

## Millésime 2018

# Des crus au sommet

*Il ne ressemble pas à 2015, qui a produit des vins hors normes dans tout le Beaujolais. Mais 2018, au profil plus « classique », est un très grand millésime dans les crus. À ne pas manquer, d'autant plus que les prix demeurent très raisonnables.*

Et si 2018 était, tout simplement, l'un des plus grands millésimes de ces quarante dernières années pour les crus du Beaujolais ? « Je le situe très haut dans la hiérarchie. Dans le top trois depuis 1980 », s'enthousiasme Cyril Chirouze, administrateur du Château des Jacques, à la tête de 80 hectares de vignes, dont 70 de crus (Moulin-à-Vent, Morgon, Fleurie). La majorité des producteurs que nous avons sollicités partagent son enthousiasme, que valident également les résultats de notre sélection. Avec 75% de vins retenus, les crus « cartonnent » en 2018, et montrent tout le chemin parcouru depuis le début de la décennie !

On l'a presque oublié, mais l'hiver 2018 fut l'un des plus arrosés de ces cinquante dernières années. Un début de printemps chaud et sec succéda à cette période humide avant que ne s'installe, à la fin du mois d'avril, une chaleur orange engendrant des pluies violentes. « Le 13 juin, la météo a heureusement basculé sur la sécheresse, qui a duré jusqu'aux vendanges », se souvient Cyril

Chirouze. Les vignerons ont dû se battre contre l'apparition de foyers de mildiou, mais ils ont été sauvés par la rapidité de la floraison, concentrée sur une semaine, fin mai (soit une fleur plus précoce qu'en 2009, 2015 et 2017 !). Les vendanges se sont déroulées dès les derniers jours d'août. Elles ont été très étalées, car dans certains secteurs, la vigne avait subi des blocages de maturité. « Nous avons vendangé sur vingt-deux jours, et effectué un tri drastique en cuverie pour évacuer les raisins pas mûrs » se souvient Tristan Larsen, à la tête du Château de Bellevue, à Villié-Morgon. La grêle de 2016 et 2017 a contribué à réduire les rendements naturellement généreux de 2018 dans tout le centre du vignoble, à Morgon, Moulin-à-Vent, Regnié, Chénas, Fleurie et Chiroubles. C'est logiquement dans ces secteurs -et en Côte de Brouilly, vignoble aux très fortes pentes- que se situent les plus belles réussites, et que l'on trouve les vins les plus concentrés.

Après des 2015 hors normes, au profil

rhodanien, des 2016 élégants et des 2017 rares mais éclatants de fruit, les 2018 renouent avec un certain classicisme. Les robes se révèlent profondes et bien colorées. Les nez, complexes et intenses, voyagent selon les crus des épices aux fruits noirs, des fleurs (pivoine, iris) à la cerise burlat. C'est la densité qui domine en bouche, avec de belles structures tanniques et parfois une sensation de « sucrosité » qui est la marque des grands millésimes. « Je n'avais jamais vu une aussi belle qualité avec une récolte pleine », s'enthousiasme Arnaud Desprès, du Domaine de la Madone, à Fleurie. « Les vins se goûtent bien jeunes, mais ils se garderont longtemps, aussi longtemps que les 2015 et plus longtemps que les 2009 » renchérit Cyril Chirouze.

Notre conseil : remplissez vos caves ! Les crus du Beaujolais, vendus de moins de 10 € à une trentaine d'euros pour les plus réputés, offrent aujourd'hui les meilleurs rapports qualité/prix de tout le vignoble hexagonal. Cela devrait finir par se savoir...

Textes : **Jean-Philippe Chapelon**  
Photographies : **Thierry Gaudillère**

## Bientôt des premiers crus ?

Tous les crus sont engagés dans une démarche de caractérisation des terroirs, dont la finalité est la hiérarchisation du vignoble, et la promotion de certaines parcelles en premier cru. Guillaume Dumontet (Domaine des Fournelles, à Saint-Lager), qui milite au sein des ODG Brouilly et Côte de Brouilly, explique que les deux appellations du sud du vignoble avancent à pas de géant : « Depuis plus d'un an, nous organisons une fois par mois une dégustation de tous les vins des deux appellations, revendiqués en

lieux-dits. Ce travail, qui nous a permis de caractériser chaque terroir, a été conduit parallèlement aux recherches sur l'histoire des crus réalisées par l'ancien président Michel Trichard, et au travail du président Robert Perroud avec Frédéric Burrier, qui a géré le dossier des premiers crus à Pouilly-Fuissé. Un dossier devrait être bientôt déposé auprès de l'INAO pour les deux appellations. 17 lieux-dits seraient revendiqués premier cru en Côte de Brouilly et 84 en Brouilly ».

## REPÈRES

(sources douanes - Inter Beaujolais)

Brouilly : 1 261 hectares.  
Chénas : 249 hectares.  
Chiroubles : 323 hectares.  
Côte-de-Brouilly : 316 hectares.  
Fleurie : 840 hectares.  
Juliéas : 537 hectares.  
Morgon : 1 100 hectares.  
Moulin-à-Vent : 627 hectares.  
Regnié : 424 hectares.  
Saint-Amour : 302 hectares.



## GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

# BROUILLY, CÔTE DE BROUILLY, CHÉNAS, CHIROUBLES, FLEURIE, JULIÉNAS, MORGON, MOULIN À VENT, RÉGNIÉ, SAINT-AMOUR, ROUGES 2018

## RÉSULTATS

### QUE DE PROGRÈS RÉALISÉS !

Millésime après millésime, les crus du Beaujolais affichent désormais un pourcentage global de réussite qui égale ou dépasse allègrement les trois-quarts de vins sélectionnés. Il suffit de se projeter quelques années en arrière pour mesurer les progrès réalisés partout par les vignerons et négociants ; ainsi en 2011 par exemple, pourtant un excellent millésime, la moitié des crus avait obtenu 50% ou moins de réussite : chénas, chiroubles, fleurie, régnié et saint-amour. Tous sont au-dessus des deux-tiers de vins sélectionnés en 2018. Un travail de fond a été fait partout ou presque dans la maîtrise des rendements, dans des vinifications plus ambitieuses et il est vrai aussi que depuis 2015 la météo très favorable est venue accompagner ce mouvement vertueux.

Le millésime 2018 est donc dans la lignée des précédents, très réussi, dans un style « solaire », Rhodanien, avec néanmoins des différences de niveaux qui ne ressortent par forcément dans les pourcentages affichés ci-dessous. Il faut se souvenir qu'en 2016 et 2017 les crus du centre du vignoble (régnié, morgon, chénas, moulin-à-vent, fleurie et chiroubles) ont été accablés par plusieurs orages de grêle dévastateurs et on sait que derrière la grêle la production n'est jamais très généreuse l'année suivante. Dans ce millésime 2018 chaud, ensoleillé, sec,

mais aussi très « généreux », il nous est apparu pendant cette large dégustation que dans les AOC grêlées en 16 et 17, et bien les 2018 avaient davantage de fond que dans les autres appellations et probablement parce que les rendements ont été plus « faciles » à maîtriser ; nous mettrons à part la côte de brouilly qui par sa configuration (fortes pentes, sols maigres...) n'est pas un secteur naturellement productif.

**Brouilly** : 87 vins présentés  
57 sélectionnés - 65,5% de réussite.

**Chénas** : 40 vins présentés  
32 sélectionnés - 80% de réussite.

**Chiroubles** : 45 vins présentés  
36 sélectionnés - 80% de réussite.

**Côte de Brouilly** : 59 vins présentés  
51 sélectionnés - 86,5% de réussite.

**Fleurie** : 96 vins présentés  
78 sélectionnés - 81% de réussite.

**Juliénas** : 60 vins présentés  
42 sélectionnés - 70% de réussite.

**Morgon** : 134 vins présentés  
96 sélectionnés - 71,5% de réussite.

**Moulin-à-Vent** : 101 vins présentés  
77 sélectionnés - 76% de réussite.

**Régnié** : 51 vins présentés  
34 sélectionnés - 66,5% de réussite.

**Saint-Amour** : 48 vins présentés  
36 sélectionnés - 75% de réussite.

**Total** : 721 vins présentés  
539 vins sélectionnés - 75% de réussite.

### NOTATION SUR 20

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, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

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

### LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ cave :  
8 à 36 €.

#### DOMAINE ANITA

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

**Chénas Premium Les Brureaux (15 €) - 17**

Issu de plus vieilles vignes (60 ans) que la cuvée « P'tit Co », ce chénas exprime de magnifiques arômes de violettes, de fruits noirs... Le vin est riche, gourmand, avec un fruité « sucré », délicieux et l'harmonie.

**Morgon Château-Gaillard (11 €) - 17**

Anita Kuhnel a produit 3 000 bouteilles de son Château-Gaillard en 2018. Robe noire, arômes sensuels, doux, de fruits noirs, de violettes... Bouche gourmande, riche, avec un fruité juteux, croquant et un bel équilibre.

**Chénas « P'tit Co » Les Brureaux (11 €) - 16,5**

Robe superbe, intense et brillante. Arômes riches de fruits noirs frais : cassis (mûr...), cerise... Le vin est charnu, tendre, velouté et bien équilibré.

**Fleurie rouge Les Moriers (15 €) - 16**

Anita Kuhnel n'a produit que 700 bouteilles de cet excellent fleurie aux arômes de fruits noirs frais. Le vin est dense, riche, très riche, ferme. Du potentiel !

**Moulin-à-vent La Rochelle (20 €) - 16**

Arômes riches, doux, sensuels, un rien « solaires » de confiture de mûres, d'épices... Le vin est tendre, opulent, soyeux, avec un fruité généreux et gourmand.

**Moulin-à-vent Les Caves**

**cuvée Cœur de Vigneronne (15 €) - 16**

La différence avec la cuvée Reine de Nuit vient des vignes, plus âgées et de l'élevage, ici en fûts de 5 vins. Le style Anita reste, avec un vin charpenté, charnu, gourmand, fruité et bien équilibré.

**Moulin-à-vent Les Caves**

**très vieilles vignes (13 €) - 16**

Les « très vieilles vignes » ont 90 ans et le vin a été élevé moitié en fût, moitié en cuve... Arômes frais de mûres, de cassis... Le vin est juteux, harmonieux, plein de fruit et bien équilibré.

**Moulin-à-vent Les Caves**

**cuvée Reine de Nuit (15 €) - 15,5**

Arômes riches, « solaires », de fruits noirs bien mûrs, de cacao... Le vin est dense, velouté, charnu, avec un fruité généreux.

#### DOMAINE BARON DE L'ECLUSE

69460 Oâenas - Tél. 04 74 03 40 29

**Côte de brouilly vieilles vignes (12 €) - 15**

#### DOMAINE DU BARVY

69460 Oâenas - Tél. 06 08 23 01 42

**Brouilly (8,90 €) - 15**

#### DOMAINE DE LA BÈCHE

OLIVIER ET ALEXIS DEPARDON

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

**Morgon vieilles vignes (8 €) - 17**

Robe soutenue, brillante. Arômes intenses de fruits noirs (cerises, myrtilles, cassis...), avec un côté « pâtisier ». Le vin est riche, ample, gourmand, avec de beaux tanins « sucrés » et un bon équilibre.

**Morgon Côte du Py (10 €) - 16,5**

Le domaine est une vraie « valeur sûre » et il le démontre à nouveau avec ce vin aux arômes fruités, floraux, grillés. Le vin est structuré, dense, charnu. Le boisé doit encore se fondre, mais le potentiel est là !

**PASCAL AUFRANC**

69840 Chenas - Tél. 06 85 05 59 37



**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**

**Chénas Vigne de 39**

**En Rémont (11,50 €) - 18**

Issue de vignes de 70 ans, la cuvée « Vigne de 39 » de Pascal Aufranc reste imperturbablement au sommet du cru. 15 000 merveilleuses bouteilles de ce **Chénas** ont été produites. Robe grenat, profonde, arômes de fruits noirs frais, d'épices... Bouche concentrée, veloutée, gourmande, pure, avec un côté « Rhodanien » et une grande longueur.



**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**

**Chénas**

**Naturellement (15 €) - 18**

Vous l'avez compris, il s'agit d'une cuvée sans soufre, produite pour la première fois par le domaine en 2018. Coup d'essai, coup de maître, avec un vin à la robe profonde, aux arômes riches, frais de fruits noirs, d'épices, avec une note fumée... Le vin est concentré, impressionnant de densité, velouté, charnu, précis et juteux.



**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**

**Juliéas Probus (15 €) - 17,5**

Quelle immense surprise de retrouver Pascal Aufranc en haut de l'affiche avec sa cuvée Probus... Voilà une vraie et grande valeur sûre du **Beaurois** avec en 2018 un vin à la robe soutenue, aux arômes fins de fruits noirs mûrs à point. Le vin est concentré, charnu, ferme, long et racé.

**Juliéas rouge Les Cerisiers (11,50 €) - 15**

**DOMAINE DE BEL AVENIR**

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

**Fleurie Poncié (13,50 €) - 16**

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs, fins, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Le vin est concentré, charnu, dense, ferme. Beau potentiel !

**Saint-amour La Gagère (12,50 €) - 16**

Robe violacée, brillante. Arômes charmeurs, sensuels, de fruits noirs, avec un côté « pâtisseries »... Le vin est dense, gourmand, tendre, enrobé, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

**Régnié L'Ollier (8,80 €) - 14,5**

**DOMAINE BERGERON**

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

**Chénas En Mélarrière (9,50 €) - 16,5**

Les frères Bergeron restent au « top ». Illustration avec ce **Chénas** à la robe noire, aux arômes profonds de fruits noirs bien mûrs. Bouche veloutée, gourmande, pleine de fruit. Un régal !

**Fleurie Les Labourons (10,40 €) - 16,5**

Robe intense, brillante. Arômes expressifs de fruits noirs, de violettes... En bouche, le vin est d'une gourmandise absolue, charnu, gorgé de fruit et croquant. On en redemande...

**Morgon vieilles vignes (9,50 €) - 16,5**

Comme ils le font depuis des années, les frères Bergeron vont continuer de régaler leurs clients en 2018. Arômes de fleurs, de clafoutis aux cerises... Le vin est opulent, charnu, à la fois gras et ferme. Beau potentiel !

**Moulin-à-vent vieilles vignes (10,40 €) - 15,5**

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis de confiture de cerises, de pivoines... En bouche, le fruité est généreux, avec un côté juteux, frais et un bon équilibre.

**Juliéas Vayolette (9,50 €) - 15**

**Juliéas Les Capitans (16,70 €) - 15**

**Saint-amour Clos du Chapitre (10,40 €) - 14,5**

**FRÉDÉRIC BERNE**

69430 Lantignié - Tél. 06 83 46 05 06



**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**

**Chiroubles**

**Les Terrasses (15 €) - 18**

La passe de trois pour Frédéric Berne, qui avait déjà obtenu la meilleure note des **Chiroubles** en 2016 et 2017... Les vignes de 45 ans n'ont produit que 35 hl/ha en 2018 pour donner ce **chiroubles** grandiose, à la robe grenat, intense et brillante. Arômes fruités, floraux, riches et précis. Le vin est dense, juteux, structuré, long, pur et raffiné.

**Morgon Corcelette (15 €) - 17,5**

Bio, petits rendements de 35 hl/ha, vinification soignée, élevage en fûts de 228 litres... F. Berne s'est comme toujours donné les moyens de ses ambitions et le résultat est à la hauteur avec un vin consistant, charnu, au fruité noir gourmand, plein, juteux et racé.

**PASCAL BERTHIER**

71680 Crèches-sur-Saône - Tél. 06 09 86 42 62

**Saint-amour Esprit de séduction (14,30 €) - 16**

Robe pourpre, brillante. Arômes floraux séducteurs, fins : roses, pivoines... Le vin est dense, tendre, fruité, long et élégant.

**DOMAINE BERTRAND**

69220 Charentay - Tél. 04 74 66 85 96

**Fleurie Les Déduits (12,50 €) - 16,5**

Arômes élégants de mûres, de myrtilles, de pivoines... Le vin est juteux, fruité, gourmand, tout en finesse, avec beaucoup de fond et une belle longueur.

**Fleurie sans soufre (15 €) - 16**

Robe intense, brillante. Arômes expressifs, précis, frais, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Le vin est croquant, juteux, fruité à souhait et bien équilibré.



Clément Boillot.

**Valeur sûre**

**LOUIS BOILLOT**

Louis Boillot, dont le domaine est implanté à Chambolle-Musigny (21), a acheté 4 hectares dans le secteur de moulin-à-vent en 2013. C'est en réalité un retour aux sources car l'une des grand-mères de Louis Boillot a vécu dans la région des Pierres dorées et il a passé une grande partie de sa jeunesse dans ce vignoble. « C'est un coup de cœur qui nous permet de revenir aux racines familiales », reconnaît Louis Boillot qui travaille avec sa femme et son fils Clément. Le domaine exploite aujourd'hui 3,88 hectares en moulin-à-vent et 27 ares sur l'un des plus beaux secteurs de **Fleurie**, le lieu-dit Grille Midi. La cuverie est basée à Romanèche-Thorins et l'élevage des vins se réalise dans les caves de Chambolle. Pour Louis Boillot : « en 2018, les maturités grimpaient très vite. Nous avons vendangé les 30 et 31 août et une semaine plus tard à **Fleurie** ; il fallait absolument garder de la fraîcheur et éviter des degrés trop élevés. La vinification est très bourguignonne : les raisins sont éraflés, avec une macération pré-fermentaire de 4 à 5 jours, sans refroidissement de la vendange. Un ou deux pigeages sont pratiqués les premiers jours, pour être remplacés ensuite par deux remontages par jour, pendant 3 semaines de cuvaison. L'élevage est réalisé pour 2/3 en fûts de 500 litres d'un an et pour 1/3 en fûts de 228 litres, l'objectif étant de n'utiliser que des fûts de 500 litres pour la vendange 2020. La mise en bouteilles du millésime 2018 ne sera faite qu'en mai-juin 2020 », ajoute Louis Boillot.

