

Annuaire des artisans vignerons du Beaujolais. (2024)

Des gens au savoir-faire ancestral.



Informations réunies par Sylvain Carbonneau

Le Beaujolais

1^{ère} Partie

Les producteurs



Jean Foillard

P'tit Jean pour les intimes, Jean Foillard voulait faire mécano, mais en tant que fils et petit-fils de vigneron, il reprend la propriété familiale en 1980 en compagnie de sa conjointe Agnès. À l'époque, le Beaujolais inondait le marché de vins sans âme produits à grands rendements. C'est sous le mentorat de Jules Chauvet, œnologue et pionnier des vins naturels, et l'impulsion de Marcel Lapierre que Jean Foillard, suivi de Jean-Paul Thévenet et Guy Breton, adhère à une autre approche: vignes cultivées sans chimie, raisins vendangés à la main à pleine maturité et triés avec soin, macération carbonique, contrôle des températures et vinifications à basse température sans soufre, levurage, chaptalisation ou filtration. Au début, le quatuor fut la risée des autres vignerons. Les clients ne reconnaissaient pas non plus le Beaujolais dans leurs vins, à une époque où Beaujolais signifiait souvent Beaujolais Nouveau. Malgré les questionnements et les craintes légitimes des débuts, ils continuèrent à avancer dans cette voie. Personne ne se doutait à l'époque que la « bande des quatre » serait à l'origine d'une révolution vitivinicole qui remettrait la région sur la carte des grands vins de France, mais aussi que ces vinifications naturelles connaîtraient un succès aussi étendu qu'aujourd'hui. Au domaine Foillard, un seul cépage, le gamay, en quelques déclinaisons d'appellations et crus répartis sur 14 hectares. Les vignes de Morgon sont pour la plupart sur la mythique Côte de Py, l'un des plus prestigieux terroirs, avec des sols de schistes et granites désintégrés riches en oxyde de fer et manganèse. Les grappes de vieux pieds centenaires entrent dans la célèbre cuvée 3,14 produite seulement dans les meilleurs millésimes et qui représente la quintessence de l'appellation.

Toujours sur Morgon, la vieille vigne de Corcelette était jadis cultivée par la famille d'Agnès. Âgés de plus de 80 ans, les ceps reposent sur du grès sablonneux en surface, donnant un vin très élégant et aérien. On retrouve finalement la cuvée Eponym sur le cru Les Charmes, le plus haut lieu-dit de l'appellation culminant à 450m. Enfin, Jean Foillard cultive un hectare en appellation Fleurie, sur du grès rose, ainsi que quelques parcelles ici et là donnant lieu à une cuvée de Beaujolais-Villages. Le style de Jean Foillard s'exprime dans des vins d'une richesse veloutée, structurés, profonds et complexes, qui se boivent si bien en jeunesse tout en ayant un joli potentiel de garde pour les meilleures cuvées.

Cuvées disponibles :

Beaujolais 2021, \$29,70 <https://www.saq.com/fr/12454958>

Morgon 2021, \$33,25

<https://www.saq.com/fr/11964788>

Morgon Corcelette 2021, \$49,00

<https://www.saq.com/fr/12201643>

Morgon Les Charmes Éponym 2021, \$55,75

<https://www.saq.com/fr/13341197>



Les vins : 2021 sied parfaitement au style du domaine, délivrant des vins précis, fringants et tout en dentelle. Ouvrons le bal par Eponym, qui se distingue par sa légèreté et sa trame étirée. La tombée de petites baies rouges est un régal. Corcelette est d'une grande sapidité qui suggère le coulis de framboise. Côte du Py impose un style complet, riche d'un bouquet oscillant entre les fruits bleus, la mine de crayon et la violette, avant une bouche aux tanins délicats. Le fleurie se distingue par sa puissance maîtrisée. Les senteurs de fruits grillés et sa gourmandise le rendent typique du cru. (Revue des Vins de France).

Aucun site internet.

Marcel Lapierre (Mathieu et Camille)

Mathieu et Camille Lapierre ont su relever avec brio le défi de prendre en main le réputé domaine de Villé-Morgon après que leur père, l'incontournable Marcel Lapierre, quitta ce monde en 2010. Afin d'en souligner l'importance, il convient ici de faire un peu d'histoire.

Formé à la viticulture et l'œnologie, Marcel Lapierre reprend la propriété de son père en 1973 alors qu'elle ne compte que 7 hectares. Il applique alors sans trop de discrimination les méthodes modernes apprises à l'école, alors que levures et perlimpinpin donnaient lieu à des vins techniquement bien faits, mais sans grande émotion.

Sa rencontre avec Jules Chauvet fut déterminante. Vigneron et négociant à La Chapelle-de-Guinchay, il avait de solides connaissances en chimie et en biologie, et on le considère désormais comme le père des vins naturels. Ses vins rappelaient à Marcel ceux de son grand-père Michel, élaborés avec un savoir-faire ancestral que l'agriculture et l'œnologie modernes avaient étouffé.

Sous son mentorat, c'est en 1981 que Marcel convertit sa pratique à la vigne et au chai. Son dynamisme inspirant incita Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton à se joindre à lui dans cette nouvelle approche: vignes cultivées sans chimie, raisins vendangés à la main à pleine maturité et triés avec soin, macération carbonique, vinifications à basse température sans soufre, levurage, chaptalisation ou filtration.

Au début, le quatuor fut la risée des autres vigneron. Les clients ne reconnaissaient pas le Beaujolais dans leurs vins, à une époque où Beaujolais rimait souvent avec Beaujolais Nouveau, mais ils en appréciaient néanmoins le charme fruité et la gourmandise avec laquelle ils se buvaient. Malgré les questionnements et les craintes légitimes des débuts, ils continuèrent à avancer dans cette voie. Personne ne se doutait à l'époque que la « bande des quatre » serait à l'origine d'une révolution vitivinicole qui remettrait la région sur la carte des grands vins de France, mais aussi que ces vinifications naturelles connaîtraient un succès aussi étendu qu'aujourd'hui.

Si Jules Chauvet mit sur rail le train des vins naturels, Marcel Lapierre en fut la locomotive dont l'énergie passionnée et rassembleuse inspira de nombreux vigneron. Son épouse, Marie, contribue par sa passion et son intégrité au rayonnement du domaine depuis qu'elle l'y a rejoint en 1982. La propriété couvrant maintenant sur 18 hectares a reçu sa certification d'agriculture biologique en 2004. Les sols granitiques acides et pauvres conviennent parfaitement au seul cépage qu'on y cultive : le gamay noir à jus blanc.

Les vins se déclinent en quatre cuvées qui font toute une macération semi-carbonique. Raisins Gaulois est élaboré à partir des plus jeunes vignes dont l'âge moyen est de 15 ans. Le Morgon est élaboré à partir de vignes de 70 ans et connaît un élevage de 9 mois en vieilles barriques. Il est mis en bouteille en deux versions, soit avec ou sans sulfites ajoutés, selon les besoins du client. La cuvée Camille, vinifiée par Camille Lapierre (fille de Marcel) suivant son retour au domaine, est aussi un clin d'œil à son grand-père qui portait le même prénom. Les raisins proviennent d'une petite parcelle de vieilles vignes de la Côte de Py couvrant à peine plus d'un hectare. La vinification et l'élevage sont essentiellement les mêmes que pour le Morgon sinon que la cuvaison est plus longue et qu'elle est entièrement faite en cuve de bois tronconique. Pour terminer, la cuvée Marcel Lapierre n'est faite que lors des millésimes exceptionnels à partir de vignes centenaires de la Côte de



Py et d'autres situées sur le lieu-dit Le Douby, tout près de Fleurie, parfois récoltées en deux passages afin d'assurer une maturité optimale des raisins. La macération semi-carbonique peut parfois s'étirer sur plus de 30 jours. Bien qu'on puisse le boire en jeunesse, ce vin peut aisément supporter une longue garde.

Depuis que Marcel a quitté ce monde en 2010, l'approche du vin basée sur une nouvelle compréhension de la vie des sols et de la vigne se perpétue dans la famille. Son fils Mathieu, d'abord formé comme cuisinier – il a

même travaillé chez Laloux à Montréal – est présent au domaine depuis 2004. Il est rejoint par sa sœur Camille en 2013 après qu'elle eut sillonné les vignobles du monde pour enrichir son savoir-faire. Tous deux partagent une sensibilité et un engagement à poursuivre la vision de leurs prédécesseurs tout en contribuant par leur rigueur et leur savoir-faire, à hausser d'un cran la finesse et la précision des vins de la propriété.

Cuvées disponibles :

Raisins Gaulois 2022, \$26,50 <https://www.saq.com/fr/11459976>

Le Beaujolais 2022, \$34,75 <https://www.saq.com/fr/14999046>

Le Morgon nature 2022, \$46,50 en IP chez Rézin

Site internet : <https://www.marcel-lapierre.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/4qRiM6HmHE4>

Château Cambon

L'origine de Château Cambon remonte à 1914 avec une parcelle de vignes plantée par des femmes alors que les hommes étaient à la guerre. À mi-chemin entre Morgon et Brouilly, par quelque oubli ou détail administratif lors de la classification des crus de la région, les vignes n'ont eu droit à ni l'une, ni l'autre des appellations et ne produisent donc que du Beaujolais tout court.

En 1995, le domaine de 9 hectares à Belleville-en-Beaujolais fut racheté par les familles Lapierre (Marcel et Marie) et Chanudet (Jean-Claude et Geneviève - Domaine Chamonard). Marie Lapierre est à la tête de la propriété et elle y signe des vins authentiques et savoureux élaborés dans le respect du fruit et de la nature, suivant les mêmes méthodes utilisées au Domaine Lapierre. Le domaine est aujourd'hui de 18,5 hectares dont 2 hectares en Beaujolais Blanc, 2 hectares en Brouilly et le reste en Beaujolais.

La cuvée de Beaujolais provient de deux parcelles de gamay d'une cinquantaine d'années et de la vieille vigne de 1914 (dans les années d'exception, cette vigne est vinifiée séparément pour produire la cuvée Le Cambon). En 2016 s'est ajoutée l'appellation Brouilly avec l'achat d'une parcelle de deux hectares sur le lieu-dit Briante de la commune de Saint-Lager. Toutes les vendanges sont manuelles. Les raisins sont vinifiés en macération carbonique, avec levures indigènes, puis mis en élevage de 6 à 9 mois (en fûts pour le Brouilly, en foudres de 200 ans pour le Beaujolais).



Cuvées disponibles :

Beaujolais 2022, \$28,15, <https://www.saq.com/fr/12454991>

Beaujolais Blanc 2022, 32,25, <https://www.saq.com/fr/15077676>

Brouilly 2022, \$35,00, <https://www.saq.com/fr/13385931>

Aucun site internet - Petite vidéo : https://youtu.be/So2J8h52_Rs

Château Thivin

Château Thivin est situé à Odenas, en appellation Côte-de-Brouilly, dans le Beaujolais. Il s'agit d'un des plus vieux domaines de la région puisqu'on retrouve les premières traces de son existence au XII^e siècle.

Les vignes ont notamment été entretenues par les chanoines de Saint Irénée de Belleville. C'est au XIV^e siècle que le château lui-même est construit. La bâtisse prend le nom de Thivin après la Révolution.

Au XX^e siècle, un homme va marquer le domaine de son empreinte, puisque Claude Thivin, avec sa femme Yvonne, est à l'origine de la création de l'appellation Côte-de-Brouilly, ainsi que de la Maison du Beaujolais en 1953. Au fil des générations, ce domaine est resté aux mains de la même famille.

Derrière une étiquette au charme suranné, c'est toute une famille qui incarne le vignoble de la Côte de Brouilly et un Beaujolais traditionnel. Claude Geoffray a transmis en 2007 les rênes de la vinification à son fils Claude-Édouard, secondé par son épouse, Sonja, œnologue tout comme lui. Par petites touches, le domaine est resté au sommet avec un plus grand travail du sol (replantation à 1,80 m, vignes palissées, taille en cordon) et des élevages allongés. Les cuvées sont devenues identitaires. L'accueil au caveau, dans un cadre à la fois rustique et romanescque, est un des meilleurs de la région. Nous sommes séduits par la constance de la gamme, l'émotion qu'elle procure, conservant l'identité forte du Beaujolais et de ses crus. La progression des



derniers millésimes, grâce notamment à l'approche en bio, la justesse des élevages, la grandeur des cuvées parcelaires, nous conforte dans la position à trois étoiles du domaine.

Les vins : après les athlétiques 2020, nous retrouvons des 2021 plus "Beaujolais", signés par des traits plus fins sans tomber dans les travers

végétaux. Commençons par Clos de Rochebonne, un blanc plus tonique qu'à l'habitude, mais qui garde sa texture délicate et enveloppée. Vigne d'Écussol joue la carte de la simplicité, idéal pour être servi frais. Les 7 Vignes reste une des meilleures cartes de visite du cru, dans un style croquant et subtil. Situé en altitude sur un secteur très pentu (50 %), La Chapelle continue d'étonner par son intensité minérale. Ses parfums envoûtants nous emmènent vers le sureau noir, la guigne et l'absinthe. Brulhié est la seule cuvée à faire ressortir quelques notes végétales, vite rattrapées par un nez rappelant la tombée de fruits rouges et la violette. Zaccharie gagne en définition grâce aux progrès réalisés sur les élevages en bois, laissant place à un fruit lumineux et à une trame tannique millimétrée.

Cuvées disponibles :

Côte de Brouilly, les 7 Vignes 2021, 35,50 <https://www.saq.com/fr/14730864>

Côte de Brouilly Le Clos 2021, \$46,25 en IP,

Brouilly Cuvée Reverdon 2021, \$ 37,06 en IP,

Gamay noir Écussol 2021, \$31,38 en IP chez Roucet les 3.

Site internet : <https://www.chateau-thivin.com>

Guy Breton

Guy Breton – que tous appellent P'tit Max – a repris le domaine de son grand-père, en 1986. À cette époque, la famille vendait ses fruits aux grandes caves coopératives qui dominaient alors le Beaujolais. C'était l'âge d'or de la levure sélectionnée 71B qui donnait au vin un goût de banane. Vous vous souvenez ?

