



GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

BROUILLY, CÔTE DE BROUILLY, CHÉNAS, CHIROUBLES, FLEURIE, JULIÉNAS, MORGON, MOULIN À VENT, RÉGNIÉ, SAINT-AMOUR, ROUGES 2017

RÉSULTATS

UN TRÈS GRAND MILLÉSIME DE PLUS

Pour ne donner qu'une indication du niveau de qualité du millésime 2017, il faut savoir que le pourcentage de réussite est supérieur à celui enregistré en 2015 sur un nombre très proche d'échantillons présentés. Pour autant la comparaison s'arrête là, 2015 restant encore à notre sens la référence absolue... jusqu'à ce qu'il soit détrôné, ce qui pourrait finalement ne pas tarder tant le réchauffement climatique influence le niveau et le style des vins du Beaujolais depuis 2009, avec une « accélération » évidente depuis 2015. En 2017, les vignerons ont une fois de plus débuté les vendanges fin août, sous la canicule, après trois mois de chaleur et de sécheresse. La pluie et la fraîcheur de début septembre ont finalement été perçues comme une véritable bénédiction, alors qu'elles sont d'ordinaire craintes comme la peste à la veille des vendanges. Ce changement de météo a en effet permis d'amener un peu de jus dans des raisins qui par endroit commençaient de figer tout en offrant des conditions de récolte plus normales. Dans les secteurs épargnés par les intempéries (nous allons y revenir...) en 2017 entendons par là les crus du sud (Brouilly, Côte de Brouilly) et ceux du nord (Saint-Amour, Julié纳斯), le millésime est exceptionnel, proche en concentration de 2015. Dans la partie centrale des crus touchée par la grêle,

toutes les situations étaient possibles, de la quasi absence de récolte comme dans certaines zones de Fleurie, jusqu'à des rendements corrects de 20 à 40 hl/ha. Là où il restait une récolte « raisonnable », les vins n'ont pas la profondeur qu'ils auraient eu sans la grêle, mais l'été radieux a permis de sécher les baies touchées, de bien mûrir les grains intacts et au final les vins sont également de très haut niveau.

Brouilly : 86 vins présentés
79 sélectionnés - 92% de réussite.
Chénas : 30 vins présentés
22 sélectionnés - 73,5% de réussite.
Chiroubles : 35 vins présentés
28 sélectionnés - 80% de réussite.
Côte de Brouilly : 59 vins présentés
50 sélectionnés - 85% de réussite.
Fleurie : 58 vins présentés
55 sélectionnés - 95% de réussite.
Julié纳斯 : 54 vins présentés
48 sélectionnés 89% de réussite.
Morgon : 120 vins présentés
96 sélectionnés - 80% de réussite.
Moulin-à-Vent : 88 vins présentés
70 sélectionnés - 79,5% de réussite.

Régnié : 36 vins présentés
27 sélectionnés - 75% de réussite.
Saint-Amour : 50 vins présentés
43 sélectionnés - 86% de réussite.
Total : 616 vins présentés
518 vins sélectionnés - 84% de réussite.

NOTATION SUR 20

Notation :

18 à 20 : vin hors normes
15,5 à 17,5 : vin exceptionnel
14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14.
Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave : 8 à 30 €.

DOMAINE ANITA

69840 Les Caves - Chénas - Tél. 06 83 38 60 22



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Fleurie Les Moriers (15 €) - 18

Vinifié en vendange entière, dans la tradition beaujolaise, ce fleurie à la robe intense, exprime des arômes riches et précis de fruits noirs, de fleurs, d'épices. Bouche superbement équilibrée, à la fois riche, soyeuse, charnue et élégante. Attention, 750 bouteilles seulement ont été produites...

Moulin-à-vent

Les Caves Très vieilles vignes (12 €) - 17,5

Si la quantité n'est pas au rendez-vous pour Anita Kuhnel en 2017 (la grêle...), la qualité est au top ! Voilà une cuvée à la robe intense, aux arômes superbes, concentrés, précis et frais de fruits noirs bien mûrs. Superbe jus cerisé en bouche, riche, avec de beaux tannins soyeux et beaucoup de finesse.

Chénas P'Tit Co Les Brureaux (11 €) - 17

Élevé en cuve, ce vin garde toute sa fraîcheur aromatique sur des notes concentrées de fruits noirs, de fleurs... Le vin est juteux, gourmand, cerisé, riche et bien équilibré.

Morgon Prestige (15 €) - 17

Anita Kuhnel a produit 2 000 bouteilles de cette cuvée élevée avec finesse pendant 11 mois en fûts. Robe intense. Arômes riches et précis de fruits noirs, d'épices, de réglisse... Le vin est plein, dense, enrobé, charnu et élégant.

Moulin-à-vent

Les Caves Cœur de Vigneronne (17 €) - 16,5

Une cuvée à la robe soutenue, aux arômes concentrés de cerises noires, de myrtilles fraîches... Le vin est juteux, cerisé, croquant et d'une bonne persistance en bouche.

Chénas Premium Les Brureaux 2017 (15 €) - 15,5

Arômes discrets de fruits noirs ; mûre, sureau... Le vin est dans un style concentré, dense, encore ferme, mais très prometteur !

Morgon Château-Gaillard (11 €) - 15

Moulin-à-vent

Reine de Nuit Les Caves (15 €) - 14,5

SARL LES AMÉTHYSTES

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 65 08 66

Morgon Canon (17,50 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes doux de mûre, de sureau, complétés à l'aération de notes florales. Le vin est dense, charnu, soyeux et harmonieux.

DOMAINE D'ARGENSON

69460 Odenas - Tél. 04 74 09 01 42

Brouilly Les Pierreaux (15 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de fleurs, de cerises noires... Le vin est concentré, gourmand, soyeux, avec un fruité charnu et une belle finale épicée.



Côte de brouilly Première (15 €) - 15,5

Robe intense. Nez expressif d'épices, de fruits noirs, avec une touche confiturée, compotée... Le vin n'a pas le fond des meilleurs, mais un beau fruité charnu, « sucré » et gourmand.

PASCAL AUFRANC

69840 Chénas - Tél. 06 85 05 59 37



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Chénas Vigne de 1939

En Rémont (11,50 €) - 18

Pascal Aufranc a échappé à la grêle en 2017 et vinifié comme il le souhaitait, en grappes entières, cuve grillée, dans la tradition. Superbe robe grenat, brillante. Arômes riches et fins de fruits noirs, d'épices douces, de fleurs... Le vin est opulent, soyeux, velouté, charnu et élégant.

Juliéas Probus (15 €) - 17,5

Pour une fois le domaine ne décroche pas la meilleure note des juliéas avec sa cuvée Probus même s'il n'en est pas très loin. Robe intense et vive. Arômes de cerises noires fraîches, de myrtilles... Le vin est concentré, complexe, équilibré, long. Superbe potentiel de garde !

Juliéas Les Cerisiers (11,50 €) - 16,5

Arômes frais de cerises noires, complétés de notes grillées-épices. Le vin est juteux, satiné, élégant, avec de la matière et une belle énergie.

**DOMAINE DE LA BÊCHE
MAISON OLIVIER DEPARDON**

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

Morgon vieilles vignes - 17

Le domaine est une fois de plus fidèle au poste, avec ce morgon coloré, violacé, aux arômes frais de fruits noirs, de vanille. Le vin est dense, équilibré, charnu et d'une bonne longueur en bouche.

Morgon Côte du Py - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes riches de fruits noirs, avec une note compotée. Le vin n'est pas tout à fait en place, mais dense, charnu, pur. Beau potentiel !

Régnié - 14,5

DOMAINE DE BEL AIR

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 82 08

Brouilly Briante (10 €) - 16,5

Belle robe intense et brillante. Arômes frais de fruits noirs complétés de notes florales : pivoines, violettes... Le vin est concentré, charnu, juteux et velouté.

Moulin-à-vent Les Burdelines (11 €) - 16

Arômes expressifs de myrtilles, d'épices douces... Le vin est consistant, juteux, avec la « sucrosité » du fruit bien mûr et un bon équilibre.

Fleurie (10,50 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes frais de fruits rouges et noirs. Le vin est riche, tendu, frais, structuré et d'une bonne longueur en bouche.

PIERRE-JEAN BÉREZIAT

69220 Cercieu-Beaujolais - Tél. 06 18 36 28 91

Brouilly vieilles vignes (10 €) - 15,5

Arômes fins, bien ouverts, de fruits rouges, de pivoine, d'épices... Le vin est juteux, fruité, frais et d'une bonne longueur.

DOMAINE BERGERON

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

Morgon vieilles vignes (9,20 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes riches et précis de fruits noirs bien mûrs. Le vin est complet : dense, concentré, charnu, velouté et harmonieux.

Fleurie Les Labourens (10,10 €) - 17

Les frères Bergeron ont produit 3 500 bouteilles de cet excellent fleurie coloré, aux arômes de griottes, de fleurs, d'épices... Le vin est consistant, bien équilibré, frais, élégant et long.

Moulin-à-vent vieilles vignes (10,10 €) - 16

Belle robe intense, brillante. Arômes concentrés, frais de fruits noirs bien mûrs. Bouche cerisée, veloutée, tendre et gourmande.

Juliéas Vayollette (9,20 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes élégants de fruits rouges, de pivoines... Le vin est droit, juteux, avec de la matière et un bon équilibre.

Juliéas Réserve de Noëlle (11 €) - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes riches et frais de fruits noirs. Le vin est concentré, encore un peu ferme, mais long, équilibré. Beau potentiel !

Saint-amour Clos du Chapitre (10,10 €) - 14,5

FRÉDÉRIC BERNE

69430 Lantignié - Tél. 06 83 46 05 06



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Chiroubles

Les Terrasses (15 €) - 18

Frédéric Berne a produit 3 000 bouteilles de ce magnifique Chiroubles très typé. Arômes concentrés de fruits noirs, d'épices. En bouche, la note minérale, saline, d'un chiroubles de belle origine est présente, enrobée par un fruité mûr, velouté, juteux, le tout avec beaucoup d'élégance.

DOMAINE BÉROUJON

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

Brouilly - 16

Robe intense, grenat... Arômes frais de fruits rouges et noirs : cerises, framboises... Le vin est structuré, avec un beau fruité, l'équilibre et une bonne persistance.

DOMAINE BERTRAND

69220 Charentay - Tél. 04 74 66 85 96

Brouilly Vuril (10 €) - 16,5

Vignes de 60 ans, 30 hl/ha en 2017... Robe intense, brillante. Arômes de cerises noires, de myrtilles... Le vin est dense, charnu, fruité, soyeux, avec une finale pure.

Brouilly Pisse-Vieille (13 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes doux, floraux, fruités... Le vin est bien typé du climat Pisse-Vieille : rond, enrobé, tendre et élégant.



Julien Perrachon et sa sœur Charlotte.

Valeur sûre

CHÂTEAU BONNET

Le cœur de ce domaine de vingt hectares (dont 18,7 dans les crus) se trouve en AOC Chénas où il exploite dix hectares. Charlotte Perrachon s'occupe des vinifications depuis 2014 et elle vient d'être rejointe sur l'exploitation par son frère Julien, 23 ans. Ils ne seront pas trop de deux pour mettre en place la viticulture bio sur cinq hectares dès cette année, avec l'objectif à terme de la généraliser sur tout le domaine ; la grande difficulté restant, comme partout dans le Beaujolais, le travail du sol dans des vignes basses, étroites, taillées en gobelet et plantées à 10 000 pieds à l'hectare. Toutes les nouvelles plantations se font bien en vignes plus larges (1,2 mètre x 90 cm entre les pieds) et plus facilement mécanisables, mais restructurer le domaine ne pourra se faire que petit à petit. « Le fait de débiter le bio sur cinq hectares aura valeur d'expérimentation technique et cela permettra également de voir si cela change quelque chose dans les vins », explique Charlotte. Côté vinification, la politique va rester la même, avec des égrappages plus ou moins marqués, des macérations plus ou moins longues, des interventions selon les besoins et décidées en fonction des dégustations effectuées chaque matin pendant les macérations. « L'objectif est d'optimiser le potentiel de chaque cuvée », conclut la vigneronne.

71570 La Chapelle-de-Guinchay - Tél. 03 85 36 70 41

Juliéas vieilles vignes (10 €) - 17

Le Château n'a produit que 32 hl/ha sur cette belle cuvée issue de vignes de 60 ans. Robe intense. Arômes, précis de fruits noirs et de fleurs. Le vin est concentré, plein, charnu, long, avec une belle finale épicée.

Chénas vieilles vignes (10 €) - 16,5

Robe grenat, intense et brillante. Arômes expressifs de fruits noirs frais, d'épices, de pivoines... Le vin est riche, juteux, frais, bien équilibré, déjà délicieux à déguster.

Moulin-à-vent vieilles vignes (11 €) - 16,5

Belle robe intense. Arômes riches, purs de fruits noirs bien mûrs. Le vin est dense, avec des saveurs fruitées, charnue et des tannins veloutés.

Chénas Le Clos (12 €) - 16

À cause de la grêle, le château n'a produit que 20 hl/ha sur cette cuvée en 2017. Arômes expressifs de confiture de framboises, d'épices... Le vin est charnu, enrobé, soyeux et fin.

Saint-amour Côte de Besset (11 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes fruités, épicés, expressifs et fins. Le vin est consistant, tendre, charnu, délicieux à déguster dès aujourd'hui.



Arthur Fourneau et Pierre Prost.

Valeur sûre

CHÂTEAU DE JAVERNAND

La renaissance du château en 2012 est d'abord une histoire d'amitié entre deux fils de vigneron qui se sont rencontrés sur les bancs de l'école d'ingénieur, l'INSA, à Lyon. Arthur Fourneau représente la 5^e génération de la famille propriétaire du château depuis 1917. Pierre Prost est pour sa part fils de vigneron, à Serrières, dans le Mâconnais. Les deux domaines n'en font qu'un aujourd'hui ; il compte treize hectares de vignes (dix à Chiroubles et trois dans le Mâconnais) au cœur d'un vaste écosystème de 55 hectares, de vignes donc, mais aussi de bois et de prairies. Les deux associés ont débuté en 2018 la conversion en agriculture biologique de la partie mâconnaise (chardonnay) du domaine et en 2019, deux hectares de chiroubles vont également être conduits en bio. « Nous avons déjà supprimé tous les produits chimiques de traitement et il ne reste que les désherbants, la gestion du sol qui est compliquée dans le Beaujolais quand vous avez comme nous des vignes dans des pentes de 20 à 50% ; cela va donc se faire progressivement », explique Pierre Prost. Si le domaine cherche à produire des chiroubles dans l'esprit de l'AOC : frais, minéraux ; les deux associés ont aussi fait bouger les lignes. En 2013 est née la cuvée Indigène, sans soufre, en levures indigènes et la cuvée Climax a suivi en 2017 ; une cuvée issue d'une sélection de jus au pressurage, suivie d'un élevage en fûts (quatre à sept ans) de douze mois, avec l'idée de produire un grand chiroubles de garde.

69115 Chiroubles - Tél. 09 63 29 82 13

Chiroubles Climax (22 €) - 17

Élevée avec beaucoup de doigté pendant 12 mois en fûts, cette cuvée ambitieuse révèle une robe intense et des arômes riches, frais de fruits noirs. Le vin est dense, velouté, soyeux, précis et élégant.