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

**Fleurie Grille-Midi (15 €) - 17**

Après avoir débuté son « aventure » beauroisienne en moulin-à-vent, ce beau domaine bourguignon étoffe sa gamme. Brillamment, avec ce **Fleurie** aux superbes arômes de fruits noirs, de pivoines, de grenades... Bouche opulente, charnue, élégante, avec une belle pureté.

**Moulin-à-vent vieilles vignes (12,50 €) - 17**

Issue de vignes de 65 ans, élevée 20 mois en fûts (3 et 4 vins), cette belle cuvée exprime des arômes fruités et floraux puissants, nobles. Le vin est riche, gourmand, avec un beau fruité charnu et frais.

**Moulin-à-vent Rouchaux (14,50 €) - 16,5**

Le domaine a franchi un palier en 2018... Une belle cuvée à la robe « noire », aux arômes puissants de fruits noirs, de réglisse... Le vin est gras, opulent, charnu. Un beau « bébé » !

**Moulin-à-vent Plantier de Favre (17 €) - 16**

Belle robe intense, vive. Arômes doux de fruits noirs bien mûrs, d'épices, de réglisse... Le vin est tendre, velouté, soyeux et fin.



## GUIDE D'ACHAT

### DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Thibault Baudin.

## Découverte

### DOMAINE DE BOISCHAMPT

Racheté fin 2017 par un couple d'investisseurs étrangers, ce très ancien vignoble de Jullié est géré par Antonie et Thibault Baudin. Le domaine progresse à pas de géant, et il affiche ses ambitions. « Nous voulons produire les meilleurs vins possibles, en ne négligeant aucun détail, jusqu'au bouchon de liège de qualité » expose Thibault Baudin. En 2018, le domaine a vendu au négoce (la Maison Loron) la moitié de sa production. En 2019, il a mis en bouteilles la totalité de la récolte, représentant 39 000 cols. En complète restructuration, le vignoble couvre 10,65 hectares. L'objectif est d'arriver à seize hectares en 2024, grâce à l'achat de vignes en **Fleurie**, **Morgon** et **Chénas**. Pendant la période de transition, la production est complétée par une petite activité de négoce en achat de raisins, dont les vins sont vendus sous l'étiquette Maison de Boischamp. Le domaine sera certifié bio en 2022, et il a entrepris de « redynamiser » ses sols par la plantation d'un couvert végétal permettant d'éviter l'érosion. En cave, Thibault Baudin pratique des cuvaisons longues, et il élève une partie de ses vins en fûts, avec quelques fûts neufs de 500 litres des Vosges.

69840 Jullié - Tél. 06 98 15 66 68

#### Julié 4 Cerisiers (12 €) - 16

Issu d'une longue macération de 24 jours, ce julié nous révèle une robe « noire » et des arômes généreux de fruits noirs. Bouche concentrée, dense, « encore serrée, mais il y a du potentiel », assure un dégustateur.

#### Julié Beauverney (13,20 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes discrets, avec des notes fruitées, torréfiées... Le vin est concentré, long, ferme, à attendre quelques années avant dégustation.

#### Fleurie (13,40 €) - 15,5

Arômes expressifs de fruits noirs bien mûrs enrobés de notes boisées-réglissées. Le vin est charnu, juteux, dense, encore un peu serré, mais il y a du potentiel.

#### Julié Vayollette (19,50 €) - 15

#### Saint-amour (14,80 €) - 15

### MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beccarie - Tél. 03 80 24 37 37

#### Moulin-à-vent Rochegrès - 17

La maison exploite une parcelle de 3 hectares en Rochegrès. Ce vin exprime des arômes riches et fins de fruits noirs enrobés de notes boisées. Bouche charnue, veloutée, avec de beaux tanins « sucrés », gourmands.

### BLAIN SŒUR ET FRÈRE @

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 20 62 52

#### Brouilly (10,35 €) - 15,5

Arômes encore discrets, fins, de fruits rouges et noirs... Le vin est charnu, velouté, gourmand et d'une belle longueur.

#### Côte de brouilly Les Jumeaux (14,50 €) - 14,5

### DOMAINE DE LA BONNE TONNE

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

#### Régnié Agath' the blues (15 €) - 15

#### Régnié Cléa (25 €) - 14,5

#### Morgon Les Charmes (17,50 €) - 14,5

#### Morgon Grands-Cras (16 €) - 14,5

### DIDIER BORÉAS

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 03 60 00 51

#### Morgon (7 €) - 15

### NICOLAS BOUDEAU

69460 Chénas - Tél. 04 74 03 13 85

#### Brouilly Pierreux (11,50 €) - 15,5

Des vignes de 70 ans ont donné ce beau brouilly aux arômes doux de fruits noirs. Le vin est croquant, juteux, frais et bien équilibré.

#### Brouilly Garanches (11 €) - 15

#### Brouilly Jacquets (9,50 €) - 15

### PATRICK BOULAND

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

#### Chiroubles vieilles vignes 2018 (8,10 €) - 16

Arômes frais, précis, de fruits rouges bien mûrs. Le vin est croquant, fruité, épicé, avec des notes chocolatées et une belle longueur.

#### Morgon Corcelette cuvée sans soufre (9,60 €) - 16

Les vigneron du Beaujolais sont de vrais « pro » des vins sans soufre et en voilà une nouvelle illustration. Robe « noire ». Arômes riches, précis, de mûres, de grillé, d'épices... Le vin est dense, suave, concentré et net.

#### Morgon Les Charmes vieilles vignes (8,60 €) - 15

#### Fleurie Grand Pré (8,50 €) - 14,5

#### Morgon Côte du Py (12,50 €) - 14,5

### DOMAINE BOURDON

69820 Fleurie - Tél. 07 86 31 78 67

#### Fleurie (10 €) - 16,5

Robe grenat, intense. Arômes riches, frais, précis de cerises noires, de myrtilles... Le vin est concentré, charnu, avec un fruité généreux et un bon équilibre.

#### Moulin-à-vent (11 €) - 15

### DOMAINE DE BRIANTE

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

#### Moulin-à-vent Tradition (15 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes frais de fruits noirs enrobés de fines notes boisées-torréfiées. Le vin est dense, velouté, charnu et harmonieux.

#### Côte de brouilly Les Muses (13 €) - 16

Une petite cuvée de 1 200 bouteilles aux arômes de fruits, de fleurs, rehaussés de fines notes boisées. Le vin est charnu, structuré, avec des tanins « sucrés », tendres et agréables.

### DOMAINE BRISSON

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 21 60

#### Morgon vieilles vignes (14,20 €) - 16,5

Élevé 18 mois en foudres, cet excellent morgon présente des arômes riches de cerises noires, de pivoines... Le vin est plein, gourmand, « crémeux » et bien équilibré.

### DOMAINE DES BRUYÈRES

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

#### Saint-amour (9,50 €) - 14,5

### JEAN-MARC BURGAUD

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

#### Morgon Côte du Py (16 €) - 16,5

En 2018, Jean-Marc Burgaud a produit 25 000 bouteilles de sa cuvée « ronde » de Côte du Py. Une superbe cuvée à la robe intense, aux arômes de fruits noirs frais. Le vin est juteux, dense, pur et élégant.

#### Morgon Grand Cras (13 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes de mûres, de myrtilles... Beau jus en bouche, croquant, frais, pur, avec une bonne persistance.

### DOMAINE CALOT

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 20 55

#### Morgon Jeanne (8 €) - 15,5

Robe grenat, soutenue. Arômes riches, frais de cerises noires mûres à point. Le vin est structuré, équilibré, avec un beau jus. Un vin complet.

#### Morgon Tête de Cuvée (8 €) - 15

### DOMAINE LES CAPRÉOLES

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

#### Régnié Sous la Croix (21,50 €) - 16,5

Cédric Lecareux n'a produit que 25 petits hectolitres à l'hectare sur cette cuvée en 2018. Robe grenat, intense. Arômes riches, précis, avec un boisé élégant. Le vin est concentré, plein, « ambitieux », à laisser en cave quelques années avant dégustation.

#### Régnié Chamodère (12,50 €) - 15

#### Régnié Diaclase (15,50 €) - 14,5

### CAVE CHÂTEAU CHÉNAS @

69840 Chénas - Tél. 04 74 04 48 19

#### Chénas Exception (10,80 €) - 15

#### Chénas Coeur de granit (9 €) - 14,5

### CAVE DU CHÂTEAU DES LOGES

69460 Le Perreon - Tél. 04 74 03 22 83

#### Côte de brouilly Prestige (7,20 €) - 16

Robe violacée, brillante. Arômes fruités expressifs, frais, complétés de notes florales... Le vin est charnu, juteux, avec une finale épicée très agréable.

### DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX

69460 Dénicé - Tél. 06 86 42 14 00

#### Brouilly Saburin (9,50 €) - 16,5

Une petite cuvée de 1 500 belles bouteilles, aux arômes riches, fins, de fruits noirs « sucrés », d'épices douces... Le vin est dense, juteux, long, avec une minéralité fine qui rehausse le fruité.

#### Brouilly Fond-Curé (12,50 €) - 14,5

### JULIEN CHANTREAU

69115 Chiroubles - Tél. 06 82 45 57 78

#### Chiroubles Javerand (11,20 €) - 15,5

Arômes frais de fruits rouges bien mûrs. Le vin est marqué par un fruité gourmand, charnu, relevé de saveurs épicées, le tout avec une belle longueur.

**DOMAINE DE LA CHAPONNE**

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

**Morgon Côte du Py cuvée Joseph (12 €) - 16**

Robe intense, « noire »... Nez expressif, avec un beau boisé-vanillé bien intégré au fruité. Le vin est riche, tendre, enrobé et charnu.

**Morgon Côte du Py (10 €) - 14,5**

**DOMAINE CHARDIGNY**

71570 Leynes - Tél. 03 85 35 13 46

**Saint-amour Clos du Chapitre (15 €) - 16,5**

Le domaine a produit 2 000 bouteilles de cet excellent saint-amour aux arômes frais de cerises, de framboises... Le vin est charnu, dense, plein de fruit et harmonieux.

**Saint-amour A la Folie (14 €) - 14,5**

**MAISON JACQUES CHARLET @**

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

**Juliéas Clos des Poulettes (11 €) - 16,5**

Robe intense et brillante. Arômes riches, charmeurs, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est complet : concentré, pulpeux, gourmand, pur et harmonieux.

**Morgon Les Charmes (12 €) - 16,5**

Arômes riches et frais de myrtilles, de mûres... Le vin est suave, opulent, généreux et d'une belle persistance en bouche.

**Côte de broilly Les Volcaniques (11 €) - 16,5**

Robe violacée, brillante. Arômes frais de fruits noirs, de graphite, d'épices... Le vin est bien dans le style maison, avec de la chair, beaucoup de corps et un fruité omniprésent.

**Saint-amour**

**Domaine de l'Etournet (12,50 €) - 15,5**

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs de fruits rouges et noirs frais. Le vin est puissant, charnu, gourmand, avec une belle finale épicée.

**ANTHONY CHARVET**

69115 Chiroubles - Tél. 06 50 07 25 01

**Morgon Fontriante (9,50 €) - 16,5**

Vinifié sans soufre (comme tous les crus présentés par le domaine), ce beau morgon révèle des arômes purs, profonds, de fruits noirs. Le vin est concentré, soyeux, tendre et élégant.

**Fleurie Grand Pré (9,50 €) - 16**

Arômes bien ouverts de fruits frais, de fleurs... Le vin est tendre, soyeux, gourmand, avec une finale épicée très agréable.

**Chiroubles Granite (9,50 €) - 15**

**FAMILLE CHASSELAY**

69380 Châtillon - Tél. 04 78 47 93 73

**Fleurie cuvée III (17 €) - 16**

Vieilles vignes (70 ans) et petits rendements (35 hl/ha) pour ce vin aux arômes floraux, épicés... Le vin est gourmand, soyeux, tendre, avec un bel équilibre.

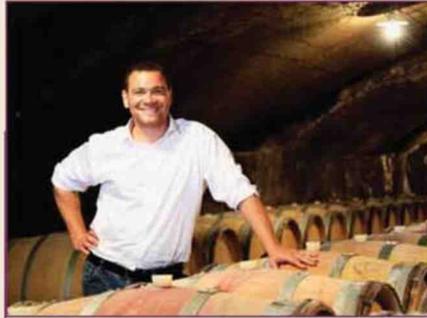
**Morgon Corcelette (17 €) - 16**

35 petits hl/ha sur cette cuvée à la robe intense, aux arômes d'épices, de fruits noirs, de torréfaction... Le vin est structuré, juteux, fruité, ferme. Beau potentiel !

**Broilly Les Balloquets (17 €) - 16**

Élevé 12 mois en fûts, ce broilly révèle une robe intense et des arômes de fruits « sauvages » : mûres, fraises des bois, myrtilles... Le vin est charnu, dense, ferme avec une belle finale réglissée.

**Côte de broilly Chardignon (17 €) - 14,5**



Tristan Larsen.

**Valeur sûre**

**CHÂTEAU DE BELLEVUE**

Géré par le dynamique Tristan Larsen, le Château de Bellevue peut être considéré comme le vaisseau amiral de la Maison Loron. Le vignoble couvre dix-sept hectares, principalement sur le cru Morgon, complété de Fleurie, d'un peu de Moulin-à-Vent, et, à partir de 2020, de beaujolais blanc. « Nous sommes des spécialistes de l'appellation Morgon, dont nous nous efforçons de mettre en valeur la diversité des expressions » affirme Tristan Larsen. Une réorganisation du vignoble a été conduite en 2018, permettant de produire six cuvées parcelaires, quatre en morgon, une en fleurie et une en moulin-à-vent. Cette politique de mise en valeur des terroirs culmine avec le morgon Javernières, une sélection des meilleures vignes de la Côte du Py. Dans le vignoble, travaillé en grande partie en bio (sans certification), comme en cave, tout est mis en œuvre pour produire des crus de garde, structurés et fidèles à leurs origines. Les cuvées les plus ambitieuses sont issues de vendanges partiellement éraflées, de cuvaisons longues, et elles sont élevées en fûts de chêne, avec très peu de fûts neufs,

pendant neuf à quinze mois. Tristan Larsen est fier de ses 2018, un superbe millésime mais un millésime compliqué, qui a nécessité d'étaler la vendange sur plus de trois semaines et d'effectuer un tri drastique pour éliminer les raisins peu mûrs.

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

**Moulin-à-vent**

**La Roche (réserve caveau - 20 €) - 17,5**

Le château exploite une parcelle de 50 ares au pied du moulin en exposition Est. Robe intense, « noire ». Superbe nez puissant et précis de cerises noires, de myrtilles... Bouche veloutée, concentrée, pleine, cerisée, enrobée par un boisé noble.

**Morgon Côte du Py (15 €) - 17**

Superbe robe intense, bleutée, brillante... Arômes profonds, complexes, de mûres, de myrtilles, de fleurs... Le vin est complet : opulent, gras, presque onctueux et parfaitement équilibré. Un vin de longue garde !

**Morgon Les Charmes (13 €) - 16,5**

Le château exploite 7 ha de vignes de 40 ans en moyenne dans Les Charmes. Arômes riches, « Rhodaniens » de cerises noires, de violettes, d'épices... Belle sucrosité en bouche, un fruité juteux, charnu, dense et une bonne longueur.

**Fleurie Montgenas (12 €) - 16**

Le château exploite 3 hectares de vignes de 60 ans et plus sur ce climat. Robe intense, brillante. Superbe nez de mûres fraîches, de myrtilles, relevées d'une note épicée. Bouche dense, fruitée, juteuse et d'une belle longueur.

**Morgon Grands Cras (15 €) - 16**

Arômes bien ouverts, sensuels, de cerises noires, de fleurs, d'épices douces... Le vin est tendre, gourmand, enrobé, long et harmonieux.

**Morgon Corcelette - Le Clos (15 €) - 15**

**CHÂTEAU DE BEAUREGARD  
DOMAINE GEORGES BURRIER  
JOSEPH BURRIER**

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

**Moulin-à-vent La Salomine - 17,5**

Robe intense, brillante. Arômes riches, raffinés de fruits noirs, d'épices, avec des notes de cacao, de grillé. Le vin est d'une superbe tendresse, dense, soyeux, gourmand, long et élégant.

**Fleurie Colonie de Rochebrès - 17**

Arômes profonds et raffinés : fruité compoté, cacao, épices... Le vin est très stylé, riche mais avec beaucoup de tendresse, d'élégance, des tanins enrobés et une belle longueur.

**Chiroubles Saint-Roch - 15,5**

Belle robe rubis. Arômes de fruits rouges, fin et purs. Le vin est fruité, épicé, frais, long. Il doit se fondre, mais le potentiel est là !

