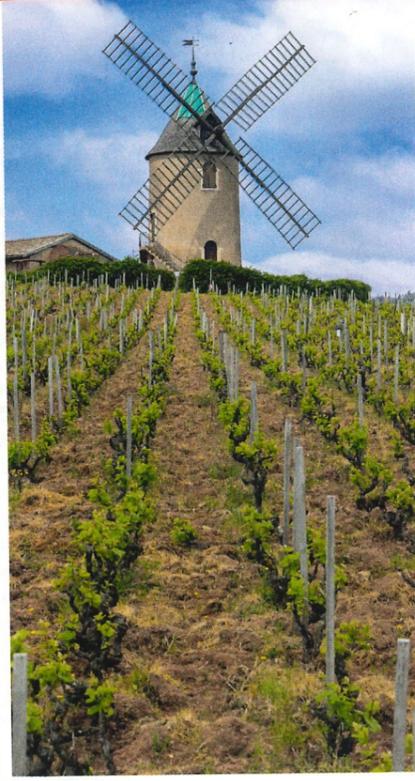
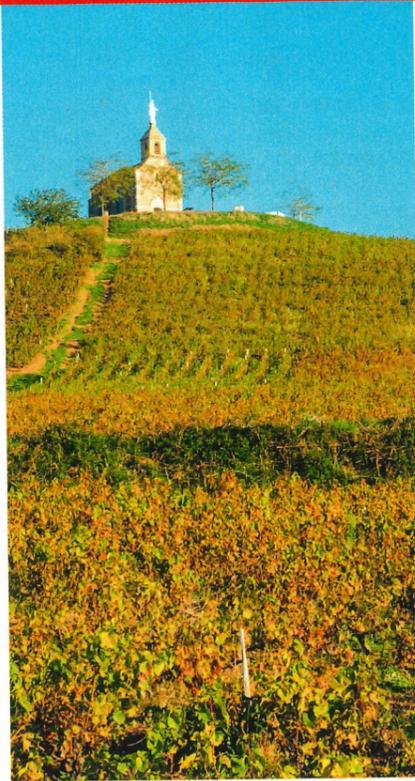
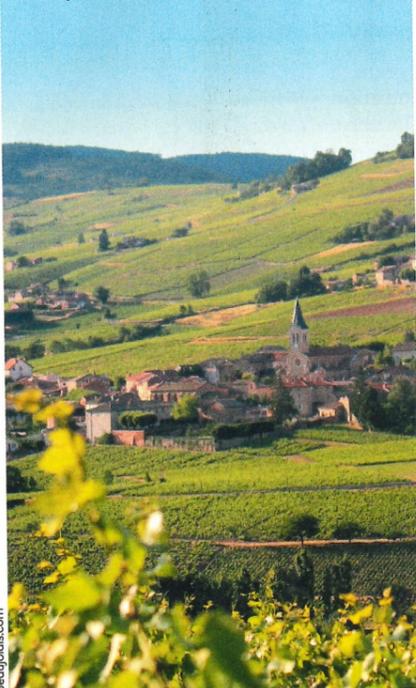


Juliéna, Brouilly, Moulin-à-Vent...
Le vignoble du Beaujolais
est en pleine ébullition.



Comprendre les trois styles du Beaujolais

Au cœur d'une dynamique renouvelée, le Beaujolais intéresse de plus en plus les connaisseurs. Nous distinguons et commentons ici les trois styles majeurs qui caractérisent les vins de la région.

Une dégustation de Pierre Vila Palleja

Une soirée entre amis, en janvier 2025. Une dégustation à l'aveugle s'improvise. Les grands flacons s'enchaînent. Puis se présente un vin de couleur sombre, délicieux, embaumant la cerise confite, le bois précieux et le pot-pourri. La chair est riche, gourmande, aux tanins précis, allongés. Nous suggérons tous un jeune et délicieux bourgogne bien né de la Côte de Nuits... C'est un fleurie du château des Jacques. Le groupe est abasourdi par son éclat, sa densité et sa profondeur. À mille lieues du beaujolais friand, au plaisir immédiat. Ici, le vin, sérieux, profond est assurément d'une grande garde.

