

Paris, le 7 juillet 2026

## **Le Guide MICHELIN révèle sa toute première sélection des grappes au cœur de la Bourgogne en France**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

- 9 domaines viticoles sont récompensés des 3 grappes, distinction la plus élevée
  - 20 domaines sont récompensés de 2 grappes et 33 d'1 grappe
- Pour ce premier millésime, ce sont 94 domaines qui figurent dans cette sélection historique, parmi lesquels 62 sont distingués par les grappes MICHELIN

C'est au cœur de l'ancien Palais des Ducs de Bourgogne, qui abrite aujourd'hui l'hôtel de ville de Dijon, que le Guide MICHELIN a choisi de dévoiler la première sélection des grappes 2026.

Région de référence pour tous les amateurs de vin, la Bourgogne incarne une approche profondément ancrée dans le patrimoine : ses domaines familiaux, à taille humaine, perpétuent une tradition de rigueur et de soin transmise de génération en génération, de la Côte de Nuits à la Côte de Beaune jusqu'à la Côte Chalonnaise. C'est cette histoire et cette identité, marquées par deux cépages qui y acquièrent leur expression la plus pure – le Chardonnay et le Pinot Noir, qui font aujourd'hui la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

Pour cette édition inaugurale, la Bourgogne compte 9 domaines récompensés de 3 grappes, 20 de 2 grappes, 33 d'1 grappe ainsi que 32 domaines sélectionnés.

"Cette première sélection des grappes MICHELIN révèle une Bourgogne fidèle à son héritage, mais résolument vivante. Si cette région demeure l'une des plus structurées au monde par la hiérarchie de ses terroirs et de ses appellations, notre sélection montre que l'excellence ne se limite pas au prestige d'un nom. Elle

s'exprime avant tout dans la précision du travail mené à la vigne comme au chai, ainsi que dans la personnalité que chaque vigneron insufflé à son domaine, au service de la qualité des vins.

Elle met également en lumière une Bourgogne dynamique, où se côtoient plusieurs générations, différents parcours et approches. Héritiers de traditions familiales comme les nouveaux domaines, ils participent à l'évolution d'un vignoble qui continue de se renouveler sans renier son identité. Cette diversité de profils et d'expressions donne toute sa richesse à cette première sélection des grappes." déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.



### **9 Domaines viticoles obtiennent 3 grappes**

Plus haute distinction de la sélection, les 3 grappes mettent en avant des producteurs d'exception : quel que soit le millésime, les amateurs peuvent s'orienter vers les productions du domaine en toute confiance. Pour cette édition inaugurale, ces domaines d'excellence se partagent entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, confirmant le statut de ces deux côtes comme les terres de référence absolue de la Bourgogne viticole.

#### **Côte de Nuits**

La Côte de Nuits place cinq de ses domaines parmi les plus hautes distinctions de cette édition inaugurale, de Gevrey-Chambertin à Vosne-Romanée en passant par Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis.

Fondé en 2003, **Cécile Tremblay** (Morey-Saint-Denis) est l'une des rares créations entièrement nouvelles de la Côte de Nuits et pourtant, Pourtant, en moins de vingt ans, le domaine s'est imposé comme l'une des adresses les plus réputées de Bourgogne. Petite-nièce d'Henri Mayer, elle a développé un style bien à elle : viticulture biologique, macérations longues et fraîches, extraction délicate, tannins poudrés. Les vins, principalement issus de Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin, sont reconnaissables à leur pureté aromatique, leur texture soyeuse et leur complexité. Une signature rare, construite millésime après millésime avec une exigence constante.

À Gevrey-Chambertin, **Dugat-Py** produit, en quantités infimes, des vins issus de rendements très faibles et concentrés, taillés pour la garde. Issus de très vieilles vignes en sélection massale cultivées en biodynamie, ils sont élaborés selon une vinification classique, avec grappes entières, longues macérations et élevage en fûts, sous la conduite de Bernard puis de Loïc Dugat. Le style, longtemps puissant et dense, s'est affiné depuis 2015 sans rien perdre de sa force.

Parallèlement, **Roumier**, à Chambolle-Musigny, fondé en 1924 par Georges Roumier, vigneron très respecté et pionnier de la mise en bouteille à la propriété, le domaine s'est imposé au fil des générations comme l'une des références incontournables de la Côte de Nuits. Longtemps dirigé par Christophe Roumier, figure emblématique de la région, il est aujourd'hui entre les mains de ses neveux.

