

FAUGÈRES • LES WEISSKOPF EN TOURAINE • WINE PARIS & VINEXPO PARIS • TRÉVALLON 1982

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

GRANDS PRIX
Emmanuel Macron
et Jean-Louis Chave
distingués

FRONTON
La belle négrette
de Plaisance

MILLÉSIME BIO
LA NOUVELLE VAGUE
DES VINS NATURELS

ITALIE
FACE À FACE À
LAMBRUSCO

BEAUJOLAIS
Côte de Brouilly, Brouilly,
Régnié, Chiroubles,
Chénas par les lieux-dits

FORMATION, BUDGET,
CHOISIR LE BON VIGNOBLE,
LES CLÉS POUR RÉUSSIR

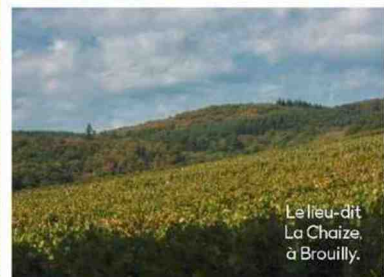
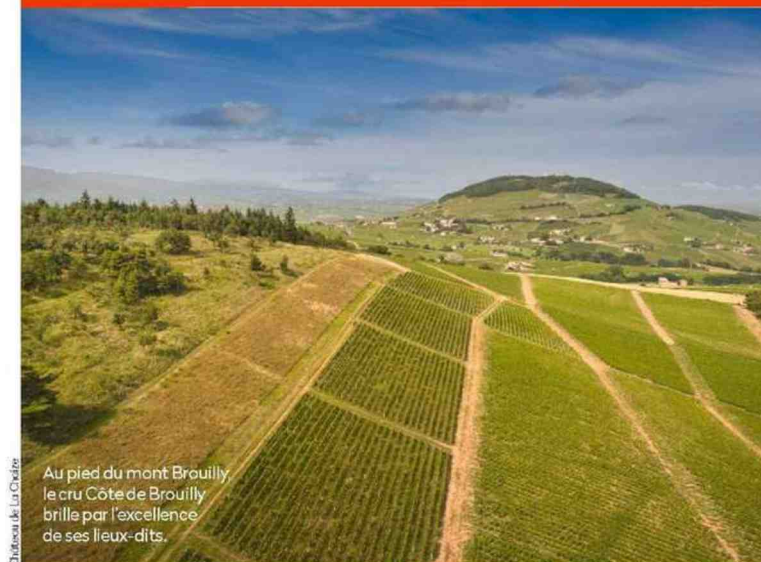
Changer de vie
pour devenir vigneron

Agathe Dalisson
et Amaury Coste :
de Kaboul au domaine
Villa Tempora
en Languedoc.

L 13477 - 657 - F : 7,50 € - RD



Les Dégustations Beaujolais



Crus du Beaujolais (2^e partie)

Brouilly, Chiroubles, Chénas, Régnié au gré de 36 lieux-dits

Cap ce mois-ci sur Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Chénas, Chiroubles et quelques secteurs de l'appellation Beaujolais-Villages pour un singulier panorama de leurs lieux-dits cultivés comme des climats bourguignons.

Par Pierre Vila Palreja

En novembre, La Revue du vin de France entamait son examen des lieux-dits du Beaujolais, en commençant par Moulin-à-Vent et Fleurie (La RVF n° 655). Dans ce deuxième volet, nous abordons deux crus chers aux amateurs, Brouilly et Côte de Brouilly, ainsi que Chénas, Régnié, Chiroubles et certains secteurs intéressants de l'appellation Beaujolais-Villages, en particulier Lantignie et Leynes.

Les connaisseurs le savent et c'est l'intérêt de cette belle région, tous les gamays travaillés sur granite ont un gros potentiel en intensité minérale, souvent assorti d'une grande richesse de parfums. Mais certains sont plus éclatants que d'autres ! Notre dégustation permet de distinguer les zones géologiques qui donnent les meilleurs résultats, avec une mention spéciale pour une particularité locale, les fameuses pierres bleues, des roches volcaniques très présentes en Côte de Brouilly à L'Hérondelle

et aussi, avec un peu moins d'intensité, à Brouilly, notamment vers La Chaize.

En Beaujolais comme ailleurs, c'est en travaillant avec finesse que le vigneron restitue le plus fidèlement le potentiel du cru. C'est hélas ! une confirmation, les vins issus de macération carbonique ou semi-carbonique, c'est-à-dire obtenus à partir de raisins non foulés et non égrappés enfermés quelques jours en cuves closes saturées en gaz carbonique, donnent des résultats souvent décevants. Beaucoup de vins affichent des expressions simples, souvent inégales.

LUMINEUX CHÂTEAU THIVIN

Les meilleurs vins sont issus de vinifications plus ambitieuses, sanctionnées par des élevages longs, un an et plus, permettant d'affiner le vin, de le fortifier aussi tout en faisant ressortir les expressions des lieux-dits. En Côte de Brouilly, le cru Godefroy du château Thivin, un vin lumineux qui combine intensité miné-

rale, haute définition de tanins et une allonge phénoménale, constitue un bon exemple. Citons encore le lieu-dit Combiat produit par le Manoir du Carra à Brouilly, un vin à l'approche épicée, au fruit juteux et à la finale saline. Régnié fait figure d'*outsider* et talonne de près les meilleurs crus. Il faut cibler les terroirs de granites, les plus intéressants.

En revanche, Chiroubles et Chénas nous ont proposé trop d'échantillons issus de macération en "carbo" ou "semi-carbo". C'est dommage, car le premier cru affiche une altitude plus élevée que la moyenne, ce qui amène naturellement de la fraîcheur dans les vins. Le second, riche en alluvions, a des dispositions pour livrer des vins délicats et fins.

Terminons en saluant l'atout numéro un des lieux-dits des crus du Beaujolais : leur extraordinaire rapport qualité/prix/plaisir. Le dernier volet de notre série sera publié en avril 2022 et traitera les crus Morgon, Juliéna et Saint-Amour.