Chiroubles Indigène (13 €) - 16

Vinifié sans soufre et en levures... indigènes, ce beau chiroubles révèle des arômes riches, confiturés, composés, épicés. Le vin est charnu, dense, frais, éclatant.

Chiroubles vieilles vignes (11,50 €) - 15

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Moulin-à-vent Domaine de Rochegrès - 17

Robe intense, brillante. Arômes riches et élégants de cerises noires, de myrtilles, enrobées par un boisé-régulé discret. Bouche concentrée, juteuse, longue, avec une belle finale minérale, pure.

BLAIN SŒUR ET FRÈRE

69430 Quincy-en-Beaujolais

Côte de brouilly Les Jumeaux (16,50 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes riches et précis de fruits noirs, d'épices douces... Le vin est gras, velouté, charnu, avec un beau fond salin, pur.

LOUIS BOILLOT @

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

Fleurie Grille Midi - 16,5

Belle robe intense, violine. Arômes de fruits rouges et noirs, d'épices... Le vin est concentré, juteux, harmonieux, fin, enrobé par un bel élevage à la bourguignonne.

Moulin-à-vent Plantier de Favre - 16

Arômes expressifs, précis de fruits noirs, d'épices... Le vin est juteux, frais, d'une bonne longueur en bouche, fin et bien équilibré.

Moulin-à-vent Les Brussellions - 15,5

Les vignes de 70 ans n'ont produit que 25 hl/ha en 2017... C'est peu, mais prometteur, avec des arômes fruités frais et une bouche juteuse, croquante, longue et épicée.

Moulin-à-vent Les Rouchaux - 15

DOMAINE DE BOISCHAMPT

69840 Jullié - Tél. 06 07 74 18 49

Brouilly Côtes de Nerves - 16,5

Robe intense. Nez riche et frais de fruits noirs, de fleurs... Le vin est dense, suave, charnu et bien équilibré.

DOMAINE DE LA BONNE TONNE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 12 22

Morgon Côte du Py (16 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes frais de cerises noires confiturées, d'épices... Le vin est dense dans un style juteux, gourmand, cerisé, très élégant.

Morgon Grand Cras (13 €) - 15

NICOLAS BOUDEAU @

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 13 85

Brouilly Grain d'Expression (10 €) - 17

Belle robe intense. Arômes riches et élégants de fruits rouges et noirs, de poivre. Le vin est dense, harmonieux, fruité, épicé, long en bouche et pur.

PATRICK BOULAND

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 16 20

Morgon Côte du Py - 16

Robe intense, noire. Arômes puissants, précis de cerises noires, de myrtilles ; une touche fumée. Le vin est opulent, charnu, structuré et droit.

Morgon Corcelette - 14,5

Fleurie Grand Pré - 14,5

DOMAINE DE LA BOURONIÈRE

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 82 13

Fleurie The Princesse's (25 €) - 16,5

Cette petite cuvée de 700 bouteille révèle des arômes boisés-grillés élégants, complétés de notes florales. Le vin est suave, tendre, fin et d'une belle persistance.

Fleurie Tradition (9 €) - 16

Arômes frais et subtils de fleurs, d'épices... Le vin est typé fleurie : long, élégant, minéral, fruité, avec une belle finale poivrée.

DOMAINE DE BRIANTE

69220 Saint-Lager - Tél. 06 83 31 28 50

Brouilly Briante (11 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs, complétés de notes boisées-torréfiées-grillées. Le vin est dense, structuré, ferme et prometteur.

Moulin-à-vent (14 €) - 16,5

Arômes de fruits noirs frais, complétés de fines notes boisées-grillées. Le vin est structuré, frais, charnu, bien équilibré. Du potentiel !

PAUL-ANDRÉ BROSETTE ET FILS

69620 Theizé - Tél. 04 74 71 24 83

Côte de brouilly Empreinte (8,50 €) - 16

Arômes puissants, « solaires », fumés, de fruits noirs. Bouche charnue, enrobée, gourmande, avec une belle finale saline, pure.

DOMAINE DES BRUYÈRES

71570 La Chapelle de Guinchay - Tél. 03 85 36 55 16

Saint-amour (9,50 €) - 15,5

Robe intense, « noire »... Arômes expressifs, chaleureux de fruits noirs confiturés. Le vin est opulent, gras, charnu, à apprécier dès aujourd'hui.

JEAN-MARC BURGAUD

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 16 10

Morgon Côte du Py (16 €) - 17,5

Jean-Marc Burgaud présente une Côte de Py 2017 remarquable, à la robe intense, « noire », aux arômes concentrés de cerises noires, de myrtilles, complétés de notes florales. En bouche, c'est un véritable jus de fruits noirs, riche, pur et élégant.

Morgon Grands Cras (13 €) - 17

Issu de vignes de 65 ans, vinifié dans la tradition beaujolaise, ce morgon est très expressif, sur des arômes de fruits noirs, de pivoine, de poivre... Bouche dense, avec un côté juteux, cerisé et une belle longueur.

Morgon Les Charmes (13 €) - 15,5

Arômes expressifs, purs, d'épices, de pivoine... Le vin est long, frais, encore un peu fermé, mais il y a du potentiel !

DOMAINE LES CAPRÉOLES

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

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Régnié Diacrise (13,50 €) - 18

Cédric Lecareux n'a produit que 25 hl/ha en 2017 à cause de la grêle, ce qui l'a conduit à égrapper la vendange à 100%. Élevé à 20% en fûts, ce magnifique régnié exprime des arômes de fruits noirs : cerise, confiture de myrtille... Le vin est concentré, charnu, velouté, long en bouche et élégant.



Brouilly L'hydrophobe (12 €) - 17

Issu d'un achat de raisins dans une vieille vigne de 60 ans, ce brouilly exprime des arômes fins de fruits rouges et noirs... Le vin est long, harmonieux, juteux, avec de la matière et beaucoup de finesse.

Régnié Sous la Croix (18 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes riches et fins de myrtilles chaudes, d'épices douces, de fleurs... Le vin est dense, charnu, frais, long en bouche, raffiné, avec une belle finale poivrée.

Régnié Chamodère (10,50 €) - 16

Issue de vignes d'un demi-siècle, cette cuvée présente une robe intense et de beaux arômes fruités, poivrés... Le vin est concentré, charnu, épicé et frais.

CAVE CHÂTEAU CHÉNAS @

69840 Chénas - Tél. 04 74 04 48 19

Chénas En Nervat (8,80 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes de fleurs sucrées, de pivoines... Le vin est doux, fin, juteux, avec une belle finale grillée-épicée.

Chiroubles Cœur de granit (9,30 €) - 15,5

Robe grenat, intense. Beau nez de fruits noirs, d'épices, avec une note chocolatée. Le vin est fruité, dense, charnu et frais.

Fleurie Cœur de granit (9,80 €) - 15

Moulin-à-vent Cœur de granit (9,80 €) - 14,5

CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS @

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 27 05 70

Saint-amour Quintessence (11,20 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs, charmeurs, de fleurs : pivoines, une touche de violette... Le vin est bien équilibré, gourmand, fin, fruité et épicé.

Moulin-à-vent (8,70 €) - 14,5

DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX

69460 Dénécé - Tél. 06 86 42 14 00

Brouilly Fond-Curé (15 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes d'épices, de fruits noirs frais. Le vin est structuré, long, charnu et frais.

Brouilly Saburin (10 €) - 15,5

Belle robe grenat. Arômes frais de cerises, de mûres, de myrtilles... Le vin est structuré, juteux, encore un peu serré, mais il y a du potentiel ! Patience...

PAUL CHAMPIER

69460 Odenas - Tél. 06 37 19 20 00

Brouilly (12 €) - 15

NICOLE ET ROMAIN CHANRION

69220 Cercié - Tél. 06 78 74 86 05

Côte de brouilly Godefroy (15 €) - 17

Issue de vignes de plus de 90 ans, cette cuvée présente des arômes riches de fruits noirs et d'épices. Le vin est gras, généreux, dense et frais.

JULIEN CHANTREAU

69115 Chiroubles - Tél. 06 82 45 57 78

Chiroubles Javernand (9 €) - 16

Belle robe grenat. Arômes expressifs, frais, de fruits rouges et noirs. Le vin est juteux, croquant et minéral.

DOMAINE DE LA CHAPONNE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 15 73

Morgon Joseph (12,50 €) - 17

Issue de vignes de 85 ans, cette cuvée présente une robe intense, noire. Arômes concentrés et précis de fruits noirs, complétés de fines notes boisées-torrifiées. Bouche riche, charnue, longue, harmonieuse, avec une finale épicée élégante.

Morgon Côte du Py (11 €) - 15



Aurélien Durnerin et Pierre-André Dumas.

Découverte

PIERRE-ANDRÉ DUMAS

« Il y a des virages dans une carrière de vigneron. En 2009, au vu de la qualité des raisins, j'avais décidé d'être plus ambitieux en vinification, en cherchant des vins plus structurés, plus riches. Aujourd'hui, c'est un nouveau virage, à la vigne et en cuverie », explique Pierre-André Dumas, qui gère aujourd'hui un domaine de seize hectares, dont huit en brouilly et 2,5 en côte de brouilly. Le premier virage, c'est celui de l'écologie. Les vignes sont cultivées en lutte raisonnée depuis plus de dix ans et d'année en année, Pierre-André Dumas a réduit les doses de produits chimiques pour en arriver à la mise en place en 2018 d'un programme bio sur quatre hectares (brouilly et côte de brouilly) et à la décision prise, en ce début de campagne 2019, de supprimer totalement les désherbants sur la moitié du domaine. « Il faut entendre ce que disent les consommateurs et s'adapter. L'aire de la chimie est terminée », clame Pierre-André Dumas. Le second « virage » s'est opéré

en 2016 en cuverie avec la naissance des premières cuvées « sans soufre » du domaine ; un tournant lié à l'arrivée presque à temps plein désormais d'Aurélien Durnerin, la belle-sœur de Pierre-André Dumas. Ces cuvées « sans intrant » (pas de soufre, pas de levures « commerciales »...), élevées en cuves, devraient se développer à l'avenir au domaine.

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 40 89

Côte de brouilly Alchimie (12,90 €) - 17,5

Le domaine n'a produit que 800 bouteilles de cette formidable cuvée à la robe intense, aux arômes de fruits noirs, de torréfaction... Le vin est monumental, opulent, onctueux, racé... Grand potentiel !

Côte de brouilly Origine (16 €) - 17

Le domaine a produit 800 bouteilles de cette cuvée vinifiée sans intrants par Aurélien Durnerin. Robe intense, brillante. Arômes concentrés, élégants, purs, de fruits noirs, avec une note réglissée. Superbe jus en bouche, riche, cerisé, gourmand et juteux.

Côte de brouilly C de By (9,30 €) - 16,5

Robe « noire », arômes concentrés de fruits noirs, avec un côté « pâtissier »... Le vin est riche, charnu, tendre et gourmand.

Brouilly Les Pierreuses (10,80 €) - 16,5

« Nez surpuissant de fruits noirs bien mûrs », commente un dégustateur. La bouche est dans la continuité : riche, veloutée, charnue, tout en conservant un bon équilibre.

Brouilly (8,80 €) - 16

Arômes expressifs de sureau, d'épices, avec une note « sucrée », pâtissière. Le vin est plein de fruit, juteux, charnu et gourmand.

DOMAINE CHARDIGNY

71570 Leynes - Tél. 03 85 35 13 46

Saint-amour Le Clos du Chapitre (15,50 €) - 17,5

Le domaine a produit 4 000 bouteilles de ce Clos du Chapitre à la robe grenat, brillante, aux arômes de fleurs : pivoines, violettes... Le vin est dense, tendre, avec un fruit charnu et de beaux tannins « sucrés », fondus.

MAISON JACQUES CHARLET @

71570 La Chapelle de Guinchay - Tél. 03 85 36 82 41

Juliéas Clos des Poulettes (11 €) - 17

Issu d'une longue cuvaison « à la bourguignonne » (avec égrappage), ce juliéas présente de beaux arômes riches de pivoines, de violettes... Le vin est charnu, fruité, soyeux et bien équilibré.

Côte de brouilly Les Volcaniques (11 €) - 16

Arômes puissants et frais de fruits noirs : mûres, myrtilles... Le vin est velouté, charnu, gourmand, délicieux à déguster aujourd'hui.

Saint-amour La Victorine (13 €) - 15,5

Belle robe intense et brillante. Arômes fins de fruits noirs, de fleurs... Le vin est charnu, ample, riche et bien équilibré.

Moulin-à-vent Champ de Cour (13 €) - 15

Chiroubles Les 3 puits (10 €) - 14,5

DOMAINE DU CHARVERRON

69620 Létra - Tél. 04 74 71 38 98

Chénas - 16

Robe intense, « noire »... Arômes expressifs de fruits noirs, d'épices, de réglisse... Le vin est riche, juteux, frais et d'une bonne longueur en bouche.

Chénas Les Bruyères (11 €) - 15,5

Arômes de fruits noirs enrobés de fines notes boisées-vanillées. Le vin est gourmand, tendre, charnu et soyeux.

ANTHONY CHARVET

69115 Chiroubles - Tél. 06 50 07 25 01

Morgon Fontriante (9,50 €) - 16,5

Arômes riches et frais de fruits noirs : cassis, myrtille, mûre... Le vin est dense, enrobé, velouté, tendre et harmonieux.

Chiroubles Granite (9,50 €) - 15

Fleurie Grand Pré (9,50 €) - 14,5



Axel Joubert

Valeur sûre

CHÂTEAU DES RAVATYS

Ce château historique du Beaujolais est depuis 1937 la propriété de l'Institut Pasteur. Il compte trente hectares de vignes en crus (vingt-trois en Côte de Brouilly et sept en Brouilly) et sa gestion technique a été confiée de A à Z à la société Cemir-Vitivalor, basée à Belleville, qui gère par ailleurs à différents niveaux d'intervention une cinquantaine de domaines dans le Beaujolais, pour 500 hectares environ au total. Axel Joubert intervient au quotidien au château et il a donc été chargé de mettre en place la certification en bio de tout le domaine. « Beaucoup parlent du bio, mais sans demander la certification. C'est bien de le dire, c'est mieux de le faire... D'autre part, l'Institut Pasteur souhaitait que le château ait une image plus verte, le tout dans le cadre du développement de l'œnotourisme. Le château reçoit 15 000 à 20 000 personnes par an et les gens vont dans les vignes. C'est plus facile de répondre aux questions quand elles sont conduites en bio », sourit Axel Joubert. Le premier tiers du domaine est passé en bio en 2017 et l'objectif est que les trente hectares soient certifiés en 2023. Le château recherche des vins assez faciles, sur le fruit, en Brouilly. La gamme est plus vaste et plus « ambitieuse » en Côte de Brouilly, avec des cuvées plus travaillées et plus élevées.

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 80 35

Côte de brouilly

Réserve des Ravatys (12,80 €) - 17,5

Arômes fins, d'épices, de fruits noirs, avec une note boisée-torréfiée noble et bien intégrée. Le vin est riche, dense, charnu, équilibré, élégant, long en bouche. Et cerise sur le gâteau, le château est en conversion bio depuis le millésime 2017.

Côte de brouilly Louis Pasteur (12,50 €) - 16,5

Élevé 12 mois en fûts et en foudres, ce vin à la robe profonde révèle de beaux arômes de fruits noirs bien mûrs, enrobés de notes grillées, vanillées, réglissées... Le vin est gras, opulent, charnu et frais.