Le **Domaine de la Romanée-Conti** (Vosne-Romanée) codirigé depuis 2019 par Perrine Fenal et Bertrand de Villaine figure naturellement au sommet de cette première sélection. Ensemble, ils perpétuent une gouvernance familiale à deux voix héritées de 1942. Avec Alexandre Bernier, directeur technique et maître de chai, ils veillent sur un patrimoine unique de 28 hectares de grands crus, cultivés en biodynamie et vinifiés dans le respect des traditions qui ont fait la renommée mondiale du domaine.

Figure légendaire de la Bourgogne, Lalou Bize-Leroy clôt magistralement cette sélection en Côte de Nuits avec le **Domaine Leroy**, à Vosne-Romanée avant de traverser vers la Côte de Beaune avec le **Domaine d'Auvenay** à Saint-Romain. Pionnière de la biodynamie, guidée par une exigence sans compromis, elle est la seule vigneronne à placer deux domaines dans cette première sélection des 3 Grappes MICHELIN.

## **Côte de Beaune**

La Côte de Beaune réunit quatre domaines d'exception, de Meursault à Volnay en passant par Saint-Aubin et Saint-Romain.

Lalou Bize-Leroy a fait du **Domaine d'Auvenay** (Saint-Romain) l'un des domaines les plus singuliers et les plus remarquables de Bourgogne. S'étendant sur seulement quatre hectares conduits en biodynamie avec une exigence absolue

(taille tardive et courte, rendements très faibles, vendanges triées à la main), les vins, blancs comme rouges, atteignent une densité et une complexité remarquables, façonnés pour vieillir sur le très long terme.

À Meursault, **Coche-Dury** incarne une autre forme d'absolu. Fondé dans les années 1920 par Léon Coche, il a traversé quatre générations pour devenir l'une des références de la Côte d'Or. C'est Jean-François Coche qui a bâti sa renommée. Depuis 2010, son fils Raphaël perpétue cet héritage avec le même niveau d'exigence, imprimant progressivement sa marque à travers des vins d'une plus grande finesse et d'une expression toujours plus transparente du terroir.

Sur 12 hectares, le domaine produit des blancs d'exception, des premiers crus Perrières, Genevrières et Caillerets jusqu'au Corton-Charlemagne, reconnus pour leur acidité ciselée, leur intensité et leur capacité de vieillissement hors norme.

**Jean-Marc & Thomas Bouley** (Volnay) où Thomas Bouley a fait de ce domaine familial d'une dizaine d'hectares l'une des adresses les plus respectées de la Côte de Beaune. Travail soigneux des vignes, rendements modestes, engagement fort pour la santé de la vigne : tout est guidé par l'observation et le souci de laisser chaque parcelle révéler son meilleur. Les vins sont souples mais puissants, construits autour de tanins poudrés et d'une profondeur notable. Des bouteilles faites pour vieillir, qui gagnent en nuances et en harmonie au fil des millésimes.

Il complète ce tableau aux côtés d'**Hubert Lamy** (Saint Aubin). Il est l'un des domaines les plus marquants de la Côte de Beaune, révélé au monde par Olivier Lamy qui en a pris le contrôle total vers 2000. Le domaine s'étend sur quelque 20 hectares, principalement à Saint-Aubin, avec des parcelles situées qui vont jusqu'au minuscule Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Pionnier des plantations à haute densité, Olivier Lamy a développé une approche visant à produire des grappes plus petites et plus concentrées. Il en résulte des vins précis, tendus et profondément minéraux, d'une grande pureté et dotés d'un remarquable potentiel de garde. Les cuvées Haute Densité sont aujourd'hui devenues cultes et comptent parmi les plus grands vins blancs de Bourgogne.



## **20 domaines viticoles se voient attribuer deux grappes MICHELIN**

Les 2 grappes distinguent des producteurs d'excellence qui se caractérisent par une qualité et une constance remarquables au sein de leur terroir.

Pour cette édition inaugurale, ces domaines sont présents sur l'ensemble du territoire bourguignon, de la Côte de Nuits à la Côte de Beaune jusqu'à la Côte Chalonnaise.

### **Côte de Nuits**

La Côte de Nuits réunit six domaines, de Marsannay-la-Côte à Vosne-Romanée en passant par Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny.