Les Dégustations Crus et lieux-dits

Brouilly: gamay friand et grands flacons

Le plus au sud mais aussi le plus grand en surface des crus du Beaujolais, Brouilly s'étend sur le territoire de six communes autour du mont Brouilly. Il affiche une grande diversité géologique, notamment à Odenas, avec une majorité de granite à l'ouest, des pierres bleues au sud, des alluvions et colluvions à l'est et des alluvions anciennes au nord. Ce cru offre une richesse d'expressions fabuleuse, allant du vin friand au flacon de grande garde. (29 vins présentés pour 1250 hectares)

Les Bussièrès

● 2^e classe en 1874

● 4^e classe par La RVF

Situé à l'est, ce lieu-dit possède un sol riche de colluvions et de pierres bleues. Cette diversité permet de proposer des vins légers et friands, mais aussi des expressions à la fois pleines et veloutées.

89/100
DOMAINE
DES FOURNELLES
2020

Ce gamay a besoin d'air pour se révéler et effacer son côté sauvage et réduit. Une fois la réduction dissipée, il offre de belles notes de crème de fraise. La bouche est ronde, suave, aux tanins intégrés. Finale douce, avec une pointe de chaleur. 12 €

La Pente

● 4^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Ce terroir situé au nord-est comporte beaucoup d'alluvions, avec quelques granites. Il livre des vins aux profils mûrs et délicats.

91/100
ROBERT PERROUD
2019

Nez élégant et intense, aux notes de fruits des bois et d'amande

douce. La bouche se montre dense, aux tanins de taffetas, ponctuée par une finale plus fluide mais sans maigreur. Bonne allonge finissant sur de fines notes boisées qui demanderont un peu de temps pour se fondre. 19 €

La Chaize

● 3^e classe en 1874

● 2^e classe par La RVF

Au sud-ouest de Brouilly, ce lieu-dit historique est un monopole détenu par le château qui lui a donné son nom. Son sol est riche en pierres bleues. Il est difficile de définir une expression précise pour ce lieu-dit qui n'a qu'un seul interprète. Les vins ont besoin de temps pour se révéler pleinement.

92/100
CHÂTEAU DE LA CHAIZE
2018

L'élevage en foudres récents signe ce gamay au nez marqué par un bois de qualité, des notes de moka, de cerise burlat et de végétal noble. La bouche se montre dense, avec une attaque très délicate et sensuelle et une grande allonge en finale, nuancée par l'orange sanguine et les épices douces. La puissance élégante est ici le maître-mot. Grande garde. 25 €

Reverdon

● Non classé en 1874

● 2^e classe par La RVF

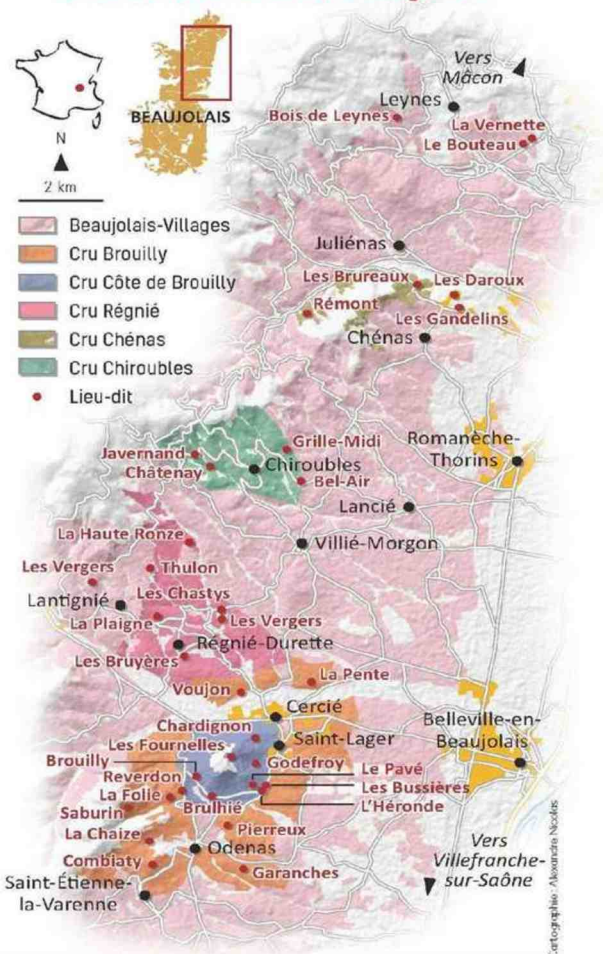
Reverdon se trouve au pied de la côte de Brouilly, dans la partie ouest. Son seul représentant pour notre dégustation nous questionne sur la qualité de ce lieu-dit. Quoi qu'il en soit, cet interprète propose un vin délicat, sapide et d'une grande richesse de parfums.

92/100

CHÂTEAU THIVIN
2019

Ce joli gamay a besoin d'air pour s'émanciper de sa réduction. Une fois bien aéré, il dévoile un nez contenu et livre avec discrétion des notes de fruits bleus et rouges frais de grande qualité. La bouche se montre ciselée, précise, savoureuse. Elle est dictée par une fraîcheur acidulée qui rend l'ensemble particulièrement élégant. Belle garde en perspective. 12,60 €

Crus et lieux-dits du Beaujolais



Les coordonnées des producteurs sur larvf.com

Les Dégustations Beaujolais

Garanche

● 2^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Ce secteur sud du cru se montre très qualitatif, en raison d'une grande diversité de sols, mêlant roches volcaniques et schisteuses.

91/100

NICOLAS BOUDEAU
2018

Nez dynamisé par une intensité minérale forte (pierre chaude et mine de crayon), complétée par les petits fruits des bois. D'une grande pureté, la bouche est délicate, étirée, avec des tanins subtils et poudrés, d'une belle allonge mentholée. Il pourrait gagner en profondeur avec un élevage plus ambitieux. 11 €

Voujon

● 4^e classe en 1874

● 2^e classe par La RVF

Situé dans la partie nord du cru, Voujon est partagé entre alluvions moins qualitatives et granites.

