

Annuaire des artisans vignerons du Beaujolais. (2024)

Des gens au savoir-faire ancestral.



Informations réunies par Sylvain Carbonneau

Le Beaujolais

3^{ème} Partie

Les producteurs



Domaine du Bois de la Bosse (Maison Després)

Depuis 1868, les Dumas exploitent ce domaine de 12 ha. Leur beaujolais grenat intense s'ouvre sur des parfums de fruits rouges et de fines épices qui se prolongent et s'amplifient en bouche. Remplissant totalement et harmonieusement le palais de sa chair et de ses arômes, ce vin complet et racé sera apprécié pendant deux à trois ans.



Site internet : <https://www.maisondespres.fr>

Petite vidéo : https://www.maisondespres.fr/wp-content/uploads/2022/12/maison%20despres_video.mp4

Château de Blaceret-Roy (Thierry Canard)

SITUÉ À L'EST DE LA COMMUNE DE SAINT-ÉTIENNE-DES-OULLIÈRES, LE CHÂTEAU DE BLACERET-ROY EST UNE PROPRIÉTÉ FAMILIALE DONT LES BÂTIMENTS LES PLUS ANCIENS DATENT DE 1684. AU PIED DE LA COLLINE DE BROUILLY, SON VIGNOBLE, DONT LA MOYENNE D'ÂGE APPROCHE LES 80 ANS, S'ÉTEND SUR 30 HECTARES DE VIGNES. AU DÉBUT DU 17 ÈME SIÈCLE, JEAN CANARD ET SES QUATRE



GARÇONS SONT VOITURIERS SUR EAU ET POSSÈDENT 40 BATEAUX POUR LE TRANSPORT DU VIN. UNE ACTIVITÉ QUI S'ÉTEINT AU DÉBUT DU 20ÈME SIÈCLE AVEC L'ARRIVÉE DU TRAIN. MAIS LEUR ACTIVITÉ VITICOLE DÉBUTE DÈS LE 17ÈME SIÈCLE, VERS 1684, AVEC DES VIGNES SUR LES COMMUNES DE SAINT-ÉTIENNE-DES-OULLIÈRES, QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS ET SAINT-ÉTIENNE-LA-VARENNE. THIERRY CANARD, PROPRIÉTAIRE ACTUEL REPRÉSENTE LA 11ÈME GÉNÉRATION QUI TRAVAILLE SUR LE CHÂTEAU DEPUIS 1978, CYRIL CANARD REPRÉSENTE LA 12ÈME GÉNÉRATION. ARMAND CANARD, PÈRE DE THIERRY EXPLOITE DEPUIS 1957, IL EST TOUJOURS

PRÉSENT SUR LE TRAVAIL DES VIGNES ET DE LA CAVE. GÉRARD CANARD, FRÈRE D'ARMAND, AMBASSADEUR DE CE TERROIR, QUANT À LUI, A ŒUVRÉ DEPUIS 1960 À LA PROMOTION DES VINS DU BEAUJOLAIS EN FRANCE ET DANS LE MONDE ENTIER. HISTORIQUE DEPUIS 1996, DEUX MARQUES ONT VU LE JOUR TOUJOURS AVEC LES VINS DU CHÂTEAU DE BLACERET ROY : « DOMAINE DU PÈRE CHAVEL », PHILIPPE CHAVEL ÉTAIT MON ARRIÈRE-ARRIÈRE-GRAND-PÈRE VIGNERON AU CHÂTEAU DE 1895 À 1925 D'OÙ LA MARQUE DOMAINE DU PÈRE CHAVEL. « TERROIRS ET TRADITION, LA PASSION DU VIGNERON », UNE MARQUE EXCLUSIVE POUR LES VINS DU CHÂTEAU ET CEUX SÉLECTIONNÉS AVEC RIGUEUR DANS LES MEILLEURS COTEAUX.

SITE INTERNET : <http://www.blaceretroy.fr>

CHÂTEAU DE MONTMELAS

L'histoire du **Château de Montmelas** est intimement liée à celle du Beaujolais. En effet très tôt le site a été occupé par les **Sires de Beaujeu**, qui ont donné **naissance au Beaujolais**. Une branche de la famille de Beaujeu serait peut-être même originaire de la Seigneurie de Montmelas. Les Sires de Beaujeu vont installer une garnison à Montmelas pour défendre le sud de leur territoire. Construite sur un éperon rocheux surplombant toute la région, la garnison jouit d'une position stratégique de défense. Entre le Xème et le XIIème siècle, un bâtiment de pierres est édifié. Il reste aujourd'hui des traces de cette époque, comme en témoignent certains pans de murs aux appareillages de pierres dit en « arêtes de poisson », très caractéristique des constructions du Xème au XIIème siècle. Le château a été profondément remanié au cours des siècles et notamment au XIXème siècle, après 1828, par **Louis Dupasquier**, architecte lyonnais contemporain de **Viollet-le-Duc**, qui s'est inspiré d'un dessin du XVIème siècle. Aujourd'hui, le Château de Montmelas est une propriété privée, gérée par les descendants du Comte et de la Comtesse Henri d'Harcourt, dont la passion est de faire vivre ce magnifique domaine français, témoin d'une histoire riche et passionnante.



Site internet : <https://www.chateaudemontmelas.fr>

Château de l'Éclair

On y perçoit notre âme novatrice et celles de nos prédécesseurs qui ont marqué l'histoire du Château de l'Éclair.

Nous exploitons aujourd'hui 20 hectares de vignes plantées en Gamay, Chardonnay, Muscat et Gamaret. Elles sont



réparties sur plusieurs communes : Porte des Pierres Dorées, Rivolet, Saint-Étienne-la-Varenne, Chénas... C'est grâce à cette diversité de terroirs que nous proposons une large gamme de vins de qualité. Depuis 2018 nous nous engageons dans une démarche de progrès par le biais de la responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE). Nous avançons vers l'exemplarité pour nos clients et pour nos parties prenantes (collaborateurs, fournisseurs, riverains...). Ainsi, nous nous appliquons à préserver la nature, protéger les femmes et les hommes, pérenniser l'entreprise et partager nos valeurs et savoir-faire. Nous portons un soin tout particulier à nos vignes et travaillons en « production raisonnée », nous sommes certifiés Terra Vitis® (en 2014). Nous respectons l'équilibre entre la plante, le sol et le climat. Notre

stratégie est d'intervenir le plus en amont possible grâce à des méthodes naturelles et préventives. Nous avons validé en 2019 la certification HVE (haute valeur environnementale) et nous entamons depuis 2020 une conversion vers une agriculture biologique.

Site internet <https://www.chateauclair.com/fr/>

DOMAINE DES AVERLYS

À sa création en 1978, ce domaine vendait au négoce. Depuis, il n'a cessé d'évoluer: vente directe, activités touristiques, agriculture raisonnée... Il a présenté un beaujolais blanc or intense aux discrets parfums de fleurs blanches. Charnu, vif et long, ce 2004 possède une structure assez fine qui incite à l'apprécier dans l'année. Il s'accordera avec des crustacés.



AUCUN SITE INTERNET

DOMAINE GARLON

Le Domaine Garlon - Beaujolais Pierres Dorées, vignoble depuis 8 générations à Theizé, vous propose du vin réputé pour sa qualité gustative et son arôme. Nous avons acquis un savoir-faire transmis de génération en génération. Votre **vigneron à Theizé** produit des vins régionaux sous la norme haute valeur environnementale. Nous assurons aussi la vente de vin biologique et AOP.



SITE INTERNET : <https://www.beaujolais-garlon.com>

DOMAINE LONGÈRE

The estate, which has been family-owned for six generations, is located in the heart of the Beaujolais region in the communes of Le Perréon and Vaux-en-Beaujolais

"Clochemerle", near Mont Brouilly. The family cultivates 5 ha (i.e. a production of about 30,000 bottles) of vines in the Beaujolais-Villages appellation, on hillsides with a south, south-east exposure. Our soils are granitic. The vines are trained in "gobelet": pruning reserved for Beaujolais-Villages and Crus du Beaujolais. All the grapes are harvested by hand, and all the wines are bottled at the property. The estate produces Beaujolais Blanc and Crémant de Bourgogne from Chardonnay. The rare Gamay Noir grape variety with white juice is used to make Beaujolais-Villages Rosé, Beaujolais-Villages Red and, since 2007, a sparkling rosé wine of the



"ancestral method". The particularity of the estate is that Régine and Jean-Luc Longère produce their vines in "integrated production" (since 1987) out of respect for the heritage and the environment. This consists of a set of cultivation practices aimed at obtaining healthy, quality grapes and wine by limiting human intervention in the entire ecosystem.

Site internet : <https://www.domaine-longere.com>

Château de Cercy

Le Château de Cercy est situé à Denicé, village typique du Beaujolais, aux portes de Villefranche sur Saône. La famille Picard perpétue leur savoir-faire de génération en génération et reste toujours très proche de la culture de la vigne et du vin. Ce sont dans les années 70 que M. et Mme Picard ont restauré cette propriété familiale. Construite en pierres dorées, elle reflète différentes époques (XVIe et XVIIe siècle). Sa cave voûtée laisse au vin la tranquillité de son élevage. La propriété regroupe environ 30 hectares de vignes dont la production est constituée de Beaujolais AOC, Beaujolais Villages, Cru Brouilly, Cru Moulin à Vent, Beaujolais Rosé et Beaujolais blanc. Certaines cuvées ont été reconnues comme grands vins par un œnologue des Hospices de Beaune. Récemment Cyril Picard a été reconnu comme Grand Ambassadeur de la Gastronomie Française et membre de l'Ordre Culinaire International, grâce à la qualité des vins du Château de Cercy.



Site internet : <https://www.chateau-de-cercy.fr>

Domaine de la Ricottière

Situé en plein cœur des Pierres dorées, à une quarantaine de km de Lyon, notre domaine saura vous ouvrir ses portes pour vous faire partager le fruit de notre travail. En tant que vignerons, nous veillons tout particulièrement à l'élaboration de nos vins. Aussi, nous travaillons la vigne dans le respect de nos terroirs et de l'environnement. La récolte des raisins se fait à la main, la vinification et la mise en bouteilles sont réalisées par nos soins et dans le respect de la tradition du Beaujolais. Anne et Jean Marc Troncy vous accueillent dans une cave voutée en pierres dorées donnant sur une cour agréable pour déguster leur production de Beaujolais rouge, blanc, rosé, Chénas, Moulin à Vent et vin pétillant.



Aucun site internet

Domaine des Terres Vivantes



C'est sur les collines près de Villefranche sur Saône, au cœur du beaujolais, dans le petit village de Blacé que Marie et Ludovic Gros ont choisi de revenir à la terre. Ludovic vigneron sommelier s'occupe du vignoble et Marie agricultrice boulangère travaille la farine de blé ancien cultivé sur l'exploitation. Toute l'exploitation est en bio. Après un riche passé professionnel de sommelier, Ludovic est heureux de coupler son métier avec celui de vigneron. Implanté sur l'exploitation familiale, la surface a été réduite et transformée en Bio. De nombreux cépages ont été plantés. Vous retrouverez les vins bio que nous avons

sélectionné dans la rubrique à la carte. Le domaine des terres vivantes est situé à Blacé dans le département du Rhône. Depuis 1762, la ferme à cour fermée est enracinée sur les reliefs de Blacé et vouée à la culture de la vigne et des céréales. C'est en ce lieu paisible à la vue imprenable sur les Monts du Beaujolais que Marie et Ludovic cuisent le pain issu de leur blé dans le four à bois et vinifient le raisin. Une légende raconte qu'ici, au printemps, la terre parle, c'est pourquoi on la dit « vivante ». Le vignoble s'étend sur les doux reliefs de Blacé, en plein cœur de l'appellation beaujolais villages. Les vignes sont plantées sur un crescendo de terrains limoneux, puis de limons mêlés de silice, puis de granite rose où la roche mère est à fleur de sol. Marie et Ludovic pratiquent la production en agriculture biologique. Les vinifications sont adaptées à chaque parcelle. Les raisins cueillis à la main subissent trois tris. Le grain rare issu de vieilles vignes (73 ans) est isolé pour être égrappé et vinifié en macération longue pour donner des vins denses, concentrés, taillés pour vieillir 4 à 5 ans. Les autres raisins non égrappés restent en cuve durant 7 à 8 jours à l'abri de l'air pour conserver l'intégralité des célèbres arômes de fraise, framboise, pêche de vigne ou d'iris, très caractéristiques de notre cépage Gamay.

Aucun site internet

Château de Pravins

1251. Plus de 750 ans. Voici la profondeur d'histoire de ce petit domaine bio du Beaujolais-Blacé. Il y a toujours eu de la vigne, du gamay et du chardonnay, sur ces parcelles vallonnées. Repris en 1998 par Isabelle Brossard, Pravins est bio depuis maintenant 10 ans. Comme dit l'adage, « pour faire un bon vin, le travail commence à la vigne ». Dans cette démarche qualitative, les pratiques culturales du domaine évoluent vers une agriculture du vivant, en se basant sur des règles agronomiques simples issues de l'agroécologie.

Les principes de bases sont :

- une couverture végétale permanente du sol,
- une couverture aérienne via la plantation d'arbres et de haies aussi bien intra-parcellaires que mitoyens.

Le couvert végétal et l'agroforesterie participent activement à entretenir un sol vivant, tout en captant et en stockant dans les sols du carbone, élément-clé à la base du cycle de croissance des végétaux. Cela nous permet de gagner en autonomie sur la fertilisation. Le soin apporté à la culture de la vigne, notamment via une taille douce non mutilante, l'apport d'extraits végétaux tout au long de l'année, un travail bien souvent manuel pour mieux appréhender chaque cep : tout cela crée les conditions optimales pour produire les meilleurs raisins.



Site internet : <https://chateaudepravins.com>

Domaine de l'Hestrangle

A plus de 500m d'altitude, l'Hestrangle surplombe les vignes et domine la vallée de la Saône. S'étendant sur un total de 28 hectares, dont 9 hectares de vignobles, la propriété est située sur plusieurs niveaux, avec la maison principale et la cave donnant sur les jardins en terrasses, les bois, les prairies et les vignes. Le domaine comprend la maison historique, le cuvage, la cave de dégustation, les caves voûtées à barriques, le cellier, une petite crypte et de nombreuses dépendances.

Depuis que Laurent et Blandine ont acheté le domaine en 2000, ils ont redéfini la propriété pour en faire un site fonctionnel et beau capable d'accueillir les visiteurs et de produire des vins qui cherchent à traduire l'esprit du domaine: tradition et innovation. Le domaine est passé entre les mains de nombreux propriétaires depuis sa création au XVIe siècle. En font partie, les grands-parents d'Antoine de St Exupéry, célèbre pilote et auteur ainsi que Louis Félix Billard qui travailla en Égypte d'où il ramena les sphinx qui ornent la terrasse et sont l'emblème de nos vins.



Site internet : <https://fr.lhestrange.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/GUJn6mk5yuQ>

Christophe Coquard

Alors que le phylloxera s'abat sur le vignoble français, le jeune Joannes mon arrière, arrière-grand-père inaugure avec ses parents, propriétaire vigneron, la toute nouvelle maison en pierres dorées sortie de terre au milieu du petit hameau de Boitier à Theizé dans le département du Rhône.

