

ACTU | LA CÔTE

GEVREY-CHAMBERTIN

Des vendanges rotariennes au domaine Marchand-Grillot

Aurélien BAHUDO (CLP)



L'équipe du Rotary sur la parcelle "en Comble" du domaine. Photo LBP /A. B.

Depuis de nombreuses années, un partenariat entre des Rotary-Clubs du territoire et le domaine Marchand-Grillot à Gevrey-Chambertin permet de contribuer à l'élaboration du prix du travail manuel décerné à la jeunesse.

Les Rotary-Clubs de Gevrey-Chambertin et de Dijon Toison d'Or décernent chaque année le prix du travail manuel à destination des jeunes. « Le Rotary encourage ceux-ci à réaliser une œuvre issue de leur formation (menuiserie, taille de pierre, charpente...) selon une thématique prédéfinie par le jury rotarien. La thématique de l'année passée était en rapport avec les Jeux olympiques de Tokyo et répondait à l'amorce "Étonnez-nous". Une demi-journée est consacrée au passage des œuvres devant le jury. Puis, la remise du prix s'effectue après la délibération », explique Jean Emmanuel Besson, président du Rotary Dijon Toison d'Or. « La thématique de ce nouveau cru sera choisie dans les prochains jours », précise Patrick Haraucourt, membre du Rotary de Gevrey-Chambertin.

Afin de contribuer à l'élaboration du prix du travail manuel du Rotary, des vendanges sont organisées avec le domaine Marchand-Grillot, propriétaires récoltants depuis sept générations. La collaboration avec ce domaine dure depuis dix-huit ans avec le Rotary de Gevrey-Chambertin et depuis quatre ans avec celui de la Toison d'Or. Cette année

en plus des membres habituels du Rotary, il y en avait trois du Rotaract Dijon-Chouette (jeunes membres du Rotary), pour un total d'une trentaine de Rotariens y participaient.

C'est avec la bienveillance habituelle de Jacques et Etienne Marchand que les vendanges se sont déroulées. « C'est sur la parcelle "en Comble" de huit ouvrées que nous avons choisi d'amener les Rotariens. Nous produirons la cuvée L'insolite, vin de France issu d'un mélange des trois cépages (pinot gris beurot, pinot blanc et chardonnay) vendangés », confie Jacques Marchand. « Nous devrions avoir au final environ 8 hectolitres de production », ajoute Etienne Marchand, le fils reprenneur du domaine.