Le Caveau de l’hôtel Les Charmes et sa sélection de quilles bourguignonnes.

Auteur : Hervé Lévy

Date : 28 août 2025

Depuis mi-juin, le **Caveau de l’hôtel Les Charmes** présente une féérique sélection de quilles bourguignonnes.

Si l’hôtel Les Charmes est toujours en rénovation, son Caveau a ouvert ses portes avec pour objectif de devenir une référence viticole. Comportant près de 500 bouteilles différentes, dont une centaine de Meursault, l’assortiment a été mis sur pied par Adrien Garnier – anciennement manager et sommelier du Purnell’s, étoile culinaire de Birmingham – et Henri Binoche, directeur du domaine Guy Bocard qui est à l’origine de l’affaire. Les deux hommes ont été conseillés par Antoine Petrus, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie. S’y découvrent grands noms, jeunes

vignerons prometteurs, mais aussi appellations confidentielles et producteurs dont les caves sont rarement ouvertes au public (Sylvain Pataille, Georges Vernay, Philippe Pacalet, etc.). Parmi les breuvages offerts à la curiosité des esthètes, sont disponibles l'ensemble des Premiers Crus de Meursault, la plupart de ses climats et un vaste choix venu de toute la région. Dans une ambiance de maison familiale, il est possible de déguster différents crus (agrémentés de mets en accord) avec une proposition de seize vins au verre.

Caveau de l'hôtel Les Charmes 8 place du Murger (Meursault)
domaineguybocard.com