Brouilly Le Marquisat (8,90 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs de fruits rouges et noirs frais. Le vin est dense, juteux, charnu, épicé et bien équilibré.

Côte de brouilly Mathilde Courbe (9,80 €) - 15

FAMILLE CHASSELAY

69380 Châtillon - Tél. 04 78 47 93 73

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



Côte de brouilly

L'Hérone (17 €) - 19

Bis repetita... Le domaine avait déjà obtenu la meilleure note en 2016 pour la même cuvée, mais avec « seulement » 17,5 sur 20. On grimpe donc d'un cran en 2017. Le vin présente une robe d'une grande intensité. Arômes riches et raffinés de fleurs, de fruits noirs mûrs à point, rehaussés de fines réglissées. Bouche sublime : concentrée, charnue, veloutée, pure, noble. Très grand vin !

Côte de brouilly Chardignon (17 €) - 17

Arômes riches et complexes de cerises noires, de réglisse, de violettes, complétés de notes boisées-grillées que l'on retrouve en bouche. Bouche dense, généreuse, juteuse, fraîche. Beau potentiel !

Brouilly Les Balloquets (17 €) - 16,5

2017 est le premier millésime pour la famille dans le climat des Balloquets. De beaux débuts, avec un vin coloré, expressif, sur les fruits noirs frais. Le vin est concentré, « solaire », riche et frais. Beau potentiel !

Morgon Corcelette (14 €) - 15,5

Belle robe grenat. Arômes, francs, élégants, de griottes, de tarte aux fruits noirs... Le vin est dense, équilibré, juteux et élégant.

CHÂTEAU DE BEAUREGARD DOMAINE GEORGES BURRIER MAISON JOSEPH BURRIER

71960 Fressé - Tél. 03 85 35 60 76

Juliéas Beauvernay (Beauregard) - 17

Arômes délicats de fleurs, d'épices, de fruits rouges et noirs... Le vin est à la fois délicat, élégant et riche, avec un grain gourmand, épicé, le tout avec beaucoup de longueur en bouche.

Fleurie

Colonies de Rochegrès (Beauregard) - 16,5

Belle robe grenat, brillante. Arômes profonds, délicats, de cerises noires, d'épices, de fleurs, avec une note boisée-toastée noble. Le vin est raffiné, dense, charnu, soyeux, harmonieux, noble...

Chiroubles Saint-Roch (Beauregard) - 16

Voilà un vin au style à part, long en bouche, tout en finesse, pur, avec de belles saveurs fruitées, épicées, grillées.

Moulin-à-vent

Clos des Pérelles (Beauregard) - 16

Belle robe grenat, vive. Arômes fins de fruits rouges et noirs, avec une note épicée-poivrée... Le vin est tendre, long, dense et surtout très élégant.

Saint-amour Côte du Besset (Beauregard) - 15,5

Arômes élégants de garrigue, de fleurs... Le vin est long en bouche, dans un registre élégant, tendre, satiné et croquant.

Morgon Grands Cras (Beauregard) - 15

CHÂTEAU DE BELLEVUE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 66 98 88

Morgon Les Charmes (13 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes riches, doux et délicats de fleurs (pivoine), d'épices... Le vin a de la matière, tout en restant très tendre, suave, soyeux, presque aérien.

Moulin-à-vent La Roche (20 €) - 17

Le château exploite 50 ares au pied du moulin, en exposition Est. Le 2017 présente une superbe robe intense et des arômes nobles de myrtilles, de cerises noires, sur un fond boisé-réglié. Le vin est généreux, dense, charnu, raffiné et long.

Fleurie Montgenas (12 €) - 16

Le château exploite 3 hectares de vignes de 60 ans sur le climat Montgenas. Arômes de fleurs, de réglisse... Le vin est velouté, charnu, dense et harmonieux.

Brouilly vieilles vignes (11 €) - 15,5

Belle robe grenat. Arômes fruits noirs charmeurs, mûrs... Le fruité est bien présent en bouche, dans un ensemble dense, structuré, bien équilibré.

Morgon Corcelette Le Clos (15 €) - 14,5

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 41 05

Côte de brouilly Brulhier (24 €) - 16,5

Le château a produit 3 000 bouteilles de cette cuvée parcelle aux arômes riches, « sucrés », d'amandine aux cassis, de fruits rouges et noirs confiturés, d'épices... Le vin est dense, concentré, charnu, long et bien équilibré.

Brouilly Combiaty (18 €) - 16,5

Belle robe intense, brillante. Arômes généreux, expressifs de fruits noirs confiturés. Le vin est structuré, charnu, ferme, harmonieux, très prometteur.

Brouilly La Chaize (22 €) - 15,5

Robe grenat, profonde. Arômes discrets et fins de violettes, de fruits noirs. Le vin est long, concentré, encore un peu ferme, mais le potentiel est là !

Brouilly Rien de Trop (14 €) - 15

CHÂTEAU DU CHATELARD

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 12 99

Fleurie Les vieux granits (11 €) - 16,5

Robe grenat, intense. Arômes précis de cerises noires, complétés d'une note florale délicate. Le vin est dense, charnu, avec une minéralité fine bien enrobée par le fruit.

Morgon Les Roches (10,50 €) - 14,5

CHÂTEAU DE BELLEVERNE

71570 La Chapelle de Guinchay - Tél. 03 85 36 71 06

Juliéas Le Bois de Chat (10 €) - 17,5

Le château fait une entrée tonitruante dans nos pages... Robe intense, brillante. Arômes riches de fruits noirs, de garrigue, d'oranges sanguines... Le vin est très harmonieux, juteux, consistant, charnu et élégant.

Saint-amour La Madone (10 €) - 17

Arômes fruités, floraux, riches et précis. Belle matière en bouche, dense, charnue, avec un retour sur des saveurs de fruits noirs et des tannins fondus.

Moulin-à-vent Les Seignaux (10 €) - 16

Robe grenat, brillante, intense. Arômes élégants, doux, de fruits noirs. Le vin est velouté, tendre, charnu et bien équilibré.

Chénas Les Gays (10 €) - 14,5

CHÂTEAU DE CORCELLES

69220 Corcelles en Beaujolais - Tél. 04 74 66 00 24

Brouilly vieilles vignes (10 €) - 17

Robe grenat, intense. Arômes de fruits noirs bien mûrs : cerise, mûre, sureau... Le vin est riche, suave, tendre, gourmand et d'une bonne longueur.

CHÂTEAU DE DURETTE

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 20 13

Moulin-à-vent Prestige (18 €) - 15,5

Arômes expressifs de cerises noires, de boisé-grillé... Un boisé que l'on retrouve en bouche, encore un peu marqué, mais le vin est structuré, harmonieux, alors patience...

CHÂTEAU DE PONCIÉ

69820 Fleurie - Tél. 04 37 55 34 75

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Fleurie La Salomine - 18

Une cuvée « ambitieuse », issue de coteaux granitiques très pentus, exposés au sud-est, d'une vinification parcelle à parcelle en petites cuves, élevée pour moitié en fûts. Ce superbe fleurie présente une robe intense, des arômes profonds et élégants de fleurs, d'épices... Bouche riche, concentrée, soyeuse, raffinée et très longue.



Fleurie Le Pré Roi - 16

Robe grenat, intense. Arômes riches, précis de cerises, de fleurs... Le vin (dégusté en cours d'élevage) est concentré, soyeux, complexe, très prometteur !

Fleurie Les Moriers - 15

CHÂTEAU DE POUCELON

69460 Saint-Etienne des Oualles - Tél. 04 74 03 41 73

Juliéas (8,78 €) - 15,5

Arômes frais de framboises, de groseilles, mêlés à des notes florales. Le vin est juteux, frais, croquant, avec une belle finale épicée.

CHÂTEAU DES BACHELARDS

69820 Fleurie - Tél. 09 81 49 47 00

Fleurie (30 €) - 16

Robe pourpre, brillante. Arômes riches et précis de fruits noirs bien mûrs. Bouche riche, dense, structurée, longue, précise... Le cahier des charges de cette cuvée est on ne peut plus « ambitieux » et le vin dégusté en cours d'élevage a du potentiel.

CHÂTEAU DES TOURS

69460 Saint-Etienne la Varenne - Tél. 04 74 03 40 86

Brouilly 2018 (9,60 €) - 17

Belle robe intense. Arômes expressifs de fruits noirs, de fleurs, d'épices... Le vin est structuré, bien enrobé par un fruité charnu et harmonieux.

CHÂTEAU GRAND' GRANGE

69460 Le Perréon - Tél. 06 37 24 39 79

Fleurie Clos de la Madone - 17

Robe grenat. Arômes riches et précis de fruits noirs bien mûrs : cerises, myrtilles... Le vin est complet : concentré, charnu, bien équilibré, long, élégant. Beau potentiel !

CHÂTEAU DES JACQUES

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 51 64

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Moulin-à-vent Clos de

Rochegrès (25,60 €) - 18,5

La grêle toujours et encore qui en 2017 a réduit les rendements du Clos à 20 hl/ha, mais quel vin ! Robe intense et brillante. Nez raffiné, riche, complexe, de fruits noirs, de fleurs, d'épices, complété de fines notes boisées-torrifiées. Bouche magistrale, concentrée, charnue, cerisée, veloutée, avec une finale pure. Un grand vin de garde, noble et racé !



Moulin-à-vent Clos du Grand Carquelin

(25,60 €) - 17,5

Issu de rendements ridicules de 15 hl/ha et d'une longue macération de plus de 3 semaines, le Clos révèle des arômes élégants, de fruits noirs, d'épices, de grillé. Le vin est « solaire », tout en finesse, soyeux, avec des tannins « sucrés » et une bonne longueur.

Morgon Côte du Py (25,60 €) - 17,5

Le Château n'a produit que 21 hl/ha en 2017 à cause de la grêle, mais de grande qualité. Arômes riches, « rhodaniens » de fruits noirs bien mûrs, de violette, de réglisse. Le vin est concentré, extrait, tout en gardant un superbe jus fruité, frais et un bon équilibre.

Fleurie (17 €) - 17,5

Le Château a assemblé ses vignes des climats Bel Air et Grille Midi pour produire ce magnifique fleurie aux arômes riches, frais, de fruits noirs. Le vin est dense, élégant, long, épicé, enrobé par un boisé-réglié noble.

Moulin-à-vent (17 €) - 17

Huit climats ont été assemblés pour composer cette excellente cuvée « ronde » aux arômes concentrés et frais de fruits noirs, de réglisse... Le vin est dense, charnu, juteux, avec une finale épicée élégante.

Morgon (14 €) - 15

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 50 68

Moulin-à-vent Champ de Cour (29 €) - 17,5

10 hl/ha... La grêle n'a pas épargné les vignes du Château ! Côté qualité, c'est en revanche excellent avec une robe soutenue, des arômes riches et précis de fruits noirs, de réglisse... Le vin est concentré, velouté, tendre et raffiné.

Moulin-à-vent (19 €) - 16

Cette cuvée d'assemblage présente des arômes élégants d'épices, de cerises noires, de violettes... Le vin est juteux, élégant, long, avec une finale épicée-grillée élégante.

CHÂTEAU DE PIERREUX

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 18 30

Brouilly La Grande Réserve (19,95 €) - 17,5

Le château n'a produit que 25 hl/ha sur cette cuvée très concentrée, tant au nez qu'en bouche. Arômes « rhodaniens » de fruits noirs, de violettes. Bouche riche, veloutée, suave, tendre et élégante.

Brouilly Les Terres de Pierreux (25 €) - 17

Robe grenat, violine, vive. Arômes de fruits rouges et noirs confiturés, de fleurs... Le vin est dense, structuré, long, harmonieux. « Beau vin de garde », conclut un dégustateur.

CHÂTEAU DE PIZAY

69220 Morgon - Tél. 04 74 66 26 10

Morgon La centenaire (12 €) - 14,5

CHÂTEAU PORTIER

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 59 39

Moulin-à-vent vieilles vignes (16 €) - 17

Le vin s'exprime sur le registre de la richesse, au nez comme en bouche. Arômes de cassis, d'olives, de garrique. « Matière énorme, charnue, épicée », commente un dégustateur.

Juliéas vieilles vignes (16 €) - 15,5

Arômes de fruits noirs, complétés d'une note mentholée. Le vin est élégant, juteux, frais, droit et d'une belle longueur.

CHÂTEAU DE RAOUSSET

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 17 28

Fleurie Grille Midi (9,50 €) - 15

Morgon Terroir de Douby (9,40 €) - 14,5

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE @

69220 Cercicé - Tél. 04 74 66 77 80

Brouilly (13 €) - 15

CHÂTEAU THIVIN

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53

Côte de brouilly Zaccharie (26 €) - 18,5

La cuvée « phare », presque emblématique du château est une bombe à retardement en 2017. Le vin est en effet d'une concentration folle, richissime, velouté, pur, long en bouche, à la fois « solaire » et précis... Mais attention, il est très loin d'avoir révélé tout son potentiel. Grand vin de garde du Beaujolais.

Côte de brouilly Godefroy (18 €) - 17,5

35 hl/ha, vignes de 90 ans, belle maturité (13,5 degrés)... Résultat, un vin coloré, brillant, aux arômes riches et frais de cerises noires, de myrtilles... Le vin est charnu, concentré, pur, avec une belle finale épicée.

Côte de brouilly Griottes de Brulhié (16 €) - 17

Robe grenat, intense. Arômes riches, « solaires » et précis de cerises noires, de chocolat... Beau jus en bouche, concentré, frais, équilibré et long en bouche.

Brouilly village Reverdon (11,50 €) - 17

Arômes typés 2017 : riches, « solaires » et précis, de fruits noirs, de violettes... Le vin est concentré, gourmand, velouté et bien équilibré. Un brouilly déjà délicieux et qui vieillira très bien.

Côte de brouilly La Chapelle (18 €) - 16,5

Arômes riches, frais, expressifs de cerise noire, de griotte, de sureau... Le vin est encore un peu serré, mais dense, juteux, frais, et bien équilibré. Prometteur...

Côte de brouilly Clos Bertrand (16 €) - 16,5

Arômes bien ouverts, avec un côté « pâtissier », sur la confiture de framboises, la tarte aux myrtilles... Le vin est harmonieux, à la fois dense, frais et élégant.

DOMAINE DES CHERS

69840 Juliéas - Tél. 06 75 54 61 40

Juliéas vieilles vignes (9 €) - 17,5

Issu de vignes de 70 ans, ce Juliéas exprime des arômes profonds de fruits rouges et noirs, de pivoines... Le vin est riche, enrobé, soyeux « et d'une grande longueur en bouche », ajoute un dégustateur.

Juliéas Le secret de mon père (15 €) - 16,5

Belle robe intense, brillante. Arômes riches et élégants de fruits noirs, sur un fond épicé. Le vin est concentré, dense, tout en gardant beaucoup de délicatesse et des tannins soyeux.