**Fleurie Poncié - 15,5**

Arômes fins d'épices, de fleurs, de fruits rouges... Le vin est tendre, enrobé, délicat, avec une finale épicée très agréable.

**Juliéas Beauverney - 15,5**

Robe rubis, brillante. Arômes fins de fruits rouges, enrobés de notes grillées, épicées... Le vin est tout en finesse, gourmand, plein de fruit et croquant.

**Moulin-à-vent Clos des Pérelles - 15**

**CHÂTEAU BONNET**

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

**Chénas Chat'au Bonnet (9,10 €) - 16,5**

Élevé 12 mois à 100% en cuve, ce vin révèle une robe intense et des arômes purs de fruits noirs, d'épices... Le vin est juteux, frais, cerisé et d'une belle longueur.

**Moulin-à-vent vieilles vignes (10,30 €) - 16,5**

Vignes de 60 ans, cuvaision longue, élevage de 18 mois (en cuve béton)... pour un vin au fruité noir doux, tendre, gourmand, soyeux et élégant.

**Saint-amour Côte de Besset (10,30 €) - 16**

Valeur sûre, le château propose un beau saint-amour aux arômes de fleurs, de confiture de griottes... Le vin est juteux, plein de fruit, fin, avec une belle finale épicée.

**Chénas Le Clos (10 €) - 15**



## GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Cyril Chirouze.

### Incontournable

#### CHÂTEAU DES JACQUES

Ce n'est pas tous les jours que notre jury « craque » pour une bouteille, au point de lui attribuer un 20/20, reflet de la perfection ultime. C'est pourtant la note obtenue par le moulin-à-vent du Clos de Rochebrès, cuvée emblématique d'un domaine qui ne l'est pas moins, le Château des Jacques, propriété de la maison beaunoise Louis Jadot. Les autres parcelles du domaine, en moulin-à-vent (six cuvées) comme en morgon Côte du Py, ne sont pas loin, avec des notes toutes supérieures à 17/20. « Nous avons toujours voulu mettre en avant le parcelle, car les vins d'une même appellation peuvent se révéler très différents, et montrer les capacités de garde du gamay » explique Cyril Chirouze, administrateur du château. La nouvelle cuverie, avec ses cuves béton non revêtues (un matériau « respirant »), et la cave d'élevage (élevage en fûts avec jusqu'à 25 % de bois neuf pour les « parcelles ») reflète les ambitions du domaine, qui projette, à court terme, sa conversion au bio. Cerise sur le gâteau, les particuliers peuvent acheter sur place des millésimes anciens, de 2013 à 2016. À ne pas manquer, d'autant que les prix, à ce niveau de qualité, restent raisonnables.

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

**Moulin-à-vent Clos du Grand Carquelin (24 €) - 19**  
« Nez plein, riche, large, frais, avec un boisé-épicé, chocolaté, noble. Bouche volumineuse, ample, charnue, élégante, racée... Noblesse du terroir mise en valeur par la finesse de l'élevage. Très grand vin », commente un dégustateur sous le charme.

#### CHÂTEAU DE LA CHAIZE @

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 41 05

##### Brouilly Combiliaty (22 €) - 17

Vinification parcelle, 90% éraflée, à la « bourguignonne », pour ce brouilly racé aux arômes riches, précis, de fruits noirs, de pivoines, d'épices... Le vin est plein, velouté, soyeux et élégant.

##### Brouilly La Chaize monopole (23 €) - 16,5

Issue de vignes de 50 à... 115 ans, cette cuvée exprime des arômes profonds de fruits noirs mûrs. Le vin est structuré, dense, ferme, avec un fruité noble, pur. Beau potentiel !



### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Moulin-à-vent

##### Clos de Rochebrès (24 €) - 20

À la question toute simple : « est-il possible de faire mieux que cette bouteille dans le contexte du millésime et de l'AOC ? », la réponse a été négative... La cuvée historique du château en Beaujolais atteint les sommets, avec une robe exceptionnelle de densité, un nez riche, noble, dominé par un fruité noir à la maturité d'école. Bouche richissime, au grain de velours, charnue, pure, racée et d'une longueur infinie.

#### Morgon Côte du Py (24 €) - 17,5

Égrappage à 100%, longue macération, élevage en fûts... Un travail « à la bourguignonne » pour cette magnifique cuvée aux arômes riches et sensoriels de fruits noirs « sucrés ». Le vin est dense, gourmand, charnu, pur et racé.

#### Moulin-à-vent Clos des Thorins (24 €) - 17,5

Arômes expressifs, riches et délicats de fruits noirs à la maturité parfaite (ni trop, ni pas assez), de pivoines, enrobés de notes réglissées... Bouche riche, tendre, soyeuse, longue et noble.

#### Fleurie (16,80 €) - 17,5

Les 2018 du château sont impressionnants, à l'image de ce fleurie magistral, élevé en fût avec beaucoup de doigté. Arômes de fruits noirs à parfaite maturité, enrobés de fines notes réglissées-grillées... Bouche charnue, opulente, suave, longue et élégante.

#### Moulin-à-vent La Roche (24 €) - 17

Robe soutenue, brillante. Arômes concentrés, purs, fins, de fruits noirs enrobés de notes boisées-fumées... Le vin est dense, juteux, croquant, pur, long et racé.

#### Morgon (13,60 €) - 17

Avec ses simples cuvées « de base », le château est désormais à un niveau que beaucoup reverraient d'atteindre. Robe intense, vive. Arômes concentrés, précis, de fruits noirs mûrs à point. La bouche est concentrée, juteuse, cerisée, longue et pure.

#### Moulin-à-vent (16,80 €) - 16,5

La cuvée « ronde » du château a bénéficié d'une longue macération (3 semaines) et d'un élevage soigné en fût, comme pour les autres cuvées. Arômes fins de fruits rouges et noirs, enrobés de fines notes boisées. Bouche ample, juteuse, soyeuse, longue et harmonieuse.

#### Brouilly Les Deux Amis (14 €) - 16,5

La cuvée « ronde » de brouilly du château représente... 150 000 bouteilles en 2018. Un excellent ambassadeur du cru, avec des arômes expressifs de cerises, de cacao, de réglisse... Bouche concentrée, charnue, opulente et fraîche.

#### Côte de brouilly Chavannes (22 €) - 16

Belle robe violacée. Arômes de fruits noirs, de violettes, avec un côté « solaire ». Le vin est concentré, charnu, volumineux, taillé pour la garde.

#### Fleurie (19 €) - 15

#### CHÂTEAU DU CHATELARD

69220 Lencigné - Tél. 04 74 04 12 99

##### Fleurie Les Vieux Granits (11 €) - 15

#### CHÂTEAU DE GRAND PRÉ

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 82 19

##### Fleurie - 16

Belle robe grenat, brillante. Arômes riches, complexes de fruits noirs, de fleurs... Le vin est harmonieux, juteux, plein de fruit, fin et d'une bonne persistance en bouche.

#### CHÂTEAU DE PONCIÉ

69820 Fleurie - Tél. 04 37 55 34 75

##### Fleurie Les Moriers - 17

Prémacération à froid à la bourguignonne, macération longue, élevage en fûts (1 à 3 vins)... Cette cuvée « ambitieuse » révèle une robe intense et de beaux arômes de fruits noirs confiturés... Le vin est charnu, pulpeux, avec des saveurs de cerises noires et une finale épicée élégante.

##### Fleurie La Salomine - 17

Beau tir groupé pour le château et pour Joseph Bouchard, le vinificateur. Arômes de fruits rouges et noirs compotés, de pivoines... Le vin est raffiné, soyeux, gras, tendre, avec du fond et une bonne persistance en bouche.

##### Fleurie Le Pré Roi - 16

Robe intense, « noire ». Arômes frais de cerises noires, d'épices... Le vin est juteux, croquant, fruité à souhait et bien équilibré.

#### CHÂTEAU DE POUGELON

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

##### Morgon (9 €) - 16

Le château revendique des vinifications « à tendance bourguignonne », avec égrappage (80%), pigeages et remontages. Beau nez de cerises noires, de myrtilles... Le vin est délicieux : tendre, gourmand, cerisé et pur.

##### Juliéas (8,45 €) - 14,5

#### CHÂTEAU DE VAUX

##### YANNICK DE VERMONT

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

##### Brouilly Creignes (10,50 €) - 15

#### CHÂTEAU DES JEAN-LORON

71570 La Chapelle-de-Guinchay - Tél. 06 30 75 86 37

##### Chénas Les Petites-Pierres (8,30 €) - 15

#### CHÂTEAU DES VERGERS

69430 Régnié-Durette - Tél. 06 30 41 90 79

##### Régnié (17 €) - 15

#### CHÂTEAU DE L'ECLAIR

69600 Liergues - Tél. 04 74 02 22 40

##### Chénas En Bucher (12 €) - 16,5

Comme tout ce que fait le château, ce chénas est excellent, avec de superbes arômes de fruits noirs. Le vin est concentré (35 hl/ha), charnu, long et harmonieux.

#### CHÂTEAU GRAND' GRANGE

69460 Le Perréon - Tél. 06 37 24 39 79

##### Fleurie Clos la Madone (14,50 €) - 16

Beaux arômes élégants de pivoines, de violettes, enrobés de notes boisées-grillées... Le vin est concentré, plein, encore réservé mais le potentiel est là !

### CHÂTEAU DE JAVERNAND

69115 Chiroubles - Tél. 09 63 29 82 13

#### Chiroubles Climax (22 €) - 16

Élevée 12 mois en fûts, la cuvée « phare » du domaine révèle une belle robe intense, des arômes frais de fruits rouges et noirs, de grillés... Le vin est typé chiroubles : dense, frais, ciselé et long en bouche. Du potentiel !

#### Chiroubles Indigène (14 €) - 16

Vinifié en levures... indigènes et sans soufre, ce chiroubles est d'une parfaite pureté aromatique : fruits noirs, pivoines... Le vin est juteux, fruité à souhait, long et harmonieux.

#### Chiroubles vieilles vignes (12 €) - 15

#### Chiroubles Les Gatilles (9,30 €) - 14,5

### CHÂTEAU DE LAVERNETTE

71570 Leynes - Tél. 03 85 35 67 32

#### Saint-amour Châtelet (21 €) - 16

Robe grenat, intense. Arômes fruités, floraux, épicés, discrets, nets et élégants. Le vin est raffiné, soyeux, dense et d'une belle longueur.

#### Saint-amour En Chatenay (21 €) - 15

### CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

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

#### Moulin-à-vent Les Verrillats (27 €) - 18

La vigne n'a donné que 34 hl/ha en 2018. C'est peu, mais très bon avec un nez riche, complexe, profond, de fruits noirs, d'épices et une fine note boisée-réglissée bien intégrée. Bouche superbe, enrobée, riche, soyeuse et raffinée.

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

Robe grenat, intense. Arômes profonds, riches, fruités, floraux, grillés... Le vin est raffiné, avec une belle pureté de fruit, des tanins soyeux, gourmands et un équilibre d'école. « La classe », conclut un dégustateur.

#### Moulin-à-vent La Rochelle (31 €) - 17,5

Le tir groupé que réalise le château ne doit évidemment rien au hasard, mais à un cahier des charges des plus ambitieux. Arômes riches, expressifs, doux, de cerises noires, de violettes, avec une fine note boisée-réglissée. Bouche opulente, suave, avec un fruité charnu, des tanins « sucrés » et une grande persistance.

#### Moulin-à-vent (19 €) - 16,5

La cuvée « ronde » du château représente 20 000 bouteilles en 2018. Un beau vin coloré, aux arômes frais de cerises, de myrtilles... Le vin est gras, charnu, gourmand et bien équilibré.

#### Moulin-à-vent Couvent des Thorins (14 €) - 15

### CHÂTEAU DE PIZAY

69220 Morgon - Tél. 04 74 66 26 10

#### Morgon La Centenaire (15 €) - 16,5

Toujours très régulier, le château confirme une fois de plus son sérieux... Issue de vignes de 103 ans, cette cuvée révèle de beaux arômes fins de fruits noirs. Le vin est opulent, généreux, tout en gardant un côté soyeux, « caressant ».

#### Morgon Les Sybarites (14 €) - 15

#### Morgon Grand Cras (10 €) - 15

#### Brouilly Château de Saint-Lager (10 €) - 15

#### Régnié (9,50 €) - 15

### CHÂTEAU DE RAOUSSET

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 17 28

#### Morgon Douby (10,75 €) - 16,5

Arômes généreux et précis de fruits noirs mûrs à point. Fruité superbe en bouche, « sucré », gourmand, juteux, dense, le tout avec une belle longueur.

#### Chiroubles Bel Air (10,50 €) - 15

#### Fleurie Grille Midi (11 €) - 15

### CHÂTEAU DES RAVATYS

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

#### Côte de brouilly Mathilde Courbe (11,50 €) - 16,5

Robe violacée, brillante. Arômes riches, précis, de fleurs, de cerises, de tarte aux myrtilles... Le vin est concentré, massif, charnu, avec des notes chocolatées, épicées et un bon équilibre.

#### Côte de brouilly Louis Pasteur (14 €) - 15

### CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

69220 Cercié - Tél. 04 74 66 77 80



#### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Régnié cuvée Vin Sauvage à Poil (sans soufre) - 13 € - 17,5

Le Vin « Sauvage à Poil » est le vin nature du Château de la Terrière et il est à noter que la plupart des meilleures notes des Régnié ont été décernées à des vins sans soufre. Une tendance de fond... Robe rouge-grenat, intense. Arômes riches, profonds, de fruits noirs, de pivoines, de poivre gris... Le vin est riche, raffiné, charnu, frais et parfaitement équilibré.

#### Moulin-à-vent Le Moulin (15 €) - 16

Le domaine a produit... 16 hl/ha seulement sur cette cuvée ! Arômes profonds de fruits noirs, de fleurs sucrées... Le vin ne manque pas de matière, de chair, avec une belle finale épicée.

#### Brouilly (13 €) - 16

Robe grenat, intense. Arômes expressifs, fins, de fleurs, d'épices... Le vin est charnu, velouté, tendre, avec du fond et un bon équilibre.

### CHÂTEAU THIVIN

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53



#### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Côte de brouilly

#### La Chapelle (18,50 €) - 18

Cette cuvée fait merveille dans cette succession d'années très chaudes. Les vignes de 70 ans plantées sur un sol typique de pierres bleues, légèrement en altitude au sommet du Mont Brouilly, sur des pentes fortes exposées au Sud, donnent un vin à la fois concentré et tendu. C'est une fois de plus le cas en 2018 avec ce vin merveilleux, ample, plein, à la fois juteux et gourmand, complexe, raffiné et d'une formidable longueur en bouche.

#### Côte de brouilly Godefroy (18,50 €) - 16,5

Sur cette cuvée, le château exploite des vignes centenaires... Arômes floraux intenses, fins, complétés de notes de cerises, de myrtilles... Le vin est dense, raffiné, juteux et d'une belle longueur.

#### Côte de brouilly Zaccharie (29 €) - 16,5

La cuvée Zaccharie ne fait pas partie des vins qui se goûtent toujours les mieux jeunes, mais par expérience nous pouvons confirmer que c'est un grand vin de garde.

Avec sa structure imposante, charnue, sa longueur, son fruité noir mûr et son équilibre, ce 2018 ne dérogera pas à la règle.

#### Côte de brouilly Clos Bertrand (16,50 €) - 16,5

Cette cuvée de 7 000 bouteilles exprime des arômes purs de cerises noires, de pivoines... Le vin est juteux, plein de fruit, croquant, frais et d'une belle longueur.

#### Brouilly Reverdon (12 €) - 15

### CHÂTEAU DE LA VALETTE

69220 Charentay - Tél. 04 74 66 81 96



#### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Brouilly

#### La Valette (9,50 €) - 17,5

Le château a produit 6 500 bouteilles de cette cuvée d'un excellent rapport qualité-prix. Arômes riches, précis, de cerises, de myrtilles, de mûres... Le vin est dense, charnu, avec de beaux tanins « sucrés », gras et une finale pure.

#### Côte de brouilly (10 €) - 17

Issu de vignes de 70 ans, élevé longtemps en cuves, ce beau vin présente un robe soutenue, des arômes fruités élégants et purs. Le vin est plein, soyeux, d'une grande longueur en bouche et harmonieux.

#### Brouilly (10 €) - 15,5

Robe intense, violine... Arômes riches, frais, de fruits noirs, de réglisse... Le vin est charnu, tendre, avec un beau fruité gourmand.

### DOMAINE CHATELUS

69620 Saint-Laurent d'Oingt - Tél. 04 74 71 24 78

#### Moulin-à-vent (9,50 €) - 15,5

Arômes précis de fruits rouges, de fleurs, d'épices. Le vin n'est pas le plus concentré, mais l'ensemble est harmonieux, fruité, délicat et charmeur.

#### Morgon Les Charmes (9 €) - 15

### DOMAINE DE CHÊNEPIERRE

69840 Chénas - Tél. 06 68 68 63 86

#### Moulin-à-vent (8,50 €) - 15,5

Arômes expressifs, doux, de cerises bien mûres, d'épices... Le vin est tendre, charmeur, avec du fond et une belle finesse

#### Chénas vieilles vignes (7,50 €) - 15

### DOMAINES CHERMETTE @

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

#### Moulin-à-vent Rochegrés (15,30 €) - 16

Jean-Etienne prend peu à peu le relai de son père en vinification comme sur cette cuvée aux arômes doux de fleurs, de cerises noires... Bouche juteuse, dense, avec un beau fruité « sucré » et du tonus.