Premier signe du destin, je m'y installerai 124 ans plus tard. Deuxième signe du destin, en plus d'être propriétaire de vignes, il sera marchand de « vins et alcools » et son petit commerce traversera tant bien que mal la crise viticole. Après la deuxième guerre mondiale, c'est mon grand-père Xavier qui va, à force de travail, redonner fière allure à la petite exploitation familiale. Il est vigneron, mais aussi cultivateur en plantant arbres fruitiers et légumes au jardin.

Il va durant les longues soirées d'hiver, greffer les plants de gamay qui serviront à agrandir le domaine en plantant de nouvelles vignes sur ce sol argilo-calcaire si typique de cette région d'appellation Beaujolais. Tous les ans jusqu'en 2003, date de la retraite de mon Père, je venais lui prêter main forte durant les vendanges et les vinifications dans le cuvage familial. Temps fort du vigneron avec la mission de réussir le meilleur vin, c'était aussi l'occasion de retrouver les amis qui venaient des 4 coins du monde pour ce moment intense de travail mais aussi de partage et d'amitié. 2005 signes mon retour à la maison. Mais avant de m'y installer et de fonder ce qui deviendra la « Maison Coquard », négoce artisanal de vins du Beaujolais, mes voyages vont être le terreau de mes inspirations.



Site internet : <https://www.maison-coquard.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/eGreyCOdoG4>

Domaine la Cruisille

C'est en 1986 que Vincent rejoint Hubert, déjà installé sur l'exploitation familiale au côté de leur père encore en activité. Si le siège de l'exploitation se trouve en plein cœur du village de Theizé, rue de la Treille,

l'ensemble des vignes se répartissent principalement sur la commune, mais également sur celle de Porte des Pierres Dorées à Liergues et Pouilly le Monial.



Au fil des années le domaine va doucement s'agrandir, évoluer à la fois au niveau du cuvage et de la vinification (nouveaux matériels d'encuvage, nouvelles cuves), mais aussi au niveau du vignoble, restructuration, plantation de nouveaux cépages, entretien mécanique du sol. Depuis deux ans, l'exploitation est certifiée H.V.E. (Haute Valeur Environnementale), garantissant des vins issus d'une culture raisonnée et dans le respect de

l'environnement. Si le domaine produit principalement des vins rouges sous les appellations Beaujolais, Coteaux Bourguignons et Bourgogne passe tout grain ; la gamme est complétée par une production de vins blancs sous les appellations Beaujolais et Bourgogne.

Aucun site internet

Domaine des Pérelles

Frédéric BONNEPART est né en 1974, titulaire d'un BEPA et d'un BTA Viticulture/Œnologie.

Attaché à son territoire où il a toujours vécu au cœur du vignoble, Frédéric exploite le Domaine depuis plus de 25 ans.



Aujourd'hui cela lui permet de maîtriser et de connaître au mieux le terroir, les vignes et l'élaboration de ses vins. Ce passionné travaille dans la tradition et le respect de la nature sans se fermer aux évolutions techniques et modernes qui peuvent lui être proposées.

Le Domaine des Pérelles est une exploitation familiale de 12ha situé à Theizé au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées. Les vignes sont réparties sur des terroirs principalement argilo-calcaires avec une exposition Sud-est qui convient parfaitement à la culture de la vigne et des cépages qui sont le Gamay, Le Chardonnay, Le Sauvignon qui composent les vins du Domaine. La culture de la vigne se fait avec un travail raisonné et d'observations de la nature, ce qui permet d'obtenir la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) dans le but de

mesurer les performances de l'exploitation sur l'environnement, l'éco système, la gestion de l'eau, la traçabilité, l'application des produits phytosanitaires.

Site internet : <https://domainesperellesbonnepart.fr>

Domaine Paul-André Brossette et fils

Le domaine Brossette existe depuis 1710 en Beaujolais, la famille Brossette vinifie et élève ses vins dans la plus grande tradition de père en fils. Au milieu des Pierres Dorées, est né, au "Domaine Brossette", l'un des crus les plus populaires. Les sols riches, argilo-calcaire en coteau se nourrissent grâce à une excellente exposition et c'est sans doute grâce à cela que notre vignoble donne un "nectar" aux saveurs développées et subtiles. Le domaine bénéficie d'une excellente exposition et de conditions très favorables à la maturation des fruits de son cépage. Héritées du passé, les pratiques viticoles du Domaine Brossette donnent à ses vignerons, propriétaires-récoltants de père en fils depuis des générations, la maîtrise totale de leurs interventions œnologiques.



Site internet : <https://domaine-brossette.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/kLD8Y8423UQ>

Domaine Dumas (Bernard Dumas)

Le Domaine Annie et Bernard DUMAS est un domaine viticole familial situé dans le Beaujolais.



Nous vous accueillons à Ternand, village médiéval du Beaujolais des Pierres Dorées. Vous pourrez apprécier les vins de la propriété. Nous effectuons une viticulture durable et avons des certifications "Vin responsable.

Site internet : <https://www.domainedumas.fr>

Domaine des Coteaux d'Or



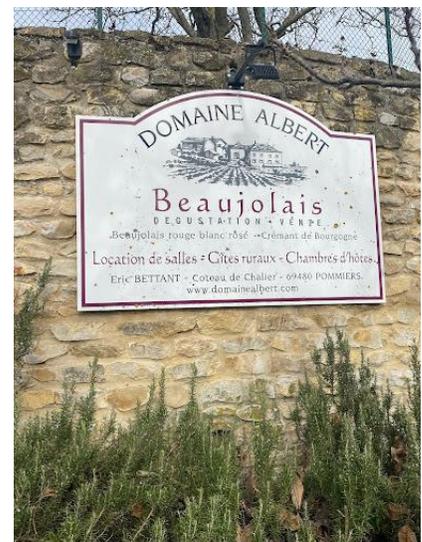
En achetant le Domaine à l'abandon en 2003, Alexandre Chavanne **transforma donc le vignoble en biologique**, et développa l'œnotourisme en misant sur la rénovation du bâtiment : le Domaine des Coteaux d'Or, en référence aux **vignes en coteaux exposés au soleil** et à la région des pierres dorées, était né ! Alexandre a racheté le domaine alors en agriculture conventionnelle, avec des pieds de vignes soixantennaires. Le domaine était à l'abandon, car le viticulteur l'utilisait en complément de son activité sud beaujolais (Clochemerle) et il pouvait les assembler, mais ce n'étaient pas ses vignes préférées. Il a donc fallu remettre en état les vignes qui n'étaient pas entretenues et avaient des maladies de la vigne (black rot, champignons – Mildiou, Oïdium...) L'idée d'Alexandre était de **racheter le bâtiment pour pratiquer l'œnotourisme** : le bâtiment en lui-même, les salles de réception, caves, et tout ce qui pouvait être valorisé autour de la vinification... Le bâtiment appartenait à l'époque à un négociant en vin bourguignon qui a construit le bâtiment agricole avec un **haut toit bourguignon et une charpente remarquable**. Aujourd'hui, c'est le

bâtiment principal du domaine. Le **nom du Domaine des Coteaux d'Or** vient d'Alexandre : les vignes exposées au soleil en coteaux, la région du Beaujolais des Pierres Dorées et le hameau du domaine, s'appelant Les Graves, expliquent ce choix. Les graves sont souvent des **régions argilo-calcaire, rocailleuses et viticoles, donc propices à des vins de garde** (en opposition à des vins primeur). Le choix d'une vinification en bio s'est fait de manière évidente, mais constitue un réel défi quotidien. Découvrez ici les enjeux de la transition du biologique et ce choix assumé, du point de vue d'Alexandre et son idée de l'écologie progressiste.

Site internet : <https://coteauxdor.com>

Domaine Albert

Le Domaine Albert se situe sur la colline de Chalier à Pommiers à quelques kilomètres de VILLEFRANCHE SUR SAONE. Cette colline du BEAUJOLAIS exposée sud-est a toujours produit des vins de grande qualité. Plantée en Pinot à l'origine, elle est maintenant plantée essentiellement en Gamay pour le rouge et en Chardonnay pour le Blanc. Le Domaine Albert s'étend actuellement sur une vingtaine d'hectares. Aujourd'hui seulement une petite moitié est couverte de vignes. Les 3 cépages sont le Gamay, le Pinot Noir et le Chardonnay. A l'origine le Domaine devait vinifier une vingtaine d'hectares, car les magnifiques bâtiments typiques en Pierres Dorées abritent un vaste cuvage construit au-dessus d'une belle cave voûtée de la même surface. Les petites maisons d'habitation à quelques dizaines de mètres des bâtiments principaux, où étaient logés les vigneronns qui travaillaient les vignes, témoignent également de la taille du Domaine à son origine.



Site internet : <https://www.domainealbert.com>

Domaine de la Guillardière

À Oingt, dans le Beaujolais, l'histoire familiale des Guillard se lit dans leur garage. Elle illustre également la métamorphose qu'a connue le sud du Beaujolais en un siècle. Dans un coin dort un... corbillard à cheval ! « *Il a été fabriqué par mon arrière-grand-père maternel qui était charron* », explique avec vénération Pascal Guillard. Dans la même lignée, le grand-père mécanicien a laissé en souvenir une Citroën B14 Torpédo de 1928, une très rare Renault NN Torpédo 6 CV de 1927 et une Berliet VIL 8 CV de 1936 : « *Marius Berliet, le patron de la célèbre marque lyonnaise de camions, lui avait fait cadeau d'une épave pour restaurer celle-ci qui m'est chère, car je me suis marié dedans !* » Quant au père, bien que fermier et vigneron, il attrapa le virus et racheta des Panhard 24 CT et un coupé Renault Caravelle...

Aujourd'hui, Pascal Guillard, 49 ans, a transformé la ferme familiale. En 1985, adieu les vaches ; terminé, le raisin livré à la coopérative. Pour profiter du boom (à l'époque) de l'appellation Beaujolais, place à la vinification maison. Et à l'œnotourisme gastronomique pour accueillir les touristes, nombreux depuis que le bourg médiéval bâti en "pierres dorées" a décroché en 2007 le prestigieux label de "Plus beau village de France". Voilà comment la grange et l'étable sont devenues un petit musée pour toutes ces voitures.



Aucun site internet

Domaine de Fond-Vieille



Propriété familiale depuis au moins 1758, Fond-Vieille se transmet de génération en génération, Propriétaire récoltant, Vigneron indépendant, Cultivateur ... Cependant, lorsque l'une des générations a pour descendance une fille unique les vignes sont mises en cave coopérative. Dominique reprend l'exploitation en 1988 avec pour ambition d'honorer ses ascendants en vinifiant de nouveau un jour à Fond-Vieille.

Il est l'Héritier de pieds de vigne âgés de plus de 100 ans. Pas à pas, Il rebroche et replante, diversifie la production, retire les parcelles engagées à la coopérative, bâti un cuvage neuf et depuis 2001 vinifie lui-même sa récolte au Domaine de Fond-Vieille.

Site internet : <https://domaine-fondvieille.fr>

Domaine des Tessonnières

Le Domaine des Tessonnières est une exploitation viticole familiale implantée au cœur des Pierres Dorées, dans le sud du Beaujolais depuis 5 générations. Nos 9 hectares de vignes A.O.P (Appellation d'origine protégée) se déclinent en 4 cépages, notre emblématique Gamay noir à jus blanc, le Chardonnay, le Pinot noir et depuis 2012, la Syrah. Alliant modernité et tradition, nous vous proposons des vins du Beaujolais cultivés et vinifiés avec passion au cœur de notre belle région. Ayant fait le choix de l'agriculture raisonnée, chez nous, les vendanges ainsi que la plupart des travaux de la vigne s'effectuent à la main afin de préserver notre savoir-faire et notre environnement.

Aucun site internet

Domaine de Champ-Fleury

J'ai repris le domaine familial à la suite de mon père en 2007 qui lui-même l'avait repris de ses parents en 1972. Les bâtiments ont environ 400 ans. On ne sait pas précisément quand a été créé le domaine tant il y a de générations qui se sont remplacées. Nous sommes tous animés au fil des générations qui se succèdent par la même passion: celle de produire des vins authentiques d'artisan-vigneron. Dans un vin de vigneron il y a toujours "la griffe" de celui qui le fait. Chaque producteur a apporté sa touche personnelle. Mon père a commencé le processus pour devenir Terra Vitis. Cette démarche correspond réellement à notre philosophie, voilà pourquoi il nous semblait important de ne pas passer à côté.



Site internet : <https://domaine-de-champ-fleury.com>

Domaine Colline de Chessy

Domaine viticole de 22 ha exploités par la famille Bost depuis 3 générations. Vue panoramique sur 11 villages des Pierres Dorées. Vignoble entretenu par des méthodes traditionnelles depuis 1991 afin de limiter l'emploi des désherbants. Chai de vinification moderne avec cuves de vinification cylindriques. Agriculture Raisonnée.

Certification HVE, Haute Valeur Environnementale.



Aucun site internet

Domaine Chasselay



A 25 km au nord-ouest de Lyon, dans la vallée d'Azergues, dite "la Route Buissonnière" la famille Chasselay demeure depuis plus de 6 siècles sur la commune de Châtillon d'Azergues. Nous sommes heureux de vous faire découvrir notre Domaine au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées. Jean-Gilles et Christiane Chasselay sont vigneron récoltants depuis 1981. Après leurs études en viticulture, œnologie et commerce des vins, Claire et Fabien rejoignent le Domaine JG Chasselay en 2007. Aujourd'hui, Claire et Fabien Chasselay se joignent à leurs parents afin de perpétuer cette passion du vin. Jean-Gilles, Claire et

Fabien travaillent la vigne, vinifient et élèvent les vins. Ce sont la sagesse et la connaissance d'un père alliées à la modernité et la fougue de ses enfants qui aujourd'hui donne ce caractère si particulier des vins du Domaine. Le vin est élaboré selon des méthodes qui garantissent le respect de l'environnement.

Site internet : <https://www.domaine-chasselay.com> Petite vidéo : <https://youtu.be/Zau7rcqu8vQ>

Domaine des Prévelières

Vignerons depuis de nombreuses générations, le domaine de 25 hectares cultive ses vignes et crée ses vins du Beaujolais dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique. A la tête du domaine, Serge Morel cède doucement sa place à ses fils Quentin et Gaëtan Morel qui continuent à s'enrichir de son expérience. Ils exploitent leurs parcelles sans désherbant ni engrais chimique. Aucune molécule de synthèse n'est admise sur le domaine. Ils vinifient au plus proche possible du raisin et sélectionnent les plus beaux terroirs. Le mode de culture choisi est exigeant. C'est le seul moyen pour révéler l'identité de chaque parcelle et donc de vous proposer des cuvées aux caractères affirmés.



Site Internet : <https://www.domainedesprevelieres.com>

Famille Girin



Notre domaine est situé sur la route fleurie du Beaujolais au cœur du Pays des Pierres Dorées. Audrey et Thibaut Girin (5ème génération) vous feront découvrir leur exploitation de 38 ha et les vins qu'ils élaborent dans la plus pure tradition beaujolaise. Tradition dans le travail et originalité dans la présentation des vins sont les maîtres mots de notre domaine.