92/100

DOMAINE RUET
2019

Nez séduisant, lumineux, embaumant les fleurs, la corbeille de fruits rouges et la mine de crayon. La bouche s'avère vive, délicate, avec des tanins subtils et une grande allonge citronnée. Belle garde. 10 €

88/100

CHÂTEAU DE POUGELON
2019

Malgré un égrappage important, le nez est marqué par une végétalité forte (haricot), complétée par des notes de petits fruits rouges, et une fine réduction grillée. La bouche est elle aussi dictée par cette végétalité, avec des tanins fins, mais un manque d'enrobage. La longueur reste modeste à cause des alluvions. 13 €



Boris Gruy

Château
de La Chaize

Boris Gruy est l'un des artisans du renouveau de ce domaine historique de plus de 100 hectares. Une métamorphose opérée grâce aux investissements et aux travaux pharaoniques réalisés par sa famille. Nous suivons de près ses progrès.

La Folie

● Non classé en 1874

● 1^{ère} classe par La RVF

Ce terroir de grande qualité situé à l'ouest est riche en granite. Il confère une fine austérité aux vins, mais aussi beaucoup de fond et une grande longueur. Des flacons de belle garde.

94/100

LAURENT MARTRAY
2018

Après une légère aération, le nez dévoile une grande pureté de fruit (cerise fraîche et myrtille). La bouche concilie intensité et élégance, avec un tanin serré et précis, tout en gardant une grande fraîcheur grâce aux granites. La finale saline et citronnée est magnifique. Grand potentiel de garde. Quelle classe ! 16 €

93/100

DOMAINE JULIEN DUPORE
2019

Ce gamay a besoin d'air pour s'épanouir. Il est dominé par une grande pureté minérale qui illumine le nez, complétée par un fruité délicat, une touche surprenante de chèvre-feuille et des notes exotiques. La bouche est éclatante, son toucher délicat, ses tanins subtils. Une sensation de roche l'étire sur une belle longueur. Domaine en progrès. 15 €

Combiaty

● 2^e classe en 1874

● 1^{ère} classe par La RVF

Un des terroirs majeurs du Beaujolais. Ce secteur sud-ouest posé sur granite offre des vins empreints d'une sensation boisée sans qu'ils le soient forcément, ce qui leur apporte de la complexité et de la profondeur.

92/100

ODILE ET PATRICK
LE BOURLAY
2019

Joli contraste entre maturité de fruit en raison de l'exposition sud et la fraîcheur vivifiante des granites. Le nez suggère les petits fruits à noyau, la pêche, le coulis de fruits et la pierre chaude. La bouche est contrastée entre un toucher plein et une tension acidulée et minérale. Grande garde à prévoir. 9,30 €

92/100

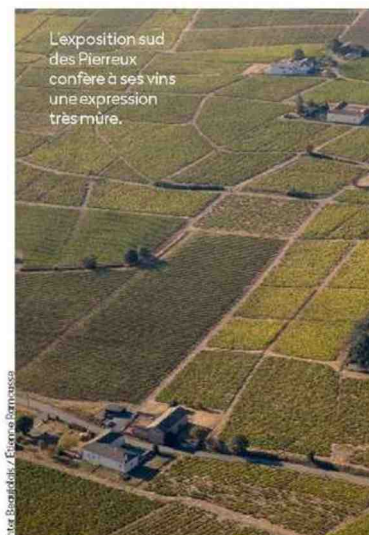
MANOIR DU CARRA
Terre de Combiaty 2019

Malgré sa phase de fermeture, le nez offre de subtils arômes de cerise burlat, de feuille de cassis et de boisé fin. La bouche est effilée, rafraîchissante, avec des tanins légèrement resserrés. Fine austérité. Il se révélera au mieux dans un an. 12 €

91/100

CHÂTEAU DE LA CHAIZE
Lieu-dit "Combiaty" 2018

L'élevage en foudres de 18 mois



L'exposition sud des Pierreaux confère à ses vins une expression très mûre.

marque le nez, avec un boisé fin, des notes d'eucalyptus, de menthe poivrée. L'approche est assez moderne et mûre. La bouche est ample, enveloppée, avec un fruité intense, un boisé crémeux et une finale légèrement tonique due à l'élevage. Belle garde à prévoir. 22 €

91/100

OLIVIER PEZENNEAU
Combiaty 2019

Ce gamay joue la carte de la fine austérité. Le nez est élégant : pâte de fruits rouges, fleurs séchées et légère puissance de l'alcool. La bouche est acidulée, délicate. La légère finale accrocheuse demande un à deux ans pour se fondre. 12 €

Pierreaux

● 2^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

L'expression très mûre et enveloppée des vins provient de son exposition sud. Côté sol, schistes, roches volcaniques et granites s'entremêlent.

Les Dégustations Crus et lieux-dits



91/100 CHÂTEAU DU PRIEURÉ 2017

L'élevage prolongé lui donne un accent ibérique, rappelant des riojas Reserva. Celase traduit par des notes de pruneau, de feuille de tomate, de vanille fraîche et de cerise confite. La bouche est riche, dense. On sent que l'élevage prégnant a servi à patiner ce vin. 16 €

91/200 DOMAINE LES ROCHES BLEUES

Les Mignonnes de Pierreaux 2017
L'approche est séduisante, avec des notes de coulis de fruits rouges, de menthe, d'eucalyptus et de fleur de sureau. La bouche est suave, avec un toucher caressant grâce à l'élevage. Riche, c'est un vin de plaisir immédiat. 10 €

90/100 DOMAINE PIERRE-ANDRÉ DUMAS 2017

Ce vin offre un profil de haute maturité (pruneau). Sa richesse est renforcée par une touche boisée. En bouche, il est plein, arrondi par un alcool enrobant. Finale un peu riche. 11 €

88/100 JEAN-PAUL DUBOST 2019

Nez signé par la "carbo", ce qui rend difficile l'expression du terroir. Il est marqué par des notes de banane, de bonbon et de fruits compotés. La bouche se montre facile, avec une finale sucrée. 12 €

Saburin

● Non classé en 1874

● 4^e classe par La RVF

Lieu-dit au caractère bien trempé. Ce terroir froid situé à l'ouest, riche en granite, livre des vins peu accessibles, avec une pointe de fermeté et peu de longueur.