#### Fleurie Poncié (12,20 €) - 15,5

Arômes de fruits rouges, de grenades, d'épices... Le vin est dense, frais, un peu réservé, mais avec de la personnalité et du potentiel.

#### Brouilly Pierreux (12,20 €) - 14,5



## GUIDE D'ACHAT

### DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



photo © Michel Godet.

## Découverte

### FRANCK CHAVY

Installé depuis 1991 sur dix hectares, dont neuf dans les crus (Régnié, Brouilly et Morgon), Franck Chavy est un vigneron perfectionniste, soucieux des détails, mettant tout en œuvre année après année pour atteindre son idéal du vin. « Un grand vin, c'est un vin sur le fruit, précis, sans défaut, droit en bouche, et terminant sur des tanins puissants » explique-t-il. Franck Chavy vendange ses raisins à maturité phénolique optimale, et ne ménage pas ses efforts en cave. Il a ainsi beaucoup expérimenté ces dernières années, pratiquant des cuvaisons longues (vingt jours), parfois assemblées à des lots issus de macérations semi-carboniques, élevant ses vins dans des jarres en argile (un procédé abandonné : « je n'étais pas convaincu ») et en fûts de chêne, pratiquant la micro-oxygénation pour adoucir les tanins et lançant en 2017, des cuvées sans sulfite. « Le résultat est superbe, j'ai commencé par

vingt-cinq hectolitres en 2017, et je suis passé à cinquante hectolitres en 2018 », explique-t-il. Des efforts payants, son morgon ayant été désigné « meilleur gamay du monde » ! La clientèle particulière est reçue au domaine, de préférence sur rendez-vous.

69430 Régnié-Durette - Tél. 06 07 16 18 85

#### Morgon (19,50 €) - 16,5

100 ans tout rond ! C'est l'âge des vignes du domaine en morgon. Un patrimoine inestimable qui a donné cette cuvée aux arômes profonds de fruits, de fleurs, enrobés de fines notes boisées. Le vin est concentré, juteux, soyeux, ferme, long, racé, très prometteur...

#### Régnié sans sulfite (9,50 €) - 16

Robe intense. Arômes riches, purs de fruits noirs, complétés de notes grillées... Le vin est dense, encore ferme, mais le fruité est mûr, l'ensemble harmonieux, précis. Beau potentiel !

#### Brouilly (19,50 €) - 16

Le domaine exploite des vignes centenaires en brouilly. Voilà un beau vin coloré, aux arômes fruités, boisés, épicés... La bouche est charnue, pleine, enrobée, avec une belle longueur.

#### Morgon 1920 (13 €) - 15,5

Cette cuvée « hommage » au grand-père né en 1920 présente une belle couleur intense et des arômes frais de fruits noirs, de réglisse. Bouche charnue, veloutée, tendre et harmonieuse.

#### Brouilly Julmary (8,70 €) - 15

#### Brouilly Les Mines (9 €) - 15,5

Robe grenat. Arômes de fruits rouges et noirs, complétés d'une note épicée. La bouche est tonique, fruitée, avec des tanins mûrs et un bon équilibre.

#### Côte de brouilly L'Hérondelle (16 €) - 15

### DOMAINE CHEVEAU

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

#### Saint-amour Villa Violettes (11,90 €) - 15

### EMILE CHEYSSON

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 04 22 02

#### Chiroubles Le Prieuré (15,80 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes à dominante florale, avec quelques notes grillées... Le fruité est omniprésent en bouche, avec des saveurs épicées, chocolatées et beaucoup de longueur.

#### Chiroubles Tradition (8,20 €) - 14,5

### RAPHAËL CHOPIN

69430 Lantignié - Tél. 06 22 08 59 09

#### Morgon Les Charmes (12,50 €) - 16

Issue de vignes de plus de 60 ans, cette cuvée vinifiée dans la tradition beaujolaise exprime des arômes

expressifs de fruits noirs, de réglisse... Le vin est tendre, soyeux, charnu et précis.

#### Morgon Archambault (16 €) - 15,5

Robe intense, arômes discret, de grillé, de fruit noirs, de graphite... Le vin (dégusté en cours d'élevage) n'est pas en place, mais il y a de la matière, un beau jus, du potentiel !

#### Régnié La Ronze (12,50 €) - 15,5

Robe grenat. Arômes élégants, doux, de pivoines, de fruits noirs... Le vin est dense, tendre, soyeux et harmonieux.

#### Régnié Gaïa (25 €) - 15

#### Régnié Les Braves (16 €) - 14,5

### CLOS DES GARANDS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 80 01

#### Fleurie Les Garands vieilles vignes (14,50 €) - 16

Après la terrible année 2017 où la grêle avait détruit la totalité de sa récolte, Audrey Charton a quand même produit 30 hl/ha en 2018. Et de très belle qualité, avec cette cuvée aux arômes de fruits noirs, de réglisse, riche, charnue, pure. Beau potentiel de garde !

### DOMAINE DU CLOS DU FIEF ©

69840 Juliéna - Tél. 04 74 04 41 62

#### Moulin-à-vent Les Deschanes (11 €) - 17

Robe d'un beau grenat brillant. Arômes profonds, fins, de fruits noirs, de fleurs, avec une note grillée. Le vin est soyeux, enrobé, tendre, long et élégant.

#### Juliéna Tradition (9 €) - 15,5

Arômes discrets, fins, de fruits noirs, d'épices douces, de torréfaction... Le vin est harmonieux, soyeux, délicat, avec une belle matière.

### MAISON COLLIN-BOURISSET

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

#### Régnié cuvée sans soufre ajouté - 16,5

Cette cuvée « nature » est une réussite, avec un nez riche, précis, d'épices douces, de confiture de fruits noirs. Bouche juteuse, dynamique, avec de la matière et un bel équilibre.

#### Juliéna Domaine de la Croix Rouge (11 €) - 14,5

#### Brouilly Les Terres Bleues (11 €) - 14,5

#### Saint-amour Douce Folie (12,50 €) - 14,5

### DOMAINE DE COLONAT

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

#### Moulin-à-vent vieilles vignes (12 €) - 17

Robe d'un grenat soutenu. Nez riche, élégant, frais, sur le registre des fruits noirs « sauvages » : myrtilles, mûres... Bouche charnue, avec un fruité généreux, des tanins soyeux et une belle finale épicée.

#### Morgon Les Charmes (12 €) - 16

Cette belle cuvée de 20 000 bouteilles exprime des arômes riches, précis, de cerises noires, d'épices, de réglisse... Le vin est croquant, juteux, plein de fruit et bien équilibré.

#### Brouilly Clos Reisser (12 €) - 15

#### Morgon village rouge Antique 2018 - 14,5

### DOMAINE DE LA COMBE AU LOUP

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 04 24 02

#### Chiroubles (9,80 €) - 14,5

#### Régnié (9,30 €) - 14,5

### DOMAINE DES COMBIERS

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 04 11 06

#### Fleurie Morgon (15 €) - 16,5

Vieilles vignes de 60 ans, élevage (10 mois) en demi-muid... Ce fleurie révèle des arômes de fruits rouges et

CRUS DU BEAUJOLAIS



*La Madonne dans le cru Fleurie.*



## GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Pierre-Alexandre, Évelyne et Jacky Gauthier.

### Valeur sûre

#### DOMAINE DE COLETTE

Pierre-Alexandre Gauthier gère avec ses parents un domaine de dix-sept hectares, planté de très vieilles vignes (70 à 90 ans), en Moulin-à-Vent, Morgon, Régnié et Fleurie, complétés d'un peu de Beaujolais-Villages. Une grande partie du vignoble, en cours de restructuration, est cultivée en bio (sans label), et le domaine a obtenu la certification HVE3 (Haute Valeur Environnementale). Les vinifications sont adaptées à la personnalité des crus : recherche de fruit et de fraîcheur, avec une macération de dix jours en grappes entières, pour les régniés et fleuries, de puissance et de structure, avec des cuvaisons d'une vingtaine de jours et un égrappage total pour les sélections parcelles de morgon Charme, et de moulin-à-vent Le Mont. 90 % de la production est élevée en cuves béton pendant six à douze mois. Les vins sont ensuite stockés un an en bouteilles avant leur mise en vente. On peut

noirs... Beaucoup de matière, de chair en bouche, des tanins fermes. Beau potentiel de garde !

#### **Fleurie La Cadole (11 €) - 16**

Robe intense. Arômes concentrés et précis de fruits noirs, d'épices... Le vin est velouté, tendre, soyeux et bien équilibré.

#### **GILLES COPERET**

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

#### **Fleurie Les Roches (10 €) - 15**

**Brouilly Saburin (8 €) - 15**

**Morgon (8 €) - 15**

#### **CYRIL COPÉRET**

69820 Fleurie - Tél. 06 73 66 16 77

#### **Fleurie La Madone (10 €) - 17**

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de fruits noirs, de réglisse... Le vin est riche, velouté, gourmand et élégant.

#### **Fleurie C'Ampagne (10 €) - 17**

Arômes de fruits noirs confiturés, de fleurs... Beaucoup de richesse en bouche, des tanins fermes, un fruité opulent et une belle finale épicé-chocolatée.

**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**



**Fleurie (12 €) - 18**  
Superbe robe d'un grenat intense, éclatant. On retrouve au nez une élégante bien typée fleurie : pivoines, violettes, épices douces, fruité comploté... Le vin est dense, plein, juteux et soyeux à la fois, avec élégance, équilibre et une belle persistance en bouche. Top !

ainsi acheter au domaine (sur rendez-vous de préférence), les 2016 et 2017 en morgon et moulin-à-vent (2018 pour les autres crus).

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 25 73

#### **Morgon Charme (12,40 €) - 16,5**

Issue de vignes de 80 ans, cette belle cuvée exprime des arômes riches, frais, de cerises noires, de cassis, de sureaux... Le vin est dense, crémeux, tendre, avec un fruité généreux et un bon équilibre.

#### **Moulin-à-vent Le Mont (13 €) - 16**

Robe violine, brillante. Arômes riches, complexes, avec une dominante fruitée-épicée... Le vin est charnu, juteux, long avec une belle finale pure.

#### **Régnié Vallière (11,60 €) - 15,5**

Issue de vignes de 70 ans, cette cuvée exprime des arômes fins de fleurs, d'épices... Le vin est gourmand, plein de fruit, tendre, délicieux à boire aujourd'hui.

#### **DOMAINE DE LA CÔTE DES CHANORIERS**

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

#### **Moulin-à-vent (12 €) - 17**

Le domaine a produit 1 500 bouteilles de ce magnifique vin coloré, aux arômes de fruits noirs à parfaite maturité. Bouche riche, charnue, juteuse, avec un boisé fin qui met en valeur le fruit.

#### **DOMAINE DE CÔTES RÉMONT**

69840 Chénas - Tél. 06 78 24 59 08

#### **Chénas En Broussaud (9 €) - 15**

#### **DOMAINE LE COTOYON @**

71570 Pruzilly - Tél. 03 85 35 12 90

#### **Juliéas Fût de chêne (9,10 €) - 16**

Robe intense, brillante. Arômes « solaires » de fleurs, de fruits confiturés, de vanille. Le vin est consistant, tendre, avec un fruité généreux et gourmand.

#### **Juliéas (7,70 €) - 16**

Robe d'un grenat soutenu. Arômes fruités, floraux, purs. Bouche dense, charnue, gourmande, avec des tanins fermes et un bon équilibre.

#### **DOMAINE DE LA CROIX BARRAUD**

69840 Chénas - Tél. 04 74 06 77 53

#### **Chénas Les Mélardières (9 €) - 15**

#### **LIONEL DESPRÉS**

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 82 44

#### **Fleurie Madone (8,60 €) - 15**

#### **DIDIER DESVIGNES @**

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

#### **Morgon Les Charmes (14 €) - 15,5**

Robe intense, brillante. Arômes doux de fruits rouges et noirs confiturés, d'épices. Le vin est tout en fraîcheur, croquant, juteux et pur.

#### **LOUIS-CLAUDE DESVIGNES**

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

**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**



**Morgon Javernières Les Impénitents (36 €) - 20**  
Soyons bien d'accord ! Avec cette cuvée issue de vignes centenaires, nous parlons bien d'un vin qui dans d'autres régions pourrait sans trop de difficultés revendiquer le statut de grand cru. Il en a toutes les qualités... Arômes profonds, sensuels, riches, fins, de fruits noirs mûrs à points, complétés de fines notes florales, épicées... Bouche pleine, soyeuse, veloutée, « sucrée », charnue, longue et raffinée.

#### **Morgon Côte du Py (22 €) - 18,5**

Vignes de 80 ans, 25 petits hl/ha... Voilà un Côte du Py de très haut vol, à la robe intense, « noire », aux arômes concentrés, fins, précis dans le registre des fruits noirs : myrtilles fraîches, cerises, mûres... Bouche concentrée, veloutée, pure, racée, d'une grande persistance. Superbe !

#### **Morgon Côte du Py cuvée Javernières (20 €) - 18**

Après deux millésimes « difficiles » (grêle...), le domaine a produit 40 hl/ha en 2018... Un nectar à la robe intense, aux arômes « solaires », riches et raffinés : cerises noires, épices, pivoines... Le vin est opulent, gras, soyeux, avec une finale épicée élégante.

#### **Morgon La Voute Saint-Vincent (13 €) - 16,5**

Le niveau de la cuvée de « base » (10 000 bouteilles) du domaine en 2018 en dit long sur ce qui va suivre... Robe, intense, brillante. Arômes purs de cerises, de myrtilles, de pivoines. Le vin est juteux, dense, plein de fruit et pur.

#### **Morgon Montpelain (15 €) - 16,5**

Les vignes de 80 ans n'ont produit que 32 hl/ha en 2018. Robe grenat, brillante. Arômes doux, fruités, épicés... Bouche dense, veloutée, tendre, charnue, longue et élégante.

#### **Morgon Corcelette (14 €) - 16**

Issue de vignes de 60 ans, ce morgon présente une robe profonde, des arômes fins de fruits rouges et noirs... Le vin est dense, charnu, avec un fruité généreux et une belle longueur.

#### **LES DEUX FLÈCHES**

01400 Châtillon sur Chalaronne - Tél. 06 30 34 97 80

#### **Fleurie La Madone - 16,5**

Nicolas Chaffurin et Jérémy Pourrey présentent un beau fleurie aux arômes de fruits noirs, de torréfaction... Le vin est riche, harmonieux, enrobé par un boisé noble.

**LES VINS GEORGES DUBŒUF @**

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

**Juliéas Château des Capitans (10,60 €) - 16**

Le château est l'une des cuvées emblématiques de la maison, toujours de belle qualité. 2018 ne déroge pas à la règle, avec un vin coloré, aux arômes fruités expressifs, ample, charnu et frais.

**Moulin-à-vent Domaine du Pourpre (10,61 €) - 16**

Robe grenat, soutenue. Arômes doux de confiture de cerise, de fleurs : violettes, pivoines... Le vin est charnu, fruité à souhait, tendre, gourmand et harmonieux.

**Chiroubles (8,16 €) - 15,5**

Robe intense. Arômes élégants à dominante florale : pivoines, violettes... Bouche gourmande, avec la sucrosité des fruits mûrs et une belle fraîcheur.

**Fleurie Domaine des Quatre Vents (9,32 €) - 15,5**

Robe intense, brillante. Arômes délicats de fruits noirs légèrement confiturés. Bouche pleine de fruit, gourmande et bien équilibrée.

**Morgon Côte du Py**

**Domaine de Javernière (10,07 €) - 15,5**

Vinifié et élevé en cuve, ce vin garde toute la fraîcheur de ses notes de fruits noirs. Bouche structurée, pulpeuse, charnue et bien équilibrée.

**Morgon Domaine Mont Chavy (9,35 €) - 15,5**

Millésime après millésime, la régularité qualitative de la maison Duboeuf reste impressionnante. Nouvelle illustration avec ce morgon aux arômes de fruits confiturés, de poivre gris, à la bouche dense, juteuse et harmonieuse.

**Moulin-à-vent**

**Domaine des Rosiers (10,71 €) - 15,5**

Élevé à 30% en fûts, ce beau vin présente une robe soutenue et des arômes délicats de fruits noirs bien mûrs. Le vin est charpenté, dense, équilibré mais encore ferme. Un peu de patience...

**Saint-amour (9,32 €) - 15,5**

Arômes discrets, fins, de petits fruits noirs bien mûrs. Le vin est croquant, juteux, frais, avec du corps et un bon équilibre.

**Fleurie (8,84 €) - 15**

**Morgon Domaine de Javernière (9,87 €) - 15**

**Morgon Corcelette (9,23 €) - 15**

**Morgon Côte du Py**

**Jean Descombes (10,25 €) - 15**

**Brouilly Château de Nerves (8,80 €) - 15**

**Brouilly Domaine de Lafayette (9,92 €) - 15**

**Chénas Les Darroux (8,32 €) - 14,5**

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

**Côte de brouilly (8,80 €) - 14,5**

**ANNE-SOPHIE DUBOIS**

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 84 45

**Fleurie Les Labourons (22 €) - 16**

Issu de vieilles vignes de 70 ans, ce fleurie présente des arômes fins d'épices, de petits fruits rouges, de grillé... Le vin est juteux, croquant, avec un fruité omniprésent, un élevage bien intégré et un bon équilibre

**Fleurie Les cocottes (16 €) - 14,5**

**JEAN-PAUL DUBOST**

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 87 51

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

Robe intense. Arômes expressifs, fruités, fumés, épicés... Le vin est velouté, soyeux, charnu, avec un bon équilibre et de la matière.