Site internet : <https://www.famillegirin.fr>

Château des Tours (famille Richard)

AU CHÂTEAU DES TOURS, L'AMPHITHÉÂTRE DE VIGNES EST GRAND DE 50 HECTARES DE BROUILLY. 20 HECTARES SUPPLÉMENTAIRES SE TROUVENT TOUT PRÈS, SUR LA COMMUNE DE SAINT-LAGER. L'ATTENTION EST PORTÉE SUR LE RESPECT DE LA NATURE ET DE LA BIODIVERSITÉ POUR QUE LE TERROIR S'EXPRIME À TRAVERS UNE INTERPRÉTATION PROFONDE ET INTENSE DU GAMAY. LE CHÂTEAU PRIMITIF, RECONSTRUIT SANS DOUTE PLUSIEURS FOIS, DATE DU XÈME SIÈCLE. IL A CERTAINEMENT ÉTÉ BÂTI SUR LES RESTES D'UNE VILLA ROMAINE : EN DÉMOLISSANT UN MUR ANCIEN DU CHÂTEAU, ON A TROUVÉ UN VASE REMPLI DE MONNAIES ROMAINES.

IL RESTE AUJOURD'HUI FLANQUÉ DE DEUX MAJESTUEUSES TOURS : LA PREMIÈRE, CYLINDRIQUE ET DITE « SARRASINE » A ÉTÉ ÉRIGÉE AU XIIÈME SIÈCLE. ELLE CONTINUE DE DOMINER TOUTE LA RÉGION. LA SECONDE, CARRÉE ET PLUS BASSE, EST ÉGALEMENT PLUS ANCIENNE, DATANT DES MÉROVINGIENS.

1331 : GUICHARD VI LE GRAND, SEIGNEUR ET BARON DU BEAUJOLAIS EST LE PREMIER PROPRIÉTAIRE CONNU DU CHÂTEAU DES TOURS : IL L'ACHÈTE EN 1331. DÉBUTENT ALORS SEPT SIÈCLES D'HISTOIRE AU COURS DESQUELS SE SUCCÈDENT DE NOMBREUX PROPRIÉTAIRES QUI APPORTERONT CHACUN LEUR PIERRE À L'ÉDIFICE. LES BEAUJEU ET LES DE LA CHAIZE D'AIX SERONT PARTICULIÈREMENT INFLUENTS. ADMIRABLEMENT SITUÉ À PROXIMITÉ DES GRANDES VOIES DE COMMUNICATION, LE CHÂTEAU DES TOURS EST DÈS LE XVÈME SIÈCLE UN CENTRE NOTABLE POUR LES ÉCHANGES, UNE FOIRE TRÈS IMPORTANTE S'Y TENAIT CHAQUE ANNÉE. AUJOURD'HUI CETTE FORTERESSE CONTINUE DE VEILLER SUR 70 HECTARES DE VIGNES DÉDIÉS EXCLUSIVEMENT À L'APPELLATION BROUILLY. LE DOMAINE A ÉTÉ ENTIÈREMENT RÉNOVÉ PAR LA FAMILLE RICHARD À LA SUITE DE SON ACQUISITION EN 1986.



Site internet : <https://www.domainesrichard.fr>

Château de Corcelles (famille Richard)

SITUÉ À LA FRONTIÈRE ISSUE DE L'HÉRITAGE DE CHARLEMAGNE, ENTRE LE ROYAUME DE FRANCE ET LE SAINT EMPIRE GERMANIQUE, IL TIENT D'ABORD LE RÔLE D'UNE PLACE FORTE AU MOYEN ÂGE. « LE DOUBY » QUI COULE EN CONTREBAS DU CHÂTEAU SYMBOLISE CETTE FRONTIÈRE. C'EST AUJOURD'HUI, À QUELQUES KILOMÈTRES PRÈS, LA LIMITE ENTRE LES DÉPARTEMENTS DE LA SAÔNE-ET-LOIRE ET DU RHÔNE. AU XVE SIÈCLE, LA GUERRE GRONDE À BELLEVILLE. CORCELLES EST PARTIELLEMENT DÉTRUIT. ANTOINE DE LAYE ENTREPREND AVEC SON FILS LA RECONSTRUCTION DU CHÂTEAU. DE NOMBREUX ÉLÉMENTS ARCHITECTURAUX TÉMOIGNENT D'UNE VOLONTÉ DE RECONSTRUIRE UNE FORTERESSE DÉFENSIVE. CE N'EST QU'APRÈS LE DÉPART DE LA FAMILLE DE LAYE QUE LE CHÂTEAU DE CORCELLES PREND UNE AUTRE ENVERGURE. LA FAMILLE MAGDELEINE S'INSTALLE À CORCELLES EN 1522. CETTE LIGNÉE PRESTIGIEUSE, AU SERVICE DU ROI DE FRANCE, S'INSPIRE DES NOUVELLES TENDANCES ARCHITECTURALES DE LA RENAISSANCE. CORCELLES DEVIENT UNE RÉSIDENCE SEIGNEURIALE. LES MAGDELEINE APOSENT LEURS ARMOIRIES À L'ENTRÉE DU CHÂTEAU. « AYEZ L'AMOUR DE LA MAGDELEINE », TELLE ÉTAIT LEUR DEVISE. LE CHÂTEAU EST VENDU AU XVIIÈ SIÈCLE À LAZARE DE TIRCUY DE LA BARRE. LA FAMILLE Y DEMEURE PROPRIÉTAIRE DURANT QUATRE SIÈCLES. LES BÂTIMENTS SUBISSENT PEU DE MODIFICATIONS ARCHITECTURALES ET SONT ÉPARGNÉS PAR LA RÉVOLUTION FRANÇAISE. À PARTIR DU XXÈ SIÈCLE, DE NOMBREUSES RESTAURATIONS SONT ENTREPRISES, SANS AJOUT NI REMANIEMENT. LE CHÂTEAU FAIT L'OBJET D'UNE INSCRIPTION PARTIELLE AU TITRE DES MONUMENTS HISTORIQUES LE 4 FÉVRIER 1927. DEPUIS 1984, IL EST LA PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE RICHARD QUI MET TOUT EN ŒUVRE POUR RESTAURER LE CHÂTEAU ET RÉVÉLER LE POTENTIEL DU TERROIR DU DOMAINE VITICOLE.



Site internet : <https://www.domainesrichard.fr/chateau-de-corcelles/>

Domaine l'Oiseau de Passage (Julien Frappa)

Après une première vie professionnelle dans le domaine culturel, Julien Frappa créé son domaine en 2019 sur les plus beaux terroirs du Beaujolais et du Mâconnais. Ici tout est fait pour travailler au plus proche de la nature, avec l'objectif de recréer un écosystème agricole dynamique afin de produire des cuvées d'exception.



Les vignes sont cultivées en agriculture biologique, les sols sont travaillés au cheval et au treuil dans les côteaux pentus du Mont Brouilly, des nichoirs et des haies fruitières sont progressivement implantées dans les parcelles. Présent dès son premier millésime à la table de plusieurs restaurants étoilés, le domaine souhaite développer une philosophie "haute couture", avec des micro-cuvées ciselées et élégantes axées sur la finesse et le terroir.

Les cuvées sont élaborées avec un minimum d'interventions afin de rester fidèle à leur terroir. Les acidités et les degrés alcooliques ne sont pas corrigés pour que les vins laissent s'exprimer le millésime. Une faible dose de soufre est ajoutée en fin de fermentation malolactique et avant la mise en bouteille avec un objectif de 30mg/l de SO₂ total. La vinification est d'inspiration bourguignonne : remontages et pigeages légers, pressurage doux et travail en parcellaire. L'élevage se poursuit dans des jarres en grès ou en fûts de chêne selon les cuvées. Le domaine recherche avant tout la finesse, l'élégance et la pureté.

Site internet : <https://www.domaineloiseauypassage.fr>

Domaine de la Couvette



Domaine familial depuis le 19^{ème} siècle, il est transmis avec passion de père en fils depuis 6 générations et se situe sur les coteaux ensoleillés de Bully, au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées sur des terroirs argilo calcaires. C'est maintenant Gautier qui s'occupe des 13 hectares de vignes, âgées de 10 à 70 ans, sous l'œil attentif de son père qui lui prodigue de nombreux conseils et continue à arpenter le vignoble qui a fait toute sa vie. En viticulture Bio depuis 2009, les vignes du domaine sont palissées et taillées en Guyot simple.

Les vendanges sont manuelles afin de prendre le plus grand soin des raisins et se déroulent dans une ambiance familiale, amicale et pleine de belles énergies.

Après une macération semi-carbonique en grappes entières durant 4 à 7 jours, les grappes sont pressées et mises en cuves de 70 hl pour les fermentations en levures indigènes. Gautier est fier du Beaujolais, trop souvent décrié, et nous propose des vins légers, souples, croquants, vivants et plein de fruits typiques de cette belle appellation.

Un domaine à suivre de très près !

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/SrORkd26Fls>

Domaine de Baluce

Au coeur du Beaujolais des Pierres Dorées, le Domaine de Baluce se situe sur un coteau sud du beaujolais. Vignerons depuis quatre générations, la famille Sonnery exploite chaque parcelle du domaine avec compétence, patience et attention afin de produire des vins du beaujolais d'une qualité indiscutable et dont la personnalité reflète l'authenticité du terroir dont ils sont issus. Les terroirs du domaine constituent un environnement idéal pour les cépages gamay et chardonnay. Le gamay est un cépage fragile, qui demande de petits rendements, des vignerons consciencieux et passionnés.

La production est petite : environ 50 hl/ha pour une densité de plantation importante (9000 ceps par hectare). A la mise en bouteille, une filtration douce sur terre et un ajout minimum de SO₂, respecte le caractère du vin et lui permet d'évoluer en bouteille.

Lutte raisonnée

Cette viticulture demande beaucoup d'observation et de précision. "

Jean-Yves et Annick Sonnery travaillent avec passion et ténacité dans le respect des traditions et de la nature. La production viticole raisonnée consiste à maîtriser la quantité de raisins sur un cep (ou le rendement), la vigueur de celui-ci et à adapter les traitements aux stricts besoins sanitaires de la vigne dans le respect de l'environnement.

La viticulture raisonnée offre trois avantages : produire des raisins sains, garantie de la qualité du vin, préserver le milieu naturel en permettant une régulation naturelle des parasites de la vigne ; respecter la santé des consommateurs.



Site internet : <https://www.baluce.fr>

Château Bonnet



Au cœur des vignes Beaujolaises, venez découvrir ce domaine familial, et déguster nos vins, en famille ou entre amis...
Château Bonnet est situé sur la commune de La Chapelle de Guinchay, au milieu du vignoble de Chénas. Viticulteurs de père en fils depuis le 17^e siècle ; les Perrachon s'installent à Château Bonnet en 1973. Pierre et Monique, Pierre-Yves et Marie-Luce, Charlotte et Julien, tous contribuent ou ont contribué à cette aventure, avec passion, amour et dévouement pour ce beau métier. Notre domaine s'étend sur 20 ha de vigne, répartis sur les appellations Chénas, Moulin à Vent, Juliéna, Saint-Amour, Beaujolais Villages blanc et Beaujolais Villages rouge, autant d'opportunité pour vous de trouver un vin qui vous convient.

Site internet : <https://chateau-bonnet.fr>

Domaine Gérard Brisson



Le domaine Gérard Brisson est un domaine familial qui a été créé en 1958 par Michel Bresson. Le domaine se situe au cœur de l'appellation Morgon et bénéficie du climat « Les Charmes ». Ce climat se caractérise par la finesse des arômes de fruits rouges. Le domaine produit les cépages suivants gamay, granite, pinot noir et chardonnay. **Le domaine est labellisé Vignobles et découvertes.** Pour passer un moment privilégié avec une famille de vigneron engagés et passionnés rendez-vous au domaine Gérard Brisson. Vous aurez la possibilité de participer à des visites et des dégustations pour vivre des moments uniques.

Les toutes premières traces de la viticulture remontent à 1604. L'histoire raconte que les seigneurs de Fontcenne de Villié se sont servis de leur influence dans les régions alentours pour faire connaître le domaine. Le domaine a été racheté par Michel Brisson en 1958 après son retour d'Algérie. Lorsqu'il a repris le domaine, les vignes étaient à l'abandon. Il a tout reconstruit et modernisé afin de produire les meilleurs vins de la région. En 1974, Gérard Brisson rejoint le monde de la viticulture et devient œnologue du domaine. A partir des années 1980, Gérard et sa femme Germaine deviennent les heureux propriétaires du domaine et succèdent à Michel Brisson. En 2018, une nouvelle génération de Brisson, Louis et son épouse Anne-Claire rejoignent le domaine familial dans le but de l'orienter vers l'avenir.

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/UnLKWWgJ58M>

Domaine Gaget

La famille Gaget, famille de vigneron depuis le début du 19ème siècle, exploitait un domaine à Régnié en Beaujolais depuis une dizaine d'années. Quand le bail pris fin, Maurice et Claude, son épouse, rachetèrent une maison avec quelques parcelles de vignes à Villié-Morgon. Après la sortie de leur premier millésime, Maurice et Claude prennent conscience qu'ils se sont installés sur le plus prestigieux terroir du cru de Morgon : La Côte du Py. Durant une vingtaine d'année ils s'emploieront à parfaire la remise en état du Domaine. En 1999, Mickael Gaget rejoint ses parents au domaine et impulse un nouvel essor en rachetant des parcelles de vignes, en construisant une nouvelle cave et en développant davantage la commercialisation. A ce jour, le domaine compte 11 hectares en conversion en Agriculture Biologique sur les Beaujolais et Beaujolais blancs.



Aucun site internet

Petite vidéo <https://youtu.be/3A-jHxWNhfw>

Domaine de Colonat

Notre domaine se situe au bord d'une ancienne voie antique. Avant l'invasion romaine de la Gaule en 52 av JC, cette route celtique permettait d'aller jusqu'à BIBRACTE, capitale économique des Eduens, le peuple gaulois le plus puissant de Gaule. L'Origine du nom MORGON serait dérivée du gaulois « Morga », « la limite par les pierres ».

Morgon semble être situé à la frontière entre le territoire Eduen et le territoire Ségusiave, tous deux appartenant à la grande confédération éduenne, considérée comme frère de sang du peuple romain en vertu d'un traité passé avec les romains. Permettant un développement économique très important de ces peuples gaulois avec le peuple romain. Parmi ces échanges, de très nombreuses amphores de vins romains ont été consommées par les Eduens. En atteste les milliers d'amphores ou débris d'amphores, retrouvés sur le site de BIBRACTE, proche de l'actuelle ville d'Autun. Sur cette voie antique passant devant notre domaine, ont circulé des milliers d'amphores à destination de Bibracte.

Les premières vignes en Beaujolais arrivent un peu plus tard, à l'époque de l'occupation romaine. Des fouilles actuellement en cours sur la commune de Châtillon d'Azergues semblerait attester la présence d'une villa gallo-romaine a vocation agricole avec présence d'amphore de vin et datant du premier siècle après JC. Depuis, par ces conditions très favorables (nature de sols, exposition des coteaux, climat) la vigne a toujours été cultivé en Beaujolais. Surmontant des périodes de crises, de guerre, de maladie, le vignoble a traversé le temps. Dans cette longue histoire, notre passé viticole familiale commence en 1828 quand Claude COLLONGE, alors maréchal ferrant, acheta le domaine actuel au cœur de l'appellation MORGON. Depuis près de 200 ans, ce domaine et le savoir-faire viticole accumulé, s'est transmis de père en fils pendant 7 générations.