89/100 ROBERT PERROUD Romain 2018

Nez signé par un boisé moderne, aux arômes de bois exotique, de poivre rouge, d'abricot et de guigne. La bouche s'avère délicate, avec une matière légère, enrobée par l'élevage, un tannin au grain affleurant. 19 €

86/100 GUILLAUME DUVERNAY Rouge des Sables 2017

Le nez rappelle le métal froid, le boudin et le rhum/raisin. La bouche est légère, avec un tannin un peu mordant et délié. Pas très long. 8,50 €

86/100 GUILLAUME DUVERNAY Romy 2018

L'élevage ne semble pas adapté à la matière. Le nez est marqué par des notes de bourbon, de maïs et de coco. La bouche est sèche, le fruit absent. 15 €

86/100 DOMAINE DES CHEVALIERS 2017

Concentré, doté d'un boisé luxueux, ce gamay livre un fruit compoté, aux arômes de chocolat noir et de sureau. La bouche riche manque d'allant. 14 €

Côte de Brouilly: quel noble caractère!

Vins de charpente et de garde, les côte-de-brouilly offrent une grande hétérogénéité d'expressions. Cela s'explique par les différentes expositions et altitudes des lieux-dits (tout autour du mont Brouilly), mais aussi par la richesse géologique (les fameuses pierres bleues de schistes ou de volcanisme appelées "droites", les granites, les alluvions ou encore les silices). C'est un cru de caractère et de grande qualité. (22 vins présentés pour 320 hectares)

Brouilly

● 1^{ère} classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Il ne faut pas confondre le cru Brouilly et les lieux-dits Brouilly. Situé dans la partie ouest de l'AOP, ce lieu-dit repose sur un sol granitique typique qui confère souvent de fortes tensions minérales et une certaine réserve aux vins. Ils ont besoin de temps pour s'ouvrir et dévoiler tout leur potentiel.

92/100 JULIEN DUPORT La Boucheratte 2017

Une intense impression de granite se dégage de ce vin réservé, rendu plus abordable grâce à son élevage. Le nez se démarque avec des arômes de bois précieux, vanille fraîche, tombée de fruits rouges. En bouche, la matière est animée par une énergie saline qui allonge la finale. 18 €

91/100 OLIVIER PEZENNEAUX 2018

Vin lumineux, tramé par une tension minérale intense, préservée par l'élevage en cuves. Le toucher de bouche est raffiné, subtil. Sa demi-puissance surprend au regard de ce millésime charnu. Bonne garde. 11 €

Chardignon

● Non classé en 1874

● 4^e classe par La RVF

Situé au nord-est du cru, Chardignon est composé d'un mélange d'éboulis et d'alluvions. Les expositions, souvent à l'est, donnent aux vins une sensation de froideur et de tension.

89/100 GUILLAUME DUVERNAY 2019

Froideur, suie, petits fruits des bois, manque d'enrobage pour



La Boucheratte 2017 de Julien Duport : son énergie saline impressionne.

Les Dégustations Beaujolais

ce vin mûr, allongé mais difficile à appréhender. Il sera de bonne garde. 9,50 €

89/100 DOMAINE DES FOURNELLES Élixir 2017

D'approche moderne, cet Élixir est très marqué par le bois qui arrondit l'ensemble et le caramel qui adoucit la froideur. Bon potentiel de garde. 16,35 €

89/100 FAMILLE CHASSELAY 2019

Ce gamay offre différents visages, avec un élevage en bois bien intégré, un caractère très près de la roche, mais aussi des notes racinaires. La bouche est dissociée et un peu courte. De bonne garde, ce vin est destiné aux amateurs de vins serrés. 17 €

86/100 LIONEL MANIGAND Côte à Côte 2018

Le nez est marqué par une réduction : métal et boudin. En bouche, il manque de chair, la finale se montre serrée. 8,70 €

Godefroy

● 1^{ère} classe en 1874

● **Confirmé par La RVF**
Situé à la frontière avec Chardignon, ce lieu-dit localisé à l'est du cru se montre très divers en termes de géologie (schistes, éboulis, colluvions). Le gamay est ici minéral, avec une enveloppe singulière, une belle richesse, sans excès.

95/100 CHÂTEAU THIVIN 2019

Le nez est ample, complexe, avec des parfums de corbeille de fruits rouges, de mine de crayon, de pierre chaude et de réglisse. La bouche est délicate, fringante (orange sanguine) avec ses tanins de belle qualité. Grande garde. Magnifique ! 21,50 €



Sébastien Dupré et Guillaume Goujon Dupré Goujon

Le duo Sébastien Dupré et Guillaume Goujon fait sensation. Leur production se démarque grâce à une viticulture bio certifiée, mais aussi grâce à des vinifications soignées et des élevages longs, apportant densité et élégance à leurs vins.

90/100 DOMAINE DES FOURNELLES 2018

On décèle dans ce 2018 une légère sensation végétale, avec une note de coque de cacahuète. La bouche est caressante, nerveuse, rappelant la pierre chaude. 12,25 €

Les Fournelles

● Non classé en 1874

● **3^e classe par La RVF**
À l'est du cru, ce terroir est majoritairement composé de pierres bleues. Difficile ici d'avoir un fil conducteur tant les trois vins retenus sont produits de manière tellement différente. Les interprètes sont-ils à la hauteur du terroir ?

88/100 DOMAINE DES MAISONS NEUVES Numéro 1 2017

L'ensemble est dense mais semble fatigué par un élevage enrobant qui donne des touches de whisky, de céréales. La minéralité perce timidement. 27 €

87/100 DOMAINE DES MAISONS NEUVES 2017

Vin au profil simple, avec des notes de fruits noirs, de fougère et de végétal noble. La bouche est fougèreuse, saline mais d'une longueur modeste. 10 €

86/100 CHÂTEAU DE DURETTE 2020

Difficile ici de définir une identité de lieu car le vin est élaboré dans un style beaujolais-nouveau : banane, bonbon... Finale sapide. 9 €

Le Pavé

● Non classé en 1874

● **1^{ère} classe par La RVF**
Situé entre L'Hérondie et Godefroy, riche en pierres bleues, Le Pavé donne naissance à des vins remarquables par leur délicatesse de texture, leur volupté, leur profondeur et leur grand potentiel de garde.