Mathieu Mélinand

Incontournable

DOMAINE DES MARRANS

Dans ce domaine de référence qui couvre aujourd'hui vingt hectares de vignes, dont dix-sept en crus (onze en **Fleurie**), Mathieu Mélinand tient à ses « fondamentaux » en cuverie. « Quand le millésime le permet, j'utilise un maximum de vendanges entières, 90% par exemple en 2018. Après passage sur la table de tri vibrante, achetée en urgence en 2017 après la grêle, les macérations durent en moyenne autour de deux semaines pour tous les crus, en douceur ; il y a peut-être davantage de remontages qu'avant pour avoir des vins plus soyeux, mais l'esprit est resté le même. Les vins sont ensuite élevés une douzaine de mois en foudres, à l'exception du Clos du Pavillon, dix-huit mois. L'idée, c'est que les différences entre les cuvées viennent du terroir et pas des techniques choisies en cuverie », explique Mathieu, qui, logiquement, s'est donc engagé dans une politique de mise en valeur de son parcellaire. Ainsi en 2017, est née la cuvée

de fleurie Champagne, un lieu-dit très caillouteux, à la pente douce exposée à l'est, où le domaine exploite 1,30 hectare. La cuvée Latitude 46.17 (les coordonnées du domaine) représente la production de quatre hectares essentiellement sur le lieu-dit Les Marrans ; enfin, la cuvée de chiroubles porte désormais le nom de son terroir, Aux Côtes, situé à 400 mètres d'altitude sur des pentes raides exposées au sud.

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 13 21

Juliéas (12,50 €) - 17,5

Robe grenat, intense et brillante. Arômes riches et précis de fruits noirs, de violettes... Le vin est juteux, dense, fin, bien équilibré et pur.

Chiroubles Aux Côtes (13 €) - 17

Mathieu Mélinand n'a produit que 30 hl/ha sur son chiroubles en 2017. Petit rendement et grande qualité avec une robe « noire », des arômes puissants et précis de fruits noirs, de pivoines... Le vin est à la fois riche, juteux et tendu.

Morgon Corcelette (13,50 €) - 17

Belle robe intense, grenat, brillante. Arômes riches de fruits noirs bien mûrs, avec un côté pâtissier, clafouti aux cerises... Le vin est dense, juteux, gourmand et frais.

Fleurie Latitude 46.17 (12 €) - 17

Belle robe grenat, intense et brillante. Arômes de fruits noirs compotés, d'épices... Le vin est juteux, dense, équilibré, frais et élégant. Bien typé fleurie en quelque sorte...

Fleurie Champagne (14,50 €) - 16

Belle robe intense, brillante. Arômes frais de myrtille, d'orange sanguine... Le vin est élégant, soyeux, dense, avec une finale gourmande et épicée.

DOMAINES CHERMETTE

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 74 71 79 42

Brouilly Pierreux (12,10 €) - 17,5

Arômes riches, précis, élégants de fruits noirs, de fleurs... Superbe bouche, dense onctueuse, raffinée, avec un fruité charnu et une finale chocolatée. « Que du plaisir ! », conclut un dégustateur.

Fleurie Les Garants (13,60 €) - 16,5

Pierre-Marie Chermette a produit 30 000 bouteilles de cette excellente cuvée à la robe intense, aux arômes « solaires » de fruits noirs, de violettes... Le vin est riche, gourmand, charnu et bien tendu par une minéralité fine.

Fleurie Poncié (12,10 €) - 15,5

Arômes fins de fruits noirs, de fleurs... Le vin est bien équilibré, juteux, fruité, avec une note confiturée et une bonne persistance.

Saint-amour Les Champs Grillés (13,60 €) - 15

Moulin-à-vent Les Trois Roches (13,60 €) - 15

CHEVALIER-MÉTRAT

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 50 33

Côte de brouilly L'Hérondelle (15 €) - 17

Robe intense. Arômes riches, « rhodaniens » de violettes, de cerises, avec une note épicée, garrigue... Le vin est gras, opulent, charnu, soyeux et élégant.

Brouilly Les Mines (8,50 €) - 17

Robe grenat, brillante. Arômes de fruits noirs, complétés de notes épicées... Le vin est gourmand, avec un côté « pâtissier », de beaux tannins soyeux, un fruité charnu et un bon équilibre.

Côte de brouilly (8,50 €) - 15,5

Arômes charmeurs, expressifs, doux, de fleurs, de fruits noirs... Le vin est croquant, juteux, frais, avec de la matière et un bon équilibre.

EMILE CHEYSSON

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 04 22 02

Chiroubles cuvée de Printemps (8,50 €) - 15

DOMAINE CHEVEAU

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 06 82 03 05 61



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Saint-Amour Villa Violette - 18

Vignerons de référence dans le cru fouilly-fuissé, Aurélie et Nicolas Cheveau sont également très présents à saint-amour. Cette cuvée présente une robe intense et des arômes floraux plein de charme. Le vin est riche, soyeux, enrobé, cerisé, élégant, avec une finale réglissée noble.

RAPHAËL CHOPIN

69430 Lantignié - Tél. 06 22 08 59 09

Morgon Archambault (15 €) - 17

Robe intense, brillante... Nez riche, doux, élégant de cerises noires, de violettes, de pivoines, avec une note épicée-poivrée. Le vin est gras, consistant, charnu, bien équilibré, très prometteur !

Régnié Caprice (15 €) - 16,5

Des vieilles vignes de 65 ans bien menées ont donné ce superbe régnié aux arômes de fruits noirs frais. Belle bouche juteuse, riche, charnue et épicée.

Régnié La Ronze (12 €) - 16,5

20 hectolitres/hectare, c'est peu, mais le vin est de haut niveau, avec de beaux arômes précis de myrtilles, de cerises... Le vin est dense, juteux, concentré et bien équilibré.

DOMAINE DU CLOS DU FIEF

69840 Juliéas - Tél. 04 74 04 41 62

Chénas Les Grands Gandelins (9,90 €) - 15,5

Le domaine a produit 2 000 bouteilles de ce chénas aux arômes expressifs de fruits noirs bien mûrs. Le vin est tendre, enrobé, gourmand et élégant.

Moulin-à-vent Les Deschanes (11 €) - 15,5

Arômes expressifs de fruits noirs, d'épices, avec une note fumée. Le vin est encore un peu fermé, mais consistant, charnu. Bon potentiel...

Juliéas Tradition (9 €) - 15

Saint-amour Les Capitans (10,50 €) - 15

DOMAINE DE COLETTE

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 25 73

Régnié Vallière (10,60 €) - 16,5

Arômes frais et concentrés de fleurs, de cerises noires, d'épices douces... Le vin est riche, tendre, avec la « sucrosité » du fruit bien mûr et beaucoup de gourmandise.

Morgon Charme (11,40 €) - 16

Arômes riches, « solaires », de cerise noire, de violette... Le vin est consistant, avec un fruité charnu, des tannins enrobés et tendres.

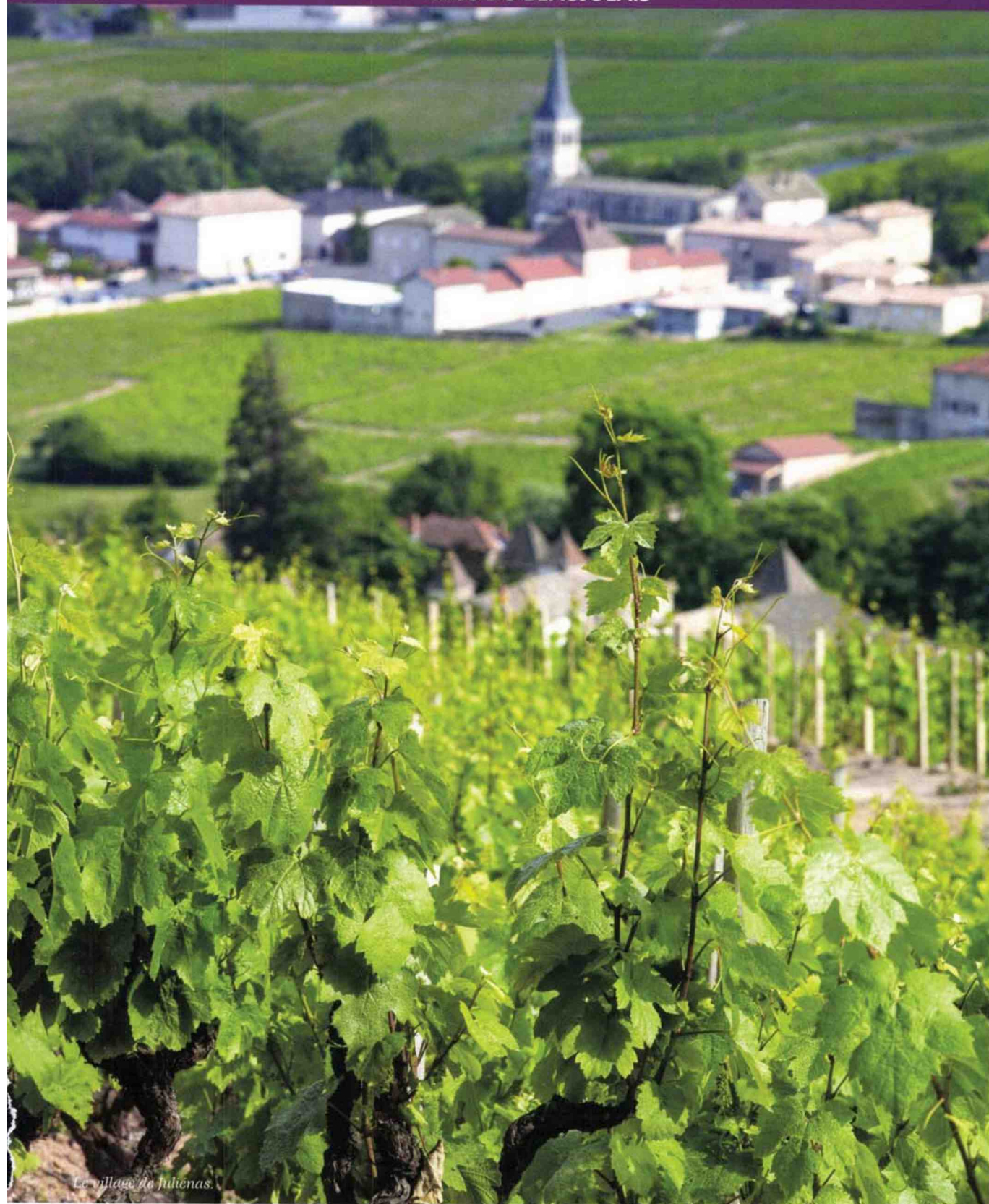
Fleurie (11 €) - 16

Belle robe grenat. Arômes fins, frais, de fruits noirs, avec une note poivrée... Le vin est charnu, dense, long en bouche, bien équilibré.

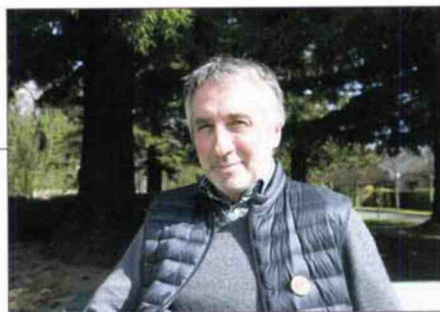
Moulin-à-vent Le Mont (12 €) - 15

Régnié vieilles vignes (9,80 €) - 14,5

CRUS DU BEAUJOLAIS



Le village de Julienas.



Valeur sûre

LAURENT MARTRAY

Amateurs du brouilly Combiat de Laurent Martray, il va falloir vous y faire... La cuvée va disparaître de son tarif en 2018. Le domaine est en effet en pleine « révolution » puisque neuf des douze hectares qu'il exploitait ont été repris en 2018 par le propriétaire ; pour retrouver une taille correcte (5 à 6 hectares) ; le domaine va s'agrandir sur un beau secteur du cru Brouilly, dont il conservera la totalité de la production pour ses mises en bouteilles. La cuvée Combiat va disparaître mais pas les autres et il se pourrait même qu'une nouvelle cuvée parcellaire apparaisse bientôt... Même si le coup a été rude à encaisser, Laurent Martray voit dans ce nouveau départ l'opportunité de faire des choses qu'il ne pouvait envisager sur douze hectares. Ainsi, dès le millésime 2020, il entend relancer le travail des sols, par des griffages et mettre en place des traitements encore plus doux et plus « réfléchis ». En vinification, la « norme » ne va pas changer : quatorze à seize jours de macération, égrappages à 50%, pigeages, dans l'idée de produire des vins de garde. En matière d'élevage en revanche, il entend bien développer un peu l'élevage dans ces fûts d'occasion de quatre à cinq ans qu'il achète en Bourgogne chez des vignerons de blancs. « J'aime l'élevage sous bois, en fûts, en foudres ; je trouve que cela apporte un surcroît de complexité aux vins », estime Laurent Martray.

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 51 03

Brouilly Combiat (14 €) - 17,5

Amateurs de vins bodybuildés passez votre chemin... Arômes fruités, grillés, épicés, intenses et fins. Le vin est dense, plein, tout en restant soyeux, harmonieux et élégant, avec une touche de minéralité en finale.

Brouilly Corentin 2017 (18 €) - 17

Laurent Martray produit des vins de garde et cette cuvée aux arômes intenses de fruits noirs et de violettes ira loin. Bouche structurée, charnue, ferme, noble et bien équilibrée.

Brouilly La Folie (16 €) - 17

Robe rouge-grenat, intense. Arômes profonds, élégants, de cerises noires, d'épices... Le vin est riche, juteux, satiné, élégant et très long en bouche.

Côte de brouilly Les Feuillées (16 €) - 16

Robe intense et brillante. Arômes riches, précis, de fruits noirs, avec une note « sucrée », solaires, typée 2017. Le vin est consistant, charnu, suave et élégant.

MAISON COLLIN-BOURISSET

71680 Crèches-sur-Saône - Tél. 03 85 36 57 25

Juliéas Domaine de la Croix Rouge (11 €) - 16,5

Issue d'une fermentation longue en grappes entières, cette cuvée révèle une robe grenat, brillante. Arômes de fruits noirs, d'épices. Bouche riche, suave, charnue, avec une belle finale pure.

Brouilly Les Terres Bleues (11 €) - 15

Saint-amour Douce Folie (12,50 €) - 15

DOMAINE DE COLONAT @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 91 43

Fleurie Grille Midi (11 €) - 17,5

Dans beaucoup de secteurs, c'est toujours le même triste refrain de la grêle, comme ici avec 25 hl/ha seulement, mais de grande qualité. Arômes frais et précis de fruits noirs. Le vin est typé, juteux, frais, élégant et long en bouche.

ANDRÉ COLONGE ET FILS @

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 11 73

Brouilly Gorges de Loup (8,50 €) - 15

DOMAINE DE LA COMBE AU LOUP @

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 04 24 02

Chiroubles (9,40 €) - 15

DOMAINE DES COMBIERS

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 04 11 06

Fleurie La Cadole (9 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes de pivoine, de cerise noire... Le vin est satiné, tendre, dense, tout en équilibre et en finesse, avec une belle longueur.

GILLES COPERET

69430 Régné-Durette - Tél. 04 74 04 38 08

Régnié Equation (20 €) - 16,5

Voilà une cuvée de 840 bouteilles très soignée, issue de vignes de 65 ans, élevée en fûts de 4/5 vins. Arômes de pivoine, de violette, de tarte aux fruits noirs. Le vin est dense, juteux, frais et d'une belle longueur.