Fondé en 1968 par Jacques Seysses, **Dujac** s'est imposé en cinquante ans comme l'une des références de la Côte de Nuits, porté aujourd'hui par ses fils Jérémy et Alec et l'épouse de Jérémy, Diana. Issus de 17,5 hectares conduits en agriculture biologique, les vins allient finesse et densité. La vinification traditionnelle, avec une forte proportion de grappes entières, leur confère souvent des arômes issus des rafles, devenus la signature du domaine.

De Morey-Saint-Denis aux grands crus de Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin, la gamme est d'une remarquable régularité et cohérence.

Depuis plus de vingt ans, Arnaud Mortet préside aux destinées du **Domaine Denis Mortet** (Gevrey-Chambertin), fondé en 1956, en faisant évoluer le style vers plus de souplesse et d'élégance. Travail soigneux des sols, canopées taillées haut et tardivement, macérations longues et extraction délicate : tout concourt à des vins charnus et parfumés, capables d'être appréciés jeunes comme de vieillir en cave. La gamme traverse Marsannay, Fixin et les plus grands crus de Gevrey-Chambertin, avec un Chambertin suave et multidimensionnel comme cuvée emblématique du domaine.

Fondé en 1933, **Georges Mugneret-Gibourg** (Vosne-Romanée) est aujourd'hui conduit par les sœurs Marie-Andrée Nauleau et Marie-Christine Teillaud, rejointes

par certaines de leurs filles respectives depuis 2017. La philosophie est celle de la retenue et du respect de la tradition : raisins soigneusement triés, vinification peu interventionniste, élevage en fût avec une proportion croissante de barriques Cavin. Les vins, concentrés sur Vosne-Romanée et ses environs avec de beaux grands crus comme Ruchottes-Chambertin et Échezeaux, sont reconnaissables à leur fruit éclatant, leurs tannins doux et leur remarquable constance millésime après millésime.

**Bruno Clair** (Marsannay-la-Côte), **Gérard Mugneret** (Vosne-Romanée) et **Jacques-Frédéric Mugnier** (Chambolle-Musigny) complètent cette sélection.

### **Côte de Beaune**

La Côte de Beaune domine cette sélection avec douze domaines, reflet de l'incroyable diversité de ce territoire, de Meursault à Chassagne-Montrachet en passant par Puligny-Montrachet, Saint-Aubin ou encore Santenay.

La famille Bachelet est basée dans le hameau de Gamay, perché sur les hauteurs de Saint-Aubin, où elle cultive la vigne depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, au sein du **domaine Jean-Claude Bachelet**. Les frères Jean-Claude et Benoît dirigent ce domaine de dix hectares, qu'ils ont d'une manière assez discrète, porté à de nouveaux sommets de qualité et de renommée au cours de la dernière décennie, grâce à une viticulture rigoureuse et à un travail à la cave toujours plus affiné.

Thierry Pillot, quatrième génération aux commandes depuis 2007, dirige **Paul Pillot** (Chassagne-Montrachet) avec une approche alliant viticulture sérieuse et vinification peu interventionniste. Élevage long sur lies en fûts réutilisés, fermentations naturelles, sans collage : tout est pensé pour préserver la tension et la texture naturelle des vins. La gamme, centrée sur Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin, révèle des vins tendus et structurés, performants même dans les millésimes difficiles, avec des premiers crus comme La Romanée, Les Grandes Ruchottes ou Les Caillerets en figures de proue.

À Meursault et Puligny-Montrachet, les **Domaines Arnaud Ente** et **Benoît Ente** confirment la vitalité de ces deux appellations, aux côtés **du domaine des Comtes Lafon** et d'**Etienne Sauzet**. Le **Domaine Leflaive**, toujours à Puligny-Montrachet, et **Bonneau du Martray** à Pernand-Vergelesses complètent ce socle de grands noms blancs. À Chassagne-Montrachet, **Benoît Moreau** et **Lamy-**

**Caillat** illustrent un autre visage de l'appellation, tandis que le **Domaine des Croix**, à Beaune, et **Jean-Marc Vincent**, à Santenay, referment cette sélection.

Revenu au domaine en 1998, Jean-Marc Vincent, guidé par le souvenir de son grand-père, a fait de Santenay une référence de la Côte de Beaune, en misant sur des vendanges manuelles, des plantations à haute densité et un vaste programme de replantation pour renforcer la résilience de ses terroirs.