94/100 DUPRÉ GOUJON 2018

En raison de la présence de gaz, ce vin nécessite un carafage pour laisser respirer la matière. Il libère alors une puissance diffuse, avec une grande qualité de tanin. L'élevage de 24 mois semble approprié pour dompter une matière subtile. Jolie finale sur le fruit noir et la prune. 26 €

92/100 DOMAINE DES FOURNELLES 2020

Ce vin semble manquer

d'élevage ou de repos pour se tempérer. D'une belle énergie, il affiche une grande noblesse de tanin et de texture. 13,10 €

Brulhié

● 1^{ère} classe en 1874

● **Confirmé par La RVF**
La dénomination Côte de Brouilly n'étant plus utilisable puisque c'est aussi celui d'une AOP, ce lieu-dit a adopté ce nom ancien. Situé dans la partie sud du cru, son vignoble est planté sur les fameuses pierres bleues qui tempèrent la chaleur due à l'exposition. D'une puissance diffuse, les vins ont besoin d'élevage pour s'exprimer pleinement.

93/100 CHÂTEAU DE LA CHAIZE 2018

Encore marqué par un boisé de qualité, il offre une belle énergie et une puissance diffuse. Grande garde. 28 €

93/100 CHÂTEAU THIVIN Les Griottes de Brulhié 2019

Sous des airs aristocratiques,



F. Fournier

on devine une puissance diffuse, avec un végétal noble et des petites baies rouges. Le toucher de bouche est allongé, réservé, avec une fine réduction grillée. Grande garde. 17,30 €

91/100

**DOMAINE
LES ROCHES BLEUES**

Soleil de Brulhié 2017

La maturité juste, domptée par un élevage approprié, donne une bouche pulpeuse, avec une sensation de coulis de fruit et de framboise fraîche. Grande garde. 10 €

91/100

ROBERT PERROUD

Fournaise du Pérou 2018

L'élevage moderne confère à ce gamay des notes de caramel au lait et un caractère rhodanien avec le poivre noir. La bouche a besoin d'air, mais elle offre une grande allonge gourmande. 14,50 €

L'Hérondelle

● 1^{ère} classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Au sud-est, à côté du Pavé, le terroir de L'Hérondelle combine pierres bleues et exposition

sud. Cette combinaison insufflé beaucoup de puissance aux vins.

93/100

FAMILLE CHASSELAY

2019

Ambitieux, le boisé est un peu asséchant et raffermi la finale. Après aération, on découvre un vin avec beaucoup de fond, une grande qualité de fruit. Le terroir prend le dessus sur l'élevage et la patte du vigneron. 17 €

92/100

**DOMAINE
LES ROCHES BLEUES**

2017

Même si le vin n'est pas encore en place, sa trame très serrée et ferme révèle une jolie expression de petits fruits. Il termine sur la pierre chaude, avec un tanin légèrement accrocheur. Grande garde. 15 €

91/100

**DOMAINE
CHEVALIER MÉTRAT**

2018

Ce gamay offre des accents sudistes. Il y a superposition de richesse et d'un boisé un peu trop marquant à cause du tanin asséchant du bois. 16 €

Régnié : forgé par la puissance du granite

Cru très étiré du nord au sud, il est célèbre pour ses deux clochers si caractéristiques. Beaucoup de granite au nord et au cœur du cru, où l'on trouve les meilleures expressions, et quelques alluvions au sud. Une partie du cru débord sur Lantignié, village qui affiche un grand dynamisme. (13 vins pour 390 hectares)

Les Chastys

● 3^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Aussi orthographié Chassetsys, ce secteur se situe à l'est du cru. La forte présence de granite signe une végétalité importante dans les vins.

89/100

GILLES COPERET

2018

Nez aux notes de coque de haricot. Gourmand, il affiche un beau tanin étiré. D'une minéralité intense, il se montre épuré, vif, avec toutefois une légère dureté en finale. 8,20 €

Les Vergers

● 3^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Ce lieu-dit est situé au sud des Chastys. Sa richesse en granite offre beaucoup de fond et une tension saline séduisante à ses vins.

91/100

DOMAINE DE VERNUS

2019

D'approche moderne, le nez est marqué par un boisé ambitieux, des notes de pierre chaude et de cerise fraîche. La bouche est élégante, avec des tanins patinés, une fraîcheur acidulée. 15,60 €

Thulon

● 4^e classe en 1874

● 3^e classe par La RVF

Situé à Lantignié, ce lieu-dit

montre tout le potentiel que ce village a à nous offrir. Ses vins offrent velouté et soyeux. La minéralité les illumine.

94/100

DOMAINE DE THULON

Signa 2019

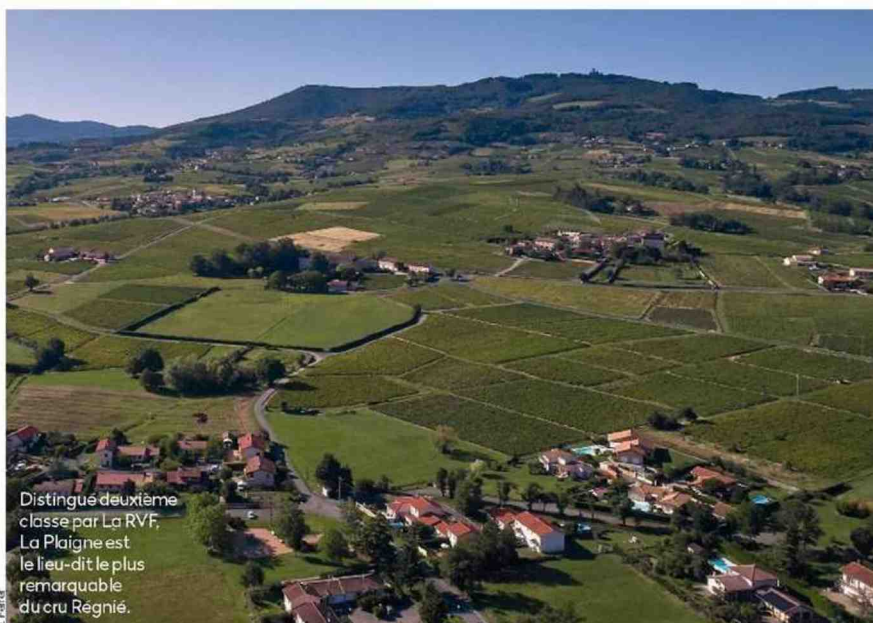
Magnifique. Issu d'une longue macération en amphores, ce vin séduit par ses senteurs de pot-pourri, de fraise écrasée, de rose et de fleur de sureau. La bouche est une caresse, avec un toucher délicat, de demi-corps. La puissance est maîtrisée par un tanin poli, une minéralité sous-jacente. D'une belle longueur, il est déjà prêt à boire. 19,50 €



Godefroy avait été distingué "1^{ère} classe" en 1874, La RVF confirme en 2022.



