

Annuaire des artisans vignerons du Beaujolais. (2024)

Des gens au savoir-faire ancestral.



Informations réunies par Sylvain Carbonneau

Le Beaujolais

2ième Partie

Les producteurs



Domaine Daniel Bouland

Le domaine Daniel Bouland se situe à Corcelette, entre Villé-Morgon et Chiroubles, dans le Beaujolais, une région viticole qui ne compte pas moins de 12 AOP. Le domaine Daniel Bouland possède des vignes en appellation Morgon, mais aussi Chiroubles et Côte-de-Brouilly. Daniel et Raymond Bouland ont hérité de ce domaine de leurs aïeux, ils l'ont partagé et produit chacun leurs propres vins. Le vignoble du **Domaine Daniel Bouland** est exclusivement constitué de gamay, cépage star de la région. La propriété est certifiée en agriculture biologique depuis 2012.

Ce vigneron discret est installé dans le hameau de Corcelette, siège de l'un des meilleurs terroirs du cru morgon. Il enchante les œnophiles par une gamme de crus aux robes intenses et aux fruités imparables de velouté, qui conservent la fraîcheur et la typicité des sols. Vous trouverez ici l'un des meilleurs rapports qualité-prix en vin rouge du guide.

Les vins : l'expérience paye. Daniel Bouland a réalisé des 2022 de très haut niveau, domptant les travers du millésime avec brio. Débutons avec le chiroubles, un des meilleurs du cru, qui séduit par son caractère pulpeux et sa fraîcheur vivifiante. Le Côte-de-Brouilly est typique des roches bleues, avec des notes fumées envoûtantes. Pré Jourdan offre des notes grillées et une trame fine aux tanins poudrés. Attendez encore un peu pour en profiter pleinement. Bellevue Sable donne des notes finement végétales, avec un cœur de bouche fin, typique de son terroir sableux. Bellevue Cailloux se montre encore serré, les tanins fermes demandent du temps pour se fondre, mais la bouteille sera majestueuse. Delys offre un tanin anguleux, avec des notes de fruits noirs savoureux. Porté par ses vignes de 1926, Delys Vieilles Vignes est une merveille : la densité et l'équilibre général le portent au sommet. Corcelette Sable délivre une chair remarquable et des notes grillées délicieuses. Corcelette Cailloux boxe dans une catégorie au-dessus, son nez envoûtant signe ce vin d'une classe remarquable.



Aucun site internet

Château de la Chaize

Le Château de La Chaize est une affaire de famille. Le domaine a été construit au XVII^{ème} siècle par les architectes du roi Louis XIV. Depuis, les descendants du fondateur, Jean-François de La Chaize d'Aix, ont veillé avec amour sur cette magnifique propriété pendant trois cent cinquante ans avant de la transmettre à une autre famille, celle de l'entrepreneur lyonnais, Christophe Gruy.

Alliant respect de ce passé historique prestigieux et la volonté de porter ce domaine vers de grandes ambitions respectueuses de la nature, Christophe Gruy a entrepris une conversion biologique avec le souhait d'une approche biodynamique tout en apportant une sélection parcellaire avec une vinification adaptée.



Site internet : https://www.chateaudelachaize.fr/fr_FR/

Petite vidéo : <https://youtu.be/w0BohbjZcIE>

Domaine des Roches du Py (Guenaël Jambon)

J'exploite mon domaine de 23 hectares au cœur de Morgon sur la « Côte du Py ».

Je me suis installé au domaine en 2001 après des études de viticulture et œnologie en Bourgogne avec 2 hectares de Morgon et Beaujolais Villages. J'ai ensuite étendu mon domaine notamment sur la « côte du Py » en 2004 suite à la reprise du domaine familial et du domaine des Roches du Py, puis en 2007 au « Grands Cras », et enfin en 2012 avec l'acquisition de Morgon. Si au départ ma distribution était à peine de 15% en vente direct et le reste en vrac, aujourd'hui, 60% de mes vins sont vendus en direct avec une philosophie parcellaire et « nature », où la valorisation du terroir reste la base pour la création de mes vins. Avec toujours en tête l'idée d'élaborer des vins nets et précis.