**Brouilly Pierreux (10 €) - 15**

**Fleurie Le Vivier (13 €) - 14,5**

**FABIEN DUCHAMPT**

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

**Saint-amour Côte de Besset (9 €) - 17,5**

Ce jeune vigneron également producteur d'excellents beaujolais. Quincé, propose un remarquable saint-amour coloré, aux arômes fins, doux, de fruits noirs bien mûrs, d'épices. Beaucoup de matière en bouche, avec un fruité charnu, cerisé, des notes épicées-réglissées et une belle longueur. Top !

**Brouilly Saburin (8,50 €) - 14,5**

**PIERRE-ANDRÉ DUMAS**

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 40 89

**Brouilly Les Pierreuses (11 €) - 17**

Vignes de 70 ans, petit rendement, vinification longue... Une cuvée ambitieuse à la robe violacée, aux arômes riches, précis, de cerises, de myrtilles, d'épices... Le vin est opulent, gras, avec un fruité charnu et pur.

**Côte de brouilly Origine**

**(sans soufre - 16,50 €) - 16,5**

Sous la conduite d'Aurélien Durner, la belle-soeur de P.A. Dumas, le domaine a lancé récemment une gamme sans soufre. Voilà un vin « nature », précis, pur, aux arômes de fruits noirs, d'épices... Bouche concentrée, dense, ferme et bien équilibrée.

**Côte de brouilly C de By (9,50 €) - 16**

Arômes fins de fruits rouges et noirs, de grillé... Beaucoup de volume, de chair en bouche, avec le fruité bien présent et une belle finale réglissée.

**PHILIPPE DUPOND**

69840 Jullié - Tél. 04 74 66 77 80

**Brouilly Côtes de Nerves - 16**

Robe grenat, violacée... Nez fruité, frais et pur. Le vin est croquant, juteux, équilibré, avec un fruité très agréable. Un bon brouilly « classique ».

**JULIEN DUPORT**

**DOMAINE DES CADOLES**

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 44 13

**Brouilly La Folie (12 €) - 17**

Vigneron passionné, J. Duport présente un magnifique brouilly à la robe violacée, aux arômes profonds, précis, de fruits noirs, de réglisse... Le vin est concentré, complexe, avec des tanins de qualité et une finale juteuse.

**Côte de brouilly La Boucheratte (15 €) - 17**

Robe soutenue, brillante. Arômes encore en boue, de fruits noirs, d'épices, avec des notes boisées-fumées nobles. Beaucoup de matière, de richesse en bouche. La Boucheratte est un vin de garde et le 2018 est très prometteur !

**Côte de brouilly Lieu-dit Brouilly (12 €) - 16,5**

Les rendements maîtrisés ont fait la différence en 2018, comme avec cette belle cuvée à la robe intense, aux arômes fruités, floraux, vanillés... Le vin est plein, soyeux, enrobé et harmonieux.

**DUPRÉ GOUJON**

69220 Saint-Lager - Tél. 06 24 06 57 33

**Côte de brouilly Dupré Goujon**

**(emblématique - 19 €) - 17,5**

Culture bio, macération longue, élevage de 18 mois (12 en fût)... On va entendre parler de Guillaume Goujon et Sébastien Dupré qui présentent une magnifique cuvée à la robe grenat, aux arômes de cerises noires, de réglisse... Le vin est concentré, charnu, avec la sucrosité des fruits mûrs et une belle persistance.

**Côte de brouilly La Démarrante (16 €) - 14,5**

**GUILLAUME DUVERNAY**

69430 Quincé - Tél. 06 87 71 52 76

**Brouilly Saburin (15 €) - 17**

Robe intense, brillante. Le vin a été élevé 12 mois en fûts et le boisé se marie bien à un fruité noir mûr à point. Bouche d'une superbe concentration, dense, équilibrée, encore ferme, mais le potentiel est évident !

**EMMANUEL FELLOTT @**

69640 Rivolet - Tél. 04 74 67 37 75

**Côte de brouilly Les Cailloux (14,90 €) - 16,5**

Le domaine a produit 20 000 bouteilles de cet excellent côte de brouilly coloré, aux arômes de fruits noirs mûrs et frais. Beau volume en bouche, avec du gras, des tanins soyeux, la longueur et la finesse.

**FLACHE-SORNAY**

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

**Morgon Côte de Granits (12,30 €) - 15,5**

Issue de vignes de 92 ans, cette cuvée révèle une belle robe grenat et des arômes fruités discrets. Le vin est dense, charnu, tendre et gourmand.

**Morgon (8,50 €) - 15,5**

Robe grenat, brillante. Arômes de roses, de pivoines, complétés de notes épicées. Le vin est tout en finesse, fruité, juteux, avec de beaux tanins « sucrés ».

**DOMAINE DES FONDS**

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 83 01

**Fleurie La Madone (11,40 €) - 16**

Robe grenat, brillante. Arômes fins, frais de fruits rouges composés, de fleurs... Le vin est gourmand, généreux, « solaire », tout en gardant beaucoup d'élégance.

**Fleurie (10,30 €) - 15,5**

Arômes frais de mûres, de myrtilles... Le vin est dense, serré, encore un peu ferme, mais il y a du potentiel !

**DOMAINE DES FONTAINES**

69840 Chénas - Tél. 06 68 82 83 28

**Moulin-à-vent La Rochelle (11 €) - 17**

Vinifié en grappes entières, à la « Beaujolaise », ce beau vin présente une robe soutenue et des arômes élégants de cerises noires, de violettes et de poivre. Le vin est plein de fruit, riche, pur, juteux et fin.

**Moulin-à-vent Clos des Michelons (13 €) - 15,5**

Arômes de fruits rouges et noirs frais, enrobés de fines notes boisées-cacaotées. Le vin est dense, juteux, charnu et gourmand.

**FABIEN FOREST**

69430 Lantignié - Tél. 06 14 96 68 30

**Morgon Corcelette (15 €) - 16,5**

Voilà une nouvelle cuvée sans soufre d'une parfaite précision aromatique : épices, fruits noirs, cacao... Le vin est concentré, juteux, cerisé et d'une belle longueur.

**DOMAINE DE FORÉTAL**

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 69 97 48

**Juliéas (10 €) - 16,5**

Robe intense, éclatante. Arômes riches, précis, de cerises noires, de violettes... Le vin est dense, charnu, avec un fruité généreux, frais et une belle longueur.

**Moulin-à-vent (11 €) - 16**

Arômes riches de cassis, de tarte aux myrtilles, de clafoutis aux cerises... Le vin est concentré, velouté, « tapisant », tout en gardant un bon équilibre.



## GUIDE D'ACHAT

### DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Guillaume Dumontet.

## Découverte

### DOMAINE DES FOURNELLES

Très investi dans les organisations professionnelles, Guillaume Dumontet consacre aussi son énergie à la progression de son domaine de huit hectares repris en 2015 à ses beaux-parents. Les résultats sont là, avec des cuvées parcelles de côte de broUILly et de broUILly fidèles à l'identité de leurs terroirs, et reflétant les ambitions qualitatives du jeune viticulteur. Guillaume Dumontet peut compter sur son patrimoine de vieilles vignes (de 45 à 100 ans), plantées à haute densité (10 000 pieds par hectare), donnant naturellement de petits rendements. Le domaine, certifié HVE3, n'utilise quasiment plus d'insecticides. Les apports d'azote ont été réduits et des essais de paillage intégral sont conduits sur une parcelle de Côte de BroUILly. En cave, le « grillage » des cuves béton permet d'immerger le chapeau et d'extraire de la matière. Le domaine n'utilise plus de soufre à l'encuvage, et il pratique des cuvaisons longues, suivies d'élevage en cuves ou en fût (un an, avec 15% de bois neuf, pour la cuvée Élixir en côte de broUILly). À découvrir d'urgence.

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

#### Côte de broUILly Godefroy (10,50 €) - 16

Arômes expressifs de cerises noires, de pivoines... Beau volume en bouche, avec un fruité charnu, une bonne longueur et une finale épicée très agréable.

#### Côte de broUILly Elixir (15 €) - 16

Le domaine a produit 2 000 bouteilles de cette cuvée issue de vignes de 70 ans et élevée en fûts. Arômes fins de fruits noirs, de réglisse... Le vin est concentré, plein, long et encore réservé. Beau potentiel !

#### BroUILly Tradition (9 €) - 15,5

Robe grenat à reflets violets. Nez de petits fruits rouges, de grillé... Le vin est croquant, agréable, avec des tanins mûrs et une belle finale.

#### Côte de broUILly Chardignon (9 €) - 14,5

### DOMAINE GAGET

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

#### Morgon Côte du Py cuvée Joseph (16 €) - 14,5

#### Morgon Grands Cras (9 €) - 14,5

### DOMAINE GARDOT

69115 Chiroubles - Tél. 06 75 81 61 76

#### Fleurie (12,50 €) - 16

Arômes floraux bien typés fleurie, complétés de notes de fruits rouges. Le vin est gourmand, harmonieux, avec une belle finale grillée-épicée.

### ALAIN GAUTHIER @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 15 87

#### Chiroubles (8,50 €) - 16,5

Robe pourpre, brillante. Arômes précis, expressifs de fruits rouges et noirs, de fleurs... Le vin est plein de fruit, juteux, à la fois gourmand et frais avec une belle persistance.

### LAURENT GAUTHIER @

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

#### Morgon Grands Cras (11,20 €) - 15,5

Produit dans des vignes de 80 ans, ce beau morgon exprime des arômes doux de fleurs, d'épices... Le vin est plein de fruit, juteux, croquant et bien équilibré.

#### Chiroubles Chatenay (11,20 €) - 15

#### Morgon Côte du Py (16 €) - 14,5

### GENIN-DUFAITRE

69460 Odenas - Tél. 06 80 00 69 18

#### Côte de broUILly Préférences d'Olivier (8 €) - 15,5

Belle robe grenat, brillante. Arômes fruités, épicés, délicats... Le vin est structuré, tendre, d'une bonne longueur et bien équilibré.

### MEE GODARD

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

#### Morgon Côte du Py Passerelle 577 (32 €) - 17,5

Mee Godard propose un peu plus de 2 000 bouteilles de sa cuvée phare issue de vignes de 75 ans. La robe est intense, bleu-noir, brillante. Arômes riches avec un fruité à parfaite maturité, ni trop, ni pas assez. Bouche superbe, dense, onctueuse, juteuse, cerisée, enrobée par un boisé noble.

### DOMAINE DES GRANDS FERS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 11 27

#### Fleurie Les Roches - 17,5

La réputation de garde des vins du domaine n'est plus à faire et cette cuvée ira très loin... Arômes encore peu expressifs, mais profonds de fruits noirs, d'épices douces... Le vin est dense, gras, charnu, long, encore « sérieux », mais quel superbe potentiel !

#### Fleurie Gamay Originel (12 €) - 17

Christian Bernard a produit 10 000 bouteilles de cette cuvée sans soufre d'une parfaite pureté. Arômes riches, doux, de fruits noirs, de fleurs, de réglisse... Le vin est riche, velouté, tendre et élégant.

#### Fleurie vieilles vignes (17 €) - 15,5

Issue de vignes de plus de 60 ans, cette cuvée exprime des arômes de fruits rouges et noirs frais. Le vin est croquant, juteux, pur, avec une belle longueur en bouche.

### PASCAL GRANGER

69840 Juliéas - Tél. 04 74 04 44 79

#### Moulin-à-vent Les Chassignols (7,95 €) - 17

Issu d'une longue macération de 3 semaines, ce vin présente une robe intense et des arômes riches, précis, de fruits noirs bien mûrs. Bouche superbe, juteuse, avec un fruité omniprésent, charnu et frais.

### Juliéas cuvée spéciale (8,60 €) - 16,5

Cette cuvée est issue de vignes de 70 ans. Elle exprime des arômes riches de fruits noirs, enrobés de fines notes boisées. Le vin est dense, tendre, soyeux et élégant.

#### Saint-amour Clos de la Brosse (8,50 €) - 15,5

Une cuvée de 2 000 bouteilles aux arômes floraux (pivoines, violettes) et fruités... Beaucoup de matière en bouche, avec du fruit, des tanins fermes. Prometteur !

### DOMAINE DU GRANIT

69840 Chénas - Tél. 04 74 06 77 53

#### Fleurie Les Garants vieilles vignes - 15,5

Arômes riches, intenses, de fruits noirs bien mûrs : cassis, myrtilles... Le vin est concentré, dense, encore ferme, mais le potentiel est là ! A déguster dans quelques années.

#### Moulin-à-vent Tradition - 14,5

### DOMAINE DU GRANIT DORÉ

69840 Juliéas - Tél. 06 83 68 76 85



### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Juliéas

#### Marcel's Les Capitans (10 €) - 17,5

Cette cuvée « ambitieuse » (macération longue, élevage de près de 18 mois, dont 12 en fûts...) et parcelle de 4 500 bouteilles met en relief tous les progrès accomplis par le domaine ces dernières années. Les vieilles vignes de 85 ans ont produit un magnifique Juliéas aux arômes expressifs de fruits noirs, de cacao, d'épices douces... Le vin est complet : concentré, opulent, soyeux, tendre et harmonieux.

#### Juliéas Beauverny - 16

Robe intense, « noire ». La concentration est bien présente au nez, autour d'arômes de fruits noirs, d'épices... Le vin est dense, charnu, gourmand et juteux.

#### Juliéas La Bottière vieilles vignes - 16

Issue de vignes de 80 ans, cette cuvée présente une robe intense, des arômes frais de fruits noirs : mûres, cassis... Le vin est charnu, juteux, avec une belle finale soyeuse.

#### Juliéas Les 4 Cerisiers 2018 (15 €) - 16

Destinée à un élevage de... 24 mois, cette cuvée révèle une robe profonde et un nez discret de fruits noirs confiturés. Bouche juteuse, dense, avec un fruité « sucré », généreux, des tanins fermes. Beau potentiel !

#### Saint-amour (10 €) - 15

### DOMAINE DU GUÉRET

69840 Chénas - Tél. 04 74 04 48 19

#### Moulin-à-vent - 14,5

### MICHEL GUIGNIER

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 69 91 52

#### Morgon Tradition - 15,5

Robe intense. Nez riche de fruits noirs, de fleurs, avec une note vanillée. Le vin est velouté, gourmand, tendre, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

### DOMAINE HAMET-SPAY

#### CAVE LAMARTINE

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

#### Saint-amour Clos du Chapitre (11 €) - 16

Robe grenat, intense. Arômes fins de pivoines, de fruits rouges, avec une touche poivrée. Le vin est dense, soyeux, tendre et élégant.

**DOMAINE DE HAUTE-MOLIÈRE**

69820 Vauxrenard - Tél. 04 26 74 40 33

**Fleurie Horace (10,20 €) - 16,5**

Robe grenat, intense. Arômes riches, francs, de cerises, de myrtilles... Le vin est solide, plein, encore en « bloc », mais l'ensemble est prometteur !

**Morgon Le Misanthrope (9,90 €) - 15**

**SANDRINE HENRIOT**

69430 Régnié-Durette - Tél. 06 23 29 11 56

**Morgon - 16,5**

S. Henriot exploite 3,3 hectares en biodynamie. Arômes riches, précis, élégants, de cerises noires, d'épices... Le vin est dense, juteux, croquant, fin et d'une belle longueur en bouche.

**LES HÉRITIERS SAINT-GENYS**

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 24 72 63

**Morgon Aux Charmes - 15,5**

Robe grenat, intense. Arômes profonds, doux, de fruits noirs, d'épices... Le vin est consistant, velouté, avec un style « gourmand » affirmé !

**Morgon En Ruyère - 15**

**CÉLINE ET NICOLAS HIRSCH**

69840 Chénas - Tél. 03 85 33 50 40

**Moulin-à-vent (15 €) - 17**

Nez élégant, avec un fruité « sucré », enrobé par les épices douces, des notes boisées-grillées fines... Le vin est consistant, précis, frais, avec un fruité gourmand. « Un beau classique noble », conclut un dégustateur.

**Chénas Les Brureaux (20 €) - 16**

Robe intense, brillante. Nez parfumé d'arômes élégants de fleurs, de fruits noirs, de vanille... Le vin est dense, velouté, enrobé par un boisé bien intégré et harmonieux.

**Chénas (11 €) - 14,5**

**GRÉGOIRE HOPPENOT**

69820 Fleurie - Tél. 07 85 60 02 01

**Fleurie Les Moriers (16 €) - 16**

Robe grenat, brillante. Arômes discrets, délicats, à dominante florale-épice. Le vin est plus expressif en bouche : dense, puissant, charnu et juteux.

**Fleurie Origines (11 €) - 16**

Arômes riches, frais de fruits noirs. Le vin est dense, ferme, avec des notes épicées, à attendre deux ou trois ans avant dégustation. Prometteur...