Aujourd'hui, Thomas COLLONGE, 7eme génération, poursuit l'histoire du domaine de Colonat avec sa femme Julie. Notre nom, Domaine de « Colonat », est un rappel à l'histoire viticole millénaire en Beaujolais. « Colonat » remonte à l'époque romaine. Le colonat sous la loi romaine, correspondait à ce qu'on appelle aujourd'hui le Métayage. Le paysan exploitait les terres d'un propriétaire romain, et devait en échange redonner la moitié de sa production au propriétaire.



Site internet : <https://domaine-de-colonat.fr>

Petite vidéo : <https://youtu.be/UkRmO3YkKKw>

Domaine Christophe et Daniel Rampon



Notre exploitation comporte 12 hectares de vignes, travaillés par Christophe et Daniel, 4^{ème} génération sur ce vignoble. L'expérience apportée par notre famille associée aux pratiques culturelles actuelles, nous permet de rechercher un maximum de typicité pour nos vins. Nos vignes sont cultivées de façon artisanale et raisonnée (taille en gobelet, vendange effectuée manuellement avec tri systématique de celle-ci), nous sommes des artisans-vignerons en contact avec la nature, avec laquelle nous sommes en relation permanente, l'observant, mais surtout la respectant, car c'est elle qui nous impose ses règles.

Site internet : <https://www.domaine-daniel-rampon.com>

Domaine Aucoeur

Propriétaire-vigneron indépendant depuis 1825 à Villié Morgon, dans les Crus du Beaujolais, et implantée sur 12 hectares de vignes sur les plus prestigieux crus de la région : Morgon, Fleurie, Chiroubles, Saint-Amour, Moulin à Vent ou encore Beaujolais villages le Domaine Aucoeur est la plus vieille exploitation familiale de Villié Morgon. Travaillant dans le respect de la Nature et engagée Haute Valeur Environnementale (HVE3), l'exploitation viticole préserve ses terres naturelles. <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>. Au cœur des Crus du Beaujolais, dans une région vallonnée et à flanc de coteaux, Arnaud et Mélanie Aucoeur vous accueillent avec bonheur dans leur cave pour déguster leurs cuvées. Vous apprécierez également le remarquable panorama sur la chaîne des Alpes.



Site internet :

<https://vignobleanucoeur.com/fr/>

Petite vidéo :

<https://youtu.be/21e0RdMIFQg>

Domaine Le Bourlay

Être vigneron, c'est savoir faire rimer passion, adaptation et séduction à travers toutes les étapes de production du vin : travail des vignes, récolte, vinification, élevage des vins, mise en bouteille et commercialisation ! C'est dans cette optique que depuis 1985, dans le village de Vauxrenard et ses quelques 300 âmes, Patrick et Odile conduisent le Domaine Le Bourlay. Jusqu'en 1992, l'exploitation se dédiait uniquement à l'appellation Beaujolais-Villages. C'est en cette année que débute l'ouverture de la gamme aux crus du Beaujolais avec l'AOC Juliéas. Convaincu du caractère spécifique du cépage Gamay selon le terroir, le Domaine Le Bourlay poursuit sa diversification et fait l'acquisition de parcelles en AOC Brouilly en 2006. Avidé de challenge, en 2009, le domaine se diversifie davantage par la replantation de cépages différents et inédits sur d'anciennes parcelles de vignes réputées qualitatives situées en Bourgogne, à La Chapelle de Guinchay: Pinot Noir, Chardonnay, Gamaret (cépage rouge) et Marsanne (cépage blanc) font ainsi leur entrée dans la famille.

Une diversité intéressante qui offre des possibilités de vinifications différentes, toujours effectuées depuis 1985 au sein du magnifique Cuvage du Château du Thil (bâti au XIVème siècle), des élevages plus ou moins long et, au bout de ce savoir-faire, de quoi séduire par une large gamme de vin : rouge, rosé, blanc, moelleux. Depuis 2003, des pratiques culturelles plus respectueuses de l'environnement sont mises en place : labour pour remplacer l'usage de désherbants chimiques, baisse des doses des produits de sulfatage lors des traitements de prévention des maladies de la vigne, réduction du nombre de ces traitements, palissage des vignes durables et arrêt de l'utilisation de consommables plastiques. Ces efforts sont récompensés en 2020 par l'obtention du label Haute Valeur Environnementale (HVE3), certifié par l'État. Cette même année 2003 voit la naissance des chambres d'hôtes, pour un séjour chez le vigneron avec accueil en table d'hôtes afin de faire découvrir les vins et partager ensemble l'histoire du domaine dans une ambiance conviviale made in Beaujolais. Un séjour au milieu des vignes pour goûter le calme et le bon air !



Site internet : <https://www.lebourlay.fr>

Petite vidéo : <https://youtu.be/uW5GvsYsVp0>

Domaine de Foretal

Le domaine de Foretal s'étend sur 9 ha et produit 4 appellations d'origine contrôlée : Moulin à Vent, Juliéas, Beaujolais-Villages Rouge et Blanc et Beaujolais. Entre Lyon et Mâcon, au cœur du haut Beaujolais, le domaine viticole s'étend à flanc de colline sur le village de Vauxrenard, berceau de la famille Perraud depuis le 17ème siècle. Le domaine de Foretal s'étend sur 9 ha et produit 4 appellations d'origine contrôlée : Moulin à Vent, Juliéas, Beaujolais-Villages Rouge et Blanc et Beaujolais. Entre Lyon et Mâcon, au cœur du haut Beaujolais, le domaine viticole s'étend à flanc de colline sur le village de Vauxrenard, berceau de la famille Perraud depuis le 17ème siècle. Dès son installation, Jean-Yves met en pratique la lutte raisonnée, en définissant plus efficacement les besoins de la vigne. L'usage des traitements chimiques est ainsi très largement réduit. En 2019, Jean-Yves s'engage officiellement dans une démarche de viticulture durable avec la certification Terra Vitis de notre domaine. En 2020, Jean-Yves poursuit son engagement environnemental sur le domaine en cumulant les démarches Terra Vitis et HVE3.



Site internet : <https://www.domaine-de-foretal.com>

Domaine de Bellecombe



Antonina et Marc SAVOYE sont heureux de vous accueillir au Domaine de Bellecombe. Dans notre famille nous sommes viticulteur de père en fils. Passionné par ce beau métier, en 1981 j'ai franchi le pas. Sur le domaine de 9 hectares que j'exploite avec mon épouse.

Site internet : <https://www.domainedebellecombe.fr>

Domaine du Père Benoit

C'est en juin 2005 que **Anne-Sophie Palayer-Bodson** et **Benoît Bodson** ont acquis un domaine de 14 hectares à St-Hilaire d'Ozilhan, proche du Pont du Gard. Aujourd'hui, ils cultivent 10 hectares de vignes, dont 3 de cépages blancs, intégralement conduits en culture biologique depuis 2009. En plus de leurs activités de vignerons, Benoît et Anne-Sophie s'occupent également d'un restaurant qu'ils ont créé en 2007, [l'Huître et la Vigne](#), réunissant ainsi leurs deux passions, celle du vin et de la gastronomie, un lieu paisible et dépayssant, alliant coquillages, crustacés, et bons vins !



Site internet : <https://domaineduperebenoit.com>

Domaine de Tante Alice



Le Domaine Tante Alice est situé à Saint-Lager à une trentaine de kilomètres au nord de Lyon. Le domaine d'une superficie de 13 Ha, applique des vendanges manuelles et les vins sont produits en suivant une vinification traditionnelle.

Site internet : <https://www.domaine-tantealice.com>

Domaine de Briante

Les 14 hectares du domaine se répartissent essentiellement sur les AOP Brouilly, Côte de Brouilly et Moulin-à-Vent. Les vins issus du gamay sont principalement rouges avec des notes gourmandes et fruitées.

Les vendanges sont manuelles et la culture raisonnée. Les différences constatées sur l'ensemble des cuvées du domaine de Briante sont naturellement dues à la typicité des divers sols et sous-sols : sables granitiques, granit bleu, limon, argile, sable riche en manganèse... Le travail du sol est réintégré depuis le rachat en 2011, plus aucun désherbage chimique ou insecticide n'est utilisé depuis.

« Ce qui m'anime dans la vie et dans mon travail, c'est de produire, de faire découvrir et de créer de nouvelles choses. La philosophie globale du domaine s'exprime autant dans les vignes qu'en cave (levures indigènes, maîtrise des conservateurs...) ».



Lauren Faupin

Site internet : <https://domainedebriante.fr>

Château Moulin Favre (Céline et Armand Vernus)

Situé sur le coteau de Combiaty, tel un belvédère perché au beau milieu des vignes en plein cœur du BEAUJOLAIS ,



notre domaine de 17 hectares représente la 6^{ème} génération de vigneron dans la famille . Artisans de la vigne, c'est une vraie passion qui nous anime, du travail de la terre jusqu'à la commercialisation de nos vins en France comme à l'étranger. Les vendanges sont 100 % manuelles. La particularité du Domaine est l'égrappage pour obtenir des tanins ronds et soyeux. Nos Cuvées sont vinifiées en parcellaire pour garder la typicité du Terroir. Des cuvaisons longues de 14 à 21 jours pour les rouges en cuves thermo-régulées sont privilégiées pour extraire couleur, arômes et tanins. L'élevage se fait en cuves ou en barriques selon les appellations. Tous nos vins sont certifiés HVE3 depuis Avril 2019.

Site internet : <https://www.chateaumoulinfavre.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/ZjctWOoiAdQ>

Domaine Tano Péchard

Natif de Régnié, Patrick, comme il le dit de lui-même, « ne connaît qu'un village, mon village ». S'il a vu le jour en 1962, sa famille cultive la vigne en Beaujolais depuis 1670. Sous Louis XIV point d'enjambeur, que de la traction animale. C'est la race chevaline « Percheron » qui donnera naissance à son nom de famille Péchard alors qu'ils étaient laboureurs-cultivateurs.

En hommage à son père Antoine, appelé Tano dans le village, Patrick accole son surnom à son patronyme quand il s'installe l'année de ses vingt ans. En 1985, il se marie avec Ghislaine qui le rejoint pour former ce duo complémentaire et pétillant. Après un diplôme supérieur de commerce, et des expériences au Canada et en Australie, leur fils Antoine s'est reformé au métier de vigneron au lycée de Davayé et a intégré le domaine en octobre 2018.

On continue d'écrire l'histoire des Péchard à Régnié avec la même passion que Tano... Le Domaine Tano Péchard se compose aujourd'hui de 13Ha de vignes sur les communes de **Régnié-Durette, Lantignié, Saint-Lager, Lancié et Villié-Morgon**



Site internet : <https://tanopechard.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/PNgiHAKGXRA>

Domaine Rochette



Issus d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, nous avons créé notre domaine en 1981. Matthieu s'est installé avec nous en début d'année 2009. Sur 12 hectares de vignes plantées en gamay, nous produisons 5 appellations, dont 4 crus. Le domaine est situé à 300 mètres d'altitude sur les côteaux surplombant la Vallée de l'Ardières, offrant au visiteur un magnifique panorama sur le vignoble.

Domaine particulièrement soigné situé sur les flancs d'un coteau dominant la vallée de l'Ardières. Maison en pierre du XIX siècle, nouvelle cuverie inox pour un

travail amélioré avec du parcellaire. Chantal et Matthieu vous feront découvrir leurs vins typiques élaborés avec passion dans la pure tradition beaujolaise, nombreuses récompenses, médailles et citations chaque année. Site internet : <https://vinsdomainerochette.fr>

Domaine Claire Rivier



Nous avons repris, en 2007, l'exploitation, vignes et bâtiments du vigneronnage, D'une propriété dans notre famille depuis « toujours », dit-on de mémoire familiale... Les traces d'une villa romaine ont été retrouvées sur la propriété (ce sont les romains qui ont implanté la vigne en Beaujolais) Et les archives de la propriété familiale remontent jusqu'au XVe siècle. Cette propriété s'était transmise, par mariages et héritages, sans discontinuité depuis le XVIIIème

siècle... Sous la Révolution, Alexandre d'Aigueperse vendait son vin à Paris. Nos vignes bénéficient d'un des meilleurs terroirs du Cru Régnié. Elles s'étendent sur une superficie de cinq hectares avec une situation de coteaux en pentes douces, exposés à l'Est au pied de l'imposante église aux deux clochers, devenue l'emblème du Cru Régnié. Les sols, composés d'arènes granitiques, sont légers et riches en éléments minéraux. Une grande majorité de vieilles vignes de plus de 50 ans, donnent de faibles rendements (environ 40hl/ha, en dessous des 53hl/ha autorisés) mais produisent du raisin de grande qualité, en grappes à petites baies. La conduite de la vigne est effectuée en traitements raisonnés. Les vendanges sont faites à la main, par une troupe de vendangeurs qui cueillent les grappes de raisins avec une épinette et les trient soigneusement pour ne mettre dans leurs seaux que le raisin sain. Les seaux sont vidés dans des bennes qui sont transportées au cuvage de l'exploitation, et versées directement dans les cuves. Ces vendanges manuelles respectent l'intégrité du raisin et préservent son bon état sanitaire. Un raisin sain et mûr est la condition indispensable pour faire du bon vin.

Site internet :

<http://www.domainclairerivier.fr/CLAIRERIVIER/Domaine Claire Rivier vin Regnie cru du Beaulolais.html>

Domaine Guillaume Duvernay

Issu d'une famille de Vignerons depuis 1855, Guillaume Duvernay cultive aujourd'hui près de 14 hectares de vignes sur les pentes du Beaujolais, sur la commune de Quincié en Beaujolais. Amoureux de son terroir et de son environnement, c'est sur les sols des crus de Brouilly, Côte de Brouilly et Beaujolais Villages que Guillaume et son équipe produisent avec passion et respect de la biodiversité de grands vins du Beaujolais pour notre bon plaisir.



Site internet : <https://www.domaine-guillaumeduvernay.com>

Domaine SC Duvernay

Viticulteur de père en fils depuis 1855, Cyrille est la 6ème génération à travailler et vinifier les 11 ha de vignes de l'exploitation. C'est au sein d'une typique maison vigneronne beaujolaise que Séverine et Cyrille vous accueillent pour vous faire découvrir et déguster le produit d'une passion transmise au fil des générations.



Aucun site internet

Domaine Lagneau



Nous sommes vigneronns indépendants depuis si longtemps que nous ne pouvons pas vous indiquer la date précise de la genèse de notre passion viticole. En sommes, cela fait plus de 200 ans que nous vinifions dans notre cave, selon la tradition beaujolaise. De pères en fils, de mères en filles, nous dorlotons nos pieds de vignes, pour la plupart, septuagénaire et sublimons notre cépage Gamay et Chardonnay avec amour et poésie. Alliant progrès techniques, respect de l'environnement et innovations, nous cultivons nos 17 hectares avec l'aide de nos ancêtres. Depuis 2018, j'ai succédé à mes parents, Jeannine et Gérard, à la tête du domaine. Les

pieds ancrés et enracinés sur cette terre ancestrale, nous aimons faire partager notre passion pour les vins beaujolais.

