



BROUILLY

**Château de Saint
Lager 2014 - 8,95 €**

Un raisin mûr et un grand terroir sont deux éléments contribuant à faire naître un grand vin que technique et expérience du vinificateur complètent. Dans la cuvée de ce domaine racheté en 1998 par le Château de Pizay, on trouve tout ce que l'on aime dans un broUILLY ; une couleur intense, un parfum de vétiver et un goût rond et sucré de cerise. À marier avec une poularde à la crème... Miam !



CHIROUBLES

**Maison Coquard
2014 - 9,70 €**

CVF vous a fait découvrir en 2006 la maison Coquard, un petit négociant indépendant basé dans le Beaujolais des Pierres Dorées, qui fête ses dix ans en 2015. Granit et porphyre sont les roches mères qui donnent une robe nocturne à cette cuvée *La Pivoine*, issue de gamay. Elle est dotée d'un nez capiteux de pot-pourri. Quant à sa matière équilibrée, elle pose sur les papilles une longueur salivante.

MOULIN À VENT

**Domaine Gérard
Charvet 2013 - 12 €**

Voilà l'une des meilleures adresses du Beaujolais. Une famille dédiée au vin. Des vins purs et vivants qui ne vous laissent pas indifférent. Revêtue de pourpre, cette cuvée *La Réserve d'Amélie*, dédiée à la fille de Gérard, se parfume de fleurs mauves. Sa tessiture de bouche suave, aux tanins profonds, rend ce vin à la fois simple et grand. Comme le veut la tradition, il aime les viandes rouges et les fromages.



RÉGNIÉ

**Domaine Les
Capréoles
2014 - 12,50 €**

Voici notre coup de cœur de cette dégustation ! Un premier millésime qui ne doit rien au hasard pour le couple Lecareux qui a réinvesti le Cru Régnié. De la technique et beaucoup d'amour, voilà la recette de cuvées gourmandes comme cette *Diaclose* : un panier de fleurs posé sur une robe de rose rouge et une suavité enrobée par le tannin du bois. Un délice !

SAINT-AMOUR

**Domaine de la
Pirolette
2014 - 12,50 €**

L'actuelle meilleure maison du Beaujolais, Terroirs et Talents, a retenu les plus belles parcelles de ses 13,5 ha de Saint-Amour pour bâtir cette bouteille généreuse. Celle d'un pur gamay au cœur rouge et aux notes de quetsches fraîches. Aussi mûre que juteuse, sa bouche vous donnera envie de lui faire embrasser un filet mignon de porc aux cerises.



CÔTE DE BROUILLY

**Domaine Robert
Perroud
2013 - 12,50 €**

Chez «M. Perroud», le vin est avant tout une aventure humaine. En 1998, il a créé avec quelques amis vigneronns une structure commercialisant des vins du Beaujolais et du Mâconnais. Dans sa cuvée *La Fournaise du Pérou*, une robe magenta habille le foudre de notes de fraise. Son pouvoir fruité surprend car il s'entoure de tanins digestes et francs.

CÔTE DE BROUILLY

**Domaine Laurent
Martray 2013 - 13 €**

Vigneron enraciné dans ses coteaux du mont Brouilly, Laurent travaille avec passion la parcelle de 1,10 ha d'une vigne de 1916. Elevée 10 mois dans 80 % de foudre et 20 % de fûts, sa cuvée *Les Feuillées* libère, sous une robe pourpre profonde, un nez complexe de mousse de torrent et de roche mouillée. Des tanins suaves à la vinosité extrême en font un vin au long cours.



MORGON «LES GRANDS CRAS»

**Domaine Mee Godard
2013 - 16 €**

Mee, œnologue de 39 ans, a repris il y a une paire d'années une ancienne propriété de Morgon. Des trois vignes qu'elle exploite sur 5 ha, c'est celle issue du climat «Les Grands Cras» et de son sol aux pierres bleues altérées qui nous séduit. Son jus «chair de prune» se pare d'un boisé enjôleur. Sa texture croquante reste serrée sur une saveur généreuse de prune. À découvrir.

Photos bouteilles Thierry Legay