Morgon (8,50 €) - 15

Régnié Les Côtes (8,50 €) - 15

CYRIL COPÉRET

69820 Fleurie - Tél. 06 73 66 16 77

Fleurie La Madone (9 €) - 16,5

Arômes fins de fleurs (pivoine, violette), de fruits rouges et noirs... Le vin est long en bouche, bien structuré, élégant, avec une finale épicée très agréable.

Fleurie C'Ampagne (9 €) - 16,5

Robe d'un grenat intense. Arômes fruités, frais et expressifs. Le vin est pur, racé, avec une belle longueur et une minéralité fine enrobée par le fruit.

DOMAINE DE LA CÔTE

DES CHANORIERS

71150 La Chapelle de Guinchay - Tél. 06 74 51 29 61

Juliéas Les Chanoriers (11 €) - 15,5

Belle robe grenat, brillante. Arômes bien ouverts de fruits noirs mûrs. Le vin est riche, velouté, soyeux et charnu.

Saint-amour (11 €) - 15,5

Arômes précis, expressifs, agréables de fleurs et d'épices. Le vin est structuré, dense, avec une note épicée bien marquée et une bonne longueur.

Moulin-à-vent (12 €) - 15,5

Des vignes de 60 ans ont donné ce vin à la robe « noire », aux arômes puissants de fruits noirs. Le vin est velouté, enrobé, tendre et charnu.

DOMAINE LE COTOYON

71570 Pruzilly - Tél. 03 85 35 12 90

Saint-amour - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes fins de fruits noirs bien mûrs. Le vin est consistant, puissant, encore sur la réserve, mais il y a du potentiel !

Juliéas - 15

DOMAINE DE LA CROIX ROUGE

69840 Juliéas - Tél. 04 74 04 44 79

Saint-amour Clos de la Brosse (8,50 €) - 17,5

Robe intense, brillante. Au nez comme en bouche, le vin joue la carte de la richesse, avec un fruité noir charnu, composé, de beaux tannins « sucrés », soyeux et la gourmandise.

Juliéas cuvée spéciale (8,60 €) - 14,5

KEVIN DALAIS

69430 Marchamp - Tél. 06 50 07 04 95

Juliéas - 15,5

Arômes fins de pivoines, de roses... Le vin est dense, concentré, encore un peu serré, mais avec du potentiel. À déboucher dans deux ou trois ans.

LIONEL DESPRÉS @

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 82 44

Chiroubles (8,50 €) - 15

DIDIER DESVIGNES

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 92 29

Morgon Clos les Charmes (13 €) - 16,5

Arômes riches, « solaires » de fruits noirs, d'épices, enrobés de fines notes torréfiées-grillées. Le vin est concentré, avec du fruit, de la chair et un bon équilibre.

Brouilly La Chapelle Saint-Pierre (12 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes fins de fruits noirs bien mûrs. Le vin est riche, soyeux, velouté, tout en gardant un bel équilibre et de l'énergie.

Moulin-à-vent (13 €) - 16

Arômes élégants de fleurs, de fruits noirs... Le vin est dense, enrobé, soyeux, fin et d'une belle longueur en bouche.

LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 23 35

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Morgon Côte du Py Javernières Les Impénitents - 19

La cuvée Les Impénitents est désormais bien installée au sommet de la hiérarchie. Elle représente la production de 80 ares de vieilles vignes de 105 ans dans le climat Javernières. Ce 2017 révèle une robe profonde et des arômes riches, nobles, de fruits noirs, d'épices, de fleurs... Le vin est dense, plein, à la fois soyeux, velouté et droit, long en bouche, raffiné. Grand vin de garde !



Morgon Javernières - 18,5

Issue de 2 hectares de vignes de 35 ans en contrebas de la colline du Py, cette cuvée présente une robe intense, des arômes puissants et raffinés de fruits noirs, complétés de notes florales. Bouche sublime, juteuse, cerisée, riche, enrobée, pure et d'une grande élégance.

Morgon Côte du Py - 17,5

Issu de vignes de 70 ans, élevé 10 mois en cuve (aucun fût chez Desvignes !), ce Côte du Py révèle des arômes riches de cerises noires, de myrtilles, de violettes... Le vin est concentré, charnu, gourmand et bien équilibré par une minéralité fine.

Morgon La Voute Saint-Vincent - 15

Morgon Corcelette - 15

DOMAINE DES GAUDETTS @

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 80 87 89 32

Morgon (8,50 €) - 15

DOMAINE DU GUÉRET

69840 Chénas - Tél. 04 74 04 48 19

Moulin-à-vent - 16

Robe intense, brillante. Arômes expressifs de fruits, d'épices, avec un côté « pâtissier ». Le vin est tendre, velouté, dense, « solaire », tout en gardant un bon équilibre.

LES VINS GEORGES DUBŒUF @

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 34 20



**MEILLEURE NOTE
DE LA DÉGUSTATION**

**Brouilly Domaine de Lafayette
(9,92 €) - 18**

La maison a produit un peu moins de 10 000 bouteilles de cet excellent brouilly issu de vignes de 60 ans. Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs bien mûrs et frais, complétés de notes de pivoines. Bouche charnue, onctueuse, suave, élégante, avec une belle finale épicée-poivrée. La classe !

Brouilly Domaine de la Martingale (8,90 €) - 17

Arômes riches et frais de fruits noirs et de fleurs : violettes, pivoines. Le vin est riche, ferme, charnu, harmonieux, avec une jolie finale chocolatée-épicée.

Juliéas Château des Capitans (10,60 €) - 16,5
Grand classique de la maison, le Château des Capitans est fidèle à son style avec un nez de fruits noirs, de réglisse et une belle matière veloutée, riche, onctueuse et bien équilibrée.

Morgon Domaine Mont Chavy (9,35 €) - 16,5
La maison a produit un peu plus de 5 000 bouteilles de ce morgon aux arômes riches et précis de fruits noirs mûrs. Le vin est encore ferme, mais il y a la matière, la chair, la longueur, un bon potentiel...

Morgon Javernières (9,35 €) - 16

Arômes concentrés, frais de cerises noires, de violettes... Le vin est charnu, riche, suave, tendre et d'une belle persistance en bouche.

Fleurie sélection Georges Dubœuf (8,84 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes de fleurs, d'oranges sanguines, d'épices... Le vin est structuré, croquant, dense, équilibré. « Un fleurie de garde », ajoute un dégustateur.

Chénas Domaine des Darroux - 15,5

Arômes puissants, riches, de fruits noirs confiturés, d'épices... Le vin est gourmand, enrobé, charnu, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

Côte de brouilly

sélection Georges Dubœuf (9,20 €) - 15

Saint-amour

Château de Saint-Amour (9,87 €) - 15

Morgon Côte du Py

Jean Descombes (10,25 €) - 15

Saint-amour Domaine du Paradis (9,55 €) - 14,5

Fleurie Clos des Quatre Vents (9,50 €) - 14,5

Moulin-à-vent

Sélection Georges Dubœuf (10,60 €) - 14,5

JEAN-PAUL DUBOST

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 87 51

Brouilly Pierreux (10 €) - 16

Arômes riches et frais de cerises noires, de fleurs... Le vin est charnu, gourmand, structuré et porté par une bonne fraîcheur.

Morgon Côte de Py (37 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes riches et précis de fruits noirs bien mûrs... Beau jus cerisé, croquant, épicé, long en bouche. Beau potentiel !

Moulin-à-vent En Brennay (14 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes riches, frais de fruits noirs. Le vin est structuré, ferme, équilibré. Il a besoin de se « détendre » un peu, mais le potentiel est là !

Régnié Le Potet (8 €) - 15

Fleurie Le Vivier (15 €) - 15

Moulin-à-vent Les Burdelines (23 €) - 14,5

FABIEEN DUCHAMPT

69430 Quincé-en-Beaujolais - Tél. 04 74 04 32 95

Saint-amour Côte de Besset - 16

Arômes mûrs, fins, de myrtille, de groseille, de pivoine... Le vin est élégant, bien structuré, équilibré et long en bouche.

JULIEN DUPORT

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 44 13

Côte de brouilly

La Boucheratte (15 €) - 18,5

Attention, pour 15 euros, vous avez un vin qui pourrait fesser quelques grands crus de Bourgogne... Robe intense, noire. Arômes puissants et raffinés de fruits noirs, de violettes, avec une note boisée-réglissée bien intégrée. Bouche grasse, opulente, le tout avec beaucoup de pureté, de classe et d'élégance.

Côte de brouilly Empreintes (16 €) - 18

Si dans quelques années le Beaujolais a des « stars » (faut-il d'ailleurs le souhaiter ?), Julien Dupont en fera partie. Nouvelle pièce apportée à son dossier avec cette cuvée à la robe « noire », aux arômes de fruits noirs « sucrés » et frais. Le vin est juteux, cerisé, velouté, plein, harmonieux et d'une grande persistance en bouche. Et il en garde sous le pied...

Côte de brouilly Lieu-dit Brouilly (10 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes de cerises noires, d'épices, de réglisse... Le vin est concentré et pur, encore un peu ferme, jeune, mais il y a du potentiel...

Brouilly La Folie (10 €) - 17

Arômes riches, expressifs, de cerises noires, de myrtilles... Le vin (encore en cours d'élevage le jour de la dégustation) est dense, charnu, structuré, pas en place mais très prometteur !

JEAN-MICHEL DUPRÉ @

69430 Les Ardillats - Tél. 04 26 74 88 14

Régnié Vignes de 1948 (12 €) - 15,5

Arômes expressifs de fleurs sucrées, de confiture de framboise... Le vin a de la matière, avec un côté juteux, frais, grillé et une belle finale épicée.

GUILLAUME DUVERNAY

69430 Quincé - Tél. 06 87 71 52 76

Brouilly Saburin Rouge des Sables (8,50 €) - 15

EMMANUEL FELLOTT

69640 Rivolet - Tél. 04 74 67 37 75

Brouilly (11,30 €) - 15

P. FERRAUD ET FILS

69220 Belleville-sur-Saône - Tél. 04 74 06 47 60

Brouilly Domaine Rolland (15 €) - 17

Robe grenat, intense. Arômes riches et précis de cerises noires, de framboises, d'épices... Le vin est juteux, dense, long en bouche, pur et élégant.

Juliéas Les Ravinets

Domaine Ferraud (14,85 €) - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes de fruits noirs, d'épices... Le vin est dense, structuré, long et droit. À déboucher dans deux ou trois ans.

Côte de brouilly

Domaine Rolland (15 €) - 15,5

Beau vin de style « moderne », concentré, charnu, enrobé, gourmand, plein de fruit, déjà délicieux à déguster.

Morgon Les Charmes

Domaine Ferraud (15,10 €) - 15

LES VINS HENRY FESSY @

69220 Saint-Jean d'Ardières - Tél. 04 74 66 00 16

Fleurie Château des Labourens (15 €) - 16

Une cuvée de 35 000 bouteilles à la robe intense, aux arômes de fruits rouges et de pivoines. Le vin est concentré, velouté, long, avec une finale poivrée très agréable.

Côte de brouilly (11,50 €) - 15

Morgon (11,50 €) - 14,5

Moulin-à-vent (13,80 €) - 14,5

DOMAINE FLACHE-SORNAY

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 26 70

Morgon (8,50 €) - 15

DOMAINE DES FONDS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 83 01

Fleurie (9,20 €) - 15

DOMAINE DE FORÉTAL @

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 69 97 48

Moulin-à-vent (10 €) - 14,5

DOMAINE DES FOURNELLES @

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 81 68

Côte de brouilly Elixir (15 €) - 16,5

Issu de vignes de 90 ans, ce vin présente une robe noire et des arômes typés 2017, concentrés, « solaires » de fruits noirs, d'épices... Bouche veloutée, gourmande, tendre et fine.

Brouilly Tradition La Perrière (9 €) - 16,5

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs de fruits rouges et noirs frais. Le vin est juteux, fin, long en bouche, croquant, avec une belle finale épicée, pure.

Côte de brouilly Tradition (9 €) - 15

DOMAINE GAGET

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 20 75

Morgon Côte du Py (9,50 €) - 14,5

LAURENT GAUTHIER

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 26 57

Morgon Côte du Py (16 €) - 16,5

Avec Laurent Gauthier, la qualité est toujours au rendez-vous. Arômes expressifs, doux, de fruits noirs, de fleurs... Le vin est charnu, enrobé, tendre et élégant.

Chiroubles Châtenay (11 €) - 15

Morgon Grands Crus (11 €) - 14,5

DOMAINE GENIN-DUFAITRE

69460 Odenas - Tél. 06 80 00 69 18

Brouilly Crêt des Garanches

Préférence d'Olivier (8,50 €) - 17

Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, frais. Le vin est pur, dense, tout en longueur, avec un fruité cerisé, juteux, et une belle finale saline.

Côte de brouilly

Préférence d'Olivier (8,50 €) - 14,5

MEE GODARD

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 66 47 00 64

Morgon Grand Crus (18 €) - 16,5

18 hl/ha seulement en 2017... Une cuvée « rare » mais de belle qualité, avec des arômes de fruits noirs et une note fumée. Le vin est charnu, tendre, soyeux et élégant.

Moulin-à-vent Au Michelin (22,50 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes riches, raffinés de fruits noirs, d'épices, de grillé... Le vin est juteux, frais, avec de la matière et un grain très élégant.

Morgon Côte du Py (21,50 €) - 16

Belle robe grenat. Arômes de cerises noires, de mûres... Le vin est harmonieux, juteux, charnu et élégant.

Morgon Corcelette (18 €) - 15

PASCAL ET JEAN-PHILIPPE GRANGER

69840 Juliéna - Tél. 04 74 04 44 79

Moulin-à-vent Les Chassignols - 16,5

Arômes puissants de fruits noirs, d'épices... Le vin est riche, gras, velouté, charnu et d'une belle longueur.

DOMAINE DU GRANIT DORÉ @

69840 Juliéna - Tél. 06 83 68 76 85

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Juliéna Les Capitans

cuvée Marcel's (10 €) - 18

Déjà remarqué et mis en avant l'an dernier pour ses 2016, le domaine confirme... Voilà un superbe Juliéna aux arômes de framboises, de cerises noires, de pivoines. Issu d'une longue macération de près de 3 semaines, le vin est riche, soyeux, enrobé et élégant.

Juliéna Les Quatre Cerisiers (15 €) - 17,5

Voilà une cuvée très « ambitieuse », destinée à un élevage en fûts (3 à 15 ans) de 24 mois. Robe grenat, intense. Arômes riches, élégants, de fruits, de fleurs, enrobés par un boisé-grillé délicat. Le vin est riche, charnu, soyeux, élégant et long. Beau potentiel !

Saint-amour Le Clos (Les Capitans) - 17,5

Vincent Rollet a produit cette cuvée parcelaire pour la première fois en 2017. C'est déjà très réussi, avec des arômes de fruits noirs accompagnés de fines notes boisées. Le vin est concentré, suave, fin et harmonieux.

Juliéna La Bottière (9 €) - 17

Vincent Rollet nous propose une nouvelle très belle cuvée à la robe intense, aux arômes riches de fruits noirs. Le vin est concentré, charnu, soyeux, souple et élégant. Le tout à 9 euros la bouteille...

Juliéna Beauverney - 16,5

Robe intense. Arômes sur les fruits rouges et noirs frais. Le vin est dense, gourmand, juteux et bien équilibré.