Loin des idées reçues, la région regorge de talents et elle est en pleine effervescence. Jamais, dans le paysage du Beaujolais, nous n'avions constaté une telle dynamique. Et alors que la région n'a jamais autant produit de vins de haut niveau, force est de constater qu'elle propose plusieurs visages, tant par la singularité des crus que par leurs interprètes qui jouent avec ce

cépage si plastique qu'est le gamay noir à jus blanc. Carbonique ou "nature", bourguignon aux élevages prolongés, comment s'y retrouver ? Un éclairage sur les grands styles de vinification s'impose.

MAGIE DE L'ANAÉROBIE

La vinification carbonique offre le style le plus couramment rencontré. Il repose sur un procédé unique qui produit des vins légers, fruités et peu tanniques. Les livres d'œnologie décrivent une approche où les grappes entières, non foulées, non égrappées, sont placées dans une cuve fermée remplie de dioxyde de carbone, créant un environnement anaérobie à une température de 30° C. Cette absence d'oxygène et la présence de CO₂ déclenchent une fermentation intracellulaire où les enzymes des raisins décomposent les sucres en alcool, produisant environ 3 % d'alcool en cinq à quinze jours. La cuve est ensuite égouttée et assemblée avec le "paradis", le vin de presse.

1 Les cuvées issues de vinifications carboniques

Cette approche technique donne le style le plus connu du Beaujolais. Les vins les plus réussis promeuvent le fruit, avec des touchers délicats.

93/100 DOMAINES CHERMETTE Fleurie Les Garants 2022

Cette cuvée tient son rang par rapport à la capacité du lieu-dit. Malgré la fine austérité à l'ouverture, le vin trouve son équilibre et retrouve sa flamboyance, avec ses notes de fruits bleus, de pain grillé et de zan. La bouche est remarquable de densité, avec des tanins qui trament l'ensemble avec panache. 17,90 €

92/100 DOMAINE DE BOISCHAMPT Juliéna Vayollette 2023

Boischamp fait partie de cette nouvelle vague du Beaujolais, entremêlant tradition et modernité. La belle gestion de la vendange entière apporte un toucher en demi-corps, pur et lumineux. 22 €

91/100 CHÂTEAU DE POUGELON Morgon Corcelette 2022

Issu d'une vinification de seize jours en levures indigènes. Léger gaz, croquant, lumineux, sapide, pulpeux grâce à la "carbo", mais densité et énergie, délicatesse de cœur de bouche typique du lieu-dit. Élevage béton. 23 €

90/100 DOMAINE RICHARD ROTTIERS Moulin-à-Vent Champ de Cour 2022

On sent dès le nez le pedigree de ce Champ de Cour, avec la tombée de fruits rouges, le pain grillé et le zan. Le toucher est typique du cru, avec un tanin

délié qui souligne une matière effilée. Il peut encore se garder huit ans. 21 €

90/100 MAISON JOSEPH DROUHIN Morgon 2023

Issu d'une vinification de douze jours en vendanges entières, le nez est très séduisant et "morgonne", avec la tombée de fruits rouges et la violette. Son élevage en cuves donne un toucher gourmand, aux tanins précis, ciselés, étirant l'acidité salivante. Bonne garde. 16,80 €

2 Les cuvées issues de vinification bourguignonne

Dans ce style, la volonté est d'apporter profondeur et densité aux vins. Pour ce faire, la proportion de vendange entière fluctue, mais les extractions et les temps de macération sont plus importants. Les contenants pour les élevages varient le plus souvent entre bois et cuves. Ces vins sont faits pour la grande garde. Ce style moins "normé" englobe le plus de représentants.