Suivant les traces du chercheur et pape de la vinification sans soufre Jules Chauvet, Guy et trois autres vignerons locaux, Marcel Lapierre, Jean-Paul Thévenet et Jean Foillard, ont milité pour un retour à la manière naturelle de faire du vin. Le célèbre importateur et marchand de vin Kermit Lynch a surnommé ce clan « The Gang of Four ». Les préceptes de ces vignerons : travailler des vignes saines, ne jamais utiliser d'herbicides ou de pesticides de synthèse, récolter à parfaite maturité, trier rigoureusement pour ne garder que les meilleurs raisins, ajouter des doses minimales de soufre, voire pas du tout, et refuser la chaptalisation et la filtration. Le résultat final permet au terroir de s'exprimer naturellement et sans fards : les vins sont épicés, chargés en granite et en même temps, rafraîchissants et profondément délicieux.



Les vins : le beaujolais-villages est une belle entrée en matière, friande et sapide, infusée. Le Côte-de-Brouilly se présente dans un style affirmé et austère, pour amateurs de vins virils. Le morgon est tout en dentelle, raffiné, avec une intense impression de cerises fraîches. P'tit Max profite des vieilles vignes pour donner plus de fond à l'ensemble, tout en restant fin et délicat. Le chiroubles se trouve marqué par une réduction forte qui pourra se fondre avec le temps. C'est une belle interprétation de régnié en 2022, mûr et élégant. Le fleurie 2021 étonne par sa superbe expression florale à l'ouverture, mais qui s'estompe rapidement, jusqu'à perdre en chair. Profitez-en dans sa jeunesse.

Cuvées disponibles

Côte de Brouilly 2021, \$41,75 <https://www.saq.com/fr/13904615>

Morgon 2021, \$37,25, <https://www.saq.com/fr/12258885>

Morgon Vieilles Vignes 2021, \$45,75 <https://www.saq.com/fr/13660235>

Régnié 2021, \$41,75 <https://www.saq.com/fr/12705542>

Fleurie 2021, \$44,00, <https://www.saq.com/fr/14941469>

Pas de site internet

Jean-Marc Burgaud

Depuis la création de son domaine en 1989, Jean-Marc Burgaud est devenu une valeur sûre de notre guide. De son apprentissage bourguignon, il a retenu le travail en cuvées parcellaires, un élevage parfois allongé à deux hivers, ou encore l'égrappage adapté en fonction de l'année et du vin. Sa vinification apporte toujours un regard de velours au gamay, fixé par un élevage en fût (très peu de neuf) ajusté en fonction de chaque climat (la majorité se situant sur différents terroirs de Morgon). Il produit aussi du régnié et du beaujolais-villages sur les sols granitiques de Lantignié. Le style s'est ouvert avec le temps, sans perdre de vue l'expression du lieu.

Les vins : notons la très belle réussite du domaine en 2021. Lantignié, malgré un léger caractère terreux, est une très belle entrée en matière, dense, élancée et fraîche. Plus riche, Les Charmes assume son côté voluptueux, velouté. Grands Cras offre une accroche tannique qui rappelle les beaux vins piémontais. Il se gardera au moins dix ans. Issu de vignes plantées en 1932, qui lui donnent une grande profondeur, Corcelette étonne par la définition de son fruit et sa brillance. Côte du Py régale par ses tonalités épicées et florales, relayées par une grande structure tannique. Javernières est encore marqué par son bois, mais la pierre bleue, typique de son terroir, prendra vite le dessus. Une garde d'au moins quinze ans. James offre la sage austérité des grandes cuvées de Morgon ; le nez est discret, profond, marqué d'un tanin fin qui souligne sa minéralité.



Cuvées disponibles.

Beaujolais-Village 2019 en blanc, \$27,10

Heureusement, les cuvées James et Grands Cras reviennent habituellement à chaque année.

Aucun site internet.

Pierre-Marie Chermette (domaine du Vissoux).

Les **Domaines Chermette**, autrefois appelés **Domaine du Vissoux**, se situe à **Saint-Vérand** dans la région des Pierres Dorées, au sud du **Beaujolais**. Cette exploitation familiale est implantée au lieu-dit Le Vissoux depuis le 17e siècle. **Pierre-Marie Chermette** reprend le domaine familial en 1982 et décide de vendre lui-même son vin.

Domaines Chermette se développent en Beaujolais.

En pleine mode du Beaujolais Nouveau, **Pierre-Marie et Martine Chermette** lancent un Beaujolais Nouveau Vieilles Vignes en 1988, en partenariat avec les caves Legrand. En 1990, Martine quitte les Laboratoires Boiron et s'investit à plein temps au domaine pour développer les ventes en France et à l'étranger. Dans les années 1990 et 2000, les Chermette achètent des parcelles dans les crus Fleurie, Moulin-à-Vent, et en 2009, ils créent un crémant de Bourgogne. Le slogan du domaine, "l'art de faire le vin au plus près du raisin", reflète parfaitement la gamme de l'artisan-vigneron qu'est Pierre-Marie Chermette, aujourd'hui rejoint par Jean-Étienne, un de ses fils. L'homme a commencé son métier sur les 10 hectares de ses parents, dans le sud du Beaujolais, avant d'acquérir 20 hectares dans les crus Fleurie et Moulin-à-Vent, puis à Brouilly en 2008. Les vins tournent autour d'un noyau de fruit patiné qui charme tout en respectant l'identité des terroirs. Signe de qualité, les vins vieillissent avec grâce même dans les millésimes difficiles.



Les vins : 2021 confirme l'hétérogénéité d'une gamme capable d'aller du plus simple au plus grand. Le crémant est bien réussi : ouaté et frais, c'est une belle bulle d'apéritif. Le beaujolais blanc est facile, ample, charnu, plein de fruits blancs. Origine s'avère marqué par un végétal rappelant le haricot. Encore serré par son impact minéral, le beaujolais Les Clos gagnera à être attendu deux-trois ans. Le morgon Les Micouds est élancé et

élégant, aux senteurs de réglisse. Plus charnu, le Saint-Amour s'offre avec des tonalités grillées très marquées qui annoncent une belle garde. Le brouilly est une belle réussite, fringant, dynamique et aux tanins précis. D'abord timoré, le fleurie séduit par son nez raffiné tout en nuances. La bouche est délicate, tramée par des tanins encore à polir. Les Trois Roches offre une magnifique complexité, avec des notes de pierres chaudes et de pot-pourri. La trame de bouche laisse imaginer un grand potentiel. La Rochelle 2020 demeure marquée par un élevage en bois prononcé, mais le terroir perce timidement et se révélera certainement prochainement.

Cuvées disponibles.

Beaujolais Griottes 2022, \$20,70, <https://www.saq.com/fr/11259940>

Beaujolais Cœur de Vendanges 2021, \$25,90, <https://www.saq.com/fr/11865211>

Fleurie Poncié (Vissoux) 2021, \$29,25, <https://www.saq.com/fr/10837314>

Beaujolais Origines 2021, \$26,90 en IP chez Maître de Chai.

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

Jean-Claude Chanudet (domaine Chamonard) avec Marie Lapierre.

Face à une hausse marquée dans la production de vins industriels dans le Beaujolais dans les années 1980, une poignée d'irréductibles font front commun et revendiquent haut et fort la nécessité de poursuivre les façons de faire artisanales dans l'élaboration d'un vin digeste, authentique, et à la hauteur de son terroir.

Cette bande du Beaujolais, concentrée fortement autour de Villé-Morgon, produit des vins d'artisan respectueux du terroir. Héritiers du mouvement de la vinification naturelle à la Jules Chauvet, le groupe compte feu Marcel Lapierre, et puis P'tit Max, Le Noun, P'tit Jean, L'avion, Polpot, et enfin, Le Chat. Ce dernier, c'est Jean-Claude Chanudet du Domaine Chamonard. Chez Le Chat, ont produit des vins respectueux du patrimoine levurien dont est constitué un grand terroir. On produit des vins d'arômes et non d'alcool, et enfin des vins à consommer avec un minimum de modération, et un maximum de plaisir.



Jeanne Chanudet, la fille du Chat, reprend tranquillement cet immense héritage. Pour elle comme pour son père, le travail à la vigne se fait sans produit chimique, en vendange manuelle, et avec un léger labourage des sols. À la cave, peu d'intervention si ce n'est que le patient guidage vers une finalité naturelle. Les sulfites y sont minimes et les vins jamais filtrés.

Une chose est sûre, on peut compter sur Jeanne pour poursuivre la tradition : celle de produire des vins qui riment avec élégance, plaisir et sincérité.

Cuvées disponibles.

Beaujolais la cuvée du Chat 2021, \$27,25 <https://www.saq.com/fr/13184224>

Fleurie Droit de Véto 2021 (Chamonard), \$42,25, <https://www.saq.com/fr/14479981>

Fleurie la Madone 2022 (Chamonard), \$45,50, <https://www.saq.com/fr/13108096>

Morgon le Clos de Lys 2021 (Chamonard), \$39,50, <https://www.saq.com/fr/12492823>

Aucun site internet.

Petite vidéo : https://youtu.be/So2J8h52_Rs

Grégoire Hoppenot

Installé depuis 2018, Grégoire Hoppenot exprime cette année encore tout son talent. Après des expériences aux domaines Chermette, à la Maison Ternel ou encore à la cave des vignerons de Bel-Air, il a su constituer un parcellaire de grand niveau parmi les meilleurs lieux-dits du cru. Les vinifications douces en grappes entières sont suivies d'élevage combinant cuve et bois déjà utilisé, permettant de refléter au mieux les nuances, mais aussi de garder un caractère digeste et fin.

Les vins : 2021 est globalement marqué par la végétalité et le domaine ne fait exception. Origines est une belle entrée en matière, dans un style franc et salivant. Indigène régale par la spontanéité de son fruit, et ce malgré la jeunesse des vignes. Les Moriers révèle un lieu-dit de belle facture. La bouche séduit par son tannin précis et sa finale citronnée. Le morgon est fortement marqué par des notes végétales.



Cuvées disponibles :

Fleurie Origines 2021, \$ 28,60,
<https://www.saq.com/fr/14785988>

Morgon Corcelette 2021, \$36,50,
<https://www.saq.com/fr/14785996>

Fleurie les Moriers 2021, \$36,50,
<https://www.saq.com/fr/14921281>

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

Laurent Martray

Installé en 1987, Laurent Martray peut aujourd'hui être fier du chemin parcouru. Sa formation bourguignonne a affiné des bases apprises auprès de son père qui avait un métayage sur le château de la Chaize. Ses 5 hectares sont répartis en Brouilly et Côte de Brouilly. Davantage de travail du sol devrait conduire à des cuvées d'une plus forte authenticité. Partiellement égrappés, suivant les cuvées, les raisins connaissent un élevage allongé en fût de chêne français, jamais neuf. Les vins en sortent pleins, structurés. Les brouillys sont des vins "de côte", destinés à la cave.

Les vins : même s'il demeure marqué par une légère réduction, Sur Pierreux nous surprend positivement en 2021. Il trouve le bon équilibre entre une densité juste, sa fringance et une belle longueur. Entre les petits fruits rouges et le végétal, on en profitera pendant au moins dix ans. La sagesse des vignes de 1916 confère à Lois une profondeur rare et une fine austérité. Si la cuvée est d'abord signée par la pierre chaude et le végétal, on distingue aussi un fruit croquant. Il faut l'attendre au moins deux ans.



Cuvée disponible :

Côte de Brouilly les Feuillées 2019, \$28,80, <https://www.saq.com/fr/14716819>

Pas de site internet

Maison Jean Loron (négociant aussi)

Jean Loron, vigneron, né en 1711 à Chénas, travaillait et vinifiait les lieux-dits du Beaujolais et de la Bourgogne. Dès 1821 son petit-fils Jean-Marie Loron développe la Maison en fondant un commerce d'expédition de vins. A ce titre, la Maison Loron, est la plus ancienne société familiale du Beaujolais. Elle est aujourd'hui dirigée par Xavier Barbet, huitième génération de la famille. Propriétaire de 110 hectares en crus du Beaujolais, la Maison Loron est devenue au fil des ans le premier vinificateur du Beaujolais, et ne commercialise que des vins du Beaujolais et du Mâconnais.

Cuvées disponibles :

Beaujolais-Village rift 69 2021, \$19,30, <https://www.saq.com/fr/13915162>

Morgon Côte Du Py 2021, \$28,40, <https://www.saq.com/fr/412023>

Morgon les Charmes 2020 (château de Bellevue), \$28,40, <https://www.saq.com/fr/15122238>

Beaujolais Pur Gamay 2020, \$29,00 en IP chez Céleste.

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

Petites vidéos : <https://youtu.be/74NztdMZTFM>, <https://youtu.be/14ws8f3DJFM>

Antoine Sunier

Antoine Sunier, millésime 1979, n'était en rien prédestiné à devenir vigneron... Fils de coiffeur, il a une première vie professionnelle dans les télécoms pendant 13 ans, mais sera ensuite titillé par l'envie de mettre les pieds dans les vignes grâce à son frère Julien Sunier, qui monte son domaine après un retour dans le Beaujolais en 2003. En 2008, alors qu'Antoine habite au Pays Basque, il décide de tout plaquer pour suivre un an de formation à Beaune. Il est en classe avec Camille Lapierre, Christelle Roch... du beau monde! Il fera ses stages au Château de Prémieux, et apprendra les vinifications chez Lapalu. Un parcours sans faute! Par la suite, il achète une maison avec 3.8 hectares de vignes à Régnié, commercialise son premier millésime en 2014, est certifié en bio en 2020. Aujourd'hui, avec ses 5.5 hectares de vignes (4.3 ha à Régnié et 1.1 ha à Morgon), Antoine suit le calendrier lunaire et vinifie ses jus de façon naturelle. Un travail d'orfèvre à suivre de très près!



Cuvées Disponibles :

Régnié 2021, \$32,75, <https://www.saq.com/fr/14040556>

Régnié cuvée Montmerond 2021, \$38,00, <https://www.saq.com/fr/14793494>

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/6rX3NcsaTKo>

Julien Sunier (frère d'Antoine)

Bourguignon de naissance, Julien Sunier crée son domaine dans le Beaujolais en 2008, après un long périple à parcourir les vignobles dans le monde entier, puis des passages au domaine Roumier, à Chambolle-Musigny, et chez Albert Mann, en Alsace. Le chai se situe à 750 mètres d'altitude sur les hauteurs d'Avenas. Toutes les vignes sont travaillées manuellement, même dans le secteur pentu et difficile de Niagara (Fleurie). Suivant les principes de Jules Chauvet, les vins sont peu extraits et brillent par leur sapidité et leur fraîcheur. La méthode : raisins entiers en semi-macération carbonique, élevage en fût bourguignon sans bois neuf.