Site internet : <https://www.vins-domaine-lagneau.com>

Domaine de Joncy

PASSIONNÉE DE GÉNÉALOGIE, « MÉMÉ GERMAINE » A MENÉ SES RECHERCHES ET A TROUVÉ DES AÏEULS VIGNERONS DEPUIS 1619. TOUT D'ABORD SUR LES COMMUNES DE BEAUJEU ET LANTIGNIÉ, LA FAMILLE S'EST INSTALLÉE À QUINCIÉ EN BEAUJOLAIS AU DÉBUT DU 18ÈME SIÈCLE DANS LA MAISON DU CHAVAGNON, SITUÉE AU MILIEU DES VIGNES, EXPOSÉE PLEIN SUD AVEC UNE VUE MAGNIFIQUE SUR LE MONT BROUILLY. PENDANT PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, LA FAMILLE JONCY A TRAVAILLÉ EN POLYCLTURE : VACHES ET VIGNES. LES GÉNÉRATIONS SE SONT SUCCÉDÉES JUSQU'À JEAN-PAUL, QUI A REPRIS L'EXPLOITATION EN 1978 AVEC 5 HECTARES DE BEAUJOLAIS-VILLAGES. GUILLAUME, LE FILS, REJOINT LE DOMAINE À 18 ANS. PUIS SOPHIE, L'ÉPOUSE DE GUILLAUME, REJOINT L'AVENTURE EN 2013 (ELLE-MÊME ISSUE D'UNE FAMILLE DE VIGNERONS À BROUILLY DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS). LEURS DEUX ENFANTS, PAUL ET VICTOR, POURSUIVront-ILS CETTE MÊME PASSION ?



Site internet : <https://www.domaine-joncy.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/KM603ejGB00>

Domaine Morion

Exploitation familiale, le domaine Morion se situe sur la commune de Quincy-en-Beaujolais. Alexandra et Yvan MORION perpétuent la tradition en vous accueillant dans leur caveau, afin de vous faire découvrir leur gamme de vins et vous faire partager leur passion. Vinification et production traditionnelle.



Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/g-r966vf6Hw>

Domaine Grégory Guillon

Dirigeant du domaine qui porte le même nom, j'ai appris le métier de vigneron près de Villefranche-sur-Saône



aux côtés de mon père, Jean-Charles Guillon, producteur exploitant et véritable passionné du vin. Après des études en viticulture et en œnologie en 2004, alors âgé de 21 ans, je décide de lancer ma propre production de Brouilly et de Beaujolais Villages. Ces cuvées au goût inimitable font non seulement partie des meilleures productions de la région beaujolaise, mais elles sont également appréciées et distribuées partout en France.

Pour obtenir des vins rouges, blancs, rosés et crémant de qualité, nous misons avant tout sur un savoir-faire traditionnel transmis de père en fils depuis quatre générations. Notre exploitation familiale a ainsi fait le choix d'une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement, incluant un ensemble de travaux : taille de la vigne, traitement parasitaire en lutte raisonnée (palissage, épamprage, effeuillage, vendange en vert) et vendange manuelle.

De plus, au Domaine Grégory Guillon, nous appliquons un processus minutieux lors de la fabrication du vin. Égrappage, pressurage, élevage en fûts de chêne, mise en bouteille, etc. Nos activités viticoles sont réalisées dans le strict respect du terroir et de la vigne, ce qui nous a d'ailleurs valu la certification Haute Valeur Environnementale.

Site internet : <https://gregoryguillon.com>

Domaine Coteaux des Oliviers

Mes premières vendanges en 1971 se feront chez Pierre Labruyère "aux Oliviers" et déclencheront ma passion pour la viticulture. De 1976 à 1980, je me forme pour ce métier par un BEPA en viticulture-œnologie en alternance. En novembre 1987 je reprends le vigneronnage de Mr Labruyère et continue le développement du domaine avec Chrystèle qui me rejoint en 1993.



Les plants de cépage Gamay (dont quelques-uns ont plus de 100 ans) sont travaillés manuellement par le vigneron et sa famille. Taillage, ébourgeonnage, palissage, rognage, vendanges sont totalement manuels. Des sols pauvres qui ne retiennent pas l'eau associés à une forte densité de plantation (10 000 pieds/ha) limitent naturellement les rendements et permettent au terroir de s'exprimer idéalement.

Site internet : <https://www.coteauxdesoliviers.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/BwiEtnwHx2M>

Domaine Robert Perroud

L'aventure humaine est mon principal moteur, les rencontres et le partage de la passion me stimulent en permanence. La création de Terroirs Originels il y a 15 ans m'a permis de m'investir pleinement dans une dynamique de fond : la recherche de l'excellence du cep au verre. Ce qui m'anime plus que tout est la nature, j'aime me sentir en osmose avec elle, j'ai d'ailleurs des parcelles dans le sud du Beaujolais certifiées "AB" que j'ai planté avec mon frère. Je prends du temps pour observer l'environnement et le protéger en développant la biodiversité dans mes vignes. Je me considère comme un artisan de la vigne et du vin car je jongle entre tradition, technique minutieuse et mon savoir-faire évolue chaque année. Tout est cousu main, de la taille à la récolte : pas de grand vin sans raisins exceptionnels. Ces derniers sont ramassés à la main à pleine maturité, par une joyeuse et fidèle troupe de vendangeurs, puis transportés en petites caisses de 50 kg jusqu'au cuvage situé à quelques mètres de mes parcelles.



Site internet : <https://www.robert-perroud.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/rfYCcMivCho>

Domaine Paul Champier

Amoureux et respectueux de leur métier, Paul et Marie-Claude Champier sont des **Vignerons de Terroir** qui œuvrent dans l'esprit de la tradition. Enfantée d'une passion de quatre générations sur le **Domaine Rolland-Sigaux**, dans le plus beau pays du monde, leur exploitation se distingue au cœur des grandes appellations Brouilly et Côte de Brouilly. Toujours soucieux de préserver qualité et environnement, ils plantent, cultivent, récoltent, vinifient, et élèvent leurs vins eux-mêmes au Domaine.



Leurs vins sont naturels ; les cuvées rigoureusement sélectionnées, une fermentation longue avec des levures issues d'un pied de cuve, élevées au rythme des saisons dans la belle cave voûtée aux foudres en bois pendant neuf à dix mois, sont mises en bouteilles au domaine par leurs soins.

Site internet : <https://www.domaine-paulchampier.com>

Domaine des Roches Bleues



Construit sur les pentes du Mont Brouilly, notre domaine est taillé dans la fameuse pierre bleue. **C'est en 1967** qu'Annie et Louis BASSY font l'acquisition de 4 hectares de vignes sur les pentes du **Mont Brouilly** avec la ferme volonté d'y construire leur propre domaine. Idée détonante et osée à une époque où le métayage est de rigueur. Ils commercialiseront en vente directe, dès le début, la majeure partie de leur production, recevant au domaine dans la bonne humeur, les clients de plus en plus fidèles.

Christiane et Dominique reprennent le flambeau en 1993. Dominique cultive alors la

vigne comme un jardin, méticuleusement, avec passion et respect du sol afin de récolter des raisins sains et révélateurs du terroir.

Christiane, après avoir enseigné en France et aux USA, souhaite proposer les crus du domaine à l'étranger. Peu à peu, les vins s'exportent en **Grande Bretagne, USA, Canada, Japon, Europe du Nord, Afrique**. Notre domaine, qui a fêté ses 50 ans en 2017, a su, au fil des années, se constituer une notoriété solide et une clientèle fidèle. En 2019, Jonathan et Chloé, **la troisième génération**, prennent à leur tour le relais pour faire perdurer le Domaine Les Roches Bleues à travers les âges et continuer à vous offrir des vins d'exception.

Site internet : <https://www.domainelesrochesbleues.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/OvncAqVFHME>

Domaine du Barvy (Dominique Bouillard)



Viticultrice passionnée, je prends soin de mes 6 hectares de vignes au cœur du Beaujolais, au pied du célèbre Mont Brouilly. Forte d'une longue expérience familiale, je cultive, récolte puis élève mes vins avec un engagement sans faille.

Pour découvrir toute la gamme de vins (rouge, blanc et rosé), Brouilly, Côte-de-Brouilly, pétillants... N'hésitez pas à venir le déguster lors de la porte ouverte du Domaine du Barvy le troisième week-end de novembre ou lors de mes différentes participations à des salons vinicoles (retrouvez toutes les dates dans mes actualités).

Site internet : <https://domaine-du-barvy.com>

Domaine de la Grume (Nicolas Boudeau)

Charentais, né au cœur de Cognac, j'ai fait mes études viticoles au lycée de l'Oisellerie à Angoulême, puis tombe amoureux des terroirs Beaujolais en 1999. Après plusieurs années d'activités salariées dans différents domaines de la région, je reprends, en 2007 une toute petite exploitation viticole de 4 ha aux **Jacquets à Odenas**. Au fil des années, j'étoffe mes parcelles en **Brouilly** et en **Beaujolais-Villages**. Actuellement mon exploitation se compose de 15 ha dont 11 ha en **Brouilly**, 2 ha en **Côte de Brouilly** et 2 ha en Beaujolais-Villages. Mon travail en agriculture raisonnée et un élevage traditionnel donnent à mes vins à la fois l'équilibre, une puissance aromatique et une belle fraîcheur.



Site internet : <https://www.nicolas-boudeau.com>

Domaine Chevalier-Métrat

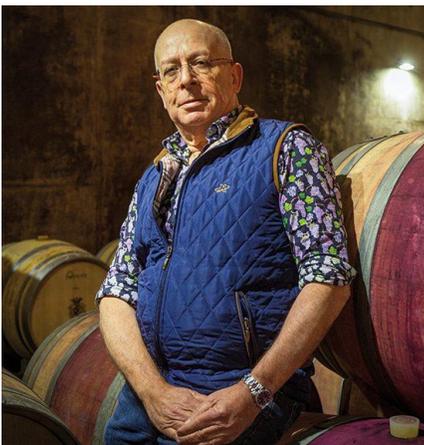


Exploitation familiale située sur le versant sud de la colline de Brouilly, créée en 1956 par Michel Chevalier avec 6 ha et reprise en 1987 par son gendre Sylvain Métrat. L'exploitation compte aujourd'hui 10 ha. Passionné par son métier, Sylvain Métrat reste fidèle au respect des traditions et est toujours à la recherche de l'expression du terroir au maximum. C'est à « l'Atelier des Plaisirs » que Marie-Noëlle et Sylvain Métrat vous invitent à venir découvrir et déguster leurs différentes cuvées

Aucun site internet

Domaine Benoît Trichard

Cette exploitation familiale porte le nom de son fondateur, qui a rassemblé en 1951 des vignes autour du mont Brouilly. Elle n'a cessé de s'étendre pour atteindre aujourd'hui 11 ha, avec des parcelles dans les crus brouilly, côte-de-Brouilly et moulin-à-vent. Ce sont les fils de Benoît Trichard, Michel et Pierre, qui conduisent le domaine depuis 1977.



Aucun site internet

Domaine Frédéric Berne



Situé sur les terroirs exceptionnels de la commune de Lantignié, riches de granit rose et de pierres bleues caractéristiques des grands crus du Beaujolais, Frédéric et son équipe ont également à cœur de redorer le blason injustement terni de la petite Toscane française. Marqué par le désamour pour les vins du Beaujolais lorsqu'il était enfant, Frédéric souhaite réparer cette injustice. Motivé par ce challenge, il se doit d'être digne de ses terroirs et de ses ambitions, en produisant les meilleurs vins possibles. Les vendanges sont manuelles, permettant de trier les raisins et garantir dès le début du processus une sélection à même de donner les meilleurs

jus. Frédéric et son équipe restent extrêmement vigilants durant toute l'étape de vinification et d'élaboration du vin, avec pour objectif de limiter les intrants au maximum (mais sans jamais sacrifier le goût du vin et son équilibre).

Site internet : <https://fredericberne.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/Pqsg3pAG97g>

Domaine de Troizelle (Jean-François Perraud)

Issu d'une famille de viticulteurs récoltants depuis 3 générations, Jean-François exploite 10 ha composés des appellations Juliéna, Moulin-à-Vent, Saint-Amour et Beaujolais Villages. Edith et Jean-François Perraud seront heureux de vous accueillir sur leur exploitation et vous faire découvrir le fruit de leur travail.



Aucun site internet

Domaine de la Chapelle de Vâtre

Le domaine de Vâtre appartient à trois couples d'Anglais. David et Christine Wilson, un de ces couples, gèrent le domaine. David et Christine seront heureux de vous accueillir à Vâtre, que ce soit pour une courte visite pour déguster leur vin ou bien plus longtemps pour séjourner dans l'hébergement. Ils seront aussi heureux de vous faire visiter le vignoble et la cave. Ils parlent l'anglais, le français et l'allemand.

Le Domaine de la Chapelle de Vâtre est un vignoble indépendant qui produit des vins de haute qualité de la Bourgogne et du Beaujolais en utilisant les méthodes traditionnelles. Le domaine dispose de 10 hectares de vignes du cépage Gamay, Pinot Noir et Chardonnay. Ces vignes produisent vers 60,000 litres de vin par an. Vâtre produit une gamme de cinq vins. Beaujolais Villages AOC, un vin typique de Beaujolais, léger et fruité, à boire entre 2 et 7 ans après récolte. Fleurie Cru, du cépage Gamay, cueillies à la main. Après vinification un pourcentage, qui diffère chaque année, est mûri en fût de chêne pour une période de 8 mois avant l'embouteillage. Le Domaine produit également un vin rosé AOC, du cépage Gamay. Notre Bourgogne Blanc AOC est produit du cépage Chardonnay. Le vignoble produit également des raisins Pinot Noir utilisés avec un petit pourcentage de Chardonnay pour produire une AOC Crémant de Bourgogne selon la méthode Champenoise. La vinification du vin se déroule au Domaine dans notre cuvage moderne sous l'œil vigilant de Gino Bertolla, vigneron Beaujolais connu avec une expérience de 45 ans dans les vins de Bourgogne et du Beaujolais. En outre, nous utilisons l'expertise d'un Maître des Vins, Andrea Hargrave, pour la sélection finale du vin pour l'assemblage et l'embouteillage.



Site internet : <https://fr.vatre.com>

Domaine du Clos du Fief

Deux générations se cotoient. 2014, Sylvain rejoint le domaine après une formation en viticulture et œnologie avec de nombreux stages dans différentes exploitations viticoles. Découverte du vignoble australien, avec expérience professionnelle sur le domaine First Creek (Hunter Valley). Fort de son expérience, et de ces cinq années de vinification au côté de son père, création de la société Michel et Sylvain TÊTE en 2015.

C'est un nouveau souffle dans la gestion du domaine, pour s'adapter à ce monde viticole en changement, mais tout en respectant la tradition et le terroir.

Michel se réjouit de la relève familiale.