**DOMAINE DE L'IRIS**

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

**Moulin-à-vent L'Iris fût de chêne (13 €) - 17,5**

Rapport qualité-prix exceptionnel pour ce vin à la robe profonde, aux arômes de fruits noirs, d'épices douces, enrobés par un boisé fin. Le vin est riche, dense, velouté, racé, avec une belle finale poivrée.

**Moulin-à-vent L'Iris vieilles vignes (11,50 €) - 16,5**

Thierry Janin a produit 1 500 bouteilles de ce vin à la robe grenat, aux arômes riches, précis de cerises, de myrtilles, de pivoines... Le vin est plein, juteux, bien équilibré, avec une belle finale poivrée.

**Moulin-à-vent (9,50 €) - 16**

Vinifiée à la « Beaujolaise » (100% en vendange entière), cette belle cuvée exprime des arômes doux d'épices, de fleurs... Le vin est consistant, riche, avec un fruité gourmand, tendre.

**DOMINIQUE JAMBON**

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 80 59

**Morgon Côte de Py - 16**

Vigneron toujours très régulier, D. Jambon présente un beau morgon coloré, aux arômes de poivre noir, de grillé, de mûres, de sureaux... Le vin est concentré, gras, suave, « séduisant », conclut un dégustateur.

**GUÉNAËL JAMBON - LES ROCHES DU PY**

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 03 49 73 06

**Morgon Dame de la Côte (13 €) - 17**

Des vignes de 80 ans menées de main de maître ont donné ce merveilleux morgon coloré, aux arômes doux, sensuels, de cerises, de fleurs... Le vin est velouté, concentré, charnu, long et pur.

**Morgon Côte du Py (10 €) - 15,5**

Nez encore peu expressif mais on devine un beau fruité noir bien mûr. Bouche cerisée, juteuse, fraîche et harmonieuse.

**Fleurie Chatenay (10 €) - 15**

**PAUL JANIN ET FILS**

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

**Chénas Les Blémonts (15 €) - 17,5**

Les intempéries de ces dernières années (grêle, gel) ont conduit Eric Janin à étoffer sa gamme, mais avec toujours le même niveau d'exigence. Illustration avec ce **Chénas** coloré, parfumé (violette, cerises noires...), riche, gourmand, velouté et bien équilibré.

**Moulin-à-vent Héritage (21 €) - 17,5**

Issue de vignes de 80 à 100 ans, la cuvée « phare » de ce domaine incontournable présente une robe profonde et des arômes complexes de fruits noirs, d'épices, de réglisse... Bouche consistante, juteuse, longue, racée. Grand potentiel de garde !

**Moulin-à-vent Sapolite (19 €) - 17,5**

Eric Janin a produit pour la première fois en 2018 cette cuvée issue de petites parcelles à la géologie similaire. Coup d'essai, coup de maître, avec un grand vin riche, velouté, charnu, subtil et harmonieux.

**Brouilly Terroir d'Odenas (14 €) - 16,5**

Belle robe intense, violacée. Arômes discrets de violettes, de fruits bien mûrs... Le vin est tendre, charnu, gourmand, plein de fruit, bien typé **Brouilly**.

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

Eric Janin a produit 18 000 bouteilles de cette cuvée élevée en cuve. Arômes fins de fruits (framboises, cassis...), d'épices douces... Le vin est droit, dense, long, pur. « Un beau classique de garde », conclut un dégustateur.

**DOMAINE DE JAVERNIÈRE**

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 26 64

**Morgon (7,30 €) - 14,5**

**BERNARD JOMAIN**

69220 Charentay - Tél. 06 80 30 96 68

**Brouilly Bacchus (12 €) - 15,5**

Ce brouilly présente de beaux arômes de fruits rouges, de fleurs, de grillé. Bouche tonique, fruitée, croquante. « J'adore l'équilibre de ce vin », conclut un dégustateur.

**Brouilly Les Poètes (8,20 €) - 15**

**DOMAINE JONCY**

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

**Morgon Bois des Lys (10 €) - 16**

Nez parfumé de notes de cerises noires, de fleurs, de graphite... Le vin est juteux, fruité à souhait et d'une parfaite gourmandise.

**Côte de brouilly Innatendu (20 €) - 16**

Issu d'une macération pelliculaire en fût de 30 jours, ce vin exprime des arômes de fruits très noirs, puissants... Le vin est concentré, volumineux, charnu, avec de belles notes boisées-torrifiées.



Pauline Passot.

**Découverte**

**DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE**

Pauline Passot, à la tête d'un petit vignoble à son nom depuis 2016, a repris en 2018 le domaine créé par son grand-père dans les années soixante. Elle produit, sur neuf hectares, quatre cuvées de chiroubles, complétées d'un peu de fleurie et de morgon. « 2018, mon premier millésime à la Grosse Pierre, est une année exceptionnelle, en qualité et en quantité. Les vins ont de la matière, de la fraîcheur et de l'équilibre » constate-t-elle. Reposant sur des sols différents (de sableux à très caillouteux), plantés souvent en altitude (jusqu'à 450 mètres), et issus de vignes âgées (jusqu'à 90 ans), les parcelles de **Chiroubles** donnent des vins d'une réelle gourmandise, avec du fruit et de la fraîcheur. Pauline Passot projette de restructurer son vignoble, en vue d'obtenir la certification bio pour la totalité du domaine. En cave, les raisins fermentent en grappes entières (macérations de dix-douze jours, avec quelques remontages) et ils sont élevés en cuves béton (50% de demi-muids pour la cuvée Grille-Midi). La clientèle particulière est accueillie au domaine, qui propose aussi quelques chambres d'hôtes.

69115 Chiroubles - Tél. 06 73 37 70 06

**Chiroubles Grille Midi (19 €) - 16,5**

Robe grenat, brillante. Arômes frais de fruits rouges et noirs compotés, d'épices... Le vin est à la fois gourmand, charnu et pur, juteux, le tout avec une finale minérale fine.

**Chiroubles Aux Craz (16 €) - 16**

Pauline Passot a produit 6 000 excellentes bouteilles de ce chiroubles aux arômes fruités frais et expressifs. Beau volume en bouche, avec des notes épicées, un fruité omniprésent et une bonne longueur.

**Morgon Douby (13 €) - 16**

Issue d'une vinification traditionnelle à la « Beaujolaise » en grappes entières, voilà un morgon doux, floral, tout en finesse. Le vin est juteux, fruité, croquant, pur et d'une belle longueur.

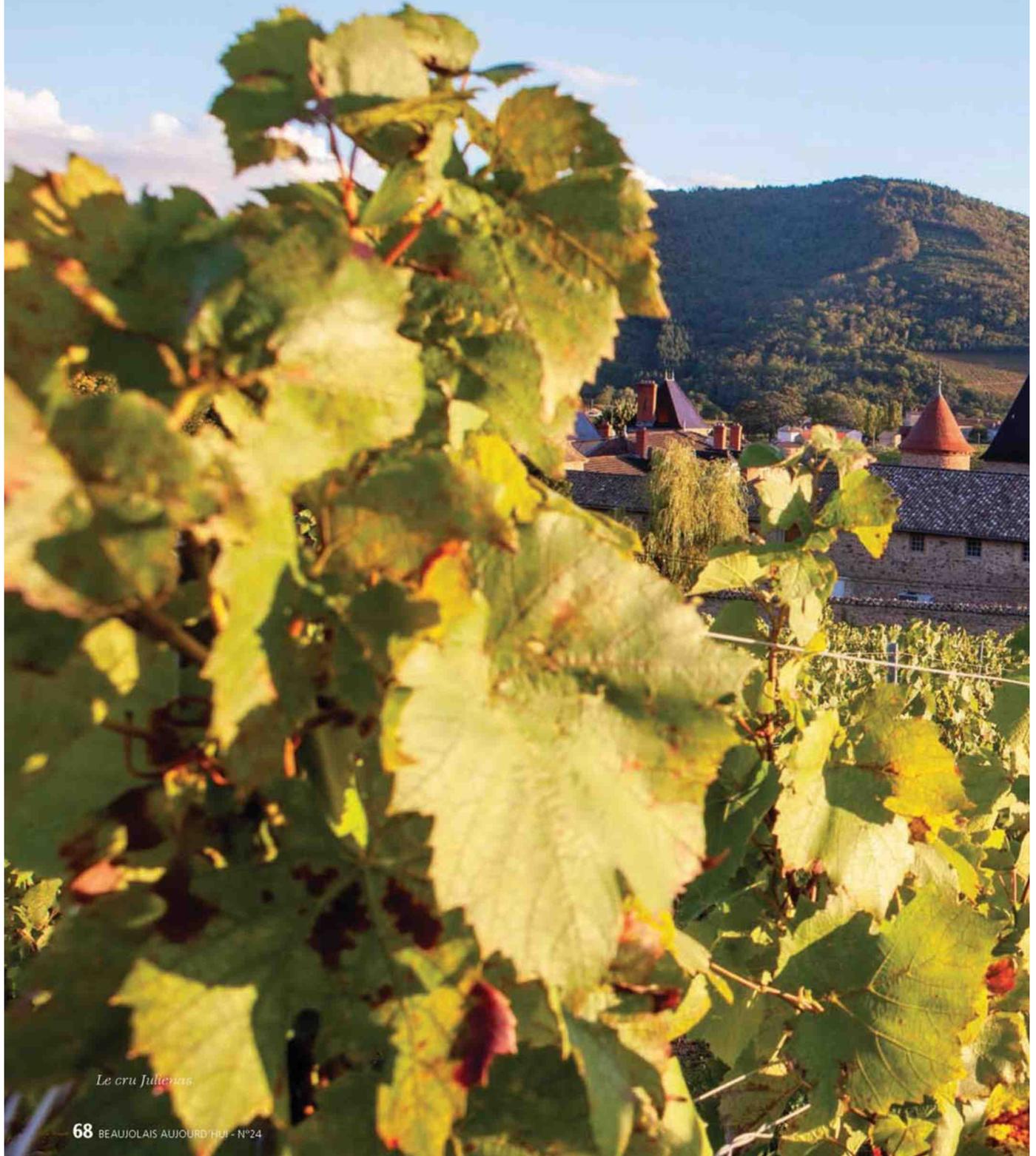
**Chiroubles Claudius (14,50 €) - 15,5**

Robe grenat, brillante. Arômes de framboises, de cerises, de pivoines... Le vin est juteux, croquant, fin, plein de fruit et harmonieux.



## GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



*Le cru Julienas*

68 BEAUJOLAIS AUJOURD'HUI - N°24

CRUS DU BEAUJOLAIS





## GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Eddie Lachaux.

### Valeur sûre

#### DOMAINE LAFARGE-VIAL

Ce petit (par la taille, 5,5 hectares) domaine de **Fleurie** appartient depuis 2014 à la famille Lafarge, viticulteurs à Volnay (Côte de Beaune - 21). Cultivé entièrement en biodynamie depuis 2019, il produit notamment deux superbes cuvées parcelles de **Fleurie**, le Clos Vernay et la Joie du Palais, ce dernier étant labouré au cheval, comme le côté de brouilly. « 2018 est un millésime chaud, qui a produit des vins riches et mûrs, jusqu'à 13°5 à la vendange » explique Eddie Lachaux, responsable d'exploitation. Les raisins sont vinifiés « à la bourguignonne », avec 20% de vendanges entières, remontages et pigeages, afin de produire des crus de garde. Les vins sont élevés un an dans de vieux fûts de volnay, dans des pas en de 350 litres de quatre ou cinq vins, et en petits foudres. Soutirés après la vendange puis remis en masse, ils sont embouteillés en novembre. La propriété ne vend pas en direct. Les vins sont donc à rechercher dans le réseau des cavistes.

69820 **Fleurie** - Tél. 04 74 60 48 32

##### **Fleurie Clos Vernay - 17**

Robe intense, brillante. Nez riche, délicat de cerises noires, de violettes... Le vin est dense, plein, avec un fruité charnu, des tanins suaves et une belle complexité.

##### **Côte de brouilly - 17**

Robe violacée, brillante... Arômes riches, frais, précis de fruits rouges et noirs, complétés de fines notes boisées-réglissées... Le vin est raffiné, soyeux, dense, long et juteux.

##### **Fleurie - 16,5**

Robe grenat, soutenue. Arômes délicats, précis, de fruits rouges et noirs, de violettes... Le vin est tendre, enrobé, riche, soyeux et élégant.

##### **Chiroubles - 15,5**

Robe grenat, intense. Arômes expressifs de framboises, de cerises... Beau jus en bouche, frais, consistant, élégant et d'une bonne persistance.

##### **Fleurie La Joie du Palais - 14,5**

#### JULIÉNAS-CHAINTRÉ VIGNERONS ASSOCIÉS

71570 **Chaintré** - Tél. 03 85 35 61 61

##### **Juliéna Les Armoiries (8,00 €) - 15,5**

Arômes fins de fruits noirs, rehaussés de notes épicées-grillées... Le vin est concentré, encore un peu serré, mais il y a du fond et du potentiel.

##### **Juliéna Sublime (10,50 €) - 15**

##### **Saint-amour**

##### **Tradition du Bois de la Salle (7,90 €) - 15**

##### **Chiroubles La Montagne (6,90 €) - 14,5**

##### **Juliéna Réserve de Beauverney (8,60 €) - 14,5**

#### DOMAINE LABRUYÈRE

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

##### **Moulin-à-vent**

##### **Le Clos du Moulin à Vent monopole - 19**

Le Clos est situé dans l'un des meilleurs secteurs du cru, quasiment sous les ailes du moulin. Vignes de 70 ans, vinification longue à la « Bourguignonne », élevage en fût... Tout est fait pour produire un grand vin et c'est réussi avec des arômes somptueux de cerises noires, de violettes, de garrigue, d'olives, d'épices... Le vin est richissime, velouté, soyeux, charnu et racé.

##### **Moulin-à-vent Champ de Cour - 17,5**

Robe d'un grenat soutenu, brillant. Les arômes évoquent la soie, le velours, la douceur des épices, de la violette, des fruits bien mûrs... Bouche opulente, gourmande, tendre, soyeuse, longue et raffinée.

##### **Moulin-à-vent Le Carquelin - 16,5**

Le domaine a produit 10 000 bouteilles de ce Carquelin à la robe grenat, aux arômes fruités, épicés, torréfiés... Le vin est tendre, soyeux, gourmand et bien équilibré dans son style « solaire ».

#### JOËL LACOQUE

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

##### **Morgon Côte du Py**

##### **cuvée Marie-Jeanne (12,50 €) - 15**

#### RÉMY LACOQUE

69910 **Villié-Morgon** - Tél. 06 99 22 69 79

##### **Chiroubles (7 €) - 16,5**

Robe grenat. Arômes fins et précis de fruits rouges, de violettes... Le vin est complet : structuré, pur, juteux, gourmand et harmonieux.

#### DOMAINE LAFOREST @

69430 **Régmié-Darville** - Tél. 04 74 04 35 03

##### **Côte de brouilly (9 €) - 16**

Arômes fruités, floraux, bien ouverts, élégants... Belle matière en bouche, avec un fruité bien présent, charnu, gourmand et des tanins soyeux.

##### **Brouilly (9 €) - 15,5**

Arômes riches de confiture de mûres, d'épices... Le vin est structuré, encore ferme, mais l'équilibre est bon et l'ensemble prometteur.

#### DOMAINE LAGNEAU

69430 **Quincé-en-Beaujolais** - Tél. 04 74 69 20 70

##### **Morgon vieilles vignes (9,30 €) - 16,5**

Des vignes de 75 ans bien menées ont donné cet excellent morgon aux arômes fins de fruits noirs bien mûrs. Le vin est structuré, gourmand, pulpeux, avec une finale épicée très agréable.

##### **Côte de brouilly vieilles vignes (9,30 €) - 16,5**

Robe violacée, intense. Arômes riches, précis, de myrtilles fraîches, d'épices... Le vin est concentré, dense, juteux, long et bien équilibré.

##### **Régmié (8,20 €) - 16**

Robe grenat, intense, brillante. Arômes « explosifs » de framboises, de myrtilles, etc. Le vin est dense, avec un fruité charnu, omniprésent, la gourmandise et du tonus.

#### LUCIEN LARDY

69820 **Fleurie** - Tél. 04 74 69 81 74

##### **Fleurie Les Roches (13,40 €) - 16**

Robe pourpre, brillante. Arômes élégants de cerises, de fleurs... Le vin est harmonieux, avec un joli jus, de la matière et une finale épicée-kirchée très agréable.

#### JEAN-PIERRE LARGE

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

##### **Morgon Les Délés - 15,5**

Arômes « solaires », séduisants, de cerises noires, de mûres... Le vin est frais, juteux, pur, avec une belle finale épicée.

#### DAVID LARGE @

69640 **Montmelas-Saint-Sorlin** - Tél. 06 59 57 13 92

##### **Moulin-à-vent Rocheoire (20 €) - 15**

#### LATHUILIÈRE-GRAVALLON

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

##### **Fleurie Grand Pré (9 €) - 15**

##### **Morgon vieilles vignes (14 €) - 15**

##### **Brouilly Pisse Vieille (9 €) - 15**

##### **Brouilly vieilles vignes (14 €) - 14,5**

#### CYRILLE LAUMAIN

71960 **Solutré-Pouilly** - Tél. 06 74 15 08 16

##### **Juliéna Les Bois de Chat (12 €) - 16**

Ce domaine qui « débute » dans nos pages, n'a produit que 29 hl/ha en 2018 sur cette cuvée. Résultat : un vin concentré, sans la dilution que l'on trouve parfois en 2018, avec de la chair, du fruit et une belle précision aromatique.