Cuvées disponibles :

Beaujolais Village Wild Soul 2022, \$29,55, <https://www.saq.com/fr/13904252>

Fleurie 2022, \$42,75, <https://www.saq.com/fr/14040610>

Morgon 2022, \$40,25, <https://www.saq.com/fr/12899287>

Régnié 2021, \$32,75, <https://www.saq.com/fr/12797715>

Aucun site internet

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

Château des Jacques (Louis Jadot)

L'histoire du Château des Jacques

La propriété du **Château des Jacques** est située à Romanèche-Thorins, sur les appellations Moulin-à-Vent, Fleurie, Morgon ou encore Chénas dans le Beaujolais. Plusieurs remarquables terroirs font partie de cet ensemble : Clos de Rochegrès, Clos du Grand Carquelin, Champ de Cour, La Roche, Clos des Thorins, La Rochelle, Côte du Py. Au XVIIIème siècle, le château est bâti sur des caves voûtées du XVIIème. Il s'agit alors d'une résidence secondaire appartenant à la famille Sornay, qui compte malgré tout deux hectares de vignes. En 1924, année de la création de l'appellation **Moulin-à-Vent**, l'entrepreneur Amédée Rousseau achète et s'installe au Château des Jacques pour y développer considérablement le vignoble. Il prospecte auprès d'une soixantaine de familles dans le but d'acquérir des parcelles, puis élabore le vin en propre de la propriété, une rareté encore à l'époque.

Louis Jadot et le Château des Jacques

Château des Jacques change ensuite de mains au profit de la famille Thorin, qui perpétue la volonté d'Amédée Rousseau de produire des vins du Beaujolais "au potentiel de vieillissement important". En ce sens, la propriété ne produit pas de beaujolais-nouveaux, même lors de l'explosion de leur consommation dans le dernier tiers du XXème siècle. Le **vignoble du Château des Jacques** est en parti replanté lorsque la famille Kopf, amie des Thorin et propriétaire de la Maison Louis Jadot, l'acquiert en 1996. Vingt-sept hectares supplémentaires en AOC Morgon (Côte du Py, Corcelette, Bellevue) complètent la propriété en 2001. Le cuvier est intégralement rénové en 2017.

Depuis son acquisition en 1996 par la maison beaunoise Louis Jadot, la signature domaine est totalement acquise et "Les Jacques" rayonne comme un modèle de beaujolais de garde, tout en continuant de s'appuyer sur des méthodes bourguignonnes. Passée l'époque Guillaume de Castelnau (directeur de 2000 à 2014), Pierre-Henri Gagey avait donné les clefs en 2016 à Cyril Chirouze, parti aujourd'hui à Saumur au Clos Rougeard. Elles sont aujourd'hui détenues par Julie Pitoiset et Alexandre Pipilis. Les cuvées parcelaires demandent un minimum de cinq ans de garde pour exprimer pleinement l'identité de leur sol. On sent que la nouvelle cuverie a permis de passer un cap dans la définition des crus.

Les vins : il faut noter la belle réussite globale en 2021, malgré quelques boisés encore trop importants au regard de la légèreté du millésime. Issu d'un assemblage de beaux terroirs, le morgon donne le ton, dans un style plein, fringant et délié. Côte du Py est légèrement marqué par le végétal du millésime, mais bien rattrapé par l'enveloppe douce du bois. Il reste très charmant. Le moulin-à-vent profite d'un magnifique parcellaire qui donne beaucoup de profondeur à l'ensemble, mais délivre cependant lui aussi quelques notes végétales. Il vieillira avec délicatesse. Clos de Rochegrès conserve son style aérien et délicat, tout en gardant la sapidité typique de 2021. Clos de Grand Carquelin est dans une légère phase de réduction, mais pose une élégance que l'on apprécie toujours. De profil finement austère, Clos des Thorins laisse percevoir une grande garde grâce à la belle définition de son fruit, la délicatesse de son parfum et de ses tanins. Le Moulin est malheureusement très marqué par un toasté impactant. Espérons que la grandeur du terroir reprendra vite le dessus. La Roche surclasse la gamme : un vin friand, profond et raffiné, dicté par la dimension minérale du lieu.



Cuvées disponibles :

Morgon Côte du Py 2021, \$46.00, <https://www.saq.com/fr/14717715>

Moulin-à-Vent Clos de Rochegrès 2020, \$46,00, <https://www.saq.com/fr/14717723>

Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin 2021, \$46,00, <https://www.saq.com/fr/14717731>

Moulin-à-Vent Clos des Thorins 2021, \$46,00, <https://www.saq.com/fr/14717707>

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

Petite vidéo : https://youtu.be/uuD97p8K1_o

Jean-Claude Lapalu

Un vrai vigneron du Beaujolais.

Jean Claude Lapalu est installé à Saint-Etienne-la-Varenne dans le Beaujolais depuis 1996. Autant vous dire qu'en plus de 25 ans, notre vigneron beaujolais connaît son domaine comme sa poche. Chaque parcelle a ses caractéristiques, l'exposition, la pente, rien ne lui échappe. Jean Claude Lapalu nous propose donc des **vins natures** très représentatifs de leurs terroirs.

Un vin nature extraordinaire.

Quand on parle de vigneron-artisan, on comprend mieux les qualificatifs de vins typés, personnalisés et complexes. C'est le cas de **Jean-Claude Lapalu** et de ses Beaujolais. Jean-Claude propose des cuvées extraordinaires à découvrir, particulièrement ses cuvées "des Fous", "Croix des Rameaux" ou encore son fameux Beaujolais Nouveau. À la tête de 12 hectares aux sols granitiques au pied du Mont Brouilly, il a très vite décidé de travailler à sa manière, sous l'influence de **Jules Chauvet**, œnologue et précurseur des vins "nature". Les 8 parcelles de vieilles vignes de Gamay (jusqu'à 70 ans) donnent naturellement des rendements moindres et présentent des caractéristiques particulières en fonction des sols et de leur situation.



Cuvées disponibles :

Côte de Brouilly 2021, \$43,25, <https://www.saq.com/fr/15128664>

Brouilly Cuvée des Fous 2021, \$50,75, <https://www.saq.com/fr/15128672>

Brouilly la Croix des Rameaux 2021, \$46,25, <https://www.saq.com/fr/15128710>

Tentation vin de France 2022, \$29,60 en IP chez Vini-Vins,

Brouilly Vieilles Vignes 2022, \$33,75 en IP

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/bTV9fKJbBrw>

Anita Kuhnel (domaine Anita)

Le Domaine ANITA est récent dans le vignoble beaujolais. Anita Kuhnel a créé sa propre exploitation en 2015 après 15 ans passés sur l'exploitation familiale. Le Domaine, situé à Chénas, exploite 6 appellations (Moulin à Vent, Morgon, Chénas, Fleurie, Beaujolais et Beaujolais-Villages) situées chacune sur des terroirs d'exception. Le Domaine Anita dispense une viticulture respectant les codes d'une agriculture raisonnée mise en œuvre sur chaque parcelle. Sur des terrains granitiques, où le gamay trouve sa terre de prédilection, le DOMAINE ANITA, a choisi de conserver une forte densité de plantation et ainsi d'optimiser la qualité des raisins: petites baies, peaux épaisses, pulpe riche.

Anita, passionnée de vinification, mise, depuis le début, sur l'élaboration de cuvées parcelaires. De la cueillette à la mise en bouteille, l'identité de chaque parcelle est respectée, offrant une diversité à chacune de celles-ci. Le célèbre Moulin à Vent « Reine de Nuit » a été annonciateur dans cette conception: une petite parcelle, véritable joyau, a été la première à bénéficier d'une attention particulière et ainsi révéler l'extraordinaire potentiel de son terroir. En 2013, la vinification en vendange égrappée est expérimentée: le résultat est époustouffant, donnant naissance à la cuvée de Moulin à Vent « Cœur de Vigneronne ».



Cuvées disponibles :

Moulin-à-Vent Reine de Nuit 2021, \$36,00,
<https://www.saq.com/fr/13212563>

Moulin-à-Vent les caves très vieilles vignes 2021, \$32,00,
<https://www.saq.com/fr/13211835>

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

Petite vidéo : <https://youtu.be/FS2wQDHpb-k>

ALAIN COUDERT Clos de la Roilette

LORSQUE L'APPELLATION FLEURIE FÛT CRÉÉE DANS LES ANNÉES VINGT, L'ANCIEN PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE, UN DÉNOMMÉ CROZET – LUI-MÊME SUCCESSION DES HÉRITIERS DUPESSEY, ET DÉTENTEUR ÉGALEMENT DU DOMAINE DE LA GRAND COUR, FURIEUX DE PERDRE L'APPELLATION MOULIN-À-VENT SOUS LAQUELLE SON TERROIR AVAIT PRÉCÉDEMMENT ÉTÉ CLASSÉ, DÉCIDA DE CRÉER SA PROPRE MARQUE EN UTILISANT L'IMAGE REPRÉSENTANT UN DE SES CHEVAUX DE COURSE NOMMÉ ROILETTE. IL MIT ALORS EN AVANT LA MARQUE « CLOS DE LA ROILETTE » (DÉPÔT ET PUBLICATION AU JOURNAL OFFICIEL EN 1924) AU DÉTRIMENT DE LA MENTION DU CRU FLEURIE. CROZET AVAIT MÊME PROMIS À L'ÉPOQUE DE NE PAS VENDRE UNE GOUTTE DE SON VIN SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS, DISSÉMINANT SA PRODUCTION EN SUISSE (QUI FUT LONGTEMPS UN IMPORTANT MARCHÉ POUR LES VINS DE FLEURIE), EN ALLEMAGNE ET AU ROYAUME UNI ! VERS LE MILIEU DES ANNÉES SOIXANTE, SES HÉRITIERS AYANT PERDU TOUT INTÉRÊT POUR LE CLOS, UNE GRANDE PARTIE DES TERRES EST À L'ABANDON. C'EST DANS CE CONTEXTE QU'EN 1967 FERNAND COUDERT RACHÈTE LA « BELLE ENDORMIE » : LES VIGNES N'AVAIENT PAS ÉTÉ TAILLÉES DEPUIS DEUX ANS ! PROGRESSIVEMENT, AVEC LE FORT TEMPÉRAMENT QUI LE CARACTÉRISE, FERNAND REPREND LA MAIN SUR LE VIGNOBLE ET LA PROPRIÉTÉ ET REDORE LE BLASON DE L'ÉTIQUETTE À TÊTE DE CHEVAL.

Les vins: superbe réussite ! On retrouve ici tout ce que l'on peut apprécier d'un fleurie issu d'un millésime de belle maturité : un nez ouvert et complexe, porté par les fruits juteux, la mine de crayon et la forêt noire. La texture riche, sertie par des tanins puissants et précis, se montre d'un juste équilibre, avec une finale de grande longueur. Une garde d'au moins vingt ans.



Cuvées disponibles :

Fleurie 2021, \$28,85

<https://www.saq.com/fr/14831454>

Fleurie cuvée tardive 2021, 33,00

<https://www.saq.com/fr/14831446>

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

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

Stéphane Aviron

Stéphane Aviron a adopté une approche radicale dans son retour à la tradition en Beaujolais : agriculture durable, vignes extrêmement âgées et vinification bourguignonne classique. Ses beaujolais se boivent comme de grands Bourgognes. En se concentrant sur les crus du Beaujolais, les meilleurs sites pour des vins uniques et expressifs, et en dénichant les vieilles parcelles de vignes, Aviron a renversé la tendance commerciale et créé des vins de garde qui doivent autant aux méthodes traditionnelles qu'aux nouvelles tendances, comme la culture biologique et la biodynamie.



Cuvées disponibles :

Morgon 2021, \$24,35, <https://www.saq.com/fr/12898516>

Beaujolais Village 2021, \$18,15, <https://www.saq.com/fr/12731505>

Fleurie vieilles vignes 2017, \$30,75, en IP chez Sélection Fréchette

Aucun site internet

Mee Godard

Œnologue de formation mais sans histoire vigneronne, Mee réalise son rêve en reprenant seule en février 2013 les parcelles d'un vigneron sans suite. Son domaine de poche est composé de très vieilles vignes dans les meilleurs terroirs de Morgon (Corcelette, Grand Cras, Côte du Py). Une cuvée de moulin-à-vent est venue enrichir la gamme en 2016. Avec ses vins libres, mais bien définis, Mee Godard monte en puissance ! On sent à la fois une maîtrise, mais aussi une sensibilité accrue, qui a mené naturellement à la deuxième étoile l'année dernière, et qui s'avère plus que confirmée aujourd'hui.

Les vins : il faut noter la magnifique réussite des 2021, à la fois plein de justesse, et aussi bien au-dessus de la moyenne de la région. Débutons avec le beaujolais-villages, étonnant d'éclat et de densité pour le millésime. Il en surprendra plus d'un à la garde. Côte du Py est d'un bloc, vibrant, aux tanins encore serrés mais qui annonce un beau devenir. Grand Cras régale par ses saveurs fleuries et sa dimension minérale. La bouche est lumineuse, légèrement enveloppée. Corcelette est viril et sérieux : il laisse deviner des fruits noirs et des tanins poudrés délicieux. Le moulin-à-vent s'appuie sur une structure ample, aristocratique, aux tanins généreux. Une grande garde est à prévoir. Avec 577, on passe un cap. La cuvée laisse deviner une profondeur rare, construite sur un fruit subtil et un élevage minutieux.



Cuvées disponibles :

Morgon Corcelette 2021, \$44,75, <https://www.saq.com/fr/14785890>

Morgon Grands Cras 2020, \$47,25, <https://www.saq.com/fr/14977787>

Morgon Côte du Py 2021, \$52,50, <https://www.saq.com/fr/14977808>

Moulin-à-Vent au Michelin 2021, \$54,25, <https://www.saq.com/fr/14977779>

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

Petite Vidéo : <https://youtu.be/KHbOSWK1Ujk>

Jean-Paul Brun (domaine des Terres Dorées)

C'est le père de **Jean-Paul Brun** qui possédait à l'origine 4 hectares et qui apportait ses raisins à une coopérative. Après avoir quittée cette dernière, il monta son propre domaine de polyculture. Jean-Paul le repris ainsi à sa suite en 1979, le transformant au passage en domaine exclusivement viticole. Il y a vinifié plus de 30 fois depuis son installation.