98/100 DOMAINE DANIEL BOULAND Morgon Corcelette

Vieilles vignes Cailloux 2023
Une nouvelle fois, Daniel Bouland frappe très fort. D'après lui, tout passe par la vigne, restituant au mieux le caractère élané et grillé typique de Corcelette. L'élevage souligne la matière sans jamais prendre le dessus. Grande garde. 15 €

97/100 CHÂTEAU THIVIN Côte-de-Brouilly

Cuvée Zacharie 2022
Cette cuvée devenue iconique du cru Côte de Brouilly se dis-

Le résultat est une combinaison du meilleur des deux mondes : une bonne extraction des peaux ramollies aidée par la température élevée, suivie d'un achèvement de la fermentation à une température plus basse, qui conserve les arômes volatils. Le terme "semi-carbonique" s'inspire de cette vinification avec quelques libertés, et il existe autant de méthodes que de vignerons... Remontage, pigeage, voire délestage sont utilisés afin de produire des vins plus concentrés. De ce fait, il est difficile de déterminer avec précision ce qu'est une "semi-carbo".

VINS "NATURE" : MERCI JULES CHAUVET !

Jules Chauvet, œnologue, négociant et vigneron, est la figure clé du mouvement des vins naturels. Initiant ses travaux dès 1935 avec le biochimiste et prix Nobel Otto Warburg, il conteste les méthodes modernes de vinification, jugées trop artificielles, et se lance dans une viticulture sans produits chimiques. S'inspirant de la vinification carbonique, il utilise ses propres vignes pour affiner sa méthode et met un point d'honneur à n'y ajouter ni soufre ni levures industrielles. Il devient une référence pour une nouvelle génération de vignerons, comme Marcel Lapiere, Jean Foillard et Yvon Métras, qui adoptent ses principes et les diffusent à l'échelle mondiale, notamment sur l'utilisation de microscope pendant la vinification pour écarter les lots dégradés.

Jules Chauvet soulignait que la vinification naturelle est une approche plus risquée, car elle repose sur une stricte observation du terroir et du climat, et devait utiliser uniquement des raisins « non altérés », à l'état sanitaire parfait. De fait, cette vinification naturelle ne pouvait pas être utilisée chaque année, au risque de voir apparaître de faux goûts. Le général de Gaulle lui-même considérait son vin comme l'exemple parfait du beaujolais aromatique et léger, et l'appréciait tellement qu'il en buvait quotidiennement.

L'ARRIVÉE DES BOURGUIGNONS

Le Beaujolais a historiquement vu des maisons bourguignonnes de renom s'y implanter, comme Louis Jadot (avec le château des Jacques), Joseph Drouhin et Albert Bichot. C'est au tour de propriétés familiales de la Côte-d'Or de tomber sous le charme de la région. Des domaines réputés, tels Michel Lafarge, Nicolas Rossignol, Thibault Liger-Belair, Chandon de Briailles ou Guillaume Rouget (fils d'Emmanuel), y ont posé leurs valises, apportant leurs approches de la vinification bourguignonne. Pour produire des vins plus denses, les macérations sont rallongées (deux semaines et plus), avec un travail d'extraction plus important, et les élevages sont généralement longs (un an minimum). Cette approche permet de produire des vins plus riches, au boisé parfois plus ambitieux.

Les vignerons du Beaujolais jouent donc principalement sur ces trois profils stylistiques pour élaborer leurs cuvées. La sélection qui suit englobe les expressions les plus fidèles des vinifications que l'on retrouve dans cette région.

Conditions de dégustation

Plusieurs centaines d'échantillons ont été dégustés par Pierre Vila Palleja en 2024 sur plusieurs périodes, réparties entre visites de domaines, dégustations sur les salons et à La RVF.



tingue par la grandeur de sa richesse et son élevage en fûts, qui peut être un peu prenant dans la jeunesse mais assure une dimension et une garde uniques, ici au moins vingt ans. 36 €

97/100
DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

Morgon Javernières Les Impénitents 2022
Les Impénitents est une quintessence de morgon, une pure décoction de roche. Sombre aujourd'hui, son élevage épuré souligne une matière dense, profonde, à plusieurs étages. Il se dévoilera sur trente ans. 69 €