Site internet : <https://www.closdufief.com>

Domaine David Beaupère

Depuis 2008, Louis-Clément David, le fils aîné de la famille, exploite les vignes du domaine après une reconversion professionnelle. Il décide alors de convertir l'ensemble du vignoble à l'agriculture biologique. Louis-Clément recherche l'authenticité du terroir via la pratique d'une agriculture biologique et d'une vinification la plus naturelle possible (sans intrants). Le vignoble du domaine s'étend sur 11 hectares dont 6 qui entourent la maison familiale. Trois générations de viticulteurs ont entretenu ce domaine et sa demeure de la 1ère moitié du XIXe siècle, situés en plein cœur du vignoble de Juliéna dans le Beaujolais. La demeure surplombe les vignes du Domaine et offre une vue superbe depuis la terrasse abritée donnant sur le jardin.

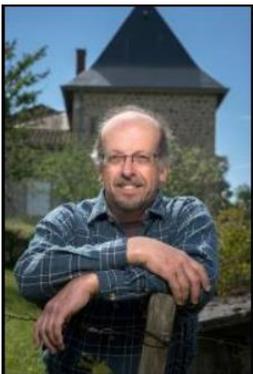


Site internet : <https://www.domainedavidbeaupere.fr>

Petite vidéo : https://youtu.be/m1BrYJq8G_E

Le Clos de Haute Combe

Domaine de la famille AUDRAS depuis 1835, le Clos de Haute-Combe est implanté sur le flanc sud-ouest d'un superbe coteau granitique, offrant un panorama exceptionnel sur le vignoble de JULIENAS et ses environs ainsi que sur la plaine de la Saône.



Site internet : <http://www.closdehautecombe.fr>

Château du Basty

Le Château du Basty est un domaine familial qui jouit d'une longue histoire puisqu'il appartient à la même famille depuis sa création en 1482. Les Varenards, Varenard de Billy, Rony et Perroud le conduisent successivement. Aujourd'hui, Quentin Perroud représente la 17ème génération. Le Basty n'a de cesse d'évoluer constamment et de manière pérenne. Le Domaine est en conversion vers l'agriculture biologique. Les vins sont élaborés avec exigence. L'association du cépage Gamay, du sous-sol granitique et du mode de vinification permet d'élaborer des vins de caractère, jeunes, fruités et épicés. Les vendanges manuelles et en grappes entières sont indispensables à la vinification traditionnelle Beaujolaise. Le vins, élevés de 6 à 12 mois en foudres de chêne, révèlent avec précision le caractère des millésimes et des climats.

Le vignoble de 18 hectares est réparti sur les communes de Lantignié, Régnié et Villié Morgon à une altitude moyenne de 400 mètres. Orienté à l'Est et au Sud, l'exposition est particulièrement favorable à une complète maturité du raisin, condition optimale pour obtenir des vins harmonieux et équilibrés. Le sol est granitique, sec et caillouteux selon les parcelles.

L'association du cépage GAMAY et du sol GRANITIQUE donne des vins fruités, épicés uniques au monde et typiques de la région. L'association du cépage CHARDONNAY et du sol GRANITIQUE donne des vins blancs secs et parfumés. La vinification et l'élevage se font dans les caves du château ainsi que la mise en bouteilles.



Site internet : <https://www.chateaudubasty.com>

Château d'Envaux

La vocation viticole du Château d'Envaux remonte au 16ème siècle. Ses chais sont immenses et s'étendent sur 600 m2 environ. Le domaine vinifiait au 19ème siècle plus de cinquante hectares. Fidèle à la vocation familiale, le propriétaire actuel, M. Le Comte De Coligny, exploite lui-même ses 4 hectares de Juliéna sous l'appellation (AOC) Juliéna Château d'Envaux, produit à partir de grappes de type « Gamay noir à jus blanc » et vinifié selon un savoir-faire de tradition.

En juin 2013, une envie de renouveau et l'observation du réchauffement climatique et de changement dans les saisons incitèrent le domaine à se diversifier en plantant un cépage méridional provenant d'Ardèche, le Viognier. Celui-ci est actuellement vinifié de deux façons, une récolte précoce afin d'obtenir un vin blanc sec, et une récolte plus tardive pour le moelleux.

Initiez-vous aux délices de l'or pourpre et doré en famille ou entre amis. Nous vous proposons une formule où les secrets de fabrication et de dégustation des vins du Château vous seront dévoilés, accompagnés d'un mâchon beaujolais. À l'entrée du hameau de Vaux, une demeure seigneuriale du 16ème siècle vous accueille : Envaux est une ancienne place forte surveillant et protégeant l'accès.

À l'intérieur de la meurtrière se cache peut-être un guetteur mal intentionné ! Glissez-vous dans la cour et admirez le chapiteau d'entrée et son portillon construit en 1600, huit ans après la maison de la Dîme, monument historique de Juliéna. Le château et ses dépendances vous attendent : La vieille dame fière de ses 415 ans, a tant d'histoires à vous conter !

Envaux appartient à la même famille depuis le 16ème siècle ; un ancêtre Jean JANIN fût anobli en d'Envaux pour récompenser sa bravoure lors de la guerre de Hollande. Puis la propriété s'est transmise (d'ailleurs souvent par les femmes) pour aboutir aux descendants de l'Amiral de Coligny. Votre regard curieux remarquera les fenêtres à meneau, communes à toutes les constructions contemporaines, et le puit surmonté d'une croix. Autrefois un donjon occupait le centre de la cour ; sa destruction (peut-être après le séjour de l'armée autrichienne en 1815 !) a permis la construction des écuries.

Au fond de la cour, vous serez étonné par une construction au toit arrondi. La chapelle fut construite en 1663, par Antoinette LACHARD épouse et héritière de M. Vincent JANIN, héraut d'armes, « qui voulait donner une église au hameau de Vaux » et faute de permission l'église se transforma en chapelle ... Un petit musée de la vigne a été installé sous la chapelle. Et enfin, que serait Envaux sans ses immenses chais, cuvages à charpentes séculaires, cuves de chêne et vieux pressoirs qui vous font remonter le temps et préservent la qualité de notre or pourpre et le savoir-faire d'autrefois.



Site internet : <http://www.chateaudenvaux.fr>

Domaine Jean-Paul Champagnon

L'exploitation du Domaine Jean-Paul Champagnon a commencé en 1952 sur une superficie 3 ha, lorsque mon père s'est installé en tant que vigneron ; suite à la Seconde Guerre Mondiale, tout a dû être reconstruit.

A force de travail et de persévérance, le domaine s'est peu à peu agrandi pour atteindre aujourd'hui 11 hectares. Depuis toujours, nous travaillons nos vignes et élevons nos vins dans le respect du terroir, c'est à dire : Diminuer au maximum les traitements avec des contrôles réguliers. Favoriser l'enherbement pour diminuer l'emploi de désherbants afin de protéger l'environnement.

Les vendanges sont faites manuellement ce qui nous permet un tri méticuleux des grappes, une vinification traditionnelle afin de garder toute l'expression de chaque cuvée ou terroir. L'élevage dans des foudres de bois (tonneaux de 5000 l environ), permet une évolution lente des vins ce qui augmente la complexité des arômes.



Site internet : <https://www.champagnon.fr>

Domaine du Clos des Garands

Fleurie en Beaujolais est situé au Nord du département du Rhône, au Sud de la Bourgogne. Le Domaine du Clos des Garands comprend 6,18 hectares d'un seul tenant ouvert au Sud, bénéficiant d'un ensoleillement généreux sur des sols de sable granitique dans lequel le cépage Gamay s'exprime avec bonheur. L'ancestralité reconnaît que « Les Garands » est l'un des meilleurs terroirs de Fleurie. Grâce à son orientation, son sol, son cépage et surtout le vinificateur, le Domaine s'applique à mettre en exergue tout son caractère qui lui est propre : vins fins et élégants. Tout au long de l'année, la vigne demande une attention particulière, observation en période végétative de façon à apporter les soins utiles et nécessaires au moment optimum dans le respect de l'environnement. Le Domaine adhère à la démarche de « Lutte Raisonnée ». Après une récolte manuelle, la vinification s'effectue de manière traditionnelle. C'est à ce moment-là que le vinificateur apporte toute sa vigilance et son savoir-faire afin d'élaborer un produit avec son caractère et sa personnalité.

Site internet : <https://www.closdesgarands.fr>

Château de Grand Pré

Romain Zordan a repris le domaine familial situé à Fleurie dans le nord du Beaujolais (Château de Grand Pré) et a vinifié son premier millésime en 2012 avec comme mentor Jean-François Ganevat ! Le Château de Grand Pré était déjà conduit en agriculture biologique depuis 2008 et les pesticides et herbicides stoppés depuis 2000 ! Un de nos domaines coup de cœur en Beaujolais ! Les vignes, âgées de 60 ans et plus, s'enracinent dans des sols granitiques pour le Fleurie, sur un terroir constitué de roches décomposées et de schistes friables pour le Morgon.



Aucun site internet

Domaine de Roche Guillon



Notre exploitation familiale (depuis 5 générations) travaille la vigne sur les coteaux escarpés de Fleurie où la mécanisation est difficile. Notre expérience sur ces mêmes terroirs, nous permet d'obtenir le meilleur que l'on puisse après toutes ces générations d'observations. Notre domaine conscient du respect des règles environnementales, cultive la vigne de façon la plus raisonnée possible en fonction des millésimes.

Site internet : <http://www.coperet-roche-guillon-fleurie.com>

Domaine de la Bouronière

Très ancien domaine familial du XVIIIème siècle qui occupe 11 hectares de terres granitiques sableuses. Le Domaine de la Bouronière est entièrement situé sur l'appellation Fleurie à 3,5 Km du village, sur les collines du hameau des Labourons. Cette appellation d'origine contrôlée s'étend sur 860 hectares et représente annuellement, en moyenne, 43.000 hectolitres (soit 5,7 millions de bouteilles).



<https://labouroniere.fr/index.php/fr/accueil/>

Domaine Les Garçons



Loïc Crespin fait partie d'une famille de vignerons en Beaujolais depuis trois générations. En 2018, âgé de 22 ans, il décide de faire ses preuves en récupérant 2,80 hectares du domaine familial en appellations Brouilly et Beaujolais Blanc. Amoureux de la nature, le souhait de s'installer en agriculture biologique et biodynamique représentait à ses yeux une priorité. Deux ans auparavant, Loïc fait la rencontre de Fabien Pinguet, savoyard de naissance qui travaille alors dans la restauration haut-de-gamme. Nourrie d'échanges et partageant une philosophie commune, leur réflexion aboutit à la création du domaine Les Garçons dans le village de Charentay (69). En 2021, le domaine s'agrandît de 0,67 hectare de Brouilly et 3,63 hectares de Beaujolais Villages rouge. Il est désormais composé de 7,13 hectares de vignes de 30 à plus de 100 ans selon les parcelles. Aujourd'hui, nous proposons les appellations Brouilly, Beaujolais Villages rouge et Beaujolais blanc en agriculture biologique et biodynamique certifiée. En 2022, Fabien et Loïc s'associent et créent la société SAS Vins Loïc et Fabien afin de commercialiser les premières bouteilles de Brouilly du domaine Les Garçons.

Site internet : <https://domainelesgarcons.com>

Domaine Bergeron

Le Domaine Bergeron se transmet de génération en génération depuis plus de 85 ans. À la tête de ce domaine viticole, les frères Bergeron ont à cœur de mettre en valeur leur terroir. Notre domaine viticole : 34 hectares d'agriculture raisonnée. Dans notre domaine viticole, trois quarts de nos vignes sont destinés au vin rouge et un quart au vin blanc. Notre vignoble est à taille humaine : 100 % de la récolte est effectuée manuellement. En tant que viticulteurs, nous réalisons tout le travail des vignes de A à Z.



Site internet : <https://www.domaine-bergeron-viticulteurs.fr>

Petite vidéo : <https://youtu.be/Jz1eTOnHnis>

Domaine Savoye



Vignerons de père en fils depuis six générations, le domaine familial Christophe Savoye est ancré à Chiroubles depuis 1825. C'est sur ce Cru le plus élevé du Beaujolais, que Christophe élabore sur ses 16 hectares des vins de terroir, dans le plus grand respect de l'environnement. Les récoltes sont vendangées à la main afin d'obtenir des vins d'exception, reflétant toute la puissance du caractère de ce vigneron.

Véritable ambassadeur du Cru Chiroubles, Christophe met un point d'honneur à mettre en avant ses vins et son savoir-faire. Il élabore également de magnifiques cuvées de Morgon et Régnié, issus des meilleures parcelles du Beaujolais. Vous trouverez dans ces cuvées tout le caractère et la passion qu'il souhaite vous partager.

Site internet : <https://vins-chiroubles.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/Ons2MCRSMtw>

Domaine Cheysson (Clos des Farges)

Le Domaine Cheysson traduit avant tout une belle histoire familiale. En 1868, Émile Cheysson, brillant industriel, homme d'État et sociologue, fit l'acquisition du domaine. Auparavant, cette propriété appartenait aux moines de l'Abbaye de Cluny. Ces derniers ont défriché les collines de Chiroubles et ont fondé un prieuré sur le site actuel du Domaine et sont restés présents jusqu'à la Révolution Française, l'ensemble du domaine a alors été vendu... Marquant le début d'une aventure familiale. Pendant plus de 150 ans, de génération en génération, la famille Cheysson n'a alors cessé de moderniser l'exploitation à Chiroubles, et de développer la production du domaine.



Site internet : <https://domainecheysson.com>

Domaine du Pressoir Fleuri

Franck Brunel a repris en 2001 avec son épouse Sandrine le domaine de son beau-père, dont les origines remontent à 1789. Les 12,5 ha de vignes sont répartis dans 3 crus : chiroubles, morgon et fleurie, auxquels s'ajoutent des parcelles en beaujolais blanc, en beaujolais-villages (dédiées au rosé) et en crémant-de-bourgogne.



Site internet : <https://www.domainedupressoirfleuri.fr>

Domaine de la Grosse Pierre



Le Domaine de la Grosse Pierre est situé sur les pentes granitiques de Chiroubles au cœur des crus du Beaujolais. Ce domaine familial fut créé par mon grand-père Georges Passot dans les années 1960, lui succède mes parents Alain & Véronique en 1979 et depuis 2018 c'est à mon tour, la troisième génération ! Après diverses expériences en sommellerie en France et à l'étranger j'ai décidé de revenir sur ma terre natale à Chiroubles.

Site internet : <https://www.domainedelagrossepierre.fr>

Petite vidéo : https://youtu.be/j1UdM_ypg4U

Domaine Patrice Chevrier

Située au cœur du Beaujolais, cette exploitation de plus de 22 ha est l'histoire de la famille Chevrier depuis 6 générations. Les bâtiments du Domaine sont entourés par 10 ha de vignes propriété de la famille. Outre le Beaujolais et Beaujolais Villages, Patrice Chevrier est propriétaire et vinifie du Brouilly, Chiroubles, Fleurie et Morgon. Vous pourrez admirer une cave avec sa lignée de fûts



Aucun site internet

Domaine de la Combe au Loup

1870... Viticulteurs de père en fils depuis 1870 à Chiroubles, au cœur des crus du Beaujolais, les Méziat sont une légende dans la profession. Albert Méziat, le père de Gérard, est dans les premiers, dans les années 1950, à commercialiser son vin en bouteille (à l'époque, les vins ne sont transportés que dans des fûts). Il fait partie d'un groupe d'une dizaine de vigneronns dont le célèbre Georges Duboeuf.

