

LES PÉPITES EN MAGNUMS

Concentration, maturité, expressivité, le **millésime 2015** a été exceptionnel dans le **Beaujolais**. Dotés d'un évident potentiel de garde, les crus régaleront encore dans quelques années (cinq à dix ans facilement). Et si on mettait quelques magnums de côté pour les grandes occasions ?



DOMAINE LES CAPRÉOLES DIACLASE AB AOC RÉGNIÉ

Cédric Lecareux fait partie de la nouvelle génération qui donne un coup de jeune au Beaujolais et à Régnié en particulier. Installé en 2014 sur 3 hectares, il en cultive aujourd'hui 5 en bio. Sur ces de vignes de 55 ans en moyenne, les raisins, en partie égrappés, ont donné un vin expressif : cassis, vanille (élevage en fûts d'un an), avec une touche minérale. La texture est gourmande, profonde et longue en bouche. La puissance du millésime a été bien domptée. À moins de 30 euros le magnum, ce vin est une véritable affaire, avec huit à dix ans de garde sans souci...



Boeuf braisé.

26,90 €

04 74 65 57 83 - 69430 Régnié-Durette
www.capreoles.com



DOMAINE DE LA PIROLETTE AOC SAINT-AMOUR

Grégory et Virginie Barbet ont repris les 15 hectares de vignes en 2014 avec une évidente ambition qualitative. L'une des parcelles emblématiques du vignoble a donné son nom au domaine. C'est une approche « terroir » qui prime en matière de vinification. L'âge moyen des ceps est d'une cinquantaine d'années pour cette cuvée. Une extraction en douceur (chapeau immergé) et un élevage en partie en foudres ont donné un vin d'une belle fraîcheur, avec des notes florales (sureau). D'un remarquable équilibre, le vin est élégant et très digeste.



Filet mignon en croûte.

13 €

06 47 47 59 86
71570 Saint-Amour-Bellevue



MOMMESSIN LES GRANDES MISES AOC SAINT-AMOUR

Maison historique du Beaujolais, Mommessin a été fondée en 1865 par la famille du même nom. Elle a été reprise en 97 par le Bourguignon Jean-Claude Boisset (Nuits-Saint-Georges). Elle produit une belle gamme de vins du Beaujolais (mais aussi de Bourgogne et de Côtes-du-Rhône). Avec une cuvaison de dix-huit jours et un élevage de neuf mois sur lies, l'objectif d'extraction affiché dans l'élaboration de ce saint-amour est clair. Le vin montre beaucoup de profondeur, une tenue et une longueur en bouche qui le distinguent du lot. Son potentiel de garde est plus que prometteur.



Côte d'agneau au thym.

35 €

04 74 03 18 30 - 69430 Quincié-en-Beaujolais - www.mommessin.com



DOMAINE DU CLOS DU FIEF PRESTIGE AOC JULIÉNAS

Francis Tête a inauguré sa saga familiale en 1920. La troisième génération est à l'œuvre puisque Sylvain a rejoint son père, Michel, en 2014. Le vignoble s'étend sur 17 hectares en cinq AOC. Ce 2015 témoigne d'une remarquable complexité. La vinification beaujolaise (raisins entiers, élevage à 50 % en fûts de chêne d'une dizaine de mètres fait mouche. Des notes de fraîcheur, une bouche longue et cohérente, se développent tout au long de la dégustation. La finesse et la densité du millésime sont là, avec de l'équilibre au



Terrine de lapin.

25 €

04 74 04 41 62 - 69840 Juliéna
www.micheltete.com