Le **vignoble des Terres Dorées** se constitue aujourd'hui de 44 hectares de vignes sur sol granitique, dont 30 dans la région des terres dorées autour du domaine. Parmi ceux-ci se trouvent 19 hectares de **Gamay**, 8 de **Chardonnay**, 2 de Pinot noir et 1 de Roussanne. Quant aux 14 hectares restants, ils sont implantés sur les très beaux crus du Beaujolais : 5 hectares sont plantés en Fleurie, 4 en Moulin-à-Vent, 4 en Brouilly et 1 en Morgon. Les vins obtenus présentent un caractère réellement affirmé.

Les vins : malgré la complexité des millésimes récents, nous sommes cependant surpris du manque de réussite de la gamme proposée. Le chardonnay Classique est un vin facile, aux senteurs d'ananas et de sésame. Le beaujolais Fût de Chêne est bien mené par un élevage en foudre peu impactant. Il faut en profiter dès maintenant. Le Ronsay se présente dans un style immédiat. Le Saint-Amour est tout en boule, musclé et tannique. Il faut être patient. Issu de Grille-Midi, le fleurie demeure marqué par le végétal, avec une matière qui n'enrobe pas un tanin pointu. Sur le poivron, le morgon manque d'éclat. Côte de Brouilly reste austère,

manquant d'enveloppe pour accompagner son grand fond minéral. Dans un style froid, le moulin-à-vent est marqué par l'austérité typique du secteur de la Tour du Bief, délivrant des senteurs d'encens et de petites baies. La Rochelle tient son rang de grand terroir ; un vin profond, aux tanins raffinés et à l'allonge interminable.



Cuvées disponibles :

Fleurie 2022, \$27,05, <https://www.saq.com/fr/12184353>

Beaujolais blanc 2022, \$28,60, <https://www.saq.com/fr/713495>

Beaujolais l'Ancien 2022, \$22,80, <https://www.saq.com/fr/10368221>

Moulin-à-Vent la Rochelle 2020, \$42,50, <https://www.saq.com/fr/14995854>

Fleurie les Garants 2020, \$41,00, <https://www.saq.com/fr/14898544>

Bourgogne Terres Dorées 2022, 28,45, <https://www.saq.com/fr/14234377>

Morgon Côte du Py Javernières 2021, 33,50, <https://www.saq.com/fr/14724536>

Moulin-à-Vent les Thorins 2020, \$39,00, <https://www.saq.com/fr/14898552>

Moulin-à-Vent 2021, \$31,75, <https://www.saq.com/fr/10837331>

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/8PTJyiF2ezY>

Karim Vionnet

Karim Vionnet est installé sur la commune de Villé-Morgon en plein cœur du Beaujolais. Anciennement « chef de culture » chez Guy Breton, il est à son compte depuis 2006. Aujourd’hui, il possède des parcelles de vignes sur les communes de Quincié et Lantignié en mi-côteaux à partir desquelles il produit des Beaujolais-Villages, des primeurs, du Chiroubles et un Moulin-à-Vent. À l’instar de ses copains de l’école Chauvet, il cultive la vigne dans le respect des caractéristiques du terroir et sans aucun traitement chimique. Idem à la cave : les vinifications sont conduites selon une méthode traditionnelle sans aucun usage de levure, de sucre, de SO2 et de filtration. Vionnet, aujourd’hui épaulé de sa fille Noémie, est l’une des figures les plus importantes du mouvement des vigneron « têtes dures » du Beaujolais qui ont conquis le monde entier avec des vins vivants, authentiques et éclatants de fruit.

Cuvées disponibles :

Beaujolais-Village 2022, \$26,00, <https://www.saq.com/fr/13581318>

Beaujolais Village du Beur dans les Pinards 2022, \$29,50, <https://www.saq.com/fr/14422669>

Chiroubles Vin de Kav 2021, \$32,50, <https://www.saq.com/fr/13984897>

Aucun site internet



Louis-Claude Desvignes

Le Domaine Louis-Claude Desvignes est situé sur la commune de Villé-Morgon, dans le Beaujolais. La demeure qui abrite actuellement le domaine a été construite au 18^e siècle, et la voûte qui la soutient date quant à elle de 1722. Il est possible de visiter ce lieu historique du Beaujolais et de déguster les vins du domaine Louis-Claude Desvignes sur rendez-vous. Ce domaine est resté familial depuis huit générations. Situé en appellation Morgon, le domaine produit du vin issu du gamay depuis le Moyen-Âge.

Quiconque a posé ses lèvres dans un vin du duo fraternel Claude-Emmanuelle et Louis-Benoît Desvignes a ressenti une émotion particulière. Ici, la recherche esthétique se tourne vers la fine expression des lieux-dits (principalement à Morgon), la matière juste en fonction des millésimes et la capacité de garde, provenant d'une viticulture attentionnée, d'une vinification sensible, loin des dogmes, et d'un élevage épuré sans bois. La troisième étoile est épinglée depuis quelques années sur la veste du domaine, et au regard de la régularité et de la cohérence de la gamme, nous devinons qu'elle y restera encore longtemps.

Les vins : le domaine magnifie le millésime tant dans la définition qu'il a su faire ressortir de ses terroirs que par le haut niveau et la régularité de ses cuvées. Le "simple" beaujolais met la barre très haut avec un vin savoureux, défini et croquant. La Voûte Saint-Vincent témoigne d'une approche tendre de Morgon, tout en conservant une allonge déconcertante. Montpelain séduit par son bouquet de fleurs. Sa bouche encore serrée promet une belle garde. Corcelette est dans un style ferme, plus pointu, mais sa persistance acidulée le rend tellement séduisant... Château-Gaillard se présente d'un bloc, viril : les amateurs de puissance y trouveront leur compte. Voluptueux et caressant, Côte du Py régale par sa gourmandise et son charme. Déjà une bombe. Javernières Aux Pierres, une parcellaire de ce lieu-dit, rattrape son retard : on est en train de percevoir le fruit du travail à la vigne, avec un vin plus profond et plus défini. Impénitents n'étant pas produit en 2021, ses raisins ont été introduits dans Javernières, le hissant au sommet. Il combine tous les superlatifs. Un très grand vin.



Cuvées disponibles :

Morgon la Voûte Saint-Vincent 2021, \$30,25 <https://www.saq.com/fr/11299415>

Aucun site internet - Petite vidéo : <https://youtu.be/kTH-Sdg38bl>

Jean-Paul Thévenet (et Charly)

C'est autant à Jean-Paul (le père) qu'à Charlie (le fils) que nous pourrions attribuer cette citation : « ... peut-être que si mes parents n'avaient pas fait du vin, je ne serais pas vigneron. »

Tous deux savent instinctivement ce qu'il faut pour faire ce travail, c'est être disponible à chaque jour. Avant de revenir au domaine avec force en 2020, Charlie a fait ses expériences professionnelles de son côté. Travailler dur, être à l'écoute et entretenir de l'humilité face à la nature sont tous les principes qui s'inscrivent au parcours de cette famille vigneronne.

Leur volonté de travailler avec la nature et leur persévérance à vouloir comprendre toute la complexité du vin, les ont guidés à suivre les enseignements du grand Jules Chauvet (précurseur de la pensée du vin nature en France).

Ils s'allient donc en bande autour d'un microscope, afin de voir de plus près le tout grand qui s'y passait. Ils font partie du noyau dur du Beaujolais, au même titre que les Lapierre, Foillard, Métras, Descombes et Chamonard, qui ont risqué des cuves et des millésimes tout entiers au profit de la liberté dans le vin.

Les Thévenet ont gagné leur pari et ils entretiennent un savoir-faire, savoir-être, qui leur permet de produire et de nous offrir des vins d'une pureté rarissime.



Cuvées disponibles :

Régnié Grain et Granit 2020, \$37,75 <https://www.saq.com/fr/14569994>

Morgon Tradition 2020, \$27,45 <https://www.saq.com/fr/14815260>

Aucun site internet

Georges Descombes

La famille de vignerons Descombes est implantée en **Beaujolais**, à Villé-Morgon, depuis plusieurs générations. L'un des descendants, Georges Descombes, hérite de sa grand-mère de vignes en **appellation Brouilly** et signe son premier millésime en 1988. Il cumule alors plusieurs activités : ouvrier viticole deux fois par semaine dans d'autres domaines viticoles de la région, mais aussi embouteilleur, ce qui lui permet de goûter d'apprécier le style de chaque **vigneron du Beaujolais**. Un producteur l'aurait particulièrement inspiré, Marcel Lapiere.

En 1993, le **Domaine Georges Descombes** totalise 17 hectares de vignes, dont la majorité se trouve en **appellation Morgon**. Le vigneron décide alors de se consacrer entièrement à ses vignes et travaille également en **appellation Régnié**, Beaujolais-Villages, Beaujolais et **Chiroubles**. Il poursuit dans la voie du "nature", employant des levures indigènes et limitant au maximum l'usage de soufre.

Les vins : encore une fois, nous sommes séduits par la capacité du domaine à produire des vins à la fois libérés, "nature", tout en gardant une approche nette, savoureuse et respectueuse des terroirs. Le blanc est dans un style facile et immédiat, avec des notes exotiques séduisantes. Le régnié est verrouillé à double tour, mais on y décèle un fruit lumineux et des tanins délicats. Il sera magnifique d'ici deux à trois ans. Le chiroubles est un modèle d'entrée en matière dans un style éclatant et citronné. Le brouilly est classiquement en retrait, avec des tonalités grillées qui demandent du temps pour s'estomper, mais garanties d'une grande garde. À la fois sérieux et accessible, le morgon éblouit toujours par son éclat et son fruit qui "morgonne".



Cuvées disponibles :

Morgon 2021, \$43,00 <https://www.saq.com/fr/13112933>

Brouilly 2022, \$32,25, <https://www.saq.com/fr/12494028>

Morgon Joe Beef 2022, \$33,50 <https://www.saq.com/fr/13219520>

Chardonnay macération 2021, \$62,75, <https://www.saq.com/fr/14898350>

Aucun site internet

Petite vidéo, <https://youtu.be/tw82kk12mgU>

Kewin Descombes

On y trouve 6 hectares de vignes en appellation Beaujolais, Beaujolais Village et Morgon. Cépage phare de la région, Kevin cultive avec passion le Gamay. Il réalise des cuvées natures qui se distinguent les unes des autres par la complexité que lui offre le terroir du Beaujolais. Le domaine K. Descombes et ses vins sont à suivre de près. Laissez-vous embarquer dans l'univers des vins de Kéké. Après avoir repris une partie des vignes de mon père, je me suis installé sur le domaine au début de l'année 2013. J'ai fait le choix de conduire mes vignes en agriculture raisonnée. L'entretien des parcelles demande beaucoup de travail tout au long des labours (de février à août): butage, décavaillonnage, griffage, inter ceps etc... L'été, l'activité ne s'arrête pas pour autant ! Tous les travaux sont effectués manuellement. Les vins du domaine sont croquants et frais, et sans intrants. J'ai pu apprendre le métier passionnant de vigneron en travaillant aux côtés de mon père Georges Descombes. C'est un travail où l'on ne s'arrête jamais, les tâches sont variées : bref on ne s'ennuie jamais Le Vin est un bijou de la nature. Chaque cuvée est unique en son genre et révèle un caractère particulier du terroir.



Cuvée disponible :

Morgon 2021, \$35,00 <https://www.saq.com/fr/14558996>

Aucun site internet

Domaine de la Bonne Tonne

En regardant de vieux cadastres, **Claudius Grillet**, père de Marcel, découvre que le domaine se situe sur le lieu-dit « La Bonne Tonne ». Il décide alors de nommer son exploitation ainsi. A son arrivée, Marcel décide de convertir le domaine en agriculture biologique.

En 2006, le domaine obtient officiellement la certification AB.

Originaire d'une lignée vigneronne, Anne-Laure baigne dans les vignes et travaille au sein du **domaine familial depuis son plus jeune âge**. Depuis trois générations, les vignes se transmettent de mère en fille. Une cuvée « **Dames de cœur** » voit le jour en 2020 en hommage à cette tradition familiale.

En 2011, Anne-Laure rencontre Thomas. Chacun travaille alors dans des secteurs éloignés du monde du vin.

Quand, **en 2016**, Marcel et Monique décident de prendre leur retraite, le couple se lance alors dans l'aventure viticole.

Thomas est un enfant du Beaujolais et s'intéresse au vin depuis toujours. **En 2014**, il commence à travailler aux côtés de Marcel Grillet. S'en suit une formation professionnelle en « viticulture-œnologie » à Davayé (71) afin d'approfondir ses connaissances. Un parcours qui se poursuit dans le sud de la Bourgogne, chez les Bret Brothers. Un domaine en **biodynamie et certifié Demeter** où il se forge une solide expérience.

Anne-Laure et Thomas mutualisent leurs forces afin de perpétuer l'engagement pris par Marcel et Monique, **15 années auparavant**. Pour le couple, faire du vin est plus qu'une philosophie : il s'agit de créer un lien et un **équilibre entre la terre et l'homme**. Avec le désir de transmettre des terres saines aux générations futures.



Cuvées disponibles :

Malheureusement pour l'instant, seulement en IP chez Bacchus 76

Régnié Agath the Blues 2022, \$37,20

Morgon Dame de Cœur 2022, \$41,10

Morgon les Charmes 2021, \$41,10

Morgon vieilles vignes 2020, \$53,40

Beaujolais blanc 2022, \$38,10

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

Château du Moulin-à-Vent

Depuis son acquisition par la famille Parinet en 2009, ce vaste domaine s'est doté de moyens humains importants afin de rajeunir les ailes du Moulin-à-Vent, comme le Château des Jacques à son époque. Dans un style de gamay moderne, avec des élevages sous bois longs et bien gérés, les nombreuses cuvées parcellaires expriment la complexité et la diversité des sols. Avec 2016 apparaissent les premières vignes blanches (4,5 hectares) du domaine en appellation Mâcon et Pouilly-Fuissé sous le nom de Roc des Boutires.