#### MAISON LE NID

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

##### **Moulin-à-vent Rocheegrès - 18**

Nez de velours, avec des notes de cerises noires, de violettes, de poivre gris, le tout enrobé avec un grand savoir-faire par un boisé noble. Bouche superbe, dense, avec un fruité charnu, généreux, pur et des tanins raffinés.

##### **Moulin-à-vent La Rochelle - 17,5**

Robe violine, intense et brillante. Au nez, de fines notes boisées mettent en relief un fruité noir à la maturité parfaite. Bouche sensuelle, riche, veloutée, enrobée et raffinée.

##### **Moulin-à-vent Tradition - 16**

C'est bien la cuvée « de base » de ce domaine jeune et pourtant déjà tout proche des meilleurs. Arômes riches, précis, de mûres, de myrtilles... Le vin est charnu, plein de fruit, frais et harmonieux.

#### DOMAINE DE LEYRE-LOUP

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

##### **Morgon Réserve Louis Leyre-Loup (20,05 €) - 17**

Robe intense, brillante. Arômes sensuels, envoûtants, de cerises noires confiturées, de violettes, enrobés de fines notes boisées-réglissées... Bouche opulente, charnue, veloutée, longue et racée.

##### **Fleurie (13,20 €) - 16**

Robe grenat, intense. Arômes floraux, riches, complétés de notes de grenades, de sureaux... Le vin est dense, ferme, avec une belle finale poivrée.

##### **Fleurie Réserve de Louis Leyre-Loup (20,05 €) - 16**

Élevée longtemps en vieux fûts de chêne, ce fleurie révèle des arômes discrets de fruits noirs bien mûrs. Le vin est concentré, tendre, précis et d'une belle longueur.

**THIBAUT LIGER-BELAIR** 🍀

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

**Moulin-à-vent Champ de Cour - 18**

Robe intense, « noire »... Arômes puissants et subtils à la fois de fruits noirs mûrs à point, rehaussés de nobles boisées-réglissées nobles. Le vin est opulent, gras, charnu, long, fin et parfaitement équilibré.

**Moulin-à-vent La Roche - 17**

Arômes profonds, concentrés, de fruits noirs bien mûrs, « solaires », rehaussés de notes boisées-grillées... Le vin est dense, juteux, long, pur, encore réservé et racé.

**Moulin-à-vent Les vieilles vignes - 16,5**

Robe grenat, intense. Arômes encore discrets (en cours d'élevage le jour de la dégustation) de fruits, d'épices, de grillé... Le vin est tendre, enrobé, soyeux, avec une bonne longueur. Prometteur !

**MAISON JEAN LORON @**

71570 Pontanvaux - Tél. 03 85 36 81 20

**Saint-amour**

**Domaine des Billards (12,50 €) - 17,5**

Il nous semble que les vins de la maison Loron ont grimpé d'un cran sur le millésime 2018. Illustration, avec ce *saint-amour* de haut vol, aux arômes floraux, intenses et délicats. Bouche dense, suave, enrobée, charnue, complexe et élégante. Superbe !

**Régnié**

**Château de la Pierre (sans SO2 - 10 €) - 17**

La maison confirme une fois de plus sa maîtrise des vins sans soufre. Voilà un magnifique régnié à la robe grenat, aux arômes riches, purs, de fruits rouges et noirs. Le vin est dense, juteux, avec des tanins « sucrés » et une belle finale cerisée.

**Moulin-à-vent Champ de Cour (20 €) - 16**

Issue d'une très longue cuvaison d'un mois environ, ce vin à la robe intense, révèle des arômes de fruits noirs, de grillé, d'épices... Le vin est concentré, encore un peu boisé, mais harmonieux et prometteur.

**Brouilly Les Thibaults (11 €) - 16**

Belle robe grenat, violacée... Nez riche, frais, de cerises noires bien mûres. Bouche pleine de fruit, concentrée, gourmande et harmonieuse.

**Juliéas**

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

Issu d'une longue macération de près de 3 semaines, ce juliéas ne manque pas de matière. Le vin est consistant, précis, encore un peu fermé, mais prometteur !

**Brouilly Château de la Pierre (11 €) - 15**

**Fleurie Château de Fleurie (12 €) - 14,5**

**DOMAINE DES MAISONS NEUVES**

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

**Régnié Les Bruyères (8 €) - 14,5**

**Brouilly vieilles vignes (10 €) - 14,5**

**MANOIR DU CARRA**

69640 Domicé - Tél. 04 74 67 38 24

**Fleurie Clos des Déduits (11 €) - 16,5**

Robe grenat, profonde. Arômes fins de fruits noirs, d'épices douces... Le vin est dense, ferme, précis, bien équilibré. Un peu de patience !

**Fleurie Vers le Mont (15 €) - 16**

Robe pourpre, intense. Arômes fruités, mûrs, frais. Le vin est juteux, subtil, harmonieux et d'une belle longueur en bouche.

**DOMAINE DES MARRANS**

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 13 21

**Chiroubles Aux Côtes (13,50 €) - 17**

Vigneron de référence, Mathieu Mélinand a produit en 2018 un magnifique chiroubles, bien typé par son côté juteux, frais, cerisé, le tout avec de la matière et un équilibre parfait.

**Fleurie Clos du Pavillon (18 €) - 17**

Élevée 18 mois en foudres de chêne, cette magnifique cuvée était encore en cours d'élevage le jour de la dégustation (mi-janvier). Robe intense. Arômes de myrtilles, de cerises, de fleurs... Le vin est dense, juteux, charnu, précis, long. Beau potentiel !

**Fleurie Les Marrans (12,50 €) - 16,5**

Le domaine a produit 25 000 bouteilles de cette excellente cuvée parcelle aux arômes de pivoines, de myrtilles... Le vin est un modèle d'équilibre, dense, juteux, épicié et long.

**Morgon Corcellette (14,50 €) - 16**

Belle robe grenat, brillante. Arômes délicats à dominante florale. Le vin est consistant, tendre, soyeux, élégant et d'une bonne persistance.

**Fleurie Champagne (15,50 €) - 15**

**GAËL MARTIN @**

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

**Chénas En Nervat (8,40 €) - 16,5**

Robe grenat, intense. Arômes riches de fruits noirs, de graphite... Le vin est gourmand, juteux, charnu et frais.

**Chiroubles En Cercillons (8,40 €) - 15,5**

Arômes expressifs de pivoines, de fruits rouges, avec une note grillée... Bouche juteuse, croquante, pleine de fruits, avec une finale épiciée très agréable.

**Juliéas Le Clos (8,40 €) - 15,5**

Robe intense. Arômes riches, « sucrés » de fruits noirs confiturés. Le vin est charnu, gourmand et bien équilibré.

**LAURENT MARTRAY**

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 51 03

**Côte de brouilly Les Feuillées (16 €) - 16,5**

Les vieilles vignes de plus de 60 ans ont produit 8 000 bouteilles en 2018. Un beau vin aux arômes de fruits noirs mûrs, de fleurs... Le vin est concentré, massif, avec une finale réglissée-cacao très agréable.

**Brouilly (16 €) - 14,5**

**DOMAINE MATRAY**

69840 Juliéas - Tél. 04 74 04 45 57

**Juliéas vieilles vignes (8 €) - 16**

Issu de vignes de... 80 ans, ce beau juliéas exprime des arômes de fruits noirs, de réglisse, relevés d'une note poivrée... Le vin est dense, ferme, long, très prometteur !

**Juliéas Les Paquelets (7 €) - 15,5**

Arômes frais de cerises, de myrtilles... Le vin est juteux, plein de fruit, fin et bien équilibré.

**Chénas (8,30 €) - 14,5**

**DOMAINE DE LA MILLERANCHE** 🍀

69840 Julié - Tél. 04 74 04 40 64

**Juliéas Origines (9 €) - 15**

**DOMAINE DU MOULIN BERGER**

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

**Juliéas Vayolette (10 €) - 16,5**

Des vignes de plus de 70 ans ont donné naissance à ce beau juliéas à la robe soutenue, aux arômes riches, précis. Le vin est concentré, juteux, fruité à souhait et harmonieux.



Arnaud Desprès.

*Valeur sûre*

**DOMAINE DE LA MADONE**

À la tête du Domaine de la Madone et du Domaine du Niagara, Arnaud Desprès exploite un vignoble de dix-huit hectares, entièrement situé sur le cru *Fleurie*. Il produit sept cuvées, qui lui permettent de proposer une gamme de vins large et cohérente, depuis les vins de fruit jusqu'aux vins de longue garde. Chaque cuvée est vinifiée puis élevée en tenant compte des expressions de terroir et de l'âge des vignes : grappes entières et élevage en cuves pour la Madone, la Madone Vieilles Vignes et le Grille-Midi, grappes entières et élevage d'un an en demi-muids de quatre à six vins pour la Dame de la Pétoche, référence à une vierge qui aurait protégé *Fleurie* de l'invasion prussienne en 1870. Au sommet de la gamme, la Cuvée 1889 (issue d'une vigne plantée en 1889 !) est égrappée à 100 %, macérée longuement, puis élevée deux ans en demi-muids neufs. Le domaine en produit environ 1000 bouteilles, et il vend actuellement le 2015. La clientèle particulière est reçue avec ou sans rendez-vous. Les amateurs pourront même déjeuner ou dîner sur place, le domaine exploitant également un restaurant.

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 81 51

**Fleurie La Madone vieilles vignes (13 €) - 17,5**

C'est un domaine qui monte sous la houlette du jeune Arnaud Desprès... Issu de vignes de 80 ans, ce fleurie de belle origine révèle une robe intense, des arômes riches, « rhodaniens » de fruits noirs, de violettes... Bouche pleine, veloutée, tendre, nette et élégante. Superbe !

**Fleurie Grille Midi (12 €) - 17**

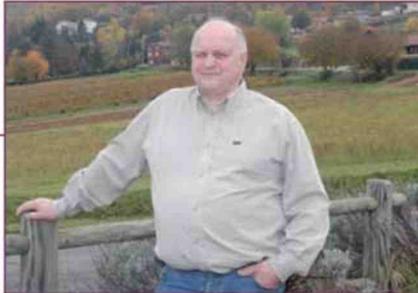
Robe grenat, intense, brillante. Arômes riches, « solaires », délicats, de fruits noirs compotés, de fleurs, d'épices douces... Le vin est gourmand, soyeux, concentré, fin et très harmonieux.

**Fleurie Domaine du Niagara (10 €) - 15**



## GUIDE D'ACHAT

### DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



### Valeur sûre

#### DOMAINE DES TERRES DORÉES JEAN-PAUL BRUN

À la tête du Domaine des Terres Dorées (cinquante hectares) depuis 1979, Jean-Paul Brun est un grand spécialiste des beaulois rouges et... blancs. Il exploite en effet huit hectares de chardonnay et nous avons le souvenir de plusieurs vins du domaine, goûtés à l'aveugle, et dont la qualité n'avait rien à envier à de bons villages du Mâconnais. Il a connu la même réussite lorsqu'il s'est intéressé aux crus du Beaulois, au tournant des années quatre-vingt-dix. Il en produit aujourd'hui quatre (Côte de Brouilly, Fleurie, Morgon et Moulin-à-Vent) sur une vingtaine d'hectares, s'attachant à mettre en valeur la qualité de son parcelle de la Côte du Py, des Garants, de La Rochelle... Les vignes sont labourées et les traitements quasiment bio. Quant au travail en cave, il vise à produire des rouges riches, bien structurés : tri sur table, égrappage total et cuvaisons longues de quatre semaines avec pigeages de la vendange. Ce vigneron expérimenté estime que gamay et boisé ne font pas bon ménage, et il élève

donc ses crus et ses cuvées parcelles en foudres de vingt à cinquante hectolitres, pour ne pas trop les marquer. « Le gamay est vite maquillé par le bois. Je le préfère avec de la structure et du fruit », affirme-t-il. Les 2018 sont tous en vente au domaine, sur rendez-vous.

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

#### Moulin-à-vent La Rochelle (24 €) - 17,5

Grand vigneron + grand terroir = grand vin. Une équation qui se vérifie une fois de plus avec cette magnifique cuvée aux arômes de cerises, de myrtilles, de violettes... Le vin est ample, concentré, généreux, soyeux et harmonieux.

#### Fleurie Les Garants (22,50 €) - 16,5

Arômes profonds, complexes, doux, de fruits rouges, de fleurs... Vin tout en dentelle, élégant, raffiné, long, avec une finale épicée et gourmande.

#### Saint-amour (16,50 €) - 16,5

Le style Jean-Paul Brun est bien au rendez-vous avec un vin en dentelle, sur le fruit, croquant, juteux, épicé, aux arômes fruités, floraux. « On se régale », conclut un dégustateur et c'est en effet l'essentiel.

#### Fleurie (16,50 €) - 16

Belle robe rubis. Arômes fins, fruités, épicés, grillés... Le vin est plein de fruit, juteux, croquant et élégant.

#### Morgon Côte du Py - Javernières (18 €) - 16

Vinifié à la « Bourguignonne » (égrappage, pigeages...), ce morgon présente une robe intense et un nez raffiné de cerises, de griottes, d'épices... Le vin est croquant, juteux, long, élégant et frais.

#### Moulin-à-vent Les Thorins (21,50 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes de fruits confiturés, d'épices... Le vin est juteux, fruité à souhait, ciselé et d'une belle longueur.

#### Morgon (14 €) - 15

#### Côte de brouilly (13,50 €) - 15

#### Saint-amour Fût de chêne (12 €) - 16,5

L'élevage en fût a été mené avec beaucoup de doigté et les notes boisées s'intègrent parfaitement aux arômes fruités et floraux. Le vin est dense, gourmand, enrobé et harmonieux.

#### Saint-amour Tradition (10 €) - 16,5

Les vignes de 65 ans plantées sur sols sableux ont donné ce beau saint-amour aux arômes floraux, fruités élégants. Le vin est dense, juteux, frais et bien équilibré.

#### DOMAINE DES NUGUES

##### SAS GILLES GELIN

69220 Lanciai - Tél. 04 74 04 14 00

#### Fleurie Les Côtes (24 €) - 17

16 jours de cuvaison, élevage de près de 18 mois en demi-muid... Résultat, un excellent fleurie aux arômes riches, précis de fruits noirs. Bouche dense, soyeuse, charnue, élégante et harmonieuse.

#### Moulin-à-vent Les Burdelines (28 €) - 16

Issue de vignes de 70 ans, vinifiée en semi-carbonique à la « Beauloise », cette belle cuvée exprime des arômes de fleurs, de cerises, framboises... Le vin est juteux, plein de fruit, long et bien équilibré.

#### Fleurie (14,50 €) - 14,5

#### Morgon (14,50 €) - 14,5

#### DOMAINE DE LA PAILLARDIÈRE RICHARD JAMBON

69420 Corcelles en Beaulois - Tél. 04 74 06 40 24

#### Brouilly - 15,5

Arômes fin de fleurs, de cassis, de cerises... Le vin est typé : charnu, gourmand, velouté, plein de fruit et frais.

#### Morgon - 14,5

#### Moulin-à-vent village cuvée 12 M - 14,5

#### PARDON ET FILS

69430 Beausieu - Tél. 04 74 04 86 97

#### Fleurie (10,20 €) - 15,5

Robe intense. Arômes de confiture de fruits noirs, d'épices douces... Le vin est dense, ferme, à attendre un peu avant dégustation.

#### Fleurie Hugo (11,20 €) - 15,5

Issue de vignes de 90 ans, cette cuvée révèle un nez élégant de fleurs : violettes, pivoines... Le vin est pur, harmonieux, plein de fruit et fin.

#### Chiroubles Les Chanteranes (8,50 €) - 15

#### Régnié Tim (8,50 €) - 14,5

#### MAISON PASSOT

69115 Chiroubles - Tél. 06 01 16 08 93

#### Chiroubles (7,70 €) - 16,5

Arômes frais, délicats, de fruits rouges et noirs : framboises, fraises, cerises... Le vin est croquant, structuré, fin et d'une belle longueur.

#### BENJAMIN PASSOT

21700 Agencourt - Tél. 06 10 75 51 05

#### Juliéas Les Fouillouses (10 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs bien mûrs, enrobés de discrètes notes réglissées-grillées. Le vin est dense, soyeux et gourmand à souhait.

#### PASSOT COLLONGE

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

#### Morgon Côte du Py (9,50 €) - 17

Robe d'un grenat superbe, intense. Arômes de fruits noirs, de poivre gris, de fleurs : pivoines, violettes... Le vin est opulent, charnu, juteux, encore un peu « en boule », mais quel potentiel !

#### Chiroubles Bel Air (9,80 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes de fruits rouges frais, de fleurs... Le vin est ample, structuré, subtil, avec une finale fruitée très agréable.

#### Morgon Les Charmes (9,80 €) - 16,5

Arômes délicats, complexes, de fleurs, de fruits rouges et noirs, avec une note poivrée. Bouche charnue, dense, grasse, soyeuse et harmonieuse.

#### JEAN-GUILLAUME PASSOT

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

#### Côte de brouilly (9,50 €) - 17

Robe grenat, bleutée... Arômes de myrtilles fraîches, de mûres, de cacao... « Volume impressionnant en bouche, avec de la chair, des tanins droits, fins et une belle finale réglissée », commente un dégustateur.