### **Côte Chalonnaise**

La Côte Chalonnaise confirme sa place sur la carte des grands terroirs bourguignons avec deux domaines d'exception. Aux commandes du domaine familial depuis 1997, **Bruno Lorenzon** (Mercurey) associe plantations à très haute densité, élevage dans ses propres fûts à partir de bois qu'il sélectionne et fait sécher - utilisant des toasts légers, et vinifications d'une grande précision. Son approche exigeante et personnelle a fait du domaine une référence incontournable de l'appellation.

**Dureuil-Janthial**, à Rully, complète cette belle représentation chalonnaise. Vincent Dureuil a repris le domaine familial à Rully en 1997 et en a fait l'une des adresses les plus intéressantes de la Côte Chalonnaise, démontrant que des sites bien entretenus et habilement vinifiés peuvent produire des vins d'une réelle qualité de grand cru. Le travail viticole est exemplaire : sols cultivés sans herbicides, vendanges tardives et la vinification, régulièrement affinée, privilégie le pressurage en grappes entières et un long vieillissement sur lies. Les vins ont une texture, de la concentration et de la complexité et atteignent souvent leur apogée seulement après dix ans ou plus.



### **33 domaines décrochent une grappe MICHELIN**

La grappe MICHELIN distingue des producteurs de grande qualité qui élaborent des vins de caractère et de style, particulièrement réussis lors des meilleurs millésimes. Pour cette édition inaugurale, ces domaines se concentrent sur la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, deux terroirs qui illustrent toute la profondeur de la Bourgogne viticole.

**La Côte de Nuits** domine largement cette sélection avec vingt domaines, répartis sur ses villages les plus emblématiques.

Gevrey-Chambertin, berceau des grands Pinots Noirs de garde, est particulièrement bien représenté avec six domaines : **Armand Rousseau, Claude Dugat, Denis Bachelet, Duroché, Joseph Roty** et **Trapet**, ce qui souligne la vitalité de ce village. À quelques kilomètres, Chambolle-Musigny, village de la finesse, s'illustre à travers les domaines **Comte Georges de Vogüé, Ghislaine Barthod, Hudelot-Noëllat** et enfin **Louis Boillot**.

Plus au sud, Morey-Saint-Denis, souvent considéré comme le village le plus confidentiel de la Côte de Nuits, confirme ici tout son potentiel avec **Clos de Tart**, le **domaine des Lambrays** et le **domaine Ponsot**. Il précède Vosne-Romanée, dont les vignes produisent certains des vins les plus convoités au monde, représenté par **Arnoux-Lachaux**, le **domaine Sylvain Cathiard** et **Méo-Camuzet**, ainsi que le domaine Vougeot et son **Château de la Tour**.

Enfin, à Nuits-Saint-Georges, **Faiveley** complète ce panorama. Fondée en 1825, l'une des plus grandes maisons familiales de Bourgogne est aujourd'hui dirigée par la septième génération, Erwan et Ève Faiveley. Avec 127 hectares répartis sur la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise, dont le monopole Corton Clos des Cortons Faiveley, le domaine cultive en bio (certifié dès 2025) et signe des vins précis, équilibrés et fidèles à leur terroir.

**La Côte de Beaune** réunit treize domaines, confirmant sa polyvalence et sa richesse.

Meursault s'impose comme le village le plus représenté avec cinq domaines : **Bernard-Bonin, Henri Boillot, Henri Germain, Roulot** et **Vincent Girardin**.

À proximité, Volnay s'affirme avec quatre domaines sélectionnés comme l'un des territoires les plus inspirants de cette édition, là où le Pinot Noir trouve l'une de ses expressions les plus raffinées : **Domaine de Montille, Marquis d'Angerville, Michel Lafarge** mais aussi **Roblet-Monnot**.

La sélection se poursuit à Beaune avec **Benjamin Leroux, Joseph Drouhin** et **Louis Jadot**, puis à Chassagne-Montrachet avec **Pierre-Yves Colin-Morey** et à Saint-Aubin avec **Marc Colin**, illustrant toute la diversité des styles qui font la richesse de cette côte.