Les vins : 2021 est né sous le signe de la légèreté de certains accents végétaux en Beaujolais, et le château a respecté ce profil. Commençons par la cuvée château, de très beau niveau pour le millésime, avec un accent bourguignon très marqué qui pinote. Croix des Vérillats est légèrement dissocié aujourd'hui, avec une bouche végétale mais fine et une finale encore serrée. La délicatesse classique de Champ de Cour est encore soulignée par le millésime. L'ensemble reste cependant noble et propose des tanins veloutés. La Rochelle subit davantage le millésime, avec une approche végétale qui ne se fondra pas. Les Grands Savarins offre une fine austérité, mais on peut y distinguer une complexité bien supérieure. Les plus patients seront récompensés. Dans un style joliment suranné, Clos de Londres présente des saveurs de papier d'Arménie, de baies roses et d'airelles.



Cuvées disponibles :

Moulin-à-Vent 2020, \$31,25 <https://www.saq.com/fr/14558030>

Moulin-à-Vent Champ de Cour 2019, \$53,50
<https://www.saq.com/fr/14558540>

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

Petite vidéo : https://youtu.be/6wFGpE2_Rp4

Domaine Romany (Aurélie et Fabien Romany)

Le domaine ROMANY est un domaine viticole familial situé dans la Beaujolais et conduit en agriculture biologique. Ce domaine du début du XXème siècle possède un joli patrimoine de vieilles vignes. La plus vieille vigne actuelle date de 1918, mais la majeure partie du domaine, en sélection massale, a été plantée dans les années 1950-1960.

Les vignes se situent sur les communes de Bully, Sarcey et Saint Germain Nuelles, sur des coteaux exposés sud et sud-est à des altitudes allant de 270m à 420m. Les sols sont classés en plusieurs catégories : granitiques, volcaniques (pierres bleues) pour les gamays en rouges ainsi qu'argileuses (pierres dorées) et volcaniques (pierres bleues) pour les chardonnays en blancs.

Les vinifications au domaine sont peu interventionnistes : En considérant que pour faire de bons vins le principe premier est : " une vigne saine dans un sol sain " : des raisins de qualité, récoltés à maturité optimum, permettent des vinifications avec le minimum d'intrants possibles. Aurélie et Fabien Romany accompagne le processus des fermentations en surveillant le bon comportement des levures. L'élevage des vins est effectué sur lies fines, celles-ci ont un effet protecteur sur le vin et permettent de se passer de SO2 jusqu'à la mise en bouteille.



Cuvée disponible :

Beaujolais le Nouveau 2021, \$24,25 <https://www.saq.com/fr/15048939?q=romany>

Aucun site internet

Vignerons de Bel-Air

En 1929 naît Vignerons de Bel Air : 47 hommes et femmes de Saint-Jean d'Ardières ont décidé de mettre en commun leurs énergies pour être plus forts et porter haut la cause des vins et Crus du Beaujolais, leur patrimoine d'une immense richesse. Signe évident de leur ambition comme de leur attachement viscéral à la vigne, ils créent leur premier chai de vinification au milieu du vignoble et non au centre du village comme c'est souvent le cas. Le groupement de vignerons prend le nom du lieu-dit sur lequel ils sont installés, Bel Air, magnifique petit promontoire dominant collines et vallées alentour. En 1929 également voit le jour une autre association de vignerons à Chiroubles pour les mêmes raisons. Sur un secteur au Nord du Beaujolais et centré sur ce cru, ils partagent les mêmes valeurs que les Vignerons de Bel Air.

1957, création du Cellier des Saint-Etienne. Les années 1950 sont elles aussi une période de renouveau dans le monde viticole. Pour affronter ensemble une nouvelle concurrence et de nouveaux défis, un autre collectif de vignerons voit le jour sous le nom de Cellier des Saint-Etienne. Il rayonne sur les deux communes de Saint-Etienne La Varenne et Saint-Etienne des Oullières. Le « territoire d'expression » du collectif est logiquement marqué par sa situation géographique, un peu plus au sud que les Vignerons de Bel Air. C'est une zone privilégiée pour l'appellation Beaujolais Villages.

2017 : l'union fait (encore) la force : Vinescence, notre nouvelle entité

Complémentaires par leurs appellations et portés par une vision commune, les trois collectifs de vignerons se regroupent en **2017**, à l'aube de **nouveaux défis**, notamment **environnementaux**. Ils créent alors une **nouvelle entité** pour porter haut la défense de leurs **terroirs**, leur **savoir-faire** et leur **vision** : le Beaujolais est **multiple et unique à la fois**.



Cuvées disponibles :

Morgon le Py 2021, \$23,30 <https://www.saq.com/fr/12693828>

Bourgogne Signature blanc 2021, \$25,30 <https://www.saq.com/fr/15042799>

Bourgogne pinot noir 2021, \$22,20 <https://www.saq.com/fr/15117025>

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

Domaine des Nugues

Le vigneron Gérard Gelin fait l'acquisition du clos des Nugues en 1976, qu'il renomme domaine des Nugues. Au carrefour des crus, la famille Gelin produit majoritairement des beaujolais-villages (23 hectares) sur la commune de Lancié. Quelques parcelles à Morgon (1 hectare), Fleurie (5,5 hectares), Moulin-à-Vent (1,88 hectare) et Beaujolais (2,4 hectares) complètent une gamme qui va du Vin de France à la crème de cassis. Les vins, riches en couleur avec un tanin fruité, se livrent dans le temps. Le blanc est un chardonnay métronome en Beaujolais-Villages. Le style est classique, de bon ton et bordé.

Les vins : la cuvée sans soufre est sur un fil, avec un fruit brillant mais fragile, et déjà des notes chocolatées. Lancié est délicat, typique de son millésime, parfumé par des touches de baies sauvages. Lancié blanc est citronné, vif, enrobé d'une fine enveloppe, idéal pour l'apéritif. Lancié rosé se montre facile d'accès. Le fleurie est fin et aromatique, soutenu par des tanins veloutés. Dans une phase ingrate, le morgon est légèrement dissocié, mais on décèle de séduisantes notes de fruits rouges et de bonbon anglais.



Cuvées disponibles :

Fleurie 2020, \$25,05 <https://www.saq.com/fr/15122334>

Moulin-à-Vent 2020, \$26,15 <https://www.saq.com/fr/15122481>

Beaujolais Village blanc 2021, \$22,70 <https://www.saq.com/fr/15122983>

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

Petite vidéo : <https://youtu.be/qv9Ah0XSO1s>

Domaine des Marrans

FONDÉ EN 1970 PAR JEAN-JACQUES MELINAND, LE DOMAINE DES MARRANS EST MAINTENANT GÉRÉ PAR LA SECONDE GÉNÉRATION : MATHIEU DEPUIS 2009 ET SON FRÈRE CAMILLE LE REJOINT EN 2019, IMPULSANT UNE NOUVELLE DYNAMIQUE.

LE DOMAINE EST SITUÉ À FLEURIE À 50KM AU NORD DE LYON AU CŒUR DES CRUS DU BEAUJOLAIS.

Mathieu Mélinand a repris les 20 hectares familiaux en 2008, après des expériences dans l'hémisphère sud. Chacun des quatre crus avoue un âge mûr, entretenu par une replantation annuelle de pieds manquants. Tous les vins sont vinifiés avec des levures indigènes et élevés en grands foudres. Ils possèdent des textures pulpeuses, mais pas extraites. On sent une progression dans les interprétations des cuvées, à suivre.

Les vins : 2021 est marqué par la fraîcheur. Le chardonnay joue cette carte à fond. Le chiroubles offre une bouche de demi-corps aux tanins saillants, qui paraissent dissociée par une acidité peu élégante. Le morgon se distingue par ses senteurs de fruits rouges, de pain grillé et de ronce. La bouche est charnue, vive, accompagnée par des tanins soignés. Les Marrans se présente avec une sensation minérale intense. La Roche 'champagne s'avère plus discret, avec les fruits bleus, la suie et le pot-pourri. La bouche demeure serrée par des tanins encore vifs, mais l'ensemble promet une belle garde. On est charmé par le fruit profond et lumineux du Clos du Pavillon.



Cuvées disponibles :

Morgon Corcelette 2022, \$27,45

<https://www.saq.com/fr/12956237>

Fleurie la Roche Champagne 2021, \$26,95

<https://www.saq.com/fr/15122326>

Chiroubles Aux Côtes 2022, \$27,90

<https://www.saq.com/fr/11153934>

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

Petite vidéo : <https://youtu.be/sGUTmc1XfDs>

Château de Javernand

L'histoire commence en 1917 avec leur arrière-grand-père Auguste Faye, marchand de vin à Mâcon. Venant pour acheter la récolte, il tombe sous le charme de Javernand et fait son acquisition.

Vingt ans plus tard, avec la création des Appellations d'Origine Contrôlée, Chiroubles devient un cru du Beaujolais. C'est alors Yvonne Faye et son mari Jean Fourneau qui gèrent la propriété. Se succèdent ensuite Philippe Fourneau puis Pierre Fourneau jusqu'en 2011. Aujourd'hui, Arthur Fourneau et sa cousine Mathilde Pénicaud représentent la cinquième génération de la famille. Pierre Prost, mari de Mathilde, a rejoint le Château de Javernand en 2011 en l'enrichissant d'un nouveau terroir, dans le sud-mâconnais, comme un clin d'œil aux origines...



Cuvée disponible :

Chiroubles Indigène 2021, \$24,80 <https://www.saq.com/fr/14128451>

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

Domaine Thillardon

Fils de coopérateur établi au sud du Beaujolais, Paul-Henri Thillardon a migré au nord, et s'est installé dès ses 22 ans, en 2008, à Chénas. Il rachète en 2012 le domaine de Chassignol. Son frère Charles le rejoint en 2014. Aujourd'hui, ils travaillent ensemble 12 hectares en culture biologique, dont une grande partie labourée à cheval. Ils ont évolué vers une macération carbonique à froid avec sulfitage au soutirage, mais pas à la mise. Rejoints en 2017 par leur petit frère Jean-Baptiste, puis par leur grande sœur Aude en 2018, ils incarnent le renouveau du Beaujolais.

Les vins : Les Vibrations est un vin de fruit qui témoigne d'une belle liberté de style exprimée par la cerise jubilée, la rose et le balsamique. La bouche est gourmande, tramée par une fraîcheur acidulée. Les Blémonts est un peu sauvage, avec des notes grillées, de cerise et de végétal frais. Après un carafage éliminant le gaz, on perçoit un fruit lumineux et très frais, dans Chassignol. La bouche est fraîche, élancée, aux tanins patinés ; la finale convoque la rose.



Cuvée disponible :

Chénas les Blémonts 2018, \$39,50 <https://www.saq.com/fr/13332522>

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

Petite vidéo : <https://youtu.be/fzP-oO1dmuk>

Richard Rottiers

Richard Rottiers fait partie de la génération qui a mis en valeur les climats du Beaujolais. Ingénieur spécialisé en agriculture et environnement, il se passionne pour la vie des sols. Après une expérience en Nouvelle-Zélande, cet enfant de Chablis pose ses valises à Romanèche-Thorins. Il vinifie en 2003 à Fleurie, puis se forme à la vigne et en cave durant trois ans au Château Thivin. En 2008, il reprend un domaine en fermage sur Moulin-à-Vent. Cependant, certains vins restent marqués par une vinification carbonique lissante, ne permettant pas de refléter intégralement le travail viticole.

Les vins : La Sambinerie est marqué par la légèreté du millésime, mais aussi par ses notes systématiques de bonbon anglais qui ne reflètent pas le terroir. Le moulin-à-vent est une belle expression du cru, athlétique sans excès, dont l'élevage judicieux est au service de la matière. Dernier souffle demeure aujourd'hui en retrait, avec des notes végétales et un alcool un peu prégnant. Mortperay fait d'abord sortir son bois avant son origine, donnant un style pesant. Les Thorins offre des notes de café et de bois noble. L'ensemble est assez ample et doux. Champ de Cour reste ambivalent, avec une forte empreinte minérale, mais aussi très signé par sa futaille.



Cuvées disponibles :

Moulin-à-Vent 2021, \$33,25 <https://www.saq.com/fr/14556181>

Beaujolais Village la Sambinerie 2021, \$26,00

<https://www.saq.com/fr/14955924>

Site internet : <http://domainerichardrottiers.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/1nH4fXueFLs>

Les Bertrand (Yann Bertrand)

L'aventure familiale commence dans les années cinquante, alors que **Louis Bertrand** s'installe à Charentay avec le souhait de devenir viticulteur en Beaujolais. Très vite, ce dernier assoit sa réputation, s'attirant la curiosité et les faveurs des gastronomes lyonnais et parisiens. La suite s'écrira en famille lorsque **Louis** et sa femme **Renée** reprennent en main le domaine du Château de Grand-Pré, 15 hectares à **Fleurie**, vingt ans plus tard. Les années soixante-dix voient dès lors se dessiner une nouvelle dynamique pour le domaine fleuriaton. Leurs fils **Guy** et Jean-Pierre reprendront ensemble la propriété de leurs parents avant de se séparer et de couper le domaine en deux, n'ayant pas une vision commune pour la suite.

C'est la suite de l'aventure de **Guy Bertrand** qui retiendra notre attention. Accompagné de sa femme **Annick**, il insuffle au domaine une philosophie visant à offrir en flacon la nature au naturel. Ainsi à l'aube du XXIème siècle, le travail dans les vignes se réalise avec de moins en moins de désherbants chimiques, peu ou pas de levures exogènes et zéro chaptalisation. Ce ne sont que les prémices d'un renouveau garant d'un très bel



avenir... Aujourd'hui, cette aventure se poursuit sous l'égide de **Yann Bertrand**, leur fils. Il insuffle un véritable renouveau stylistique avec une approche plus contemporaine, épurée et naturelle. Le véritable changement s'effectue à la vigne. Les 7,5 hectares de **Gamay** sont désormais conduits en **agriculture biologique** et 1,5 hectares en **biodynamie** depuis 2013 sur les appellations de **Fleurie** et **Morgon**. Aucun intrant chimique, des méthodes culturales adaptées à chaque parcelle pour amener les récoltes à maturité dans les meilleures conditions et aboutir peu à peu à une **vinification sans levurage ni soufre**. **Yann** est véritable passionné, de vin mais aussi de géologie. Il se fait créateur de grands jus, avec toujours pour objectif de retranscrire **une expression sincère de leurs terroirs**. Des Gamay incarnant la typologie et la complexité des sols sur lesquels ils s'épanouissent, qu'il s'agisse d'arène granitique, de schistes, d'argiles sablonneux. Fervent défenseur du Beaujolais, **Yann** se révèle en **artisan de la vigne**, par son brin de folie, son audace et son talent, en quelques années ses vins seront rapidement classés au rang **des grands jus d'émotions et de plaisir !**

Au chai, des pratiques œnologiques animées par la même philosophie, le **respect du vivant**, le **respect du produit**. Ramassage et tri manuel pour acheminer un raisin mature et sain au cuvier en prémisses à une identité dans les jus, au naturel bien sûr. Durant les vinifications, aucuns intrants œnologiques, une fermentation par **levures indigènes** préservées par la douceur des pratiques en caves. Place à l'élevage, qui dans une même cohérence, prohibe les pompages intempestifs et les fûts neufs pour préserver le fruit.