1970... Gérard s'installe avec son épouse Marie-Claude. Il se dote d'une cuverie moderne et fonctionnelle.

1984... Création du Domaine de la Combe au Loup et construction d'un caveau de dégustation et de réception climatisé.

1993... Après ses études d'œnologie, David, le fils aîné, rejoint son père sur le domaine. David met en place des méthodes plus modernes de culture et de vinification dans le respect de la tradition familiale et de l'écosystème.

1998... Arrivée de Nathalie sur le domaine familial

2009... Toute la famille s'emploie à la fois à produire du bon raisin, à faire du vin d'excellente qualité mais aussi à le commercialiser. Le domaine s'étend sur 14 hectares. Il produit 4 Appellations d'Origine Contrôlée : Chiroubles, Morgon, Régnié et Beaujolais Villages. Les vins sont issus en majorité de vieilles vignes, moyenne d'âge 50 ans, exposées sur des côteaux granitiques.

2011... Le Domaine de la Combe au Loup est certifié Haute Valeur Environnementale. ([En savoir plus](#))

2014... La gamme des vins s'étend avec l'arrivée du Beaujolais Villages Blanc.

2017... David et Nathalie travaillent de plus en plus leurs vignes pour produire un vin le plus naturel possible.

2021... Le domaine entame sa conversion vers l'agriculture biologique



Site internet : <https://www.meziat.com>

Domaine Steeve Charvet

Autrefois, mon grand-père, Robert Charvet cultivait 4 hectares de vignes sur la commune de Chiroubles.



Dans les années 70, deux de ses fils le rejoignent et ensemble ils agrandissent l'exploitation, peu à peu ils commencent la vente des vins en bouteille directement de la propriété puis ils développent la commercialisation par des salons et des livraisons.

En 1972, les deux frères se lancent dans la production de plants de vigne. Chaque année, ils réalisent jusqu'à 200 000 greffes de Gamay. C'est en 1995 qu'ils décident d'arrêter cette activité pour se consacrer uniquement à la culture de la vigne et à

la commercialisation des vins en bouteilles et créent chacun leur domaine indépendamment. En 2010, j'ai rejoint mon père Armand et je me suis installé pour reprendre la suite du domaine familial qui perdure ainsi de père en fils depuis 6 générations.

Site internet : <https://charvet-gites-vins.fr>

Domaine Goguet

Le Domaine fut fondé par Marc Goguet en 1971. Figure emblématique, **viticulteur** passionné, il a



considérablement développé le domaine. Des techniques de pointes, une approche commerciale réfléchiée et une volonté de proximité avec les clients à travers les gîtes : Marc Goguet a apporté énormément au domaine. Repris aujourd'hui par sa fille Isabelle, le domaine se caractérise par une gestion familiale où vous retrouverez ferveur, enthousiasme, recherche de la perfection et enfin, une vision contemporaine du vin. Après avoir récolté manuellement les raisins, la vinification se fait de façon traditionnelle dans les cuves ciment et inox avec maîtrise des températures de fermentation. Le pressurage est effectué avec un pressoir

pneumatique. Les vins sont stockés en cuves inox sous gaz inerte pour une part, l'autre étant élevée en fûts de chêne. Les appellations proposées ont en commun la jeunesse de leur caractère. Pour préserver celle-ci, tous les vins sont stockés, avant la mise en bouteilles, dans des cuves spéciales en inox, matière qui n'altère en rien leurs spécificités et préserve la qualité. L'exploitation s'étend sur 24 hectares à la jonction des communes de **Charentay, Odenas, Saint Etienne des Oullières** au pied de ce joyau du **Beaujolais** qu'est le **Mont Brouilly**.

Site internet : <https://www.domaine-goguet.com>

Domaine du Château de la Valette

Jean-Pierre & Isabelle CRESPIEN ont une passion pour leur métier. Propriétaires-récoltants du Domaine depuis



1984, Jean-Pierre & Isabelle apportent un soin particulier et constant à l'entretien de leur exploitation viticole et à l'élaboration de leurs différentes cuvées pour vous offrir des vins de qualité. Le Domaine du Château de la Valette est situé au cœur du Beaujolais au pied du Mont Brouilly. Il s'étend sur près de 9 hectares. Ses sols diversifiés, granit, schistes, conviennent parfaitement à la culture du Gamay noir à jus blanc dont sont issues nos cuvées de Brouilly, Côte de Brouilly et Beaujolais. Sols argilo-calcaires pour nos cuvées de Chardonnay.

Site internet : <https://domaine-chateau-valette.com/fr/>

Domaine Bertrand

Installé au pied de la fameuse Colline de Brouilly, au cœur du Beaujolais, Marcelle & Michel BERTRAND créent



le domaine en 1956. Deux décennies plus tard, c'est Maryse et Jean- Pierre qui reprennent progressivement le flambeau avant de prendre la tête du domaine en 1996. En 2014, ils sont rejoints par leurs fils, Julien, pour perpétuer la tradition familiale du domaine, transmise avec passion depuis trois générations.

Le Domaine Bertrand s'étend aujourd'hui sur 15 ha, de Charentay à Juliéna et vous propose des vins identitaires et représentatifs de la diversité et la richesse de leurs terroirs. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2020. Un travail rigoureux à la vigne, des vendanges effectuées "à la main", nous apportons un soin tout particulier à l'élaboration de nos différentes

cuvées, issues du cépage roi de la région, le Gamay, pour nos vins rouges et du cépage Chardonnay, plus confidentiel, pour nos vins blancs.

Site internet : <https://www.domainebertrand.fr>

Domaine de la Voûte des Crozes (vignobles Chanrion)

Situé en plein cœur des vignes sur les pentes du Mont Brouilly, notre exploitation est un domaine familial à taille humaine transmis de génération en génération depuis 1861. Nicole et Romain perpétuent le savoir-faire et cultivent leurs vignes avec la même passion pour la vigne, le vin et le terroir du Mont Brouilly.



Site internet : <https://www.vignoble-chanrion.com>

Domaine Valfantine



Dans un cadre fleuri, cette maison typique beaujolaise (300ans d'histoire) surplombe le village. Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Chiroubles, Brouilly, Beaujolais-Villages rouge, rosé, blanc. Pétillant rosé. De la plantation à la mise en bouteilles, je m'efforce de travailler dans le respect de l'environnement, en raisonnant toutes mes pratiques et en vinifiant de manière traditionnelle. Je suis toutefois à l'écoute des innovations qualitatives en gardant le souci de préserver la typicité du terroir. J'aurai plaisir à vous accueillir au caveau pour vous présenter la palette des vins élaborés au domaine. Les vignes sont en appellation Chiroubles, Brouilly et Beaujolais-Villages, issues du cépage Gamay Noir à jus blanc. Une partie est plantée en Chardonnay pour produire depuis 2011 du Beaujolais-Villages Blanc. Tous les travaux sont effectués manuellement, ainsi que les vendanges car la particularité du Beaujolais est de récolter les grappes entières.

Aucun site internet

Domaine Jean-Pierre Mortet



Situé au nord du Beaujolais, notre domaine s'étend sur 7 ha. La taille traditionnelle est le gobelet. Cette taille permet à la vigne d'être bien ensoleillée lors de la croissance. Le soin que nous apportons garantit du futur millésime, ainsi que la typicité du vin. Notre exploitation est familiale depuis plusieurs générations. Le savoir-faire traditionnel de la vinification a été amélioré grâce aux techniques modernes, dans le but de fournir un vin de qualité. La famille Mortet est présente à Romanèche-Thorins depuis près d'un siècle. Jean-Pierre Mortet est à la tête de 6,5 ha de vignes dont 4,5 ha de moulin-à-vent,

le restant étant produit en beaujolais-villages.

Aucun site internet

Domaine Berrod

Situé à **Fleurie** dans le département du **Rhône (69)**, le [domaine Berrod](#) est une propriété viticole familiale, créée en 1954 par René Berrod, un propriétaire et **producteur de vin** passionné qui décida en 1980 de transmettre ses compétences pour la viticulture et son amour pour la vigne et le vin à ses enfants.

C'est ainsi qu'est née l'idée de créer le Domaine Berrod, un groupement foncier agricole permettant aux membres associés de la famille Berrod de préserver et pérenniser leur propriété viticole reçue par succession.

Membre du réseau des **Vignerons Indépendants**, le Domaine Berrod effectue la récolte, la vinification et l'élevage de son vin et en assure la commercialisation.

Site internet : <https://www.domaine-berrod.com>

Domaine des Fonds



Créé en 2010 le Domaine est géré par André BERROD vigneron depuis presque 40 ans et Florent BERROD jeune vigneron de 30 ans. Exploitation viticole située sur la commune de Fleurie au Nord du Beaujolais, le Domaine des Fonds cultive 17,5 ha de vigne. Les vignes d'une moyenne d'âge d'environ 40 ans et quelques vieilles vignes de 120 ans sont situées sur des terrains granitiques et caillouteux. La majorité des vignes du domaine sont labourées ou enherbées afin de préserver la pureté des sols et de conserver au mieux l'authenticité de nos terroirs. Notre domaine est certifié HVE (Domaine à Haute valeur Environnementale).

Site internet : <https://www.domainedesfonds.fr/le-vignoble/>

Domaine Céline et Nicolas Hirsch

Céline & Nicolas, alsaciens d'origine, beaujolais de cœur ! Après notre diplôme d'œnologue et quelques voyages de par le monde, nous avons décidé de créer notre domaine. Séduits par la région, son charme, ses vins et la dimension artisanale et humaine de ses exploitations, nous nous sommes installés en 2011 à Chénas.

Nous exploitons 5 hectares de vignes. Principalement du Chénas, de vieilles vignes en coteaux sur granit au lieu-dit Les Brureaux. Mais aussi du Moulin à Vent, du Juliéna, du Beaujolais Villages et du blanc. Nous cultivons nos vignes en agriculture biologique et en haute densité, entre 9 000 et 12 000 pieds à l'hectare. Vignerons artisans et indépendants nous effectuons tous les travaux nous-mêmes, à la vigne, à la cave et au commerce.



Site internet : <https://domainehirsch.wixsite.com/website>

Domaine de Saint-Ennemond



Le domaine de Saint-Ennemond est situé à Cercié-en-Beaujolais (Rhône) à 50 km au nord de Lyon, au cœur du cru Brouilly. Notre vignoble, d'une superficie de 15 ha, est composé pour une grande partie de vieilles vignes, plantées en cépage Gamay, produisant les vins d'Appellation Contrôlée Brouilly - Beaujolais Villages - Moulin à Vent et de 0,5 ha de vignes plantées en cépage Viognier produisant un vin de Pays blanc.

Pierre-Jean Béréziat, 29 ans, appartient à la 3ème génération de viticulteurs de la famille. Il produit les vins Beaujolais-Villages et Brouilly certifiés «Terra Vitis®» , label qui certifie une viticulture raisonnée dans le respect de la terre vivante pour le plaisir et la santé de tous.

Site internet : <https://www.domainebereziat.fr/bienvenue/Accueil.html>

Château de la Terrière

Le Château de la Terrière se dresse depuis le XIVème siècle face au Mont Brouilly, à Cercié au cœur du Beaujolais historique. Il est aujourd'hui l'un des plus vieux domaines de la région. Après avoir appartenu à des générations successives de nobles, le Château de la Terrière a été repris en 2003 et, depuis cette date, d'importants travaux ont été réalisés, aussi bien en cave qu'à la vigne. Grégory Barbet, aujourd'hui gérant du château, est la 9ème génération d'une famille de vignerons. Il est également propriétaire du Domaine de la Pirolette. Yoan Pitoiset est le monsieur vin du Château de la Terrière. Il est aussi œnologue consultant pour de nombreux domaines en Beaujolais.



Site internet : <https://chateaudelaterriere.fr/fr/>

Château Portier



Ingénieur et œnologue, Denis Chastel-Sauzet est le propriétaire du moulin emblématique du Dom. de Moulin-à-Vent et, depuis 2006, du Ch. Portier, une bâtisse au toit de tuiles vernissées construite au XIX^e. Avec ces deux vignobles, il est à la tête d'un domaine de 20 ha.

Aucun site internet

Maison P. Ferraud et fils

Depuis 1882



Notre Maison plus que centenaire conjugue tradition, authenticité et modernité. Créée en 1882 par Philibert Ferraud, la Maison « Pierre FERRAUD & Fils » s'attache, à privilégier des terroirs, la typicité et la personnalité des appellations. Sous la houlette d'Yves-Dominique FERRAUD, notre Maison poursuit aujourd'hui son développement d'une façon très dynamique en France et dans une quarantaine de pays, où des adresses renommées nous font l'honneur de présenter nos vins.

Site internet : <https://www.ferraud.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/VPobbdIPXLs>

Domaine de la Teppe (Pierre Bouzereau)



Mon arrière-arrière-grand père possédait une tonnellerie. Afin de compléter son activité, il commença à cultiver quelques hectares de vignes à Romanèche-Thorins. Notre exploitation continua à se développer au fur et à mesure des générations pour devenir l'activité principale de notre famille à l'époque de mon grand-père. J'ai rejoint le domaine en 1989 où nous exploitons 11.5 ha. Au domaine de la Teppe, chaque génération façonne son propre outil de vinification. Cela nous permet de nous adapter à l'évolution du marché.

Site internet : <https://www.domainedelateppe.com>

Domaine du Coteau des Lys

Sur la colline de Fleurie, le Domaine du Coteau des Lys offre une vue imprenable sur le vignoble beaujolais, le Val de Saône et le Mont Blanc. Franck et Sylvie SAVOYE vous accueillent en toute convivialité pour partager et découvrir leur propre production de crus et vous proposent un hébergement confortable sur place en chambre d'hôtes. Nos vins de garde de Fleurie, Morgon et Beaujolais sont issus de vieilles vignes en coteaux travaillées de manière traditionnelle et donc manuelle.



Site internet : <https://www.domaineducoteauleslys.com>

Domaine de Rotisson

Le Domaine de Rotisson est situé dans le sud Beaujolais, à Saint-Germain-Nuelles. Le terme « rotisson » désigne une petite clairière où les anciens plantaient des vignes pour faire du vin. Le lieu-dit Rotisson fait référence à ces pratiques ancestrales, et comprend un certain nombre de parcelles différentes permettant de produire une pluralité de vins et de laisser le terroir s'exprimer. Le domaine s'est véritablement créé après la deuxième guerre mondiale, et a été géré par la famille Peillon pendant plusieurs dizaines d'années, jusqu'à ce que Didier Pouget décide de le racheter en 1998. Il a profondément modifié la conduite de la vigne, en permettant notamment une plus grande mécanisation, et a décidé de réduire la vente de vrac au maximum en privilégiant la vente bouteille. En 2021, le domaine est repris par deux familles d'entrepreneurs, désireuses de continuer le travail réalisé jusqu'ici et ayant l'ambition de porter le domaine encore plus loin, tant sur le plan qualitatif dans les vignes et dans les vins (e.g. la conversion bio), que quantitatif avec la création d'un pôle négoce et un plan pour augmenter significativement la surface cultivée sur les cinq prochaines années.