95/100
CHÂTEAU DE LA CHAIZE

Brouilly Clos de la Chaize 2020
C'est la grande réussite du château, prenant la mesure de son terroir afin d'en révéler la quintessence. Pour ce faire, un apport de 20 % de rafle et un élevage de dix-huit mois qui offre un boisé luxueux encore légèrement prenant, mais qui souligne la dimension et le fond de ce vin. On est séduit par la longueur rare et sa douce suavité, et surpris par tant de densité et de concentration. 140 €

95/100
DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

Morgon Corcelette 2022
Corcelette charme par ses saveurs de cerise à l'eau-de-vie et de bois de rose. Il faut noter la juste mesure de l'extraction, donnant une fine tonicité tout en respectant la matière. Tout en dentelles, il est irrésistible. 19 €

95/100
DOMAINE PAUL JANIN & FILS

Moulin-à-Vent Vignes du Tremblay 2022
C'est la cuvée que tous les amateurs de grand beaujolais doivent avoir en cave. Il ressort une quintessence de gamay,

Domaine Nicolas Rossignol, à Beaune

Le coup de cœur d'un Bourguignon

Ce natif de Volnay est reconnu pour ses pinots noirs de tempérament, mais c'est aussi en Beaujolais que Nicolas Rossignol se démarque. Son intérêt pour la région est né pendant ses études de viticulture, en 1994, lorsque son professeur lui fait déguster de vieux beaujolais. « C'était mémorable !, lance-t-il. J'ai toujours rêvé de faire des beaujolais et de reproduire ce que j'ai pu déguster ce jour-là. » L'opportunité de prendre une parcelle lui donne l'envie de sauter le pas. Il détient aujourd'hui 2,5 hectares de Moulin-à-Vent, Morgon et Brouilly. Inspiré par le travail de Mee Godard et du château Thivin, il prend le parti de trois semaines de macération afin d'exprimer « le goût du terroir » et, de fait, renonce à la « carbo ». P. Vila Palleja



Nicolas Rossignol. Il doit sa passion du beaujolais à son professeur.

avec un fruit défini, une qualité de tanin digne des grands moulin-à-vent, tout en gérant parfaitement les millésimes comme 2022. 19 €

95/100
DOMAINE MEE GODARD

Morgon Passerelle 577 2022
Quelle bouteille ! Corcelette fait partie des meilleures expressions du lieu-dit. Il se montre apaisé, avec un profil délicat, posé, sans jamais succomber à la puissance du millésime. Le vin se montre millimétré sans être bordé, avec une grande allonge. On lui promet une belle carrière en cave. 60 €

94/100
CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Moulin-à-Vent La Rochelle 2022
Parcelle iconique de l'appellation. Le domaine a adapté ses vinifications et élevage en bois pour en tirer la quintessence. Le nez est d'une rare com-

plexité, avec un défilé de fruits et d'épices douces. Le toucher est musclé, mais moins extrait que par le passé, ce qui rend le vin profond et digeste. 40 €

94/100
DOMAINE LABRUYÈRE

Moulin-à-Vent Le Clos du Moulin-à-Vent 2022
Ici, la combinaison entre grandeur de terroir, vinification ambitieuse et justesse de l'élevage en bois donne un 2022 de grand acabit. Les arômes de fruits noirs s'entremêlent avec délice avec un fin grillé. Le toucher, dense et ample, est dynamique et sensuel. Garde d'au moins vingt ans. 43,50 €

94/100
DOMAINE LAURENT MARTRAY

Côte de Brouilly Lois 2022
Cette cuvée, marquée notamment par l'apport de vignes centenaires et la qualité du millésime, se démarque clairement par le brio

de son bouquet et son élan qui met en exergue son toucher pulpeux. Il peut se garder au moins vingt ans. 30 €

93/100
DOMAINE DES TERRES DORÉES

Moulin-à-Vent La Rochelle 2022
Comme un métronome, le vin s'exprime avec réserve, allonge et suavité. Le nez distille de fines notes de fruits noirs et d'épices douces. L'allonge saline et étirée le tiendra au moins dix ans. 29 €