Elle s'achève à Saint-Romain, où **Henri et Gilles Buisson** complète ce tableau. Précurseur de la viticulture biologique en Bourgogne dès la fin des années 1940, ce domaine de 20 hectares est aujourd'hui dirigé par les frères Franck et Frédéric Buisson, pionniers du bio et de la biodynamie, certifiés bio depuis 2008 et biodynamique depuis 2018. Leur vinification soignée et peu sulfurée donne des blancs incisifs et des rouges élégants, notamment leurs cuvées phares Sous la Velle et Sous Château, complétées par des vins de Meursault, Volnay, Corton et Corton-Charlemagne.

### **32 propriétés font partie des domaines sélectionnés**

Producteurs de confiance, choisis pour leur constance et la qualité de leurs vins, les domaines sélectionnés sont des adresses sur lesquelles les amateurs peuvent compter, au profit d'une expérience de qualité. Pour cette édition inaugurale, trente-deux domaines rejoignent cette sélection, offrant un panorama particulièrement représentatif de la richesse du vignoble bourguignon.

#### **Côte de Nuits**

Parti d'un seul hectare familial à Marsannay en 1999, **Sylvain Pataille** y exploite aujourd'hui une quinzaine d'hectares, en biodynamie, avec une attention méticuleuse portée au sol, jusqu'au recours à traction animale pour le travail du sol. De cette exigence naissent des vins à la texture et au caractère singuliers, en rouge comme en blanc.

**Camille Thiriet**, enfin, témoigne d'une création née de presque rien. Depuis 2016, Camille Thiriet et Matt Chittick l'ont développé à partir d'un micro-négoce lancé dans un garage à Comblanchien, avant d'acquérir en 2022 le Domaine Gilles Jourdan et de porter l'ensemble à près de six hectares. Cultivés en agriculture biologique, leurs vins purs et frais mettent en lumière les terroirs méconnus de l'appellation Côte de Nuits-Villages.

Ils rejoignent **Berthaut-Gerbet** à Fixin, **Benoit Chevallier** à Vosne-Romanée, **Charles Audoin** à Marsannay-la-Côte, **Felettig** et **Hubert Lignier** à Chambolle-Musigny et enfin **Fourrier** à Gevrey-Chambertin.

## **Côte de Beaune**

À Meursault, **Jobard-Morey** doit beaucoup à son patrimoine de vieilles vignes de chardonnay, idéalement situés. Depuis qu'il a repris ce domaine familial fondé en 1949, Valentin Jobard soigne les sols et oriente la maison vers le bio, tout en conservant une vinification classique qu'il aime faire évoluer. Ses vins, charnus et texturés conservent leurs fraîcheur et équilibre.

Il rejoint, à Meursault également, **Anne Boisson, Ballot-Millot, Buisson-Charles, Camille & Guillaume Boillot, Pierre Boisson, Pierre Girardin** et **Pierre Morey** ; à Chassagne-Montrachet, **Alex Moreau, Ramonet** et **Vincent Dancer** ; à Puligny-Montrachet, **Jacques Carillon** et **Thomas-Collardot** ; à Beaune, **Albert Bichot** et **Bouchard Père & Fils** ; à Dezize-lès-Maranges, **Bachelet-Monnot** et **Nicolas Perrault** ; ainsi qu'**Alain Gras** à Saint-Romain, le **Joseph Colin** à Saint-Aubin, **Lafouge** à Auxey-Duresses, **Pierre Guillemot** à Savigny-lès-Beaune, **Rapet** à Pernand-Vergelesses et **Yvon Clerget** à Pommard.

## **Côte Chalonnaise**

Formé trois ans auprès de Vincent Dureuil, **Maxime Cottenceau** a créé son domaine en 2018 en reprenant les vignes familiales de Montagny, jusque-là confiées à la coopérative locale. Sur quatre hectares conduits en agriculture biologique et ouverts à l'expérimentation (comme le tressage des vignes à la place du rognage), il signe des vins charnus et intensément aromatiques qui le révèlent comme l'un des jeunes talents prometteurs du sud de la Bourgogne.

## **La sélection grappes 2026 en Bourgogne en un coup d'œil :**

9 domaines viticoles - 3 grappes

20 propriétés viticoles – 2 grappes

33 domaines – 1 grappe

32 domaines viticoles sélectionnés

Retrouvez l'intégralité de nos articles [ici](#)

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**

#### À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**Suivez toutes nos actualités sur**

**X**@Michelin



---

#### RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

📍 112, avenue Kléber - 75116 Paris

☎ +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7

🌐 [www.michelin.com](http://www.michelin.com)

✉ [@Michelin](#)

---