#### Brouilly (9,50 €) - 14,5

#### DOMAINE DU PENLOIS

69220 Lanciai - Tél. 04 74 04 13 35

#### Juliéas La Croisée (10 €) - 15

#### Chénas (18 €) - 15

#### Juliéas (18 €) - 14,5

### Les dégustateurs

Denis Couvert (amateur), Jean-Philippe Lefils (courtier), Bernard Grosjean (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Philippe Strauel (caviste), Christophe Tupinier (Bourgogne Beaulois Aujourd'hui).

### Le verre



Toutes les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont effectuées avec le verre Novo (60 cl) de la célèbre marque Spiegelau. Un descriptif complet de ce verre mécanique parfaitement adapté à tous les types de vins, léger, élégant, précis, efficace, résistant et bon marché (moins de 15 €), a été publié dans le numéro 140 de Bourgogne Aujourd'hui.

**DOMAINE DU PÈRE BENOIT**

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

**Brouilly élevé en fût de chêne (10,50 €) - 15,5**

Belle robe violine, brillante. Arômes de confitures de cerises, de fraises des bois... Le boisé est encore marqué, mais le vin est juteux, frais, prometteur.

**Brouilly cuvée Tane (13,80 €) - 14,5**

**DOMAINE DU PÈRE JEAN**

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 85 59

**Côte de brouilly Les Berthaudières (15 €) - 15**

**Côte de brouilly Tradition (8,50 €) - 15**

**Brouilly Tradition (8 €) - 15**

**LAURENT PERRACHON ET FILS**

69840 Juliéna - Tél. 04 74 04 40 44

**Morgon Corcelette (10,70 €) - 16,5**

Egrappé à 40%, élevé en foudres et en cuves, ce beau morgon exprime des arômes frais de cerises, de myrtilles... Le vin est dense, avec un fruité juteux, gourmand, « sucré » et une finale toute en douceur.

**Juliéna Les Mouilles (10,70 €) - 15,5**

Robe d'un grenat soutenu. Arômes charmeurs, précis, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est dense, tendre, soyeux et bien équilibré.

**ROBERT PERROUD**

69460 Odenas - Tél. 06 15 12 28 42

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

Robert Perroud a produit 5 000 bouteilles de ce brouilly à la robe violacée, aux arômes précis de fruits noirs, de fleurs... Le vin est tendre, dense, charnu, enrobé et élégant.

**Côte de brouilly**

**La Fourmaise du Pérou (14,70 €) - 17**

Ce superbe côte de brouilly élevé 18 mois en fûts de plus de 5 vins présente une robe soutenue et des arômes élégants à dominante florale. Le vin est délicieux, charnu, raffiné, tendre et très long en bouche.

**Brouilly L'Enfer des Balloquets (11,70 €) - 16**

Cette belle cuvée de 25 000 bouteilles exprime des arômes riches de clafoutis aux cerises, d'épices... Le vin est charnu, dense, avec des notes de poivre noir et une finale pure.

**Côte de brouilly Foudre n°5 (11,50 €) - 15**

**ROMUALD PETIT**

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

**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**



**Saint-amour Les Billards (12 €) - 18**  
Romuald Petit a produit 5 000 bouteilles de ce magnifique **saint-amour** issu de vignes de 60 ans cultivées en bio, d'une macération de deux semaines avec 80% de raisins éraflés et d'un élevage de 10 mois (50% cuve et fût). Robe intense, brillante. Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, de violettes... Le vin est harmonieux, dense, charnu, long et élégant.

**Morgon Château Gaillard (12 €) - 17**

Installé dans le sud du Mâconnais, R. Petit est néanmoins originaire du Beaujolais et il est donc aussi

très à l'aise avec le gamay... Arômes profonds, délicats de fruits noirs : cerises, cassis, myrtilles... Le vin est ample, concentré, suave, gourmand et fin.

**Chiroubles (9 €) - 16,5**

Issu de vignes de 60 ans, ce magnifique chiroubles exprime des arômes mûrs, frais, de fruits noirs. Bouche consistante, riche, avec des saveurs de cerises, d'épices, de cacao et une finale pure

**Morgon Roche Noire (12 €) - 16**

Élevé 50% fût, 50% cuve pendant 10 mois, ce beau morgon à la robe intense, révèle des arômes fins d'épices, de fruits noirs... Le vin est concentré, charnu et harmonieux.

**OLIVIER PEZENNEAU**

69640 Lacenas - Tél. 06 14 19 02 65

**Côte de brouilly Lieu-dit Brouilly (10,80 €) - 16**

Robe grenat, intense, brillante. Arômes de fruits noirs, avec note minérale, cailloux... Le vin est ample, charnu, long et tonique.

**DOMAINE DES PINS**

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

**Saint-amour La gourmandise (8 €) - 16,5**

Cette cuvée porte bien son nom avec ses arômes charmeurs de fleurs (violette...), de confiture de framboises, de pâtisserie... Le vin est plein de fruit, juteux, gourmand, avec une finale épicée délicate.

**DOMAINE DE LA PIROLETTE**

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

**Saint-amour (16 €) - 17,5**

Vieilles vignes de 60 ans, deux semaines de macération à la « Beaujolaise » en grappes entières pour ce magnifique **saint-amour** à la robe violacée, aux arômes profonds de violettes, de pivoines... Le vin est plein de fruit, soyeux, charnu, gras et élégant.

**Saint-amour Le Carjot (16 €) - 17**

Issue de vignes de 60 ans et de rendements à l'évidence maîtrisés, cette superbe cuvée révèle une robe intense et des arômes de violettes, de myrtilles, d'épices douces... Le vin est dense, juteux, frais, long, fin, avec une belle finale épicée.

**Saint-amour La Poulette (16 €) - 15**

**DOMINIQUE PIRON**

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

**Fleurie (16 €) - 17**

Belle robe grenat. Arômes de fruits noirs, complétés de notes florales : pivoines, violettes... Le vin est charnu, soyeux, gourmand, dense et raffiné.

**Chiroubles (11 €) - 15,5**

Arômes fins, purs, de cerises, enrobés de notes florales... Le vin est juteux, long, cerisé, avec une belle finale épicée.

**Morgon Grand Cras (14 €) - 15,5**

Arômes tout en finesse de fleurs, de framboises, avec une note épicée... Bouche tendre, délicate, charnue, précise. «Un beau classique», conclut un dégustateur.

**Moulin-à-vent (16 €) - 15,5**

25 hl/ha seulement en 2018 pour ce vin à la robe soutenue, aux arômes fruités fins. Le vin est dense, bien équilibré, encore sur la réserve, mais plein de promesses.

**Chénas Quartz (16 €) - 15**

**Régnié Croix Penet (12 €) - 15**

**Morgon Côte du Py (18 €) - 15**

**Morgon La Chanaise (11,50 €) - 15**

**Brouilly (11 €) - 15**

**DOMAINE DE LA POYEBADE**

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 51 55

**Côte de brouilly (9 €) - 16**

Arômes de confiture de fruits rouges, de fleurs, d'épices... Le vin est soyeux, dense, avec un fruité généreux et une belle finale poivrée.

**Brouilly vieilles vignes 1929 (15 €) - 15**

**DOMAINE DU PRESOIR FLEURI @**

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 04 23 12

**Morgon (7,60 €) - 15,5**

Robe intense, brillante. Arômes riches, frais, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est gourmand, charnu, croquant et bien équilibré.

**CHRISTOPHE ET DANIEL RAMPON**

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 11 02

**Morgon Tradition (7 €) - 14,5**

**CLAIRE RIVIER**

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 30 59

**Régnié - 15**

**DOMAINE DE LA ROCHE SAINT-MARTIN**

69220 Saint-Lager - Tél. 06 80 62 59 11

**Côte de brouilly (11,50 €) - 16**

Robe intense, « presque noire », ajoute un dégustateur. Arômes de violettes, de confiture de cerises... Le vin est concentré, ferme, bien tendu. Un vin à attendre un peu.

**Régnié (8 €) - 15**

**Brouilly (10,50 €) - 14,5**

**DOMAINE DE ROCHE-GUILLON**

69820 Fleurie - Tél. 06 87 40 31 08

**Fleurie Clos de la Tonne (11 €) - 14,5**

**DOMAINE LES ROCHES BLEUES**

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 43 11

**Côte de brouilly L'Héronne (16 €) - 16**

Arômes marqué par un fruité noir intense, « solaire », doux... Beaucoup de matière, de chair en bouche, avec la longueur et une belle finale réglissée-chocolatée.

**Côte de brouilly**

**Soleil de Brulhié (10 €) - 15,5**

Arômes fruités, épicés, complétés de notes boisées-réglissées... Le vin est extrait, dense, encore serré, ferme, mais, il y a du potentiel.

**Brouilly Les Mignonnes de Pierreux (9,50 €) - 15**

**DOMAINE ROMANESCA**

69820 Fleurie - Tél. 06 33 84 72 68

**Fleurie La Chapelle des Bois (11,50 €) - 16**

Arômes fruités, épicés, délicats... Belle matière en bouche, dense, ferme, avec un fruité noir bien mûr. À déguster dans deux ou trois ans. Prometteur !

**DOMAINE DE LA RONZE**

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

**Régnié Perle de la Ronze**

**vieilles vignes (9,30 €) - 15**

**Côte de brouilly La Glacière (8,50 €) - 14,5**

**Côte de brouilly**

**Expression Jean Braillon (12,50 €) - 14,5**



## GUIDE D'ACHAT

### DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

#### RICHARD ROTTIERS

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

##### Moulin-à-vent (16 €) - 17

Richard Rottiers a produit 15 000 bouteilles de cet excellent moulin-à-vent aux arômes fruités et floraux. Le vin est consistant, soyeux, long et élégant.

##### Moulin-à-vent Mortperay (13 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes fruités généreux, expressifs, complétés de notes florales... Vin structuré, frais, fruité, encore un peu fermé, mais il y a du potentiel !

##### Moulin-à-vent Dernier Souffle (18 €) - 16

Belle robe intense, brillante. Arômes floraux dominants, complétés de notes de figues fraîches, de myrtilles... Le vin est plein d'énergie, frais, juteux, avec une belle matière.

##### Brouilly (12 €) - 15,5

Belle robe intense. Arômes expressifs, fruités, floraux... Le vin est agréable, charnu, gourmand et bien équilibré.

##### Moulin-à-vent Champ de Cour (21 €) - 14,5

#### DOMAINE SAMBIN

72570 Romanèche-Thorins - Tél. 06 07 87 23 23

##### Fleurie vieilles vignes (11,20 €) - 15,5

Robe intense. Arômes de fruits rouges et noirs frais. Belle matière en bouche, un fruité charnu, des tannins fermes. Un peu de patience, le vin est prometteur !

#### DOMAINE SANCY

69840 Juliémas - Tél. 06 88 88 71 73

##### Saint-amour Tradition (9 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes expressifs de fruits noirs : cerises, myrtilles... Le fruit est également très présent en bouche, pur, gourmand, avec de la matière et un bon équilibre.

##### Juliémas Tradition (8,50 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes de cerises noires fraîches. La bouche est délicate : charnue, gourmande et bien équilibrée.

##### Chénas Tradition (8,50 €) - 15

#### CHRISTOPHE SAVOYE

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 11 24

##### Chiroubles Loïc (11,50 €) - 15

##### Morgon Noémie (11,50 €) - 14,5

#### SIGNÉ VIGNERONS @

69430 Quincié-en-Beaujolais - Tél. 04 37 55 50 33

##### Chiroubles Les Chapins - 15

##### Côte de brouilly Les Pierres Bleues l'Original - 15

#### DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE

##### MAISON BRET BROTHERS @

71680 Vinzèlles - Tél. 03 85 35 67 72

##### Chénas Glou des Bret - 16

Belle robe rubis. Arômes frais de fruits rouges, d'épices... Le vin est charnu, croquant, fruité à souhait, délicieux à boire dès aujourd'hui.

##### Juliémas La Bottière - 16

Robe d'un beau rubis intense. Arômes frais, fruités, grillés... Le vin est d'une buvabilité « coupable », avec un fruité juteux, croquant, aérien, frais et une délicate finale épicée.

#### TANO PÉCHARD @

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

##### Régnié Les compagnons du Toine (12,50 €) - 15

##### Régnié Nuances de Grès (15 €) - 15

##### Régnié Canicule (17 €) - 14,5

#### DOMAINE DE TANTE ALICE

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 89 33

##### Côte de brouilly (8 €) - 16

Arômes fins, précis, de fruits rouges et noirs bien mûrs, de fleurs... En bouche, c'est concentré, plein, avec un fruité généreux et un bon équilibre.

##### Régnié (8 €) - 14,5

##### Brouilly Pisse Vieille (8 €) - 14,5

#### DOMAINE THILLARDON

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



##### Chénas Vibrations (19 €) - 18

Le vin, c'est la diversité et le style du domaine est à part, tout en finesse, en fruit... A l'image de cette cuvée (issue de l'assemblage de toutes les vieilles vignes) aux arômes de confiture de cerises noires, de violettes, d'épices douces... Le vin est charnu, dense, complexe, avec des notes épicées, grillées et une belle longueur.

##### Chénas Chassignol (26 €) - 17

Issue d'un terroir de granit et de quartz, sur lequel sont plantées des vignes de 90 ans, cette superbe cuvée révèle un nez complexe de fleurs, de grillé, de framboises... Le vin est dense, juteux, ciselé, avec un fruité omniprésent et une belle finale épicée.

##### Chénas Coup double (22 €) - 17

2018 est une année importante pour le domaine avec la naissance de jumeaux chez Paul-Henri et l'acquisition de la vigne des Boccards. Coup double... et une superbe cuvée aux arômes de fruits rouges compotés, d'épices douces. Le vin est gourmand, tendre, soyeux et élégant.

##### Chénas Les Carrières (18 €) - 16,5

Robe légère, aux nuances fraise, rubis... Nez fin, sur la framboise, les épices... Bouche croquante, épicée, pleine de fruit, à la fois gourmande et tonique.

##### Chénas village rouge Les Blémonts (20 €) - 16

Arômes fins, de fruits rouges, d'épices, de grillé. Le vin est harmonieux, croquant, juteux, délicieux, plein de fruit, d'une « buvabilité » coupable...

#### DOMAINE DE THULON

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 80 29

##### Régnié vieilles vignes (11 €) - 16

Robe intense. Arômes riches, puissants de fruits noirs, avec une note poivrée. Le vin est croquant, juteux, plein de fruit et d'une belle longueur.

##### Chiroubles (9,50 €) - 15,5

Arômes fruités, frais, délicats, complétés de notes épicées. Le vin est bien équilibré, juteux, plein de fruit, précis et délicieux.

##### Morgon (9,50 €) - 14,5

#### MAXIME TRONCY

69640 Troncy - Tél. 06 10 89 48 52

##### Chénas Les Brureaux (10,50 €) - 16,5

Mis en avant dans notre dernier numéro pour ses « régionales », M. Troncy produit également des crus de

qualité. Illustration avec ce chénas juteux, croquant, épicé, avec des saveurs fraîches de fruits noirs.

##### Moulin-à-vent Chassignol (12,50 €) - 15

#### LE VIEUX DOMAINE

69840 Chénas - Tél. 06 32 08 94 75

##### Moulin-à-vent vieilles vignes (9,50 €) - 16,5

Des vignes de... 90 ans ont produit ce magnifique moulin-à-vent au nez de violettes, de cerises... Le vin est fruité à souhait, charnu, gourmand, avec une belle finale pure.

##### Moulin-à-vent Les Verrillats (8,50 €) - 16,5

Thomas Kuhnel fait une entrée remarquée dans nos dégustations avec 3 vins sélectionnés sur 3 : Robe grenat. Arômes intenses de fruits noirs confiturés, d'épices... Le vin est juteux, dense, avec de beaux tanins « sucrés » et une bonne longueur.

##### Chénas Bois Dupland (7,50 €) - 15,5

#### VIGNERONS DE BEL AIR @

69220 Saint-Jean d'Arnières - Tél. 04 74 06 16 08

##### Morgon Grands Cras (9,20 €) - 15,5

Robe grenat. Arômes puissants et précis de fruits noirs. Le vin est dense, solide, net, avec un fruité gourmand et généreux.

##### Côte de brouilly Les Cornes Vertes (7,10 €) - 15,5

Arômes floraux expressifs : violettes, pivoines... Bouche avec de la matière, un fruité gourmand et un bon équilibre.

##### Chiroubles Domaine des Rocherots (6,10 €) - 15

##### Fleurie Les Damoiselles (7,10 €) - 15

#### DOMAINE DES VIGNES

##### DU PARADIS

71570 Saint-Amour - Tél. 03 85 36 52 97

##### Saint-amour (10,50 €) - 17,5

Une belle cuvée de 18 000 bouteilles à la robe soutenue, brillante. Arômes élégants, purs, de fleurs, d'épices douces... Le vin est dense, fin, velouté, complexe, harmonieux et d'une persistance exceptionnelle. Cerise sur le gâteau, le domaine sera certifié bio dans deux ans !

#### ANTOINE VILAND

69620 Létra - Tél. 04 74 71 54 46

##### Chénas (9,20 €) - 15

Le cru Moulin-à-Vent.