DOMAINE HAMET-SPAY

CAVE LAMARTINE

71570 Saint-Amour Bellevue - Tél. 03 85 37 12 88

Juliéna Côte de Bessay (9,50 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs bien mûrs. Le vin est riche, « exceptionnel de densité », commente même un dégustateur, le tout avec beaucoup de souplesse et un bon équilibre.

Moulin-à-vent Les Terres Rouges (12 €) - 16

Robe intense. Arômes concentrés, « rhodaniens » de fruits noirs : cerises, mûres, myrtilles... Le vin est gras, velouté, tendre, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

DOMAINE DE HAUTE-MOÏÈRE

JEAN-FRANÇOIS PATISSIER

69820 Vauxrenard - Tél. 04 26 74 40 33

Fleurie Horace (10,10 €) - 16

Arômes fins de pivoines, de fruits noirs... Le vin est élégant, charmeur, soyeux et élégant, bien typé fleurie.

Morgon Le Misanthrope (9,70 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs de fruits noirs, de fleurs... Le vin est juteux, frais, croquant et bien équilibré.

DOMAINE DE L'IRIS

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 06 15 66 45 49

Moulin-à-vent L'Iris (13 €) - 16,5

Thierry Janin a produit 3 000 bouteilles de sa cuvée L'Iris comme toujours marquée par une belle concentration, de la chair et du potentiel.

Moulin-à-vent (10 €) - 14,5

MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

Brouilly Sous les Balloquets (13,60 €) - 17,5

Frédéric Barnier, le directeur technique de la maison a produit un excellent brouilly aux arômes riches et fins de fleurs, de fruits noirs... Le vin est consistant, avec des tanins élégants, la longueur et une finale chocolatée-épiceée délicieuse.

Saint-amour (16 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs, d'épices... Le vin est concentré, dense, encore un peu ferme, mais long en bouche, harmonieux, prometteur.

DOMINIQUE JAMBON

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 80 59

Morgon Côte du Py - 16,5

Robe grenat, intense. Arômes riches et frais de cerises noires bien mûres. Le vin est dense, juteux, plein de fruit et bien équilibré.

Morgon - 16

Robe intense, brillante. Arômes bien mûrs, « solaires », de cerises noires, avec une note garrigue, olive noire. Le vin est généreux, riche, encore un peu ferme, mais le potentiel est là !

Régnie - 14,5

ROMAIN JAMBON

69460 Odenas - Tél. 06 17 59 34 57

Brouilly Les vieux ceps (15 €) - 16

Les « vieux ceps » ont aujourd'hui 70 ans et ils ont produit cet excellent brouilly riche, concentré, charnu, encore ferme, mais très prometteur. Du potentiel !

GUÉNAËL JAMBON

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 22 37

Morgon Dame de la Côte (11 €) - 16,5

Des vignes de 80 ans, pour cette cuvée à la robe grenat, intense. Arômes de fruits noirs bien mûrs, de réglisse... Le vin est riche, dense, frais, long en bouche et harmonieux.

Morgon Côte du Py

cuvée « sans sulfite ajouté » (10,50 €) - 16

Voilà une belle cuvée sans soufre, aux arômes précis, purs de fruits noirs, d'épices... Le vin est concentré, charnu, droit. Beau potentiel !

Morgon Côte du Py Réserve (9 €) - 15

MARC JAMBON

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 86 81

Chiroubles La Lanjagne (8,50 €) - 15

PAUL JANIN ET FILS

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 52 80

Moulin-à-vent Héritage (21 €) - 18

Eric Janin n'a produit que... 8 hl/ha en 2017 sur cette cuvée à cause de la grêle. Une production minuscule, mais majuscule par la qualité. Robe « noire ». Arômes doux, fruités, floraux (violette), riches et raffinés. Le vin est onctueux, concentré, velouté, élégant. La main de velours sans le gant de fer !

Chénas (15 €) - 17

Eric Janin a produit 4 500 excellentes bouteilles de ce chénas aux arômes riches et frais de cerises noires, de myrtilles... Le vin est concentré, velouté, long en bouche, avec un beau fruité juteux.

Brouilly (14 €) - 17

Issu de vieilles vignes de 70 ans, ce brouilly de haut vol exprime des arômes de cerises noires, de myrtilles, de violettes... Le vin est dense, charnu, fruité, velouté et élégant.

Moulin-à-vent Vignes du Tremblay (16 €) - 16

Une belle cuvée d'esprit « classique » dans le meilleur sens du terme, au nez de fruits noirs et d'épices. Le vin est consistant, charnu, encore ferme, mais avec du potentiel.

BERNARD JOMAIN @

69220 Charentay - Tél. 06 80 30 96 68

Brouilly cuvée Bacchus (12 €) - 17

Élevé avec beaucoup de doigté en fûts, ce brouilly présente une robe intense et des arômes riches de fruits noirs, enrobés de fines notes vanillées. Le vin est dense, structuré, long et bien tendu. Beau potentiel !

Brouilly cuvée des Poètes (8,50 €) - 16,5

Arômes fruités et floraux, précis et agréables. Le vin est riche, souple, fin, juteux, à apprécier sans plus attendre.

DOMAINE JONCY @

69430 Quincé-en-Beaujolais - Tél. 04 74 04 33 29

Côte de brouilly Inattendu (20 €) - 17,5

Issus de vieilles vignes de 100 ans, les raisins ont été vinifiés en macération pelliculaire, en fût, pendant 30 jours. Superbe résultat, avec un nez de cerises noires, de violettes... Le vin est riche, dense, velouté, pur. Beau potentiel !

Morgon Bois des Lys (10 €) - 15,5

Robe intense. Arômes discrets de sureau, de réglisse,

avec une note fumée. Le vin est structuré, dense, bien équilibré, encore ferme, mais il y a du potentiel !

Chiroubles Les Roches (10 €) - 14,5

JUILLARD WOLKOWICKI

71570 Chânes - Tél. 03 85 36 51 38

Juliéas Escluisin (8,90 €) - 17

Vinification semi-carbonique classique, élevage en fûts... pour un beau juliéas aux arômes floraux et fruités, avec une pointe de réglisse. Le vin est juteux, riche, harmonieux et d'une belle longueur en bouche.

Moulin-à-vent vieilles vignes - 16

Issue de vignes de 70 ans, ce moulin-à-vent révèle des arômes puissants de fruits noirs, d'épices, de fumé... Le vin est dense, velouté, « sudiste », tout en conservant un bon équilibre.

JULIÉAS-CHAINTRÉ

VIGNERONS ASSOCIÉS @

71570 Chaintré - Tél. 03 85 35 61 61

Juliéas Héritage 1961 (12,60 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes floraux dominants : roses, pivoines... Le vin est gourmand, dense, soyeux, avec un fruité agréable et un bel équilibre.

Juliéas Réserve de Beauverney (8,60 €) - 16,5

Robe grenat, brillante. Arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices... Le vin est gras, riche, enrobé, gourmand et d'une bonne longueur en bouche.

Saint-amour Tradition du Bois de la Salle - 16

Belle robe grenat. Arômes « solaires » de fruits noirs bien mûrs. Belle bouche fruitée à souhait, gourmande, charnue et équilibrée.

Juliéas Sublime (10,30 €) - 15,5

Arômes élégants, frais, de pivoines, de fruits rouges... Le vin est bien équilibré, juteux, avec belle trame minérale, pure.

Fleurie La Joie du palais - 15,5

Arômes expressifs, charmeurs, de fruits rouges et noirs. Le vin porte bien son nom, avec une bouche pleine de fruit, croquante, juteuse, délicate.

Chénas Tradition du Bois de la Salle - 14,5

Chiroubles La Montagne - 14,5

DOMAINE LABRUYÈRE

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 20 38 18

Moulin-à-vent Le Carquelin (24,40 €) - 18

Grand terroir + grand domaine + grande vinificatrice = grand vin. L'équation se vérifie une fois encore avec ce Carquelin magistral, aux arômes riches, « rhodaniens » et raffinés de fruits noirs, de fleurs : violettes, pivoines... Le vin est gourmand, dense, élégant, long, enrobé par un boisé racé. La classe !

Moulin-à-vent Le Clos monopole (35,90 €) - 17,5

Situé juste sous les ailes du moulin emblème du cru, le Clos délivre en 2017 un vin coloré, aux arômes de fleurs, de poivre, de fruits noirs légèrement confiturés. Bouche riche, veloutée, satinée, longue et harmonieuse. Très grand potentiel !

Moulin-à-vent Cœur de terroirs (14,40 €) - 16,5

Robe violine, brillante. Arômes doux de fleurs, d'épices... Le vin est soyeux, tendre, délicatement épicé et bien équilibré.

Moulin-à-vent Champ de Cour (18,80 €) - 16,5

Belle robe intense. Arômes généreux de fruits noirs mûrs à point. Le vin est velouté, onctueux, avec une sucrosité de fruit gourmande et l'élégance.

JOËL LACOQUE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 16 52

Morgon Côte de Py - 15

LAFARGE-VIAL

69820 Fleurie - Tél. 04 74 60 48 32

Fleurie Clos Vernay - 17

Robe grenat, brillante. Arômes élégants de fruits noirs, d'épices. En bouche, c'est un beau « classique », dans l'esprit des vins produits en Bourgogne par Frédéric Lafarge, avec la matière, dense, ferme et pure.

Côte de brouilly - 16

Robe intense. Arômes frais, fruités, grillés, épicés... Le vin est pur, juteux, ciselé, long et élégant.

DOMAINE LAFOREST

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 35 03

Régnié (8,50 €) - 16

Arômes fins de fleurs, d'épices douces, avec des notes de fruits noirs confiturés... Le vin est enrobé, dense, long et bien équilibré.

Brouilly (9 €) - 15

LUCIEN LARDY @

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 81 74

Moulin-à-vent Les Thorins (14,40 €) - 17

Climat « historique » du cru, Les Thorins s'exprime ici avec une robe intense et des arômes fins de fleurs, de fruits noirs bien mûrs, frais. Le vin est opulent, gras, velouté et harmonieux.

JEAN-PIERRE LARGE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 17 88

Morgon Les Délys (8,50 €) - 15

DAVID LARGE

69640 Montmelas-Saint-Sortin - Tél. 06 59 57 13 92

Côte de brouilly Heartbreaker (15 €) - 16,5

Voilà une cuvée très séduisante, aux arômes cerisés, grillés, frais et riches. Le vin est velouté, charnu, plein de fruit, long et pur.

FABRICE LAROCETTE

71570 Chaintré - Tél. 03 85 32 90 78

Saint-amour Clos du Chapitre (9,50 €) - 15

LATHUILIÈRE-GRAVALLON

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 23 23

Fleurie Grand Pré (9 €) - 17

Robe grenat, vive. Arômes de raisins frais, de fruits noirs, de fleurs... Le vin est gras, riche, charnu, avec une finale épicée élégante.

Brouilly vieilles vignes (12 €) - 15,5

Le domaine a produit 1 200 bouteilles de cette cuvée élevée en demi-muids. Arômes de fruits noirs bien mûrs, d'épices. Le vin est charnu, tendre et gourmand.

MAISON LE NID

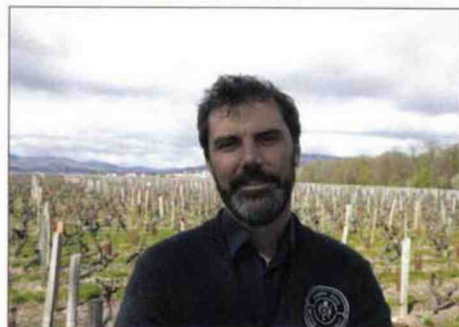
71570 Romanèche-Thorins - Tél. 04 74 66 62 01

Moulin-à-vent Rochegrès (23 €) - 17

Robe intense, « noire ». Arômes expressifs de cerises, de myrtilles, d'épices, de torréfaction... Le vin est juteux, frais, raffiné, long, avec une minéralité bien enrobée par la chair du fruit.

Moulin-à-vent Tradition (15,60 €) - 16

Issue d'un assemblage parcellaire, cette cuvée présente une robe intense et des arômes fruités, grillés, expressifs... Bouche avec des tannins « sucrés », un fruité délicat, juteux et gourmand.



Valeur sûre

ROMUALD PETIT

Romuald Petit est un enfant du Beaujolais, de Morgon plus précisément, et après s'être installé en 2006 dans le Mâconnais voisin, il est revenu aux sources en 2015 en reprenant dans un premier temps des vignes familiales sur Morgon ; son domaine couvre aujourd'hui seize hectares, moitié Beaujolais, moitié Mâconnais, avec deux cuveries différentes. En gamay, Romuald travaille les vignes dans le même esprit qu'en chardonnay avec un retour progressif au travail des sols, compliqué par la réalité d'un vignoble à forte pente, planté à 10 000 pieds/hectare et avec beaucoup de vignes... centenaires, dans lesquelles la charrue doit être utilisée avec douceur et parcimonie. Un programme de restructurations en vignes plus larges (1,20 m x 1 m) est donc en cours dans le Beaujolais et les replantations se font notamment avec des greffons issus de ces très vieilles vignes. En vinification, le vigneron recherche des vins consistants. « Le style Morgon historique, ce n'est pas des vins bodybuildés, mais pas non plus des vins glouglou. Je recherche des crus denses, un peu fermes jeunes, mais bien taillés pour vieillir », explique Romuald Petit. Et des vins « élevés ». En effet, si le chiroubles passe à 100% en cuves, les morgons et le saint-amour sont élevés à 50% en fûts et demi-muids de cinq à dix ans.

71570 Saint-Vérand - Tél. 06 61 14 94 99

Chiroubles (9 €) - 17

Issue de vignes de 60 ans, cette cuvée révèle une robe intense et des arômes frais de fruits noirs bien mûrs. Le vin est charnu, gourmand, juteux, avec une belle finale pure.

Saint-amour (10 €) - 16,5

Arômes expressifs, fins, de fruits noirs, de fleurs, complétés d'une note boisée-réglissée noble. Le vin est charnu, soyeux, élégant, avec une finale épicée très agréable.

Morgon Roche-Noire (10 €) - 16,5

Robe grenat, intense, brillante. Arômes riches, fins de fruits noirs, avec une note boisée-vanillée. Vin tendre, soyeux, long en bouche et élégant.

Morgon Château Gaillard (10 €) - 16

Arômes expressifs de cerises noires, d'épices, avec une fine note boisée-fumée. Le vin est plein de fruit, charnu, tendre, suave et élégant.

Morgon vieilles vignes (9 €) - 16

Robe intense. Arômes riches de fruits noirs, avec une note confiturée. Le vin est dense, gourmand, enrobé, avec une finale fraîche.



David Duthel.

Valeur sûre

DOMAINE RUET

Originaire de **Morgon**, David Duthel a repris en 2011 le domaine de son beau-père, englobant par là même ses propres vignes pour en faire un ensemble de vingt hectares, dont seize de crus. À la vigne, il fait évoluer les pratiques vers la lutte raisonnée avec le retour à un peu de travail du sol. « Franchement, cela n'a rien d'extraordinaire. Tout vigneron un peu sensé qui fait attention à ses terres est obligé de travailler en lutte raisonnée. La logique c'est d'intervenir si besoin est, mais pas plus », explique simplement notre vigneron, qui en cuverie fait également preuve d'une grande logique. Les vinifications commencent en effet par un passage sur table de tri vibrante de tous les raisins et ensuite, David Duthel ne s'interdit rien. « Les vinifications sont assez traditionnelles, avec des pigeages, délestages, remontages... ou pas, selon le potentiel de l'année et de chaque cuvée. En 2018 par exemple, je suis allé jusqu'à trois semaines de macération, alors qu'en 2016, où le potentiel était bien moindre, j'ai fait la moitié. Je suis curieux de tout. Je n'écarte aucune option a priori, tant à la vigne qu'en cuverie, sans perdre de vue que l'essentiel reste la qualité finale du produit », martèle le vigneron et c'est en effet la base...