Cuvées disponibles :

Fleurie Cuvée du Chaos 2021, \$49,25 <https://www.saq.com/fr/15220946>

Fleurie Cuvée Suprême Chaos 2020, \$44,25 <https://www.saq.com/fr/15175250>

St Amour les Bambins 2022, \$43,50 <https://www.saq.com/fr/14885794>

Fleurie Coup de Foudre 2021, \$48,75 <https://www.saq.com/fr/15221471>

Site internet : <https://les-bertrand.com>

Christophe Pacalet

Natif du Beaujolais, Christophe Pacalet est tombé dans la cuve à un jeune âge, et pour cause, il est le neveu de Marcel Lapierre, et, incidemment, cousin de Mathieu Lapierre et de Philippe Pacalet. Après avoir étudié la biochimie et travaillé plusieurs années dans les cuisines de restaurants de Lyon et des Antilles, il met sur pied son négoce en 1999 avec l'aide de son oncle chez qui il avait participé aux vinifications des millésimes 1994 à 1998. Cette formule de négociant lui offre la possibilité de vinifier sept des dix crus de la région, soit Fleurie, Saint-Amour, Côte de Brouilly, Chénas, Juliéna, Chiroubles et Moulin à Vent. Il faut dire qu'au-delà de l'achat des raisins, les partenariats à long terme qu'il a avec les viticulteurs reposent sur des bases solides et une vision commune de la culture de la vigne. Les vignobles sélectionnés sont âgés entre 40 et 80 ans, et les vendanges manuelles sont orchestrées par Christophe et son équipe afin d'assurer la maturité optimale et le tri minutieux des raisins. Il a depuis acquis les vignes du Château des Labourons en appellation Fleurie et pris en fermage celles de la famille de Jules Chauvet, considéré comme le père du mouvement des vins naturels en France. Suivant la technique et l'esthétique du père Chauvet, comme pour tout membre en règle du clan



Lapierre, il élabore des vins naturels, parfaitement digestes, empreints de finesse et de légèreté. Les grappes entières sont mises dans de grandes cuves tronconiques, sans additif, pour une macération de deux à trois semaines sous gaz carbonique, après quoi s'ensuit un passage dans une grosse presse verticale en bois typique du Beaujolais, semblant droit sorti du Moyen-Âge, avant de compléter la fermentation et l'élevage en foudres ou vieilles barriques. Le sulfitage à la mise en bouteille, s'il a lieu, se fait en doses homéopathiques.

Cuvées disponibles :

Chiroubles 2022, \$32,00 <https://www.saq.com/fr/12847831>

Fleurie les Labourons 2022, /36,00 <https://www.saq.com/fr/14296851>

Beaujolais les Marcellins 2022, \$19,20 <https://www.saq.com/fr/14349051>

Beaujolais blanc 2021, \$ 33,75 <https://www.saq.com/fr/13112870>

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

Petite vidéo : <https://vimeo.com/298013796>

Domaine des Capréoles

Cédric Lecareux fait partie de ces néo-vignerons qui font bouger le Beaujolais. Directeur technique d'un grand négociant languedocien durant six récoltes, il s'installe à Régnié avec son épouse Catherine, ingénieure agronome comme lui, sur un domaine à l'abandon. Dès leur arrivée, en 2014, ils s'engagent dans une certification biologique, confirmée en 2017. Adeptes de la maxime "La règle, c'est qu'il n'y en a pas", ils adaptent l'égrappage et l'élevage suivant chaque année.

Les vins : sur l'ensemble des vins, on sent une volonté de produire des cuvées plus accessibles. Le blanc est facile, friand, déjà prêt à boire. L'Amourgandise est marqué par la vinification carbonique, avec le bonbon et le toffee. Sur Chamodère, l'élevage majoritaire en cuve permet au fruit de s'exprimer et de développer la qualité tannique. Nous sommes séduits par ses senteurs de cerise, de nectarine et pivoine. Issu du secteur de La Plaigne, Diaclase se démarque par l'intensité de son fruit, porté par une expression flatteuse et douce. La bouche est caressante, très sapide, aux tanins précis qui promettent une bonne garde.



Cuvée disponible :

Régnié Chamodère 2021, \$25,55 <https://www.saq.com/fr/14332276?q=capreoles>

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

Petite vidéo : <https://youtu.be/wz0GSzH4QHU>

Laurence et Rémi Dufaitre

Laurence et Rémi Dufaitre ont démarré leur vignoble en 2001 à Saint-Étienne-des-Oullières, sur la rive droite de la Saône. Depuis, ils sont tranquillement passés de moins de 5 hectares à une douzaine. Leur démarche a été inspirée par Jules Chauvet, le vigneron, chimiste et incroyable dégustateur, qui voulait un retour aux méthodes traditionnelles pour faire des vins plus légers, digestes et aromatiques. À la fin des années 70, plusieurs vignerons, dont Marcel Lapierre, Jean Foillard, Guy Breton, Jean-Claude Chanudet, ont suivi cette approche.

Suivant la méthode Chauvet, Laurence et Rémi réalisent des vins avec des levures indigènes, suivent attentivement les longues fermentations au frais, et embouteillent sans filtration ni collage, avec un seul ajout de SO₂ à la mise (et pas toujours !) À voir la qualité de leurs vins, on peut se dire que la sagesse de Chauvet est entre bonnes mains !



Cuvées disponibles :

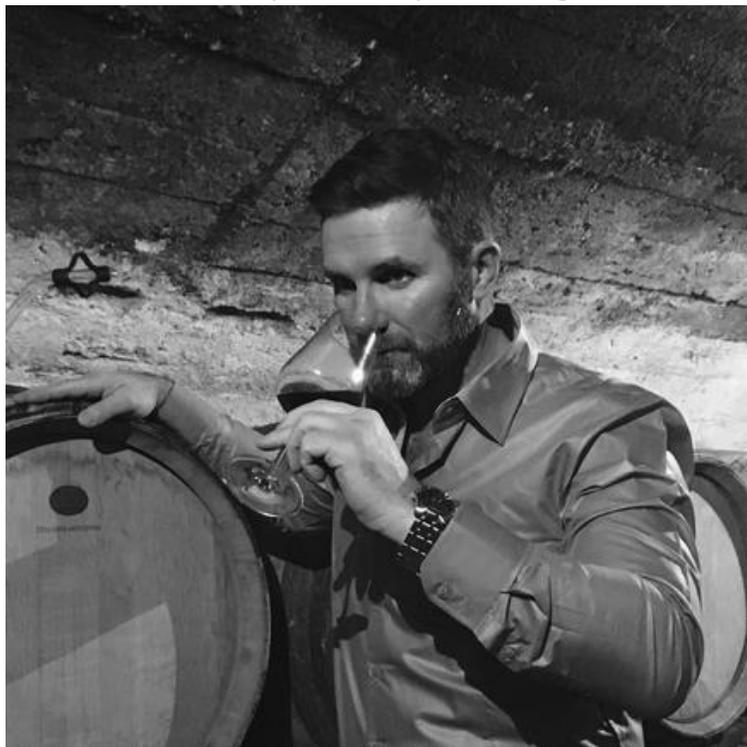
Brouilly 2021, \$35,50 <https://www.saq.com/fr/13995060>

Beaujolais Village Prémices 2022, \$25,80, <https://www.saq.com/fr/13710909>

Aucun site internet

Jérôme Mathon

Deux grands vins d'Appellation d'Origine Protégée composent le vignoble, dont 30 % de la surface est classée en Cru Brouilly et le reste en Beaujolais St-Etienne La Varenne. Le cépage de prédilection est le Gamay noir à jus blanc qui prend racine dans un terroir composé majoritairement d'arène granitique (petits grains de granit d'aspect sableux). Sur les parcelles en coteaux, la surface est davantage composée de cailloux et d'éboulis de granit rose. Le sol est naturellement acide de par sa roche mère, aéré, sec et peu profond. Le cépage Gamay noir à jus blanc que je bichonne est issu de sélection massale (par opposition à la sélection clonale) assurant la diversité génétique du cépage. Sa densité de plantation est d'une base très élevée (10000 à 15600 ceps/Ha), méthode héritée tout droit de l'ère cistercienne. Les vignes de plus de 50 ans en moyenne (jusqu'à près d'un siècle pour les plus vieilles) sont soignées et façonnées manuellement durant l'année culturale, en respectant le sol; sarments compostés à la parcelle, algues brunes bio, enherbement naturel, le végétal ; taille courte en



gobelet, traitements avec des produits bio (bouillie bordelaise à faible dose, soufre mouillable, huile essentielle d'orange douce, purin d'ortie et prêle) ainsi que des produits Stimulateur de Défense Naturelle (biocontrôle) mais aucuns produits dangereux pour la santé publique et l'environnement classés C.M.R.. Ces particularités assurent la production de raisins sains, petits et naturellement concentrés en polyphénols, sucre et précurseurs aromatiques. Après une cueillette exclusivement manuelle, les raisins sont ensuite vinifiés entiers et sans artifices; macération longue des raisins entiers (3 semaines), respect de la typicité par des levures sélectionnées neutre sur le plan aromatique, élevage de 12 mois minimum du vin en fûts de chêne de 228 litres (non neuf) ou en

petite cuve béton. La mise en bouteille est assurée sur le domaine par un professionnel avec du matériel conforme à mes exigences technique et d'hygiène, après une légère filtration respectueuse des qualités organoleptiques du vin.

Cuvée disponible :

Brouilly vieilles vignes 2022, \$19,85 <https://www.saq.com/fr/10387270?q=mathon>

Beaujolais Village Grano Arena 2023, \$25,95 en IP chez Vins Amphora

Aucun site internet

Château de Vaurenard

Le Château de Vaurenard est une propriété familiale depuis 1672 située au cœur du Beaujolais. Le domaine s'étend sur 25 hectares de vignes au cœur du Beaujolais. Ghislain de Longevialle, vigneron attaché au respect de la tradition, tient à donner à ses vins une identité forte, expression des terroirs du domaine. Des vins authentiques et naturels alliant arômes de fruits rouges, notes florales et saveurs épicées.



Cuvée disponible :

Beaujolais Supérieur Quintessence 2011, \$ 30,25 <https://www.saq.com/fr/12100017>

Aucun site internet

Yohan Lardy

Fin vingtaine, après avoir œuvré au Chili, Yohan décide en 2012 de revenir s'installer dans sa région natale, le Beaujolais. Il acquiert alors 2 hectares de vieilles vignes en AOP Moulin-à-Vent et dès le départ, décide d'appliquer une viticulture sans pesticides.

C'est aujourd'hui 7 hectares de vignes dont la pièce maitresse est 5 hectares dans le climat Les Michelons sur la partie haute de l'appellation Moulin-à-Vent sur un terroir granitique riche en manganèse et en quartz. Des petites parcelles sur Chénas, Fleurie et en Beaujolais-Villages complètent le domaine.

Adeptes du vin sans intrant, Yohan conduit ses vinifications sans ajout de SO₂, de levures et cela sans aucune chaptalisation. Seule une infime quantité de SO₂ est ajoutée lors de la mise en bouteille afin d'assurer une précision et une pureté aromatique du fruit. Les crus sont élevés de 9 à 18 mois sur lie dans de vieux fûts de Bourgogne afin d'affiner les matières et sont ensuite mis en bouteille sans filtration.

Il en découle des vins aux fruités expressifs, naturels et nets avec une patine élégante exprimant bien la forte personnalité des terroirs et des vieilles vignes parfois centenaires.



Voilà un domaine conduit par un jeune dynamique et amoureux de son vignoble.

Cuvée disponible :

Moulin-à-Vent les Michelons 2022, \$ 30,75

<https://www.saq.com/fr/14184453>

Chénas les Deschamps 2022, \$37,00 en IP chez AB2VIN (Alain Bélanger)

Site internet : <https://www.yohan-lardy.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/grKQfm6BA3g>

Château de Pizay

Depuis 1030, la seigneurie de PIZAY produit des vins puissants, charnus et généreux.

Élevés dans l'aristocratie des crus choisis, ses nobles descendants vinifiés dans le meilleur respect des traditions sont appréciés dans le monde entier.

Le domaine du Château de PIZAY s'étend aujourd'hui sur 80 HA sur quatre crus, en trois couleurs, Morgon, Brouilly, Régnié et Beaujolais, rouge, blanc, rosé.

Toute la production du domaine est mise en bouteille au Château. Les 400 000 bouteilles annuelles sont distribuées directement auprès des particuliers, chez les cavistes et dans les restaurants en France et à l'étranger pour 40 %.

Depuis 2016 l'œnothèque permet aux amateurs néophytes de parfaire leurs compétences de dégustateurs sur un parcours ludique et instructif.



Cuvée disponible :

Morgon 2022, \$21,30 <https://www.saq.com/fr/719393>

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

David Large

Le Beaujolais dans le sang, les mains dans la terre, la tête sous une casquette et du rap dans les oreilles : voici **David Large** ! L'homme est issu d'une famille de vigneron installée dans le beaujolais à Montmèlas Saint Sorlin, et ce depuis 1840. Au démarrage, David a commencé au domaine familial comme couteau-Suisse et a ensuite été formé par le couple Perraud, du domaine des Côtes de la Molière à Vauxrenard. Aujourd'hui, il travaille avec Célia, sa compagne, sur un vignoble de 8 hectares cultivé en agriculture biologique.

Les amoureux cultivent leurs vignes avec passion et surtout un profond respect de leur environnement. Dans un esprit de tradition familiale, **David Large** travaille ses sols de façon intelligente. Le vigneron s'intéresse également à la biodynamie. Il est très attaché au mode de production artisanale et au "fait main", sa marque de fabrique au quotidien : "Je faisais tout moi-même! Enfin... Avec l'aide de mes parents, de ma famille; Personne ne s'en sort tout seul. Et depuis Célia m'a rejoint et nous travaillons tous les deux sur le domaine."

