

BEAUJOLAIS

N°18

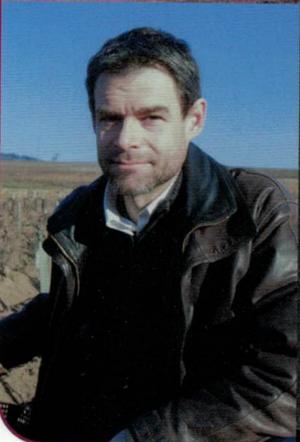
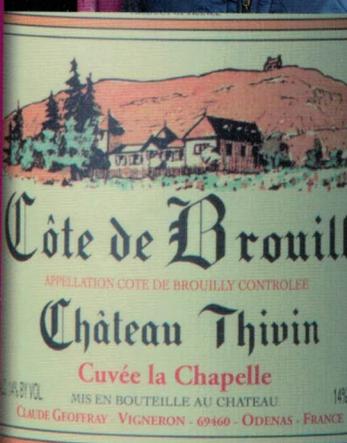
AUJOURD'HUI



MILLÉSIME 2015 HISTORIQUE !

- Brouilly • Chénas • Chiroubles
- Côte-de-Brouilly • Fleurie
- Julié纳斯 • Morgon • Moulin-à-Vent
- Régnié • Saint-Amour

GUIDE D'ACHAT
500 BOUTEILLES À PARTIR DE 8 €



APPELLATION
JULIÉNAS
dévoile
ses terroirs



GASTRONOMIE
LE CEP
À FLEURIE
Une légende
revit !

SUPPLÉMENT AU MAGAZINE
BOURGOGNE AUJOURD'HUI NUMÉRO 134
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT.

Chénas (8,50 €) 16,5

Arômes riches et expressifs de sureau, de cassis, de fleurs... Bouche dense, pulpeuse, avec du fruit, des tannins soyeux et une finale épicée très agréable.

Chiroubles (8,50 €) 15

DOMAINE DU BARVY

69460 Odenas - Tél. 06 08 23 01 42

Brouilly (9,30 €) 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes riches de fruits noirs légèrement confiturés, de fleurs, avec une touche chocolatée... Le vin est riche, gourmand, enrobé, très agréable à déguster aujourd'hui.

DOMAINE DE LA BÊCHE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 15 89

Morgon vieilles vignes 17

Olivier Depardon est une « valeur sûre » du vignoble. Son morgon 2015 est opulent, charnu, frais, avec des arômes sensuels de fruits noirs et de fleurs.

Régnié 16,5

Chez Depardon (Olivier) tout est bon ! La formule est un peu « facile » mais tellement vraie. Énième illustration avec ce régnié opulent, généreux, plein de fruit. Un régal !

DOMAINE DE BEL AVENIR @

71570 La Chapelle de Guinchay - Tél. 03 85 36 75 02

Saint-amour cuvée Laura (10,50 €) 17

Arômes élégants de roses, de pivoines, de fruits noirs... Beau touché de bouche gourmand, soyeux, avec beaucoup de finesse et de longueur.

Fleurie Poncié (12 €) 15,5

Arômes frais de fruits noirs, d'épices... Le vin est charnu, tendre, très agréable à déguster aujourd'hui sur son fruit.

Chénas Grand Guinchay (9 €) 15

DOMAINE BERGERON @

69840 Emeringes en Beaujolais - Tél. 04 74 04 41 19

Chénas Combe-Rémond (8,50 €) 18

Arômes typés 2015 de fruits noirs bien mûrs, d'épices... Beau « jus » en bouche, riche, frais, croquant, avec des tannins fermes et un bon équilibre. Beau potentiel !

Moulin-à-vent vieilles vignes (9,40 €) 17,5

Robe grenat, intense. Superbes arômes de cerises noires fraîches. Le vin est gras, opulent, plein, tout en conservant de la mâche et un bel équilibre.

Fleurie Les Labourons (9,40 €) 16

Robe intense. Arômes de fruits noirs, d'épices... Le vin est encore sur la réserve, mais dense, équilibré, épicé, long, très prometteur.

Juliéas Réserve de Noëlle (10,30 €) 16

Vignes de 85 et 105 ans, macération longue, élevage long en fûts... Le vin exprime de beaux arômes de cerises burlat, de pivoines... Bouche encore sur la réserve, mais riche, raffiné, d'une belle longueur. Patience...

Saint-amour Clos du Chapitre (9,40 €) 16

Arômes intenses, frais, de pivoines, de cerises noires... Bouche veloutée, gourmande, fine, avec un fruité agréable, croquant et un bon équilibre.

Morgon vieilles vignes (8,50 €) 15,5

Arômes élégants de fruits noirs et de fleurs. Le vin est sur la réserve, bien équilibré, long, prometteur...

FRÉDÉRIC BERNE

69430 Lantignié - Tél. 06 83 46 05 06

Chiroubles Les Terrasses (13,80 €) 18

Le domaine a produit 2 000 bouteilles de cette cuvée de haut vol, aux arômes purs de fruits noirs, d'épices, enrobés de notes boisées bien intégrées. Bouche concentrée, dense, gourmande, charnue et raffinée.