93/100
CHÂTEAU DE POUGELON

Beaujolais-Villages Centenaire 2022
Issue d'une vigne plantée en 1919 sur le secteur de Pougelon, Centenaire est assurément l'un des beaujolais-villages les plus sérieux de l'appellation. La vendange entière confère un caractère séveux, relevant l'intensité minérale. Les tanins rappellent le nebbiolo quasi serré sans fermeté. Garde de quinze ans. 45 €

93/100
CLOS DE LA ROILETTE

Fleurie 2023
Peut-être l'un des meilleurs millésimes du domaine. On



Vignes du Tremblay 2022 du domaine Paul Janin & Fils : une quintessence de gamay.

sent un fruit qui a gagné en définition, une vinification en vendange entière qui apporte complexité et structure, et un élevage en foudres adapté. Déjà fringant et abordable, il vieillira vingt ans. 11,50 €

93/100
DOMAINE GRÉGOIRE HOPPENOT

Morgon Corcelette 2022
Ce Corcelette se montre particulièrement savoureux. Son bouquet nous enchante avec l'olive noire, la pivoine et le clafoutis. L'enveloppe est charnelle, tout en délicatesse, avec une longueur savoureuse. Un vin de grande garde. 28 €

93/100
DOMAINE THIBAUT LIGER-BÉLAIR

Moulin-à-Vent Champ de Cour 2022
Champ de Cour reste fidèle à son expression, avec une tonalité florale et aérienne typique. Malgré les tonalités balsamiques, la bouche est précise, avec une finale terrienne et riche. 32 €

93/100
DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL

Morgon Corcelette 2022
Pour un premier millésime, ce vigneron de Volnay frappe très fort. Il apporte corps et noblesse à ce lieu-dit. Après deux ans d'élevage, voici un gamay dense, aux tonalités de fruits noirs, puissant sans virilité, avec un boisé ambitieux mais judicieux. Garde d'au moins vingt ans. 44 €

93/100
MAISON PIRON

Morgon Aux Pierres 2018
Aux Pierres commence à se révéler. D'abord austère, cette cuvée profite peut-être de la meilleure partie de Morgon, conférant une profondeur et une sève à part. 2018 donne une maturité juste, avec des tanins précis qui commencent à se patiner. Délicieux. 40 €

Domaine Laurent Martray, à Odenas

Mitonner le vin « pour ne pas que ça accroche »



Laurent Martray pratique des macérations longues de raisins entiers.

Cet enfant discret du Beaujolais a à cœur de magnifier ses quelque 6 hectares. Côté vigne, la méthode est simple : « Peu d'interventions, des rendements limités, du labour, c'est important », souligne Laurent Martray, afin d'éviter les désherbants et le stress hydrique. Côté vinification, une « approche de feignant » selon lui : des macérations longues de quatorze jours, des raisins entiers sans égrappage cuve fermée, de légers remontages au début. « Il faut faire comme un cuisinier qui cuit tout doucement et mélange au fond pour ne pas que ça accroche », précise-t-il. Un élevage de quatorze mois permet de magnifier ses parcelles. P. Vila Palleja

92/100
CHÂTEAU DES BACHELARDS

Fleurie Le Clos des Bachelards 2022
Cette parcelle située dans le château est assurément l'une des plus qualitatives du cru. Après deux ans d'élevage, on devine des notes de fruits bleus, de fleurs de montagne et de zan. La bouche est encore serrée, mais la juste extraction et la fine puissance lui permettent de vieillir vingt ans. 80 €

92/100
CHÂTEAU BELLEVUE

Morgon Côte du Py 2022
On retrouve tout le plaisir d'un morgon avec ce gamay pulpeux, aux senteurs de cerise et de pierres chaudes.