En vinif c'est simple, **David Large** est un producteur de vin naturel. Levures indigènes, pas d'interventions hormis quelques doses de sulfites éventuels, les vins du domaine sont purs et reflètent le terroir granitique. Lui et Célia créent des bouteilles en Beaujolais-Villages, Côte de Brouilly ou Moulin à Vent avec des étiquettes qui ne sont que le reflet de leur univers. L'homme est un sacré amateur de rap et de dessins animés des années 1990, il n'hésite donc pas à rendre hommage à son enfance. Gamayhameha, The Toxic Gamay'nger, ou encore Suprême côte de Brouillard en hommage à NTM, les noms ne manquent pas !



Cuvée disponible :

Arcade Mode 2021, \$28,95 <https://www.saq.com/fr/14898481>

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

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

Alex Foillard

Fils de Jean et Agnès Foillard, Alex a commencé à travailler au domaine de Morgon en 2015. En parallèle, il a créé son propre domaine en débutant avec de l'achat de vignes à Brouilly. Auparavant, il a étudié et développé ses compétences en vinification à Montpellier, Beaune, en Australie ainsi qu'au Japon. Digne fils de son père, artisan et vigneron révolutionnaire du Beaujolais, Alex suit la même philosophie : beaucoup de travail à la vigne et un minimum d'intervention en cave afin que le produit final révèle toutes les nuances et l'identité du terroir.



Cuvées disponibles :

Brouilly 2020, \$43,50, <https://www.saq.com/fr/14786180>

Beaujolais Villages 2021, \$30,25 <https://www.saq.com/fr/14786198>

Côte de Brouilly 2020, \$43,50 <https://www.saq.com/fr/14786171>

Aucun site internet

André Colonge

Ici, on est vigneron de père en fils depuis 1789. Serge Colonge, qui a pris la suite de son père André, travaille avec la génération suivante, celle de Samuel et de Landry (arrivé en 2006). Le trio exploite un vaste domaine de 33 ha, sur quatre appellations et deux crus, fleurie et brouilly.



Cuvées disponibles :

Beaujolais Villages 2022, \$19,50 <https://www.saq.com/fr/14942841>

Fleurie 2021, \$21,55 <https://www.saq.com/fr/14730549>

Site internet : <https://www.domaine-andre-colonge-et-fils.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/OdfJu7ADv2g>

Domaine Joubert

Carine Joubert, millésime 1974 et fille de Marcel, incarne depuis 2016 la cinquième génération familiale en Beaujolais. Son arrière-grand-père fut l'un des fondateurs du cru Brouilly. Elle poursuit le travail entamé par son père, ami du grand vigneron Georges Descombes, utilisant comme lui la méthode de Jules Chauvet. Certifié bio depuis 2009 (idem pour les achats de raisins) elle pousse les macérations jusqu'à 45 jours et met en bouteille parfois deux ans après la récolte. Pour cet ex-responsable des ressources humaines, le temps produit des "vins simples" (comprendre à boire). Si le domaine exporte beaucoup et reçoit peu, vous trouverez du Joubert chez nombre de cavistes.

Les vins : le village offre un jus mauve aux notes de fleurs. Suave en attaque, sa bouche libère une minéralité saline pénétrante. Le chiroubles, parfaitement équilibré, présente le caractère floral-végétal des hauteurs du cru. Une bouteille à partager. Grès Roses livre un profil de brouilly de côte, au parfum de pierre chaude et d'iris, à la finale large et salivante. Le brouilly Vieilles Vignes explore le côté nature du gamay. Si le nez est en attente, la bouche demeure solide comme le granit. Le Côte du Py exprime la pierre bleue désagrégée du sol. Le jus est granuleux, le tanin souple cache une saveur épicée désaltérante : encavez-le. Après une macération importante, le carmin dense de Renaissance dévoile un pot-pourri de roses au nez. Son fruit éclatant évoque la cerise rouge. Sa terminaison saline le rend encore plus digeste. Si le nez du fleurie affiche une légère déviance, sa chair n'en est pas moins gourmande, et il fera des ravages au comptoir.



Cuvées disponibles :

Beaujolais, cuvée à l'Ancienne 2021, \$22,35 <https://www.saq.com/fr/14222712>

Brouilly 2021, \$32,50 <https://www.saq.com/fr/15083072>

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/F7YGb0I9x1s>

Damien Coquelet

Dans la mouvance de son beau-père Georges Descombes, Damien Coquelet débute son métier de vigneron en 2007 dans un esprit de vinification en raisins entiers, et sans soufre en élevage. Il reprend les vignes de l'ancien domaine Pierre Savoie et y exploite un morceau de roi : 4 hectares de Morgon sur la célèbre Côte du Py. Ses deux chiroubles sont des références, qui associent le juteux du fruit à la volupté de la gourmandise. Le Vieilles Vignes, issu des parcelles des Saignes et du col de Truges, est plus ample.



Cuvées disponibles :

Beaujolais Villages Fou du Beaujo 2022, \$22,60

<https://www.saq.com/fr/12604080>

Chiroubles vieilles vignes 2018, \$39,25

<https://www.saq.com/fr/13911313>

Aucun site internet

Domaine de Fa

Tandis que nombre de vigneron du Rhône nord achètent au sud, Antoine et Maxime Graillot, viticulteurs reconnus sur Crozes-Hermitage, sont partis au nord. En 2013, ils reprennent 5 hectares de coteaux très caillouteux sur granite, dans les hauteurs de Saint-Amour qu'ils conduisent en biodynamie. En parallèle, ils font l'acquisition de 3 hectares au nord de Fleurie sur le lieu-dit Roche Guillon. Vinifiés en grappe entière et en cuve béton, les vins sont ensuite élevés en foudre de 20 et 30 hl. La gamme est dictée par un style "nature"



maîtrisé, rendant les vins très accessibles, mais aussi parfois un peu trop "libres".

Fleurie Roche Guillon 2020, \$39,50 <https://www.saq.com/fr/15184261>

Fleurie Roche Guillon 2019, \$39,50 <https://www.saq.com/fr/14956089>

Aucun site internet

Louis Tête

La maison Louis Tête, présente depuis 1800, propose des vins traditionnels et de qualité. Leurs objectifs résident dans la recherche du meilleur goût pour dévoiler toute la maturité et la profondeur du gamay. En effet, ils le disent « il n'y a pas que le beaujolais Nouveau », il existe des beaujolais avec un potentiel garde conséquent qui deviennent des vins à boire toute l'année.

Le domaine perpétue ses traditions et s'inspire de son passé et de ses origines pour créer des vins originaux et exquis. C'est avec de la rigueur et de la passion que le domaine a su se démarquer.



Cuvées disponibles :

Morgon les Charmeuses 2022, \$21,35 <https://www.saq.com/fr/961185>

Beaujolais En Vie 2021, \$23,75 <https://www.saq.com/fr/15044815>

Aucun site internet

Manoir du carra

La famille Sambardier est installée depuis 1850 au cœur des Pierres Dorées. Depuis leur bastion, une grande bâtisse évoquant une ferme vigneronne toscane, deux frères, Frédéric et Damien, veillent sur le vignoble. Lutte raisonnée, égrappage et élevage en fût ou en cuve adaptés suivant chaque parcelle : tout concorde vers la qualité. Bien que large, la gamme est cohérente et d'une qualité très régulière.

Les vins : la gamme débute avec un blanc délicat, friand, aux vertus apéritives. Non filtré se présente dans un style spontané et immédiat, un bon classique en beaujolais-villages. Les Burdelines offre une interprétation légère et facile de Moulin-à-Vent. Sa souplesse et sa gourmandise lui permettent d'être dégusté dès à présent. Le fleurie est d'un très bel acabit. Le nez raffiné offre un fruit éclatant. La bouche riche et salivante promet une belle garde. Le brouilly, issu du secteur de Combiaty, est d'un très beau niveau, notamment au regard du difficile millésime 2021.



Cuvées disponibles :

Moulin-à-Vent les Burdelines 2021, \$25,10 <https://www.saq.com/fr/13618184>

Beaujolais blanc 2021, \$21,40 <https://www.saq.com/fr/14402967>

Site internet : <https://manoir-du-carra.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/NdR1pAMvug4>

Domaine Saint-Cyr

C'est à Anse, dans le Beaujolais, à quelques kilomètres au sud de Villefranche sur Saône, que Raphaël Saint-Cyr à repris le domaine familial créé en 1948 par son arrière-grand-père Pierre Saint-Cyr. À cette époque, l'exploitation agricole est basée sur un modèle de polyculture. Pierre y fait pousser certes de la vigne mais également des arbres fruitiers, élève aussi des vaches et cochons... Et c'est lorsqu'arrive à la tête du domaine Michel Saint-Cyr, le grand-père donc de Raphaël, que ce modèle diversifié va disparaître au profit de la seule culture de la vigne. Les successions s'enchaînant, le domaine compte aujourd'hui 23 ha de vignes en appellation Beaujolais bien sûr mais également sur les Crus de Chénas, Morgon et Moulin à Vent. A sa reprise en 2008, Raphaël va à son tour marquer l'histoire du domaine de sa patte et il va faire le choix de convertir la totalité de l'exploitation en agriculture biologique tout en appliquant des méthodes culturales issues de la biodynamie. Il va également réintroduire le travail des sols avec la traction animale, sa cuvée Mélo, rend d'ailleurs hommage aux chevaux avec lesquels il travaille. Puis il va petit à petit réintroduire cette notion de polyculture tout autour de ces vignes... Il est rejoint en 2012 par Karine, sa femme qui se chargera alors de toute la partie commerce et amènera ainsi les vins du domaine sur toutes les meilleures tables. Le couple nous offre aujourd'hui des vins naturels sans intrants, gourmands et conviviaux : à l'image du vignoble dont ils sont issus.



Cuvées disponibles :

Chénas les Blémonts 2020, \$37,25

<https://www.saq.com/fr/14046181>

Morgon les Charmes 2021, \$40,25

<https://www.saq.com/fr/14046211>

Beaujolais la Galoche 2022, \$28,70

<https://www.saq.com/fr/14045111>

Site internet : <https://www.beaujolais-saintcyr.com>

Domaine Lafarge-Vial

Riche d'expériences et de savoir, la famille Lafarge, du domaine éponyme de Volnay, a créé en 2014 cette propriété avec pour ambition de produire des vins à la maturité assumée et précise. Travaillé en biodynamie par Chantal et Frédéric dès sa création, le domaine acquiert pas à pas des parcelles dans les crus, donnant la part belle à Fleurie. Ceux-ci sont égrappés et élevés pendant près d'un an. Cet élevage ambitieux et précis donne des vins denses, qui séduisent par leur typicité et leur accessibilité.

Les vins : on se régale avec le fleurie, entremêlant la dentelle du millésime et la douceur du cru. La bouche est suave, gourmande, aux tanins précis. Sa fraîcheur saline le fera garder au moins dix ans. Dans un style plus strict, on apprécie la fine austérité du côte-de-Brouilly. Le nez discret, aux senteurs de coulis de fruits et de mine de crayon, précède une bouche de demi-corps. Son tanin saillant est la garantie d'une belle garde à venir.



Cuvées disponibles :

Fleurie 2020, \$51,75

<https://www.saq.com/fr/14974551>

Fleurie Clos Vernay 2020, \$54,75

<https://www.saq.com/fr/14974594>

Fleurie la Joie du Palais 2020, \$53,25

<https://www.saq.com/fr/14974560>

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/DBw2oVXaEAI>

Georges Duboeuf

Bien qu'originaire de Pouilly Fuissé, **Georges Dubœuf** est connu comme "**le roi du Beaujolais**" après avoir consacré toute sa vie à cette région. C'est lui qui sut voir les possibilités de cette zone viticole de France et fit du **Beaujolais Nouveau** un phénomène médiatique mondial. Très admiré dans le monde du vin, non seulement pour sa valeur professionnelle mais aussi pour ses qualités humaines, le nom de Georges Dubœuf sera toujours lié au vin qu'il défendit toute sa vie : "Il est plus difficile de faire un Beaujolais primeur qu'un vin de Château Lafite-Rothschild, Petrus ou Cheval-Blanc".

Décédé en 2020, Georges Dubœuf provenait d'une famille qui, quatre siècles plus tôt, produisait déjà des vins dans la région du Mâconnais. Son oncle et son frère lui transmirent leur passion du vin et, à 18 ans, il abandonna ses études pour prendre en charge le domaine familial aux côtés de son frère. Toute sa vie il travailla pour faire des vins de Beaujolais un complément indispensable sur toutes les tables et, mondialement connu, son nom est pour toujours associé au profil d'un **vin aimable et festif**.

La cave s'enorgueillit du savoir-faire des producteurs avec qui elle travaille depuis des années pour nous offrir des vins de qualité, ayant leur propre personnalité mais toujours fidèles à la typicité du terroir. Son catalogue propose des étiquettes de Beaujolais et de Beaujolais-Villages, mais aussi de bien d'autres crus tels que ceux de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Viré-Clessé... Bref, toute une collection de vins qui illustre plusieurs profils et identités de Beaujolais et de Bourgogne, fruités et floraux, élégants et harmonieux, faciles à boire, plus ou moins puissants ; certains d'entre eux de garde mais tous prêts à être savourés dans leur toute jeunesse.