Signa 2019 du domaine de Thulon : une caresse en bouche.



Distingué deuxième classe par La RVF, La Plaigne est le lieu-dit le plus remarquable du cru Régny.

91/100

DOMAINE DE THULON 2018

Ce 2018 a besoin d'air. Le nez, fin et intense, embaume le fruit rouge juteux, le graphite et le grillé fin. La bouche est ponctuée par des tanins fins et vivifiants. Bonne longueur. 10 €

Les Bruyères

● 3^e classe en 1874

● 4^e classe par La RVF

Dans ce secteur sud, les alluvions dominent. Les vins se montrent globalement décevants, notamment à cause de vinifications qui gommant le terroir.

88/100

DOMAINE TANO PÉCHARD 2019

Le nez signé par la vinification carbonique est aromatique, avec les fruits rouges, le réglisse et la violette. La bouche est légère, fluide, avec des tanins finement accrocheurs. Longueur modeste. 8,50 €

87/100

CHÂTEAU DE DURETTE Cuvée Les Bruyères 2019

Nez réservé, aux notes de fruits des bois et une touche racinaire. Avec ses tanins légers, la bouche se montre fluide et courte. 8 €

87/100

DOMAINE DES MAISONS BLEUES - MAISON JAMBON 2019

Nez signé par une végétalité, des notes de fruits bleus et de violette. La bouche oscille entre fluidité et rusticité. Un peu courte, elle finit sur des arômes de noix. 9 €

Haute Ronze

● Non classé en 1874

● 3^e classe par La RVF

Situé au nord du cru, Haute Ronze, terroir granitique et d'altitude, propose des vins puissants.

90/100

DOMAINE PHILIPPE VIET Mosaïque 2019

Ce gamay doit bénéficier

d'une bonne aération pour dévoiler la qualité de son fruit et l'intensité de sa minéralité. Éléancé, puissant et rond. 18 €

La Plaigne

● 3^e classe en 1874

● 2^e classe par La RVF

Ici, la forte présence de granite se traduit dans les vins par une haute maturité et de fines notes racinaires. Des vins à déguster dans les dix ans.

93/100

DOMAINE LES CAPRÉOLES Sous la Croix 2019

L'élevage est encore présent, avec des notes de bois fin, de pain grillé et de cerise compotée. La bouche est portée par une dimension minérale intense et une matière riche. Garde d'au moins huit ans. 21,50 €

92/100

DOMAINE LES CAPRÉOLES Diaclase 2018

Fougueux, avec une dimension sauvage mais noble (garrigue,

notes d'orange sanguine) et un élevage parfaitement intégré. La bouche est dynamique avec des tanins précis. La finale se montre savoureuse. 15,50 €

91/100

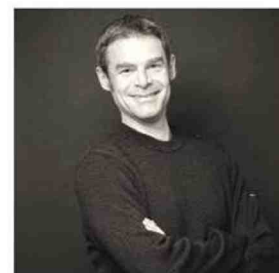
DOMAINE DE LA PLAIGNE Vieilles vignes 2019

La densité apportée par les vieilles vignes est accompagnée par un élevage séduisant. Cela se traduit par des arômes de fruits noirs, de crème de café et de chocolat noir. La bouche se distingue par une douceur apportée par l'élevage. Garde de cinq ans. 11 €

89/100

JEAN-PAUL DUBOST Le Potet 2019

Ce 2019 est signé par une fine austérité, avec des notes racinaires séduisantes. Il offre une bouche de demi-corps avec des tanins délicats. 11 €



Cédric Lecareux

Domaine Les Capréoles

Depuis 2014, Cédric Lecareux perpétue l'histoire séculaire de ce domaine déjà salué dans notre Guide vert. Il a pris le parti de la viticulture bio, des maturités hautes et des élevages en bois, donnant des vins profonds mais qui demandent du temps pour se révéler pleinement.

Chénas : pénalisé par ses sols d'alluvions

Le plus petit des crus du Beaujolais est dans l'ensemble décevant, avec une forte hétérogénéité des vins. Est-ce la richesse en alluvions des sols qui pénalise ses rouges ? Certains arrivent toutefois à se distinguer. (12 vins présentés pour 255 hectares)

Les Gandelins

● 2^e classe en 1874

● 4^e classe par La RVF

Ce secteur situé au centre-est du cru s'ouvre sur Moulin-à-Vent. Il offre des vins simples, au profil parfois dissocié.

88/100

CHÂTEAU
DES JEAN-LORON
2018

Le nez est simple, dominé par des notes de fruits rouges et une pointe d'alcool. La bouche est ronde mais un peu dissociée, avec une finale sucrée et chaude. 9 €

87/100

DOMAINE
DU CLOS DU FIEF

Les Grands Gandelins 2018

De profil simple, il est porté par un végétal qui ne se fonde pas. La finale s'avère courte et sèche, elle est marquée par le bois. 9,90 €

En Rémont

● Non classé en 1874

● 2^e classe par La RVF

Aussi nommé Au Rémont, ce lieu-dit se situe à la pointe ouest du cru et épouse des granites profonds. Ses vins exhalent de subtils parfums d'épices et de pivoine.