La bouche est ronde et suave, dotée de tanins fondus et d'un élevage adapté. 17 €

92/100
CHÂTEAU DES JACQUES

Moulin-à-Vent 2022
Le travail de composition de l'assemblage offre un style complet, avec la richesse et la dimension des moulin-à-vent. Encore légèrement serré, on devine un tanin précis qui étire le toucher plein et enrobé. 19 €

92/100
DOMAINE LOUIS BOILLOT

Moulin-à-Vent Les Brussellions 2022
Grâce à son sens du détail et à son expérience au domaine familial Ghislaine

Barthod, Clément Boillot a réussi, en quelques millésimes, à imposer sa marque. Longue macération, égrappage et deux hivers d'élevage font partie des détails indispensables pour révéler au mieux Les Brussellions. Le vin montre aujourd'hui une fine austérité mais sera de grande garde. 15 €

92/100
DOMAINE CHIGNARD

Fleurie Cuvée Les 10 Coupées 2020
Grâce à une vinification en vendange entière adaptée, ce 2020 trouve l'équilibre malgré la générosité du millésime. Le nez combine des senteurs de fruits noirs bien mûrs, élané par de fines notes végétales. Le toucher est ample, gourmand. Grande garde. 26 €

92/100
DOMAINE LAURENT GAUTHIER

Morgon Javernières 2020
Cette cuvée parcellaire est d'un haut niveau et confirme une nouvelle fois que ce lieu-dit fait partie des plus beaux secteurs du Beaujolais. Il joue avec le dégustateur, entre fruit très mûr, nèfle et violette. La bouche est enveloppée, aux tanins précis et aguïsés. 21 €

92/100
DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE

Chiroubles Aux Craz 2022
Ce lieu-dit se distingue par sa fine gestion de la maturité de 2022, tout en conservant beaucoup de fond. L'approche aromatique est posée, délicate, les tanins suaves, avec une grande allonge mentholée. Délicieux. 20 €

92/100
DOMAINE LAFARGE-VIAL

Côte de Brouilly Brulhié 2022
L'expérience de la famille Lafarge à Volnay a permis au domaine de se hisser à un haut niveau en à peine dix ans. Vendanges égrappées, élevage en bois et biodynamie font partie des clés du succès.

Brulhié en profite, avec un style classiquement grillé, une matière ample et des tanins poudrés. 35 €

92/100
DOMAINE DES MORIERS
Fleurie 2022

Il nous régale avec sa richesse aromatique, allant des fruits bleus à la pivoine, en passant par les épices douces. Le toucher est remarquable, trouvant le juste équilibre entre enveloppe et friandise. Garde d'au moins dix ans. 27 €

92/100
MAISON ALBERT BICHOT

Moulin-à-Vent Rochegrès
Domaine de Rochegrès 2022
Le nez est raffiné, riche de petites baies, de pot-pourri et d'orange sanguine. Le toucher est élané, long, tramé par des tanins poudrés. On sent l'ambition de produire un vin de grande garde, à l'élevage approprié, avec 35 % de bois qui apporte la suavité nécessaire, tout en respectant une matière riche. Belle bouteille. 30 €

92/100
MANOIR DU CARRA

Juliéna Escuisin 2022
Escuisin offre une très belle expression de Juliéna, avec une chair typique du cru anoblée par une juste extraction, des tanins déliés. Déjà abordable, il se dégustera pendant une quinzaine d'années. 14 €

91/100
CLOS DE MEZ

Morgon Château Gaillard 2020
Épicé, le vin "morgonne", avec ses tonalités de cerise et de guigne qui rappellent de beaux pinots mûrs. L'impression de roche transperce la richesse du fruit pour lui donner de l'élan et de la sapidité. 22 €

91/100
DOMAINE PASCAL AUFRANC

Juliéna Les Chers 2022
Le caractère puissant



Cocagne 2023 du Clos Sauvage : l'une des meilleures interprétations du cru Saint-Amour.

d'arômes de cerise et de cassis intenses. À profiter dans la jeunesse. 17,50 €

91/100
DOMAINE DE LA MADONE

Beaujolais-Villages
Jean-Baptiste Bererd 2022
Grâce à un millésime généreux, on profite du meilleur de cette cuvée. Un vin sérieux, au dessin strict et aux notes de fruits confits. Le toucher est plein, ample, avec des tanins précis qui serrent une matière noble. À garder au moins cinq à sept ans. 20 €