Cuvées disponibles :

Brouilly 2022, \$22,65

<https://www.saq.com/fr/70540>

Beaujolais-Villages 2021, \$16,80

<https://www.saq.com/fr/122077>

Brouilly domaine de Lafayette 2019, \$22,45

<https://www.saq.com/fr/15045607>

Site internet :

<https://www.duboeuf.com/fr/?v=11aedd0e4327>

Famille Dutraive (domaine de la Grand’Cour)

Les vins de Jean-Louis Dutraive sont parmi les plus recherchés, si ce ne sont pas les plus recherchés de tout le Beaujolais. Considérant la pléthore de producteurs de renom qui sont installés dans cette région du sud de la Bourgogne (Lapierre, Foillard, Breton, Balagny, Bertrand...), ce n’est pas peu dire. Le Domaine de la Grand’Cour est propriété de la famille Dutraive depuis 1969, lorsque Jean, père de Jean-Louis, a racheté le vignoble sur Fleurie. Ce dernier s’étend maintenant sur 11,5 hectares, avec 9,7 ha sur le cru Fleurie et 1,8 ha sur le cru Brouilly plus au sud (sur le village de de Charentay à Vuril et appartenant à la famille depuis 5 générations). Le Beaujolais étant ce qu’il est, les Dutraive ne cultivent que du gamay, et ce avec un grand respect pour leurs vignes. Une agriculture paysanne, sans engrais chimique ni désherbant, sur des vignes âgées de 40 – 50 ans en moyenne avec une bonne partie vieilles de 70 ans. Après avoir succédé à son père en 1989, Jean-Louis continua de travailler dans la même veine, et reçut la certification bio Ecocert en 2009. Les vins bénéficient du même savoir-faire peu interventionniste. Les raisins sont vendangés à la main et encuvés tel quel, donc sans éraflage ni foulage. On ajoute à la cuve du gaz carbonique, ce qui permet d’éviter un sulfitage. Aucun ajout de levure ou d’autres produits œnologiques outre une pointe de SO2 à la mise ou à l’élevage sur certains vins. Le vieillissement se fait en bois, soit en fût ou en foudre. Les vins ne sont pas filtrés ou collés. Production moyenne annuelle de 30 000 bouteilles.



Cuvées disponibles :

Chénas En Papolet 2019, \$41,25 <https://www.saq.com/fr/14995862>

Fleurie la Tonne 2018, \$40,75 <https://www.saq.com/fr/14286804>

Fleurie les Déduits 2019, \$42,75 <https://www.saq.com/fr/14995871>

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/-n6oc9-gR M>

Marc Delienne

Non, Marc n'est pas issu d'une longue lignée de vigneron implantés dans le Beaujolais depuis de nombreuses années. Il est une des figures nouvelles de Fleurie, et est arrivé par là un peu par hasard. Passionné de vin depuis toujours, Marc Delienne travaillait à Paris dans le secteur de l'informatique. Un beau jour, il décide de faire de sa passion son métier, et quitte la capitale pour aller apprendre le métier au domaine de Trévallon en Provence, où Eloi Dürrbach – qui était lui-même parti de rien à l'époque – lui apprend ce beau travail de la vigne. C'est en 2015 qu'il achète une propriété de 14 hectares à Fleurie, pour la simple raison qu'il croit dans la potentialité de cette région et de cette appellation à produire de très grands vins.

Dès son arrivée, Marc entame la conversion du domaine à la viticulture biologique, puis biodynamique en 2016. L'exploitation est désormais entièrement certifiée.

Les vignes sont plantées à 100% en gamay noir, sur des sols majoritairement sableux ou limono-sableux. Elles sont âgées de 40 à 80 ans, ne sont pas rognées mais taillées traditionnellement, « en gobelet », ce qui explique leur hauteur parfois étonnante. A la vigne, un travail des sols est mené très régulièrement, peu profond, dans le respect des pratiques de la biodynamie.

En cuverie, les vinifications sont réalisées de la façon la plus naturelle possible, sans intrants. Une fois la vendange entière triée, l'on remplit les cuves en béton, sans levurage ni chaptalisation. Les cuvaisons sont relativement courtes, les vins sont mis en foudres pour la plupart, sitôt les pressurages effectués. Comme le dit lui-même Marc Delienne, avec une pointe d'humour, « voyez... c'est très simple ! ». Depuis les premiers millésimes du vigneron, on lui reconnaît des vins gourmands et équilibrés, aux tanins fins, notes de fruits rouges et de myrtille.

Cuvée disponible :

Fleurie Avalanche de Printemps 2019, \$39,00 <https://www.saq.com/fr/15079858>

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

Petite vidéo : <https://youtu.be/J3hQDNkPpIM>



Frédéric Sornin

Être vigneron, c'est une histoire de famille chez les Sornin. L'arrière-grand-père de Frédéric, Victor Philippe, possédait une maison de négoce de vin sur Beaujeu en 1950. Puis c'est son père, Henri Sornin qui, dans les années 60, acquière le domaine des Ronze. Fred prend la succession en 1985 et aujourd'hui il transmet progressivement à son fils Victor, aujourd'hui étudiant, qui le rejoindra en 2023. Depuis longtemps prosélyte efficace de la viticulture biologique, il a converti ses premières vignes en 2006. Pionnier du bio dans le Beaujolais, il accompagne depuis plusieurs années des vignerons qui se lancent dans cette aventure.



Cuvée disponible :

Morgon les Charmes 2021, \$27,85 <https://www.saq.com/fr/14255987>

Aucun site internet

Henry Fessy

Le Domaine Henry Fessy, créé en 1888, est un domaine traditionnel du Beaujolais. Cette propriété de 70 hectares est répartie principalement sur les communes de Fleurie, Régnié, Brouilly et cherche à exprimer dans ses vins ce qui fait le caractère propre du beaujolais.

L'âge moyen des vignes est de 50 ans et le Domaine pratique aussi la sélection parcellaire à Brouilly et à Moulin à Vent.

La Maison Louis Latour a acquis le Domaine Henry Fessy en 2008.



Cuvée disponible :

Fleurie Château des Labourons 2020, \$25,65

<https://www.saq.com/fr/15044971>

Site internet : <https://www.louislatour.com/fr/nos-domaines/beaujolais>

Château des Rontets

Claire et Fabio Gazeau-Montrasi ont repris ce domaine historique et familial en 1995. Certifié bio depuis 2005, il est composé principalement de vignes de chardonnay sur Fuissé et d'une parcelle en Saint-Amour. Tous les blancs du domaine bénéficient d'élevages longs, près de deux ans, qui les patinent et les enrichissent naturellement, et permettent d'offrir plus de complexité. L'exposition et l'altitude n'ont pas permis le classement des Pouilly-Fuissé en premiers crus, ce dont l'amateur éclairé n'aura cure. La qualité des derniers vins présentés place le domaine aux portes de la deuxième étoile !

Les vins : notes un peu fumées dans le Saint-Amour, un vin bien mûr et épicé à la matière assez tendre et au relief solaire, qui doit encore trouver ses marques. Le Clos Varambon s'exprime avec sobriété, finesse et complexité de saveurs, très floral, d'une grande douceur de chair : un excellent blanc nourrissant, frais et consistant. Pierrefolle libère de délicieux arômes d'agrumes et de pommes reinettes, nous avons un faible pour ce profil si digeste, soigné et sans fard, d'une rare persistance et élégance naturelle. Les Birbettes est une cuvée majeure de Pouilly-Fuissé : très légèrement beurrée, sa chair subtile et lumineuse possède une magnifique envergure, comme en apesanteur, dotée d'une grande persistance désaltérante et d'une myriade de petites notes salines et de très fins amers. Un grand vin de garde !



Cuvée disponible :

Saint-Amour Côte de Besset 2021, \$47,75 <https://www.saq.com/fr/14921986>

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

Domaine Laurent Gauthier

Le domaine familial Gauthier fait partie de ces noms connus mais discrets du paysage de Morgon. Il a su se révéler grâce à un trio composé d'un père, Laurent, vigneron expérimenté, et de ses deux fils, Jason et Elie, qui ont su apporter leur sensibilité. Ces hommes de terrain ont à cœur de montrer les nuances des terroirs de leur magnifique parcelle, notamment avec le splendide Javernières. Ils le mettent en avant grâce à une viticulture méticuleuse, une vinification peu interventionniste et faible en sulfites, mais aussi grâce à des élevages en foudres centenaires, permettant d'obtenir des matières brillantes, définies et sapides. Nous prédisons un bel avenir à ce domaine, qui délivre cette année une belle cohérence de gamme.

Les vins : Les Bois délivre un blanc plus riche et profond que ceux que l'on goûte habituellement dans le Beaujolais. Le chiroubles met en valeur la spontanéité du gamay, le fruit clinquant aux tanins patinés le rendant très accessible. Grand Cras est d'une toute autre catégorie, avec son fruit profond, ses tanins ciselés et une allonge saline et fumée. Côte du Py 2021 est une très belle réussite. Le fruit est profond, défini et gourmand. La bouche est élancée, à la fraîcheur vivifiante et d'une grande longueur. Javernières tient son rang de grand terroir, entremêlant des senteurs de fruits rôtis, de céréales et de bois précieux. La bouche est dynamisée par la profondeur minérale des pierres bleues, promettant une grande carrière en cave.



Cuvée disponible :

Morgon vieilles vignes Côte du Py 2022, \$25,30 <https://www.saq.com/fr/14311635?q=laurent+gauthier>

Site internet : <https://www.laurent-gauthier.com>

Clotaire Michal

Après 5 années à Cornas chez Thierry Allemand, Clotaire Michal s'est installé un temps en Saint Joseph où il a commencé à produire ses premiers flacons, évidemment immédiatement remarqués ! C'est aujourd'hui dans le Beaujolais qu'il sévit, à St Etienne la Varenne (tout près de chez Jean Claude Lapalu par exemple). Il y produit seulement deux cuvées et là aussi, il excelle ... À la vigne, aucun intrant chimique, tout comme à la cave d'ailleurs. Ici, on accompagne les vinifications, tout simplement. Le résultat parle de lui-même, des Gamays élégants et fins, de très belle garde, qui déploient toute leur majesté après une petite aération.



Cuvées disponibles :

Fleur de Peau 2020 (en vin de France), \$37,50 <https://www.saq.com/fr/15013883>

Libre Pensée 2020 (en vin de France), \$32,50 <https://www.saq.com/fr/15013891>

Aucun site internet

Château de Rougeon

L'HISTOIRE DE NOTRE FAMILLE, COMMENCE EN 1839 QUAND NOTRE ANCÊTRE CLAUDE OZANON ACHÈTE ROUGEON.

SON FILS CHARLES OZANON [1835-1909], ARBORICULTEUR, VITICULTEUR, ET SURTOUT BOTANISTE RECONNU MONDIALEMENT, CONSACRE SES DERNIÈRES ANNÉES JUSQU'À SA MORT À EXPÉRIMENTER DES CÉPAGES AMÉRICAINS SUITE À L'INVASION EN 1875 DU PHYLLOXERA EN BOURGOGNE. IL DÉBUTE SES TRAVAUX EN 1886. IL EXPÉRIMENTE LES PRINCIPAUX CÉPAGES AMÉRICAINS QU'IL GREFFE AVEC DES SARMENTS TIRÉS DE ROUGEON ET DE MEURSAULT. IL ARRIVA À EN FAIRE LEVER 1200 EN POTS LA PREMIÈRE ANNÉE ET PASSA À 24000 GREFFES EN 1888. UNE FOIS LE VIGNOBLE DE ROUGEON RÉTABLI CE FUT AU TOUR DES VILLAGES DE MEURSAULT, POMMARD ET BEAUNE. PLUS TARD, SON FILS HENRI LUI SUCCÈDERA À ROUGEON, TRÈS IMPLIQUÉ DANS LA FONDATION DES APPELLATIONS D'ORIGINE, IL EST GRAND DÉFENSEUR DE LA BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE ET DES PETITS PRODUCTEURS. L'UNE DES FILLES D'HENRI, PRÉNOMMÉE « KITTY » SE MARIERA AVEC ANTONIN BOUCHARD, DIRECTEUR DE L'IMPORTANT MAISON DE VIN FAMILIALE BOUCHARD PÈRE & FILS. SON FILS, JOSEPH BOUCHARD, NOTRE GRAND PÈRE S'OCCUPE DE GÉRER LE DOMAINE JUSQU'À SON DÉCÈS. NOS PARENTS, DOMINIQUE ET ISABELLE DÉCIDENT EN 1981 DE REPRENDRE LE DOMAINE ET LUI REDONNER VIE. LES VIGNES DE ROUGEON NOUS ONT NOURRIS ET FAIT GRANDIR. NOUS AVONS APPRIS ET GARDÉ LE SOUVENIR DE CHACUN DE NOS ANCÊTRES, LEURS DÉCOUVERTES, LEUR PHILOSOPHIE, LEUR MODE DE VIE, LES ANECDOTES. C'EST CE QUI INCARNE ROUGEON ET QUE L'ON VEUT TRANSMETTRE DANS CHAQUE VERRE DE VIN DÉGUSTÉ.

NOUS ŒUVRONS CHAQUE JOUR POUR AJOUTER NOTRE PIERRE À L'ÉDIFICE.

TOUT COMMENCE PAR LE RESPECT DU TERROIR.

Cuvées disponibles :



Fleurie Poncié 2019, \$38,00

<https://www.saq.com/fr/14982746>

Bourgogne Aligoté les Arénites 2020,
\$31,75

<https://www.saq.com/fr/14982738>

Site internet :

<https://www.chateauderougeon.com>

Domaine des Souchons

Fier acteur du Cru Morgon depuis 1752, le Domaine des Souchons est l'un des plus anciens domaines de l'appellation. Nos vignes s'étendent sur 14 hectares divisés en plus de 40 parcelles, ce qui nous permet d'élaborer des cuvées au style inimitable imprégnés d'une diversité géologique propre à notre terroir.

6 générations de vignerons ont œuvré à sa réussite et à sa reconnaissance en travaillant la vigne avec passion et respect.

En 1985, le domaine profita de la division de l'aire d'appellation du cru Morgon en 6 climats, dont la Côte du Py et Grands Cras pour assembler des vins de terroir, avec une identité propre.

Serge avait à l'époque pris le relais de son grand-père Claude Pillet et lui avait notamment dédié une cuvée éponyme.

En 2015, Laurent Ducognon en fait l'acquisition suite à un coup de cœur immédiat pour ce domaine historique.



Cuvée disponible :

Morgon vieilles vignes 2021, \$24,30 <https://www.saq.com/fr/15045391?q=souchons>

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

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

Domaine Jean-Baptiste Duperray

Le domaine près de Villefranche sur Saône est fondé en 1840, sous la régence d'un grand propriétaire terrien qui exploite les fruits sans passion. Tout change en 1983 lorsque la famille Duperray vient s'y installer. En reprenant le domaine, le père de Jean-Baptiste lui confère l'âme d'un vigneron-artisan, les raisins sont triés sur la vigne, la terre traitée avec douceur. Jean-Baptiste reprend les rênes en 2013 et cultive la vigne de manière durable, honorant les cépages chers au cœur de la région: gamay, pinot noir et chardonnay.



Cuvée disponible :

Beaujolais-Villages Glou Glou 2021, \$21,95 <https://www.saq.com/fr/14915949?q=duperray>

Aucun site internet