69220 Cercet - Tél. 04 74 66 85 00

Morgon Grands Crus (11 €) - 16,5

Robe grenat, violine, intense. Arômes précis de fruits noirs, de fleurs... Le vin est juteux, dense, bien équilibré, avec une belle finale sur les épices.

Brouilly Voujon (10 €) - 16

Issue de vignes de 60 ans, cette cuvée présente des arômes fins de pivoines, de fruits rouges... Bouche juteuse, bien équilibrée, charnue et bien équilibrée.

Régnié Les Bois (9 €) - 16

Arômes riches de sureau, de cerise noire... Le vin est charnu, gras, enrobé, délicieux à déguster aujourd'hui.

Brouilly vieilles vignes (16 €) - 15,5

Robe intense, brillante... Arômes mûrs et frais de cerises noires, de framboises... Le vin est juteux, équilibré, satiné et gourmand.

Côte de brouilly (11 €) - 14,5

Chiroubles La Fontenelle (10 €) - 14,5

Morgon Douby (10 €) - 14,5

DOMAINE DE LEYRE-LOUP

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 80 07 53 80

Morgon (12 €) - 16

Belle robe intense. Arômes riches et frais de fruits noirs bien mûrs : cerises, myrtilles... Le vin a de la matière, du fond, du jus et de beaux tannins fermes. Potentiel...

Morgon Réserve Louis Leyre-Loup (18 €) - 15

Fleurie (12 €) - 15

THIBAUT LIGER-BELAIR

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 51 16

Moulin-à-vent Champ de Cour - 18

Robe grenat, violine. Arômes profonds et nobles de fleurs, de chocolat, de réglisse... Le vin est opulent, soyeux, avec une note de sucrosité liée à la maturité du fruit et beaucoup de classe. Grand potentiel de garde !

Moulin-à-vent vieilles vignes - 17,5

Robe intense, brillante. Nez doux, raffiné, sur des arômes de fruits noirs, de fleurs, rehaussés de notes boisées nobles. Le vin (dégusté en cours d'élevage comme tous les vins du domaine) est consistant, gras, élégant et harmonieux.

Moulin-à-vent La Roche - 17,5

Arômes expressifs, fins, intenses d'épices douces, de fleurs, avec une note réglissée. Le vin est concentré, plein, soyeux et juteux à la fois, avec beaucoup de longueur en bouche.

Moulin-à-vent Les Rouchaux - 17

Arômes expressifs, puissants, de cerises noires, de myrtilles, d'épices... Le vin est complet : velouté, charnu, plein et bien équilibré.

MAISON JEAN LORON

71570 Pontanevaux - Tél. 03 85 36 81 20

Brouilly Les Thibaults (11 €) - 17

Arômes expressifs, « rhodaniens », de fruits noirs bien mûrs, de violettes, de chocolat... Le vin est gras, opulent, soyeux, gourmand et élégant.

Moulin-à-vent Champ de Cour

Xavier et Nicolas Barbet (20 €) - 17

Issue d'une longue cuvaison d'un mois, ce vin exprime des arômes de fruits noirs bien mûrs, sur un fond boisé-régliissé noble. Bouche opulente, juteuse, fraîche et d'une belle longueur.

Saint-amour

Domaine de l'Etournet (12,50 €) - 16

Le domaine couvre 4,35 hectares à 100% en saint-amour. Ce 2017 présente une robe intense, des arômes précis de fruits, de fleurs... Beaucoup de matière, de chair, de fruit en bouche et un bon équilibre.

Morgon Les Vieux Cèdres (11 €) - 16

Robe intense. Au nez, c'est un concentré de fruits noirs, complété de notes fumées, épicées... Le vin est gras, opulent, dense, charnu et long en bouche.

Juliéas Domaine de la Vieille Eglise (11 €) - 15,5

Robe intense, à reflets violines... Arômes riches et frais de cerises noires burlat. Le vin est dense, encore un peu serré, mais bien équilibré et prometteur.

Brouilly Château de la Pierre (11 €) - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes riches, « solaires », généreux, de fruits noirs confiturés. Le vin est structuré, dense, droit, à déguster dans deux ou trois ans.

Moulin-à-vent vieilles vignes

Xavier et Nicolas Barbet (13 €) - 15,5

Arômes généreux, « solaires » de fruités noirs confiturés, d'épices douces... Le vin est gourmand, tendre et velouté.

Fleurie Château de Fleurie (12 €) - 15

Saint-amour Domaine des Billards (12,50 €) - 14,5

Régnié

Château de la Pierre (Sans SO2 - 10 €) - 14,5

DOMAINE DE LA MADONE

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 81 51

Fleurie La Madone vieilles vignes (13 €) - 17

Des vignes de 80 ans ont donné ce fleurie de haut niveau, à la robe intense, aux arômes floraux : rose, pivoine... Le vin est riche, à la fois soyeux, charnu, un rien « solaire » et bien équilibré par une minéralité fine.

Fleurie Domaine du Niagara - 16

Robe intense. Arômes fruités expressifs, frais et fins. Le vin est juteux, élégant, soyeux, avec une belle finale épicée.

Fleurie Grille Midi (12 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes fruités, épicés... Bouche croquante, sur le fruit, élégante et d'une belle longueur en bouche.

Fleurie Madone (9,50 €) - 16

Arômes un rien « solaires » de fruits noirs compotés, d'épices douces... Le vin est dense, charnu, avec une note de sucrosité et un bon équilibre.

DOMAINE DES MAISONS NEUVES

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 81 24

Côte de brouilly

Number 1 Les Fournelles (23 €) - 15,5

Arômes de fruits noirs, de glace au cassis, de vanille... Le vin est frais, juteux, précis, avec une belle finale grillée-épicée.

Chiroubles Best Of (17 €) - 14,5

MANOIR DU CARRA

69640 Denicé - Tél. 04 74 67 38 24

Brouilly Terre de Combiaty (10 €) - 16,5

Ce domaine de référence a produit 20 000 bouteilles de cet excellent brouilly coloré, fruité, épicé, gourmand, velouté, riche et harmonieux.

MAISON FRANÇOIS MARTENOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 45

Brouilly Hospices de Beaujeu

cuvée Anne de Millière - 16

Arômes expressifs de fruits noirs compotés, de fleurs... Le vin est puissant, riche, encore un peu ferme, mais le potentiel de garde est là !

Morgon Hospices de Beaujeu

cuvée Judith Jonchier - 15,5

Arômes fumés, torréfiés, qui se complètent à l'aération de notes de fruits noirs. Le vin est tendre, enrobé, charnu et bien équilibré.

GAËL MARTIN

71570 Saint-Vérand - Tél. 06 21 86 90 76

Saint-amour En Pressins (9 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes expressifs, charmeurs, de fruits noirs, de fleurs... Beaucoup de matière en bouche, un fruité charnu, des tannins soyeux... « Du pur plaisir », conclut un dégustateur.

Juliéas cuvée Louise (13,30 €) - 16,5

Robe grenat, intense et brillante. Arômes riches et élégants de fruits noirs : cerises, myrtilles, mûres... Le vin est opulent, suave et élégant.

Chiroubles En Cercillons (9 €) - 15,5

Arômes expressifs, frais, de fruits noirs : cerise, sureau... Le vin est consistant, dense, charnu et bien équilibré.

Saint-amour Le Clos des Guillons (9 €) - 15,5

Le domaine a produit 2 000 bouteilles de ce **saint-amour** aux arômes fruités et floraux. Encore en cours d'élevage le jour de la dégustation (mi décembre), le vin est dense, encore un peu serré, mais le potentiel est là !

LUDOVIC MATHON @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 26 95

Morgon cuvée Premium (16 €) - 14,5

DOMAINE MATRAY

69840 Juliéas - Tél. 04 74 04 45 57

Juliéas vieilles vignes - 16,5

Arômes élégants de fruits rouges et noirs, de pivoines, d'épices... Le vin est structuré, consistant, ferme, avec une belle longueur. Du potentiel !

Chénas fût de chêne - 15

DOMAINE DE LA MILLERANCHE

69840 Julié - Tél. 04 74 04 40 64

Juliéas Origines (9 €) - 15,5

Arômes mûrs et élégants de fruits noirs, de violettes... Le vin est gourmand, velouté, déjà délicieux à déguster aujourd'hui.

Juliéas - 14,5

MAISON MOMMESSIN

69430 Quincy-en-Beaujolais - Tél. 04 74 69 09 30

Juliéas Les grandes mises (12,95 €) - 16,5

Arômes riches, précis de fleurs, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est gras soyeux, dense, avec une belle fin de bouche réglissée.

Côte de brouilly Les grandes mises (12,95 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes fruités, réglissés, grillés... Le vin est concentré, ferme, encore un peu serré, à attendre avant dégustation mais prometteur.

Morgon Les Grands Crus

Les grandes mises (12,95 €) - 15,5

Arômes de fruits noirs frais, de fleurs : pivoine, rose... Le vin est plein de fruit, charnu, suave et délicieux à déguster dès aujourd'hui.

Saint-amour

Les grandes mises (12,95 €) - 14,5

Morgon Côte du Py

Les grandes mises (12,95 €) - 14,5

DOMAINE DU MOULIN BERGER

71570 Saint-Amour Bellevue - Tél. 06 32 37 83 99

Juliéas Vayollette (9,50 €) - 16,5

Cette cuvée présente une robe intense et de beaux arômes de fruits noirs mûrs : cerises, cassis... Bouche riche, suave, enrobée et élégante.

Saint-amour Flora (11,50 €) - 16

Issu de vignes de 95 ans et d'une longue macération de 3 semaines, ce **saint-amour** présente une robe intense et des arômes frais de cerises, de myrtilles... Le vin est élégant, long, avec de la matière, de la chair et un bon équilibre.

Saint-amour (10 €) - 15

NATURABILIS

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 83 67 32 12

Morgon l'Antique (19,50 €) - 16

Thomas Collonge (qui exploite aussi l'EURL Colonat) a élevé cette cuvée de 1 000 bouteilles, 6 mois en jarre de terre cuite. C'est une réussite, avec un vin coloré, aux arômes profonds de fleurs, de fruits noirs. Bouche enrobée, suave, tendre et d'une belle longueur.

DOMAINE DES NUGUES

SAS GILLES GELIN @

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 14 00

Fleurie (14 €) - 15

DOMAINE DE LA PAILLARDIÈRE

69220 Corcelles en Beaujolais - Tél. 04 74 06 40 24

Moulin-à-vent 12 M (16 €) - 14,5

PARDON ET FILS @

69430 Beaujeu - Tél. 04 74 04 86 97

Régnié (8,50 €) - 15,5

Arômes frais de fruits noirs bien mûrs. Le vin est structuré, encore ferme, « sérieux », mais bien équilibré. Prometteur...

Fleurie Hugo (11,20 €) - 15,5

Arômes riches et frais de cerises noires, d'épices douces... Le vin est fruité, juteux, élégant, bien équilibré.

Morgon Côte du Py (10,50 €) - 14,5

RÉMY PASSOT ET FILS

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 16 19

Chiroubles Grille-Midi - 15

Morgon - 14,5

BENJAMIN PASSOT

21700 Agencourt - Tél. 06 10 75 51 05

Juliéas Les Fouillouses (10 €) - 17

Arômes intenses et fins de cerises, de fleurs et d'épices... Le vin est juteux, plein de fruit, soyeux, gourmand et d'une belle persistance en bouche.

Juliéas Vayollette (9 €) - 16,5

Robe intense. Arômes frais, précis, de fruits noirs, de fleurs... Le vin est dense, soyeux, charnu, juteux, avec une belle finale épicée-poivrée.

PASSOT COLLONGE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 10 77

Morgon Douby - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes riches de fruits noirs, de tarte aux cerises... Le vin est juteux, frais, avec de beaux tanins « sucrés ».

JEAN-GUILAUME PASSOT

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 72 04 98 57

Brouilly (9,50 €) - 17

Robe grenat, foncée, brillante. Arômes frais de cerises noires, de myrtilles... Le vin est dense, charnu, tendre, suave, plein de fruit et bien équilibré.

PAULINE PASSOT

69115 Chiroubles - Tél. 06 73 37 70 06

Chiroubles Grille-Midi (17 €) - 17

Robe d'un beau grenat brillant. Arômes élégants, fruités, épicés, grillés... Le vin est très harmonieux, dense, juteux, fruité, long et raffiné.

DOMAINE DU PENLOIS @

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 13 35

Moulin-à-vent Sous l'aile du moulin (15 €) - 15,5

Arômes riches de glace aux fruits noirs, de fleurs... Le vin est dense, structuré, encore un peu ferme, mais bien équilibré.

DOMAINE DU PÈRE BENOIT @

69220 Saint-Lager - Tél. 06 07 78 39 90

Brouilly (8,50 €) - 16,5

La cuvée « tradition » du domaine est celle qui se goûte le mieux aujourd'hui avec de beaux arômes fruités, frais. La bouche est dense, structurée, charnue et une belle finale poivrée apporte du tonus.

Brouilly fût de chêne (9,50 €) - 15,5

L'élevage en fût est conduit avec doigté, quelques notes grillées-torrifiées se mêlant aux fruits noirs bien mûrs. Le vin est bien équilibré, juteux, charnu et épicé.

Brouilly Millésime (20,20 €) - 15

LAURENT PERRACHON ET FILS

69840 Juliéas - Tél. 04 74 04 40 44

Morgon Côte du Py (12,75 €) - 16

Arômes riches, frais de sureau, de framboise, de cassis... Le vin est dense, charnu, juteux et bien équilibré.

Moulin-à-vent Terres Roses (11 €) - 14,5

ROBERT PERROUD

69460 Odenas - Tél. 06 15 12 28 42

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



**Brouilly Saburin
cuvée Romain (20 €) - 18**

Avec cette cuvée on entre dans le domaine des cuvées très « ambitieuses », avec des rendements bas, une vinification et un élevage sans soufre de 18 mois en fûts de chêne et pour finir 12 mois d'affinage en bouteille. Arômes riches, juteux, purs de sureau, de cerises noires, de réglisse... Le vin est riche, gras, soyeux, dense et raffiné.

Brouilly Saburin cuvée Pollen (14,70 €) - 17,5

Issue de vignes de 70 ans, cette cuvée présente une superbe robe profonde et brillante. Arômes concentrés de fruits noirs bien mûrs. Le vin est charnu, plein, gourmand et harmonieux.

Côte de brouilly

La Fournaise du Perroud (14,70 €) - 17

Belle robe grenat, brillante. Arômes « sucrés » de fleurs et de fruits noirs. Le vin est rond, enrobé, riche, tout en conservant douceur et élégance.

Brouilly L'Enfer des Balloquets (11,90 €) - 16,5

Arômes riches, frais, de fruits rouges et noirs, avec une note poivrée... Le vin est complet : dynamique, juteux, avec un fruité croquant et de beaux tanins veloutés.