90/100
CHÂTEAU DE PONCIE

Fleurie Les Moriers 2021
Ce terroir de haut niveau confirme une nouvelle fois qu'il se distingue du paysage de Fleurie. D'approche réservée, il distille des notes de fleurs bleues, de cerise fraîche et de graphite. De demi-corps, le tanin est poudré, veiné d'une fraîcheur acidulée. Bonne garde à prévoir. 31 €

90/100
CHÂTEAU DES RAVATYS

Côte-de-Brouilly
Cuvée Auguste 2022
Cette propriété reconnue connaît un renouveau depuis son rachat en 2020 par le groupe hôtelier Lavorel.

Issu d'une longue macération et d'un élevage en fûts, ce vin est bâti pour la garde. Le nez embaume la feuille de cassis. Le toucher gourmand s'efface assez rapidement pour laisser place à la mine de crayon. 16 €

90/100
CLOS SAUVAGE

Saint-Amour Cocagne 2023
En quelques millésimes, Sophie et David Devynck ont trouvé leurs marques. Dans un style à la fois sérieux et gourmand, ils délivrent une des meilleures interprétations de Saint-Amour. Il se gardera cinq à sept ans. 21 €

90/100
DOMAINE DES MARRANS

Chiroubles Aux Côtes 2022
Déjà très abordable, Aux Côtes séduit par ses notes de fruits compotés. Le nez est lumineux, croquant. Le toucher est plein, athlétique, avec des tanins enveloppés par un élevage en foudres adapté. À ouvrir dès sa jeunesse. 17,50 €

90/100
DOMAINE DE VERNUS

Régnié Vernus 2022
Ce domaine discret n'est autre que le projet de la famille Rouget à Vosne-Romanée. Égrappage à 90 %, macération à froid et élevage en fûts font partie des ingrédients. Ce 2022 est légèrement fermé, sanguin, mais on distingue de fines notes de cassis et de pain grillé. Les derniers millésimes connaissent un boisé moins marqué qu'au début. 15,50 €

90/100
JEAN-YVES & ANNICK SONNERY

Beaujolais Clos Baluce 2022
En retrait, on devine la noblesse de ce Clos au toucher sensuel et aux tanins poudrés, grâce notamment à une cuvaison longue et à un élevage en foudres. Les parfums de cerise burlat sont allongés par une note saline salivante. Garde de cinq à sept ans. 12,50 €

La rafle, antidote au réchauffement

Le gamay est connu pour son affinité naturelle à accepter la rafle en vinification. Mais l'art est difficile : mal maîtrisée, elle peut aussi apporter de la verdure et de l'âpreté. Où en est-on aujourd'hui ? Tout d'abord, cette partie végétale de la grappe permet de créer des poches d'air dans la cuve pendant la vinification et améliore la fermentation. Elle joue aussi un rôle dans l'acidité (elle augmente le pH) et absorbe comme une éponge un peu de couleur et d'alcool. Idéal pour limiter l'impact des millésimes trop chauds ! Des découvertes récentes de l'œnologue Axel Marchal lui attribuent de l'astilbine, un flavonoïde développant un goût sucré. P. Vila Palleja

3 Les cuvées de vins "nature"

Le Beaujolais est l'un des bastions les plus importants des vins "nature" en France. Ce terme induit une viticulture biologique et une vinification en vendange entière sans soufre afin d'obtenir des vins friands, acidulés, faciles à boire, tout en ayant pour certains une grande capacité de garde. Le style est léger, avec des notes de fruits rouges et balsamiques. La sensation de fraîcheur est souvent soulignée, mais l'éclat du fruit est plus intense dans le cas d'une vinification sans déviance.