Les parcelles se situent pour la plupart sur le versant sud de la côte du Py, riche de son terroir par les roches bleues, schistes, roches en décompositions d'oxyde de fer et manganèse, donnant un Morgon avec de la minéralité, du fruit et de la matière. La seconde partie des Morgon est située sur les climats les « Charmes » et « Grands Cras » sur des terroirs granitiques et sableux, donnant des vins généreux aux notes de fruits rouges et des tannins souples.

L'exposition et le terroir exceptionnel de ces parcelles sont associés à un respect de la vigne avec un travail cultural rigoureux. En effet, je m'engage à laisser toute l'expression au terroir par le travail du sol, l'enherbement et la lutte raisonnée des vignes. La maîtrise des rendements et la récolte manuelle permettent une sélection de la vendange pour obtenir une qualité organoleptique optimum des raisins en vue de la vinification. De la même manière j'élabore mes vins naturellement en alliant tradition et modernité afin de les élever selon leurs typicités avec des vieillissements en cuves, foudres de chênes et barriques :



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

Cave de Juliéнас (Juliéнас Chaintré vigneron association)

Ce sont 145 membres, qui comptent désormais l'alliance de nos deux caves. Amoureux du vignoble, ils partagent les mêmes principes fondateurs de la coopération ; Se regrouper leur permet de mutualiser et de mettre en commun compétences, savoir-faire et exigences pour élaborer des vins de qualité. Nos coopérateurs sont acteurs des projets ; ils conduisent un engagement individuel dans une démarche collective qui vise à valoriser la richesse du terroir et le fruit du travail effectué avec un savoir-faire reconnu. Une coopérative se compose également de ses collaborateurs qui au quotidien assurent le fonctionnement et œuvrent pour l'amélioration de la cave. Chacun, grâce à ses compétences apporte sa pierre à l'édifice.

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

Domaine des Grandes Bruyères (Jean-Pierre Tesseidre)

Depuis la création de notre domaine 1900 en Beaujolais, notre exploitation viticole n'a cessé de s'agrandir, d'améliorer la qualité de ses vins, de se développer vers de nouveaux marchés, tout en faisant partager sa compétence, son savoir-faire et la passion de notre famille de vigneron. Notre philosophie est de laisser s'exprimer le caractère de nos terroirs (les respecter, en pratiquant une agriculture biologique (en reconversion)). Nos ancêtres nous ont transmis l'empreinte de leurs expériences, appelée plus simplement le savoir-faire, marque de respect de cette nature, qui nous donne chaque année un fils unique, que nous élevons avec passion, afin qu'il puisse s'exprimer. Mon empreinte, ma signature.

Jean-Pierre Teissèdre exploite une bonne vingtaine d'hectares. En Beaujolais, il exploite le domaine des Grandes Bruyères, siège de l'exploitation, et celui des Vieilles Cadoles, en morgon. En Mâconnais, il a acquis le domaine des Teppes de Chatenay. Tous ces vignobles sont conduits en bio certifié.



Aucun site internet

Julien Merle

Encore un jeune vigneron bourré de talent sur les terres du Beaujolais... C'est un grand plaisir pour nous que de pouvoir vous proposer les cuvées de Julien Merle, du Domaine Lubrifiant Social !

Installé à Légny dans le Sud du Beaujo à la tête d'un peu plus de 7 hectares sur des sols plutôt granitiques, les vignes sont pour majorité du Gamay (6 hectares) et le reste en Chardonnay. Le grand-père de Julien travaillait déjà dans la vigne, Julien lui a fait ses classes auprès de Jean Foillard... Rien que ça !

Passionné et entier, Julien Merle travaille ses parcelles en Agriculture Biologique bien sûr, depuis 2003, mais aussi sans aucun intrant chimique depuis 2006. Il travaille la terre avec l'aide de Nougatine, sa jument, en griffant tout juste le sol sur 5 centimètres afin de ne pas bouleverser les équilibres microbiens. A la cave, notre vigneron vinifie ses cuvées sans même un peu de sulfite, dans des cuves de macération en béton installées par son grand-père.

Au Domaine du Lubrifiant Social, les vins sont friands et joyeux, souvent un peu perlants, épicés et assez bavards. Ils reflètent leur terroir, leur millésime, mais aussi la personnalité de leur vigneron ! De vrais vins taillés pour le plaisir qu'il faut absolument découvrir, et, vous l'aurez compris, partager !



