests time-travelling. How could you not see yourself as the Duke or Duchess of Burgundy when you stay in one of these 8 rooms and 7 suites? Some of them even have four-poster beds! There's the same magic in the food. Chef Olivier Pons has a masterly touch with Burgundy's timeless recipes, starting with high quality ingredients including the season's organic produce from the garden and orchard. To savour this cuisine in the stone-walled dining rooms with their bare beams and vast fireplaces is pure enchantment.

Château d'Igé, rue du château, Igé. Tél. 03 85 33 33 99

Golf avec chauffeur... -/ Golf and a chauffeur

Découvrir le Mâconnais et le Clunisien à travers un angle insolite, c'est ce que propose la société Bourgogne Escapades avec son séjour « Golf et chauffeur ». Cinq jours de golf, de dégustations de crus célèbres, de dégustations comparatives avec un spécialiste, de visite de la région, de dîners gastronomiques et quatre nuits dans un hôtel de charme, le tout totalement pris en main par votre guide.

Idéal pour lâcher prise ! -/ Discover the Mâcon and Cluny areas from an unusual angle: that's what Bourgogne Escapades propose with their Golf et Chauffeur package. Five days of golf, wine tastings with famous wines and comparative tastings with an expert, a tour of the region, gastronomic dinners and four nights in a bijou hotel, with everything organized by your guide.

www.bourgogne-escapades.com