91/100

DOMAINE
DE CÔTES RÉMONT
2019

Nez intensément poivré, entremêlant la framboise, la pivoine et la violette. Le toucher est délicat, finement acidulé, avec une allonge poudrée. Les tanins oscillent entre élégance et fine fermeté. Garde de quatre ans. 8,75 €

90/100

PASCAL AUFRANC
2019

Les vieilles vignes offrent une densité élégante, se traduisant au nez par un bouquet intense de notes de fruits noirs, de pot-pourri et de mine de crayon. La bouche est enveloppée, avec des tanins fringants. Bonne garde en perspective. 11 €

Les Daroux

● 3^e classe en 1974

● 4^e classe par La RVF

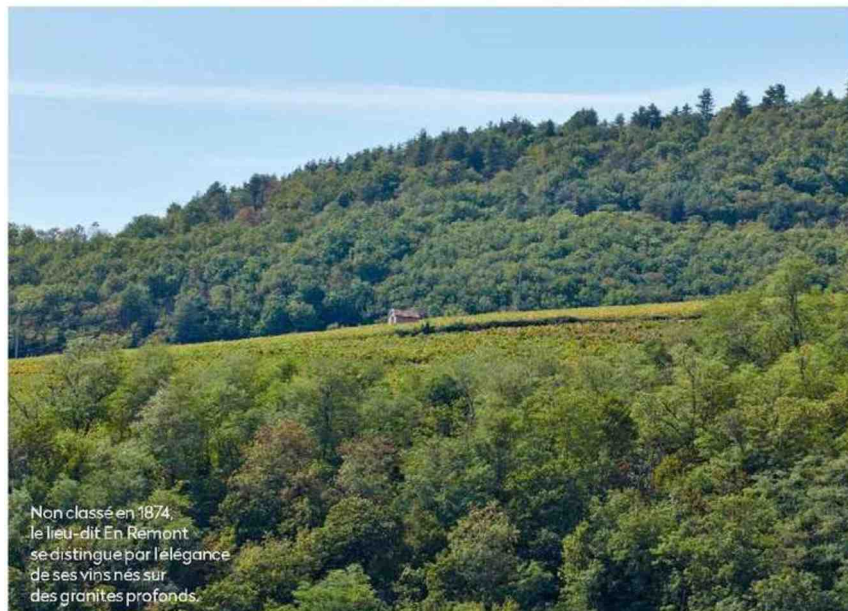
Situé en plein cœur du village de Chénas, le lieu-dit



Céline et Nicolas Hirsch

Domaine Hirsch

Installés depuis 2011 à Chénas, les Alsaciens Céline et Nicolas Hirsch se démarquent à la fois par la qualité de leur interprétation du terroir granitique des Brureaux et par leur volonté de produire des vins pleins et savoureux. Les raisins des cinq hectares travaillés en bio sont valorisés par une vinification peu interventionniste. À suivre.



Non classé en 1874, le lieu-dit En Rémont se distingue par l'élégance de ses vins nés sur des granites profonds.

Les Daroux livre des vins avec peu d'étoffe, souvent décevants.

89/100

SÉBASTIEN BESSON
2019

Dans un style "nature" net, ce 2019 est encore marqué par un bois de qualité, mais il se distingue par un fruit profond, une bouche de demi-corps, aux tanins délicats intégrés. 24 €

87/100

DOMAINE DES DARROUX
GEORGES DUBŒUF
2018

C'est un gamay au style mat. Au nez, un parfum végétal se combine à des notes de coque de cacahuète. La bouche s'avère courte, manquant de définition. 8,32 €

P. Ferret

Les Brureaux

● 3^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Au cœur du cru, ce lieu-dit à tendance granitique propose différentes expressions grâce à des expositions variées. Ici, les gamays se montrent durs, avec des tanins virils.

91/100
DOMAINE HIRSCH
2019

Les vignes de 60 ans donnent une profondeur certaine au vin. La crème de fruit, les herbes sèches, la mine de crayon et le boisé fin composent le nez. La bouche est ciselée, avec une fraîcheur qui dynamise l'ensemble. 21 €

89/100
DOMAINE ANITA
Prémium 2018

Ce rouge a besoin d'air pour s'exprimer. L'élevage en cuves ciment et la vinification des raisins égrappés permettent de garder un fruit éclatant. 15 €



En Rémont 2019 du domaine de Côtes Rémont : délicat et finement acidulé.

Chiroubles : un beau potentiel à relancer

Encerclé par Fleurie et Morgon, ce cru à l'énergie discrète n'a brillé ni par la représentativité, ni par le niveau des vins présentés. Pourtant, l'homogénéité des granites, que l'on appelle ici les gores, et son altitude (la plus élevée des crus) ont tout pour engendrer des gamays frais, aux profils distincts. (13 vins présentés pour 320 hectares)

La Fontenelle Châtenay

● Non classé en 1874

● 4^e classe par La RVF

Lieu-dit situé dans le secteur nord-est du cru. Son exposition ouest confère à ses vins un style mûr.

88/100
DOMAINE RUET
2019
Nez fringant, jovial. Bouche délicate, aux tanins fins et d'une longueur modeste. 10 €

Grille-Midi

● Non classé en 1874

● 4^e classe par La RVF

Lieu-dit partagé avec Fleurie. La partie côté Chiroubles donne naissance à des vins dans lesquels la sensation de maturité est moins extrême.

89/100
DOMAINE LE PLATEAU DE GRILLE-MIDI
2019
Nez rappelant les aïelles sèches, le raisin cuit et la framboise. La bouche est dynamique, avec une fraîcheur salivante. Vin de plaisir immédiat malgré la maturité. 8,70 €

87/100
LA GROSSE PIERRE
2019
Nez finement grillé, aux notes de rhum/raisin. Bouche délicate, fluide. Elle termine sur une pointe de fermeté métallique. 22 €

● 3^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

Ici, les vins effilés livrent une sensation de fluidité, de fraîcheur, avec des arômes de suie. Ils offrent une bonne capacité de garde.