Côte de brouilly Foudre n°5 (11,70 €) - 16

Vinifié et élevé sans soufre, ce côte de brouilly révèle des arômes fins d'épices, de fruits rouges et noirs... Le vin est dense, frais, ciselé, croquant, encore un peu serré mais promis à un bel avenir.

DOMAINE DU PETIT PÉROU

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 13 23

Brouilly Pisse Vieille - 16,5

Robe intense. Arômes ouverts, charmeurs, de fruits noirs, de fleurs... Bouche riche, gourmande, soyeuse, avec une belle finale charnue sur la cerise noire.

Morgon vieilles vignes - 15

Morgon Tradition - 15

OLIVIER PEZENNEAU

69640 Lacenas - Tél. 06 14 19 02 65

Brouilly Combiat (9,50 €) - 17

Des vignes de 60 ans plantées sur le beau terroir de Combiat ont donné ce vin aux arômes riches, précis, de fruits noirs, de fleurs... Le vin est dense, long, charnu, réglissé, épicé et gourmand.

Côte de brouilly Le Quelat (10,50 €) - 16,5

Arômes expressifs et intenses de fruits noirs, d'épices, avec une note fumée. Le vin est gras, opulent, long, équilibré par un joli fond minéral, fin.

Côte de brouilly

Le Quelat fût de chêne (14 €) - 15

DOMAINE DE PIERRE MOULIN

69430 Quincé-en-Beaujolais - Tél. 06 84 81 77 17

Brouilly Saburin (8,50 €) - 16

Belle robe intense. Arômes délicats de fleurs, de fruits rouges... Le vin est à la fois dense, structuré et enrobé, fruité et poivré. La main de fer dans le gant de velours...

DOMAINE DES PINS

71570 Saint-Amour Bellevue - Tél. 03 85 37 19 17

Saint-amour La Folie (15 €) - 17

Cuvée « ambitieuse », sans soufre, issue de vignes de 65 ans et d'une longue macération de 20 jours... Robe intense, arômes frais de fruits rouges et noirs, de pivoines... En bouche, le vin est dense, satiné, long, élégant, à mettre en cave quelques années avant dégustation.

Saint-amour (9 €) - 16,5

La cuvée « tradition » du domaine est déjà très expressive, sur des arômes de fruits noirs bien mûrs, de fleurs... Bouche charnue, gourmande, pleine de fruit et bien équilibrée.

DOMAINE DE LA PIROLETTE

71570 Saint-Amour - Tél. 06 47 47 59 86

Saint-amour La Poulette (18 €) - 17

Cette cuvée parcellaire très ambitieuse a été élevée en œuf béton pendant 16 mois. Le vin garde toute sa précision aromatique, sur une dominante florale. En bouche, c'est juteux, dense, charnu, avec de beaux tannins soyeux.

Saint-amour Le Carlot (18 €) - 16

Une autre cuvée parcellaire, 16 mois d'élevage également, mais pour moitié en fûts de chêne... Arômes « solaires » de garrigue, avec une note torréfiée. Le vin est dense, droit, pur, « encore un peu marqué par le fût, mais prometteur », conclut un dégustateur.

DOMINIQUE PIRON

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 10 20

Brouilly (11 €) - 16,5

Arômes mûrs et élégants de pivoines, de cerises noires... Belle texture en bouche, associant fruité charnu, fraîcheur, élégance, le tout avec une bonne longueur.

Morgon Côte du Py (17 €) - 15,5

Arômes bien ouverts de fruits noirs, de fleurs... Le vin est velouté, long, charnu, tout en finesse.

Moulin-à-vent (15 €) - 15,5

Arômes élégants, tendres, de fraises, de pivoines, d'épices... En bouche, le style est « aérien », fruité, délicat et d'une bonne longueur.

Chiroubles (11 €) - 14,5

DOMAINE DE LA POYEBADE

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 51 55

Brouilly (8,50 €) - 16

Arômes expressifs de fruits noirs bien mûrs... Le vin est dense, charnu, suave, velouté, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

Côte de brouilly Les Gilets (9 €) - 15

DOMAINE DE ROCHE GUILLON

69820 Fleurie - Tél. 06 87 40 31 08

Fleurie La Tonne (9 €) - 15,5

Arômes charmeurs, de fleurs, de petits fruits rouges composés... Le vin est juteux, agréable, avec un beau fruité « sucré » et charnu.

DOMAINE DE LA ROCHE THULON @

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 23 14

Morgon (8,80 €) - 16,5

Belle robe intense. Arômes expressifs, précis de fruits noirs frais, de pivoines... Le vin est riche, solaire, « rhodanien », velouté et élégant.

DOMAINE DE ROCHEMURE

69460 Le Perréon - Tél. 06 07 13 06 85

Brouilly (9,70 €) - 17,5

Robe intense. Arômes riches et précis de pivoine, de rose, de cerise noire... Bouche consistante, enrobée, charnue, longue et harmonieuse. « La classe », conclut un dégustateur.

Moulin-à-vent (10,60 €) - 16

Philippe Vermorel a laissé macérer 3 semaines son moulin-à-vent 2017 coloré, aux arômes de fruits noirs, de fumé... Le vin est juteux, croquant, long et harmonieux.

DOMAINE LES ROCHES BLEUES

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 43 11

Côte de brouilly Soleil de Brulhié (10 €) - 16,5

Robe grenat, intense. Arômes doux, « sucrés », de fruits noirs bien mûrs, d'épices douces... Le vin est concentré, plein, avec de beaux tannins gras et de l'énergie.

Brouilly Les Mignonnes de Pierreux (9 €) - 15,5

Arômes frais de fruits noirs, de pivoines... Le vin est charnu, enrobé, plein de fruit et bien équilibré.

DOMAINE DE LA RONZE @

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 69 20 06

Régnié Perle de la Ronze vieilles vignes (7,75 €) - 15,5

Robe soutenue, brillante. Arômes floraux délicats : violette, rose... Le vin est gourmand, tendre, charnu, « séducteur », ajoute un dégustateur.

Régnié Marie Vernay (7,15 €) - 14,5

RICHARD ROTTIERS

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 22 36

Brouilly (12 €) - 17

Richard Rottiers a produit 3 000 bouteilles de brouilly vinifié par ses soins à partir d'un achat de raisins. Robe grenat, profonde. Arômes riches, « solaires », de fruits noirs, d'épices. Bouche concentrée, dense, avec de beaux tannins « sucrés » et la longueur.

Moulin-à-vent Foudres (13 €) - 16

Élevée 10 mois en foudres, cette cuvée présente une robe intense et des arômes expressifs de fleurs, d'épices... Le vin est encore ferme, mais il y a de la matière, du fond, un beau fruité, du potentiel !

Moulin-à-vent (16 €) - 15

DOMAINE SAINT ROCH @

71680 Crêches-sur-Saône - Tél. 03 85 37 47 27

Saint-amour - 14,5

DOMAINE SAINT-CYR

69480 Anse - Tél. 04 74 60 23 69

Chénas Les Journets (19 €) - 16

Dès l'achat des vignes, en 2017, Raphaël Saint-Cyr a engagé leur conversion en bio. Arômes doux de fleurs, d'épices, de fruits rouges. Le vin est dense, croquant, juteux, épicé et élégant.

Chénas Les Blémonts (15 €) - 15

Moulin-à-vent La Bruyère (15 €) - 15

CHRISTOPHE SAVOYE

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 11 24

Chiroubles Loïc (11 €) - 16

Arômes frais, précis, de fruits rouges et noirs : cerises, framboises... Le vin est charnu, croquant, avec une touche minérale, juteuse, typée chiroubles.

DOMAINE DES SOUCHONS

69220 Saint-Jean d'Arnières - Tél. 04 74 66 57 24

Morgon Grands Cras - 15

DANIEL SPAY @

69840 Juliéas - Tél. 04 74 04 47 02

Juliéas vieilles vignes (10,50 €) - 15

DOMAINE STRIFFLING

69430 Régnié-Durette - Tél. 06 86 92 14 87

Régnié La Ronze 1678 (15 €) - 16

La production de vignes de 80 ans a été élevée en barriques de 9 vins, avec à la clef de beaux arômes fruités, confiturés, épicés et une note vanillée. Le vin est juteux, frais, croquant, très agréable.

Morgon Grand Cras (9,90 €) - 14,5

TANO PÉCHARD @

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 38 89

Régnié Canicule (17 €) - 17,5

Issue de très vieilles vignes de 80 ans, cette belle cuvée de garde élevée 20 mois en fûts dévoile une robe intense et des arômes riches de fruits noirs, d'épices, de cacao... Le vin est dense, tendre, velouté, charnu et élégant.

Régnié Les compagnons du Toine (12 €) - 16,5

Robe grenat, brillante. Arômes bien mûrs, « solaires » de confiture de myrtilles, de tarte aux cerises... Le vin est structuré, charnu, droit et bien équilibré.

DOMAINE DES TERRES DORÉES

JEAN-PAUL BRUN

69380 Charnay-en-Beaujolais - Tél. 04 78 47 93 45

Côte de brouilly - 17,5

Robe intense, brillante. Arômes riches et élégants de fruits noirs « sucrés » (cerise, sureau...), complétés de notes fumées, réglissées... Le vin est concentré, charnu, tout en gardant beaucoup de fraîcheur et un côté juteux.

Saint-amour - 17,5

Jean-Paul Brun au meilleur de sa forme avec ce saint-amour à la robe grenat, brillante, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de pivoines. Le vin est charnu, soyeux, croquant et élégant.

Fleurie - 17,5

Robe grenat, brillante. Arômes élégants, purs, de fleurs (pivoine, violette), d'épices... Voilà les vins de Jean-Paul Brun comme on les aime, juteux, denses, frais, élégants et finement épicés-grillés.

Morgon Côte du Py Javernières - 17

Robe violine, intense et vive. Arômes expressifs, riches, délicats de fruits noirs, d'épices... Superbe jus en bouche, croquant, juteux, riche, long et fin.

Moulin-à-vent - 16,5

Arômes profonds, riches, délicats de fleurs, d'épices, avec une note grillée-fumée... Le vin est « stylé » : juteux, gourmand, tendre, fin et d'une belle longueur.

Morgon village - 15,5

Arômes fins d'épices, de fleurs, de grillé... Belle bouche juteuse, ciselée, longue, fraîche et élégante.

Brouilly - 14,5

Fleurie Grille Midi - 14,5

MAISON LOUIS TÊTE @

69210 Bully - Tél. 04 37 55 50 10

Brouilly Le Châtelain - 16

Robe intense, brillante. Arômes discrets de violettes, de mûres, d'épices... Le vin est charnu, suave, dense, velouté et gourmand à souhait.

Juliéas Les Perdrix - 15



Une vue de la partie sud des crus du Beaujolais avec le Mont-Brouilly.

DOMAINE THILLARDON

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 06 07 76 00 91

Chénas Les Carrières (17 €) - 17,5

Les frères Thillardon ont leur style, où l'objectif est davantage la finesse, le plaisir, que la recherche de concentration à tout prix. Arômes fins, d'épices, de confiture de fraise, avec un côté « pâtissier ». Bouche gourmande, fruitée, fraîche, épicée et délicate.

Chénas Chassignol (25 €) - 17

Issue de vignes de 90 ans, la cuvée exprime des arômes de fleurs, d'épices, de confiture de fruits rouges... Le vin est croquant, juteux, grillé, doux, gourmand, avec une belle finale épicée-poivrée.

Chénas Les Blémonts (20 €) - 16

Arômes fins, frais, « aériens » de fleurs, de fruits rouges, rehaussés d'une note grillée... Le vin est tout en finesse, gourmand, fruité, avec une finale fraîche sur les épices.

DOMAINE DE THULON

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 80 29

Régnié vieilles vignes (10,50 €) - 16

Robe intense, brillante. Le boisé est encore marqué au nez comme en bouche, mais le vin est riche, bien équilibré, fruité, alors un peu de patience...

Chiroubles (9,50 €) - 15,5

Belle robe violine, brillante. Arômes frais de cerises noires, de myrtilles... Le vin est juteux, avec de la matière et un fruité « sucré » très agréable.

Morgon Les Charmes (9,50 €) - 15

MAISON TRÉNEL

71850 Charnay-les-Mâcon - Tél. 03 85 34 48 20

Fleurie (12,05 €) - 17

La maison a produit 7 000 bouteilles de fleurie 2017. Un vin aux arômes fruités et floraux élégants. Belle matière en bouche, dense, veloutée, charnue et raffinée.

Juliéas Les Capitans (20,45 €) - 16

Robe grenat, intense. Arômes riches et frais de cerises noires, de myrtilles... Le vin est concentré, tendre, charnu et harmonieux.

Chiroubles (10,70 €) - 16

Belle robe intense. Arômes riches, « solaires » de fruits noirs bien mûrs. Le vin est velouté, dense, charnu et bien équilibré.

Morgon Côte de Py (12,75 €) - 15

Juliéas

Esprit de Marius Sangouard (11,15 €) - 14,5

DOMAINE DE TROIZELLE

69840 Jullié - Tél. 06 81 36 30 96

Juliéas - 17

Robe grenat, brillante. Arômes riches et précis de fleurs, de fruits noirs... Le vin est consistant, charnu, élégant, avec une belle finale épicée.

Saint-amour (9 €) - 16,5

Arômes frais de fruits noirs. Le vin est dense, ferme, long en bouche, avec une finale grillée-épicée très agréable.

MAXIME TRONCY

69640 Troncy - Tél. 06 10 89 48 52

Moulin-à-vent Chassignol (12 €) - 17

Petits rendements (30 hl/ha), longue macération de 19 jours, 11 mois d'élevage en fûts... Résultat, un vin concentré, au fruité charnu, velouté, tendre et élégant.

DOMAINE DE VAVRIL

69430 Beaujeu - Tél. 06 75 56 25 32

Chiroubles Châtenay - 16

Robe intense, « noire »... Arômes bien ouverts de fruits noirs, d'épices. Le vin est charmeur : consistant, charnu et velouté.

Côte de brouilly L'Hérondelle (8,50 €) - 15,5

Beaux arômes de griottes, de chocolat, d'épices... Le vin est structuré, dense, équilibré, ferme, à attendre deux ou trois ans avant dégustation.

YANNICK DE VERMONT CHÂTEAU DE VAUX

69460 Vaux-en-Beaujolais - Tél. 06 08 83 33 71

Brouilly Lieu-dit Creignes (10,50 €) - 16

Sélectionné à de nombreuses reprises pour ses formidables beaujolais-villages, le château a produit son premier cru, un brouilly donc, en 2017. Coup d'essai, coup de maître, avec un vin aux arômes de pivoines, à la bouche juteuse, pure, dense, avec une belle finale minérale.

ANTOINE VILAND

69620 Létra - Tél. 04 74 71 54 46

Chénas (9 €) - 16

Arômes délicats, précis de fruits noirs, de fleurs... Le vin est dense, charnu, gras, avec de belles saveurs de cerises et une finale fraîche.

CÉDRIC VINCENT

69400 Pouilly le Monial - Tél. 06 75 04 77 42

Moulin-à-vent Les Merizes (25 €) - 16

Arômes fruités, frais, de confiture de fraises, d'épices, avec une note réglissée. Le vin est gourmand, fin, tendre, « séducteur », conclut un dégustateur.