Morgon Corcelette (14,50 €) 17,5

Frédéric Berne fait partie des jeunes vignerons très talentueux. Arômes riches et frais de fruits noirs. Belle matière en bouche, charnue, dense, longue et bien équilibrée.

DOMAINE BÉROUJON

69460 Salles-Arbuissonnas - Tél. 04 74 67 58 43

Brouilly (8,50 €) 14,5

DOMAINE BERTRAND @

69220 Charentay - Tél. 04 74 66 85 96

Juliéas Les Fouillouses (11 €) 16,5

Le domaine a produit 1 200 bouteilles de cette cuvée « ambitieuse », élevée 12 mois en fûts de 5 vins. Arômes de fruits noirs, de pivoines... Texture riche, fruitée, épicée, bien équilibrée.

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Moulin-à-vent Domaine de Rochegrès 16

Nouvelle venue dans le Beaujolais la très sérieuse maison Bichot propose un beau moulin-à-vent aux arômes de fruits noirs, riche, croquant, délicat et bien équilibré.

BLAIN SOEUR ET FRÈRE

69430 Quincé-en-Beaujolais

Côte de brouilly Pierre Bleue 15,5

Belle robe intense. Réduction noble au premier nez qui laisse vite la place à un fruité riche et frais. En bouche, le grain est gourmand, délicat, tendre, avec un bon équilibre.

LOUIS BOILLOT

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 16

Moulin-à-vent vieilles vignes (13 €) 18

En bon Bourguignon (il exploite avec sa femme Ghislaine Barthod un excellent domaine à Chambolle-Musigny), Louis Boillot a vinifié ce vin « à la bourguignonne », à 100% en vendange égrappée. Nez parfumé de notes de fruits noirs. Superbe bouche concentrée, dense, charnue et bien équilibrée.

Moulin-à-vent Les Rouchaux (14 €) 18

La vigne n'a produit que 20 petits hectolitres à l'hectare en 2015 et la concentration est évidemment au rendez-vous... Un moulin-à-vent dense, plein, charnu et raffiné.

Moulin-à-vent Les Brussellions (15 €) 17,5

Cette cuvée est un peu moins bien notée que les deux autres du domaine en raison d'un boisé plus marqué aujourd'hui. Rien de problématique néanmoins. Le vin à la richesse, le fond, l'équilibre et la race pour donner une grande bouteille dans quelques années.

DOMAINE DU BOIS DE CHAT @

69840 Jullié - Tél. 06 63 49 24 35

Juliéas cuvée Patte de Velours (14 €) 16

Un cahier des charges ambitieux a été mis en place pour cette cuvée aux arômes riches et frais de fruits noirs. Le vin est consistant, charnu, pur, équilibré et taillé pour bien évoluer.



Cédric Lecareux.

Valeur sûre

DOMAINE LES CAPRÉOLES

Il n'a que trois millésimes à son actif (2014, 2015 et 2016) dans le Beaujolais, mais beaucoup connaissent déjà l'histoire de Cédric Lecareux. C'est celle d'un jeune Auvergnat, directeur des Domaines (550 hectares) Gérard Bertrand, dans le Sud de la France, qui, avec sa femme originaire du Beaujolais, ont eu le coup de foudre pour une poignée d'hectares de vignes en AOC Régnié : un « ilot » de 3,2 hectares auxquels se sont ajoutés depuis 2,6 hectares en beaujolais Lantignié. « C'est la rencontre avec une belle personne, Sophie Mouton, la propriétaire précédente qui nous a convaincus. Elle travaillait déjà avec beaucoup de respect les sols de ses vignes, alors nous avons pu passer immédiatement le vignoble de Régnié en bio et faire de jolis vins », explique le jeune vigneron de 40 ans. Le domaine produit pour l'heure trois cuvées de régnié (Chamodère, Diaclase et Sous la Croix) issues de découpages de parcelles effectués sur plusieurs critères : « la dégustation des raisins, l'observation des vignes et le millésime ». En vinification et en élevage, il y a bien quelques dominantes (vendanges entières en Chamodère, égrappée pour les autres cuvées, élevage en barriques aux deux tiers), mais rien n'est gravé dans le marbre. « La règle, c'est de ne pas avoir de règles », explique Cédric Lecareux qui a produit de grands 2015 et dont les 2016 s'annoncent remarquables.

69430 Rénié-Durette - Tél. 04 74 65 57 83

Régnié Sous la Croix (17,90 €) 18

C'est l'un des domaines dont on parle en ce moment dans le Beaujolais et à juste titre... Robe de grand couturier. Superbe jus de fruits noirs frais au nez. La bouche est opulente, veloutée, longue et raffinée. Grand vin !

Régnié cuvée Diaclase (13,20 €) 17

Robe grenat, intense et brillante Arômes sensuels de fruits noirs, d'épices, avec des notes boisées raffinées et bien intégrées. Bouche riche, onctueuse, longue et bien équilibrée.