89/100
LAURENT GAUTHIER
2019
La bouche se montre délicate, avec un jus aux tanins fins, à la finale poivrée. Joli gamay. 10 €

88/100
DOMAINE LATHUILLIÈRE GRAVALLON
2019
Ce vin est aujourd'hui dans une phase de fermeture. Nez discret aux notes de fruits rouges et de fougère. Bouche fluide, facile. Son profil minéral (granite salé en finale) laisse penser que le terroir peut en dire plus. 10 €

Javernand

● 4^e classe en 1874

● 3^e classe par La RVF

Ce secteur, aussi nommé Jouverand, est situé au sud-ouest du cru. Il offre beaucoup d'expositions différentes. Souvent salivants, à la trame acidulée et légère, ses gamays se distinguent par des arômes de sureau et de fleur de houblon.



90/100
CHÂTEAU DE JAVERNAND
Vieilles vignes 2018

Le nez est gourmand, avec des notes de poivre et de guigne. La bouche à la matière fine est sapide, d'une juste concentration et de bonne allonge. 12 €

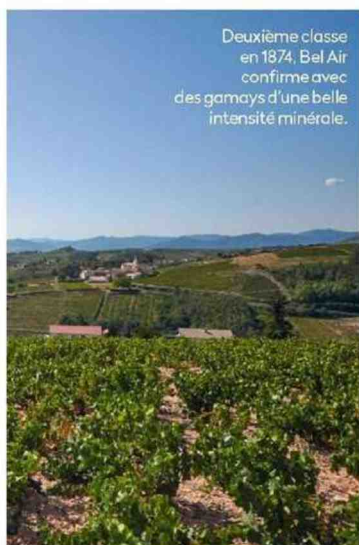
89/100
JULIEN CHANTREAU
2019
Le nez est discret, nuancé par des notes de fleurs de montagne. La bouche est typée, d'une longueur moyenne. 10 €

Bel Air

● 2^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF
Jouxant Fleurie au sud-est, ce lieu-dit livre des vins raffinés.

92/100
DOMAINE PASSOT COLLONGE
2018
Nez aux notes de poivre noir, de raisin bien mûr et de prune. La bouche est salivante, sapide, dominée par une haute intensité minérale. Belle longueur. 9,50 €



Deuxième classe en 1874, Bel Air confirme avec des gamays d'une belle intensité minérale.

Beaujolais-Villages : on y trouve des pépites

En raison de la taille importante de l'appellation, les vins se montrent hétérogènes. Les villages de Lantignié et Leynes tirent leur épingle du jeu. Le secteur Le Perréon (pas de vins présentés hélas) est très prometteur. (15 vins présentés pour 3390 hectares)

Village de Lantignié

Situé à l'ouest de Régnié, ce village est aujourd'hui bien placé pour devenir le onzième cru du Beaujolais.

90/100

DOMAINE LES CAPRÉOLES
Alto Pacto 2019

Le travail en bio porte ici ses fruits. Même si le nez est encore marqué par un boisé généreux, un fruit de qualité et une belle minéralité percent doucement. La bouche crémeuse, termine sur une finale sapidité et salivante. Il a besoin d'un an pour se révéler pleinement. 25 €

Les Vergers

● Non classé en 1874

● 3^e classe par La RVF

88/100

FRÉDÉRIC BERNE
2019

Ce vin en devenir livre un nez qui demande à se fondre : notes de fumé, de tourbe, de fruits noirs rôtis et d'épices. La bouche aux tanins musclés se montre serrée. On sent le schiste qui affleure. 15 €

Village de Leynes

Leynes, un village d'avenir ? C'est bien possible au regard du niveau des vins présentés. Ici, l'accent est mis sur la délicatesse et la retenue.

Bois de Leynes

● 3^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

90/100

CLOS SAUVAGE
Fauve 2019

Au Clos Sauvage, la viticulture bio et une approche soignée de la vinification permettent d'obtenir ici une matière délicate et subtile. Le nez est posé, réservé, il exhale des parfums de guigne, de rose et de pierre chaude. La bouche, de demi-corps, est tramée par des tanins fins, parfaitement intégrés. La finale, légère et douce, est arrondie par le bois. Montrez-vous patient, ce Fauve 2019 s'exprimera davantage dans un an. 12 €

Le Bouteau

● Non classé en 1874

● 3^e classe par La RVF

90/100

DOMAINE CHEVEAU
2017

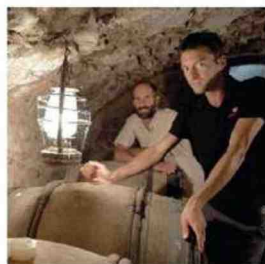
Un séjour en foudres neufs distingue ce vin. Le nez est marqué par un boisé intense mais noble, derrière lequel pointent des arômes de tabac blond, de rhum/raisin et de fruit cuit. Malgré l'empreinte de l'élevage, qui vient arrondir l'ensemble, la bouche demeure délicate et laisse percer une minéralité salivante, traduisant la noblesse de l'origine de ce séduisant gamay. 12,90 €



Sophie et David Devynck

Clos Sauvage

Sophie et David Devynck ont à cœur de magnifier le terroir de Leynes. Conduit en polyculture et de façon biologique, leur clos ouvert à 360° livre des gamays singuliers, à la fois profonds et sensibles. De quoi prédire un bel avenir à ce domaine.



Pierre Prost et Arthur Fourneau

Château de Javernand

Tenue aujourd'hui par Pierre Prost et Arthur Fourneau, cette propriété discrète de dix hectares brille en raison de la qualité de son lieu-dit qui a donné son nom au château. Nous sommes séduits par la typicité de ses gamays. À noter une production de blancs du Mâconnais.

La Vernette

● 2^e classe en 1874

● Confirmé par La RVF

92/100

CHÂTEAU DE LAVERNETTE
Jadis 2017

Aujourd'hui dans une légère phase de fermeture, le nez délivre timidement des notes de tarte aux cerises, de boisé fin. C'est en bouche que le lieu-dit montre son potentiel, avec une qualité de tanin et une certaine noblesse de toucher. L'ensemble est charnu et velouté, avec une belle finale salivante. Bonne garde. 17 €

89/100

CHÂTEAU DE PRAVINS
L'argile ardente 2019

Sa vinification sans soufre et son élevage en cuves soulignent ses tanins poudrés (sables) et sa générosité (argiles). Le nez est ouvert, séduisant : coulis de fruits rouges, cire de bougie. La bouche gourmande est ronde et salivante. 13 €