



LA SOURCE DES FÉES
Le Bourg, route du May, Fuissé, tel. 0033-(0)3-85356702;
www.lasourcedesfees.com Aperto tutti i giorni 8-12 e 14-19.



D

olci colline ricoperte di vigneti che si susseguono a perdita d'occhio, punteggiate da piccoli villaggi con i tetti rossi e i campanili di tantissime chiese romaniche, mentre rocche e castelli si ergono maestosi sulle alture. È la Borgogna del sud, terra di passaggio, per secoli teatro di scambi d'idee e di ricchezze tra gli uomini. E di guerre, anche. In particolare, siamo in quella parte privilegiata tra Mâcon e Tournus, con al centro Cluny e la sua famosa abbazia di monaci benedettini, che ha conosciuto nel Medioevo un periodo di grande splendore, lasciando una traccia indelebile su tutto il territorio.

Un vino bianco prestigioso

Qui natura e cultura s'intrecciano da sempre, trovando nei piaceri della tavola una sintesi perfetta. La prestigiosa carne delle mucche bianche *charolaises*, la *volaille* (pollame) *de la Bresse*, la migliore in Francia, le lumache alla *bourguignonne*, un must noto in tutto il mondo, e poi il formaggio di capra, le terrine, il tartufo nero e, re dei re, il vino. Pochi chilometri a sud di Mâcon, i viticoltori Thierry Nouvel e Philippe Greffet regalano una degustazione commentata dei vini della loro proprietà, La Source des Fées, dal nome delle due sorgenti che l'attraversano. Qui la vendemmia si fa ancora con i metodi tradizionali, rigorosamente manuale, come anche nel vicino Domaine des Gerbeaux, dove Jean-Michel Drouin parla con un entusiasmo contagioso del suo vino Pouilly-Fuissé, superpremiato dalla *Guide Hachette des vins*. Siamo nel cuore della zona di produzione di uno dei più celebri vini di Borgogna, tra i due villaggi ▶▶

Il campanile della chiesa romanica di St-Philibert a Tournus (in alto) svetta dietro la torre della cinta muraria dell'abbazia. **A lato:** una botte a La Source des Fées, dove la vendemmia viene ancora eseguita con metodi manuali. **Nella pagina accanto,**

sopra, a sinistra: delizie di formaggio di capra alla Chèvrerie la Truffière; **a destra:** Frédéric Carrion, chef al ristorante del Relais de Montmartre di Viré; **sotto:** la strada ai piedi della Roche de Solutré, pittoresco sperone calcareo sopra Solutré-Pouilly.



CHÈVRERIE LA TRUFFIÈRE
Lys, Chissey-lès-Mâcon, tel. 0033-(0)3-85501526;
www.chevriere.latruffiere.fr
Aperto tutti i giorni feb.-metà nov. 9-12 e 16-18.



RELAIS DE MONTMARTRE
Place André Lagrange, Viré, tel. 0033-(0)3-85331072;
www.relais-de-montmartre.fr Aperto 12-13.45 e 19.15-21.15,
chiuso lunedì, sabato a mezzogiorno e domenica sera.
Menù da 36 euro.