95/100
DOMAINE GEORGES DESCOMBES

Morgon Vieilles vignes 2022
Le plus complet des 2022. Il entremêle la précision du fruit, une intensité de roches et de mine de crayon. Le toucher croquant, avec une fraîcheur acidulée désaltérante, est très harmonieux. La finale florale et libérée le rend particulièrement accessible. 19 €

93/100
DOMAINE GUY BRETON

Morgon P'tit Max 2022
Moins riche qu'auparavant, il offre une fine austérité, avec un délié très sapide et salin. Les vieilles vignes donnent un grand extrait sec, tout en conservant une vraie élégance. De grande garde. 31 €

93/100
DOMAINE DE LA GRAND'COUR

Fleurie
Clos de la Grand'Cour 2022
La puissance de 2022 domine l'expression du lieu. Avec ses notes de cerise confite, pot-pourri et pierres chaudes, le nez exprime la richesse. La bouche offre une fine extraction, avec un toucher délicat. L'enveloppe douce prend

Domaine Marcel Lapiere, à Villié-Morgon
Faire vivre et transformer le style du père



Camille et Mathieu Lapiere ont pris les rênes du domaine en 2009.

Derrière l'étiquette sobre et la cire rouge si reconnaissable, le nom de Marcel Lapiere a pavé le chemin pour bon nombre de vigneron "nature". Aidé par Jules Chauvet, Marcel Lapiere s'est lancé dès 1978 dans l'approche "nature", avec quelques déconvenues mais aussi beaucoup de réussites grâce à sa rigueur et à sa pugnacité. Géré depuis son décès en 2009 par ses enfants Camille et Mathieu, le domaine a su conserver ce style unique pour le transformer en un phénomène planétaire. P. Vila Palleja

encore le dessus. Il se révélera dans deux à trois ans. 23,60 €

92/100
DOMAINE CHAMONARD

Morgon 2021
Un profil particulièrement gourmand et fruité pour 2021, ne tombant pas dans les tonalités végétales du millésime. Il reste défini, frais et égrainé de notes de violette. Il conserve le style du domaine, prompt à la belle garde. 17,50 €

92/100
DOMAINE JEAN FOILLARD

Morgon Cuvée Corcelette 2021
On retrouve ici l'approche libérée à son meilleur. Dès le nez, le côté fringant de 2021 est mis en avant, avec les petits fruits rouges et l'iris. La bouche est croquante, de demi-corps, aux tanins fondus grâce à un élevage imperceptible. 29 €

92/100
DOMAINE JULIEN SUNIER

Morgon 2022
Magnifique expression du cru avec un gamay qui "morgonne", doté des notes de pinot noir savoureuses, aidé par son côté libéré et son élevage bois. Le tanin encore saillant et sa grande allonge saline lui permettent une belle garde. 21 €

91/100
DOMAINE ANNE-SOPHIE DUBOIS

Fleurie Les Labourons 2022
Ce terroir méconnu des hauteurs de Fleurie est mis à l'honneur par cette interprétation à la fois libérée et précise. Le nez emporte par sa floralité et ses notes de pierres chaudes. Toucher délicat, dynamisé par l'orange sanguine. 30 €

91/100
DOMAINE DUPRÉ-GOUJON

Côte-de-Brouilly
Lieu-dit Le Pavé 2021
Cette sélection parcellaire se présente comme un bloc, mais on perçoit un grand fond de vin. Le toucher est de demi-corps, égayé par une fraîcheur acidulée, sans note végétale. Les tanins soulignent la juste extraction et la minéralité saline. Bonne allonge. 27 €

91/100
DOMAINE ALEX FOILLARD

Côte-de-Brouilly 2022
Un vin sérieux, grâce à un élevage plus enveloppant. Belle dynamique et finale fringante. Déjà agréable, il peut se conserver dix ans. 24 €

Restaurant Ema, à Deux-Grosnes
Bonne chère sous le manteau

À deux pas d'Avenas, l'adresse se donne sous le manteau par les amateurs de bonne chère et de beaux flacons. Doté d'une magnifique vue, ce restaurant bistro-nomique offre une cuisine savoureuse teintée de modernité. Côté vins, il met à l'honneur la région, mais aussi de grands noms français, avec notamment un accent certain sur les vins "nature" bien choisis. P. Vila Palleja