Site internet : <https://www.domaine-de-rotisson.com>

Petite vidéo : https://youtu.be/OUK_kn8ZZYI

Domaine des Pampres d'Or (vignoble Perras)

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 11,5ha de vignes, avec 4 cépages différents, intégralement sur la commune de St Germain Nuelles, dans la région des Pierres Dorées, au Sud Beaujolais. Autour du domaine,



nous retrouvons des sols à dominante calcaire, avec des argiles à chailles et silex, datant du milieu du jurassique, qui confèrent puissance et caractère aux vins. Nos parcelles situées vers le centre du village, sont issues de roches gréseuses du trias. Ces sols plus siliceux apporteront finesse et fruité aux vins qui en résulteront.

Site internet : <https://vignoble-perras.fr/?age-verified=37818f4208>

Domaine de Roche Cattin

Depuis l'antiquité, sous l'influence de l'empire romain la culture de la vigne s'est développée partout en France. Le Duché de Beaujeu a contribué à l'essor de la région Beaujolaise dont le village de Bully. Ce dernier s'est construit au fil des siècles autour de l'économie viticole.

Au début du vingtième siècle, la famille DEVAY exploitait une ferme en polyculture, avec quelques vignes produisant un vin destiné aux bistrots lyonnais.

Gabriel DEVAY oriente l'exploitation vers la viticulture et commercialise ses premières bouteilles en 1955. Avec deux de ses collègues viticulteurs, ils créent ensemble leurs premières étiquettes avec un logo commun la tassée et la pipette de vin, que nous utilisons toujours. Au fil des ans, Gabriel agrandit le domaine avec de nouvelles vignes.

Neuf ans plus tard, avec l'arrivée de son épouse Marinette, l'exploitation prend un nouvel essor. Visionnaires, sous l'impulsion du trafic routier grandissant de la nationale 7, ils prennent très tôt conscience que l'accueil au caveau et la vente directe représentent l'avenir de leur métier. Au-delà de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin, ils instaurent alors l'esprit d'hospitalité et de convivialité au sein de leur Domaine.



Site internet : <https://www.domainederohecattin.com>

Domaine les Vignes de l'Amandier (Claire Arnard)

A Régnié, dans le Beaujolais des crus, sur un terroir de granite de belle intensité minérale, notre domaine de 3 ha sera totalement converti à l'agriculture biologique en 2024. Il se trouve au lieu-dit La Haute Plaigne, sur une propriété très ancienne rachetée aux Hospices de Beaujeu en 2019. Ces vignes historiques proviennent d'un leg effectué en 1856 par Mgr Nicolas Augustin de la Croix d'Azolette, archevêque d'Auch, originaire de la région et héritier de la propriété.

Nous effectuons une vinification parcellaire afin d'exprimer au mieux les caractéristiques de ce terroir qui a produit la meilleure cuvée de ce que l'on dit être la plus ancienne vente de charité de vins aux enchères à la bougie au monde. En effet, bien avant la vente de charité des Hospices de Beaune, les Hospices de Beaujeu vendaient aux enchères les vins de leur domaine. Les pièces issues des raisins de la Haute Plaigne étaient les plus valorisées, le gamay élevé sur le granite, sous de belles expositions, produisait comme aujourd'hui des vins très fins.

La parcelle vinifiée est une vieille vigne de gamay en gobelets. Pour respecter le patrimoine historique et l'équilibre du lieu, le travail de la vigne balance entre les besoins de la plante et la vivacité de son environnement... Un chemin étroit semé de compromis au gré de la météo et des saisons. Pour l'exploitation, le travail mécanique sur les vieilles vignes fragiles est un exercice délicat il permet cependant de supprimer l'utilisation de tout intrant chimique.



Aucun site internet

Domaine Claudie Salignon et Patrick Bouland



Un domaine de 13 Ha produisant 3 crus du Beaujolais, Chiroubles Fleurie et Morgon. Claudie a pris la tête du domaine en 2021 à la suite de Patrick qui travaille toujours à ses côtés. Ensembles ils cherchent à mettre en valeur l'expression des différents terroirs de Morgon. L'exploitation est HVE3 depuis 2020.

Aucun site internet

Domaine Frédéric Trichard

Issu d'une famille de viticulteurs depuis 4 générations, de père en fils, nous cultivons la vigne et élaborons nos vins depuis les années 1900, au sein d'un des plus vieux vignobles du monde. Chez nous, vous découvrirez la production des crus les plus Méridionaux du Beaujolais. Notre domaine vinicole est situé au pied du Mont Brouilly. Selon la légende, la colline de Brouilly aurait pour origine une hottée de pierrailles déversée par Gargantua un soir de beuverie. C'est à Brulius, lieutenant victorieux de l'armée romaine, qui reçut en récompense une parcelle de ce territoire, que la colline doit de s'appeler Brouilly.



Site internet : <https://domaine-frederic-trichard.com>

Domaine Nadège et Emmanuel Fellot



Domaine familial depuis 1829, nous travaillons avec les principes de l'agroécologie nos vignes en BIO les coteaux pentus de Rivolet jusqu'à la Colline de Brouilly, sur des terroirs variés allant du granit ou de l'argilo-calcaire ; nos beaux cépages GAMAY et CHARDONNAY y expriment tous leurs arômes, élevés en cuve ou en fûts pour varier encore plus les plaisirs. Paysans dans l'âme, nous élevons également des vaches en Bio qui procurent du fumier pour amender les terres et une diversité de culture propice à la biodiversité.

Site internet : <https://beaujolais-fellot.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/67RBM8TMrzw>

Domaine Canard

Depuis cinq générations nous exploitons nos vignes sur la commune de Vauxrenard, située à 20 km au sud de Mâcon et à 40 km au nord de Lyon. Nous sommes à proximité des plus grands terroirs du beaujolais. Aujourd'hui nous sommes 2 associés exploitants : Marc et Vincent, père et fils. Mais c'est une histoire de famille et il n'est pas rare de croiser grand-père, femme, enfants sur l'exploitation. En 2017 nous avons fait le choix de convertir le domaine en agriculture biologique. Nous sommes donc encore en phase de transition. Dès la récolte 2020 nous aurons des appellations avec le label agriculture biologique. En attendant nous élaborons déjà des cuvées avec la mention "en conversion vers l'agriculture biologique".



Site internet : <https://www.domainecanard.com>

Domaine Gardot

Créé par passion en 2018 par Maxime Garnier et Amélie Jondot, ce domaine est en constante évolution. Il se composait au départ de 6,5ha de Fleurie et de 0,4ha de Beaujolais Villages Blanc. En 2019, il s'agrandit par la reprise de 0,3ha de Chénas. Respectant l'environnement et la biodiversité, c'est tout naturellement que le domaine s'est tourné vers la certification HVE3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3, charte de qualité établie par l'état) Cette certification a été délivrée dès le second millésime, 2019.



Pour l'année 2020, une nouvelle appellation fait son entrée dans le domaine avec la reprise de 0,7ha de Chiroubles, qui apporte un 3ème cru dans la gamme de vins, tout en restant éco-responsable. Toujours en recherche de nouveauté, 2023 sera l'année de la création du caveau de dégustation.

Aucun site internet

Domaine Rochette

Issus d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, nous avons créé notre domaine en 1981. Matthieu s'est installé avec nous en début d'année 2009. Sur 12 hectares de vignes plantées en gamay, nous produisons 5 appellations, dont 4 crus. Le domaine est situé à 300 mètres d'altitude sur les côteaux surplombant la Vallée de l'Ardières, offrant au visiteur un magnifique panorama sur le vignoble.



Site internet : <https://vinsdomainerochette.fr>

Domaine de Haute Molière



Cette propriété dispose de 6 ha de vignes en conversion bio, implantés sur des coteaux pentus et disséminés dans 3 communes. Elle propose 2 crus (fleurie et morgon) et du beaujolais-villages. Jean-François Patissier, qui représente la 6^e génération, en a pris la tête en 1998.

Site internet : <https://domaine-de-haute-moliere.fr>

Cave des vignerons de Bully

Le vignoble Agamy s'épanouit sur 1150 Hectares de vignes sur les plus beaux territoires d'expression du Gamay : dans les monts du Beaujolais, sur les terroirs volcaniques des Côtes du Forez et au cœur des Coteaux du Lyonnais. Nos 350 artistes vignerons œuvrent chaque jour pour mettre en lumière l'intensité et la richesse de leurs terroirs à travers une viticulture raisonnée, certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale). Restant fidèle au savoir-faire hérité de leurs ancêtres, Agamy cultive un esprit de modernité et d'enthousiasme qui sauront vous donner le "sourire en bouche".



Aucun site internet

Domaine Lacondemine



1991 – C'est une histoire de vins qui se transmet de père en fils, Stéphane représente la 3ème génération de vigneron de la famille. À l'époque, l'exploitation se situe sur la commune du Perréon et c'est avec 17 hectares que Stéphane commence à mettre "la main aux pieds de vigne". 1998 – Nous emménageons dans notre nouvelle maison à Vaux-en-Beaujolais. Le Domaine Lacondemine reste sur le Perréon néanmoins nous commençons petit à petit à le développer sur Vaux en faisant naître un nouveau hangar pour le stockage des bouteilles. Le domaine compte aujourd'hui 32 hectares répartis sur 7 appellations : Beaujolais - Villages, Bourgogne, Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie et Régnié. 2010 – Le domaine est entièrement transféré sur Vaux-en-Beaujolais : le cuveage, caveau et toutes les installations viticoles déménagent. Aujourd'hui, nous travaillons toujours nos 32 hectares de vignes.

Site internet : <https://www.domainelacondemine.com>

Domaine des Pins

Le Domaine des Pins qui tient son nom d'une allée de pins centenaires derrière la propriété, exploite une douzaine de parcelles sur 9 hectares de vignes en AOP Saint-Amour, AOC Beaujolais Villages et AOC Crémant de Bourgogne. En 2016, ce domaine historique a été racheté par la famille Polosse, et Sandra Escot, passionnées par le terroir du Beaujolais et cogéré avec Joseph de Sonis, exploitant.



Site internet : <https://www.vins-domainedespins.fr>

Petite vidéo : <https://youtu.be/WqRUJxpOxtM>

Domaine de Côtes Rémont



Domaine de plus de plus de 250 ans sur Chénas, pratiquant autrefois la polyculture, Rémont s'est consacré à la viticulture au milieu du XXème siècle pour ne plus garder que des bois, des prés d'élevage et de la vigne. C'est dans cet écrin de verdure, sur les pentes au-dessus de la vallée de la rivière la Mauvaise, que nous exploitons 4 ha de vignes à 350 mètres d'altitude, exposées au sud et au couchant. Ces vignes ont, pour la plupart, plus de 40 ans d'âge. Un hameau aux maisons anciennes traditionnelles compose le cœur de l'exploitation, centré autour du cuvage. C'est là que nous habitons et c'est là que vous pouvez nous trouver, fiers de cette production authentique qui se valorise au fil des âges.

Site internet : <https://www.chenascotesremont.com>

Domaine Picotin

Notre Domaine tient son nom des ancêtres de la famille, Pierre-Etienne et Marie Magdeleine **PICOTIN**. Jeunes mariés, ils décidèrent en 1864 de planter en vigne les terres familiales héritées depuis plusieurs générations.



D'années en années, de générations en générations, le Domaine, dominant la plaine de Saône, s'est transmis, agrandi et a évolué. Pierre CARROT, époux de l'arrière-petite-fille de Pierre-Etienne et Marie Magdeleine, au milieu des années cinquante fût le précurseur de cette évolution avec la mécanisation des travaux. Le tracteur remplace le cheval... En 1966, sa fille Hélène se marie avec Paul MERCIER de Lachassagne, village voisin, issu lui aussi d'une longue tradition viticole. Quand Paul reprend le flambeau en 1974, l'exploitation compte 3ha de vignes, puis 6, puis 10ha, essentiellement en Gamay.

Marc, le fils de Paul et Hélène, après avoir fini son BEPA agricole, se joint à ses parents et à 17 ans seulement, se met à son compte. L'exploitation se transforme en GAEC, le pressoir manuel fait place au pressoir mécanique automatique, la cuverie double de surface et devient plus moderne et fonctionnelle. A la force de leurs bras, des bâtiments sortent de terre : le caveau, le local des vendangeurs, le hangar, car il faut penser désormais à stocker, ranger, loger. La vente du vin se fait au négoce mais également au caveau. Il faut arracher les parcelles les plus anciennes avant de les replanter. Le chardonnay fait son apparition dans des sols argilo calcaires, très propices. La gamme des vins s'étoffe...

Aucun site internet

Domaine Guy Voluet

Vigneron de Père en Fils, j'ai appris ce métier avec mon père. Dès mon enfance, j'ai parcouru les vignes et aidé mon père dans les travaux de la vigne. Après quelques années d'étude, j'ai créé mon Domaine en 1982. Depuis la surface a augmenté pour atteindre à ce jour 9 hectares en production JULIENAS.



Site internet : <http://domaine.guyvoluet.free.fr>

Domaine Patrice Arnaud

Dans la famille depuis les années 1700, le domaine est constitué de 15 hectares de Gamay, Chardonnay,



Viognier et Marselan, avec une production annuelle entre 600 et 700 hectolitres. Issu d'une longue lignée de vigneron, Patrice Arnaud a très tôt ressenti l'appel de la vigne et de ce terroir magique des Pierres Dorées dont la richesse géologique permet de créer des vins d'une grande finesse, élancés, mais aussi gourmands. Patrice Arnaud représente la quatrième génération familiale de vigneron sur le domaine depuis 2004. En 2009, il a fait le choix, avec conviction, de convertir ses parcelles à l'agriculture biologique.

Site internet : <https://domaine-patrice-arnaud.com>

Domaine Christophe Renard



Situé sur les premiers coteaux du Beaujolais, à la limite du cru Brouilly, l'exploitation s'étend sur 12,5 hectares. Le domaine Renard est une petite exploitation parmi une grosse propriété (Château de Lacarelle, 130 hectares de vignes) où je suis producteur récoltant. Fils et petit-fils de vigneron, passionné par ce métier riche en travaux divers où il faut se remettre en question tous les ans afin d'élaborer des vins de la plus grande qualité. L'exploitation compte deux cépages, le Gamay noir à jus blanc pour les rosés et rouges, et le cépage Chardonnay qui produit du blanc et du Crémant de Bourgogne.

Aucun site internet

Domaine Stéphane Gardette (la Haute Ronze)

Après une maîtrise d'économie à la faculté de Lyon, Stéphane a intégré le lycée agricole de Davayé en 1997 (BTS Viticulture-Œnologie) et saisi l'opportunité de reprendre ce très beau domaine de 6 hectares, situé sur la commune de Régnié-Durette, en 1998. L'amour du vin et une envie débordante d'exercer le beau métier de viticulteur ont eu raison des mondes économiques et financiers...

Les vignes entourent la maison typiquement beaujolaise datant de 1840. En plus d'un cuvage moderne, l'exploitation compte une grande cave voutée de 100 m² (avec son puits) et un four à pain traditionnel. Le domaine, exposé plein sud, produit 4 hectares de Régnié, 0.4 hectares de Morgon (Climat Les Charmes), 0.9 hectares de Chardonnay (appellations Crémant de Bourgogne et Coteaux Bourguignons) et 0.4 hectares de Beaujolais-Village.



Aucun site internet