Aucun site internet

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

Domaine du Penlois (Maxence et Sébastien Besson)

C'est dans les années 1920 que Benoît Besson arrive à Lancié pour travailler les vignes de son frère, Paul Besson. Le Domaine du Penlois fut notamment précurseur à la fin des années 1930, lorsque Benoît Besson apporte le cépage Chardonnay sur une colline particulière de Lancié : le Châtelard. (Tumulus argilo-calcaire) Il commence à concevoir un Beaujolais blanc, le terroir y étant largement propice. C'est ensuite son fils, André Besson, qui reprend l'exploitation familiale en 1954 et commence à la développer. Puis, en 1977, Maxence Besson (fils d'André Besson et petit-fils de Benoît Besson) s'installe sur le Domaine et commence un long travail avec l'arrivée des 1ers crus. Le Morgon arrive dans les années 1980, le Juliéna dans les années 1990. Le Moulin à Vent prend place dans la gamme des vins du Penlois en 2006 et le Chénas signe son arrivée en 2008. Depuis 2014, Sébastien Besson (fils de Maxence Besson) poursuit au sein du Domaine dans la lignée familiale.



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

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

Château de Juliéнас (Thierry Condemine)

Le Château de Juliéнас, c'est 40 hectares de vignes dont la majorité est travaillées sur l'appellation Juliéнас (38 hectares) et 2 hectares consacrés aux crus Fleurie et Moulin-à-Vent. Les plus vieilles vignes ont plus de 100 ans ! Juliéнас est entouré d'un paysage de coteaux, dont l'altitude moyenne est de 350m, recouverts de vignes. Ces dernières se situent sur une grande variété de terroirs : granite, roche calcaire, argile... La diversité des sols et des climats confère à chaque cuvée sa typicité dont la signature est propre au Château de Juliéнас.

Le Château de Juliéнас est un très vieux domaine familial, avec tant d'histoire et d'anecdotes...S'il date du XIIIème siècle, c'est en 1907 que Claude Condemine, l'arrière-grand-père, l'achète et restaure le vignoble, alors en pleine crise phylloxérique. Depuis, 4 générations de vignerons s'y sont succédées. Thierry a repris le flambeau depuis plus d'une trentaine d'années maintenant. Aujourd'hui, il exploite le vignoble de 40 hectares avec l'aide de sa femme, Aurélie. Soucieux des problématiques environnementales actuelles, en 2018 Thierry et Aurélie se sont engagés à respecter l'environnement afin de préserver la biodiversité, la qualité des sols, de l'air et de l'eau. Le domaine a obtenu les labels HVE et Terra Vitis, mais c'était juste un premier pas vers quelque chose plus ambitieux. En 2022, après 5 ans de conversion, le château a décroché la certification en agriculture biologique !



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/TpzkOTLvMV0>

Baptiste et Philippe Aufranc (domaine Aufranc)

Acquise en 1935 par Léon AUFRANC, l'exploitation est alors partagée entre la vigne et les prairies. Elle est située à mi-coteau, à l'Est de la madone de Fleurie, lieu-dit « Frédière » sur un sol de type sablo-granitique.

La vigne deviendra, en 1970, la culture principale de l'exploitation, d'une superficie actuelle de 12 ha.

La transmission du savoir-faire de nos anciens, ainsi que des formations professionnelles régulières, nous permettent de pérenniser les méthodes traditionnelles de culture de la vigne et d'élaboration du vin.

La démarche Agro-Écologique « Terra **Vitis** » nous permet, quant à elle, depuis plus de 20 ans, de produire, un vin de qualité tout en préservant l'environnement et offrir ainsi aux consommateurs une sécurité alimentaire et une parfaite traçabilité du produit.



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/9Q6uecoqcfw>

Pascal Aufranc

Hors des sentiers battus, mon domaine est une ancienne ferme qui respire la tradition à travers ses belles pierres, dominant le bourg du village. Mon lieu de vie est aussi mon lieu de travail, perché sur la colline « En Remont ». Je suis entouré d'arbres, de champs et de vignes, cette mosaïque de paysages m'épate chaque jour et confère à mes vins une expression singulière, symbole de cette harmonie.

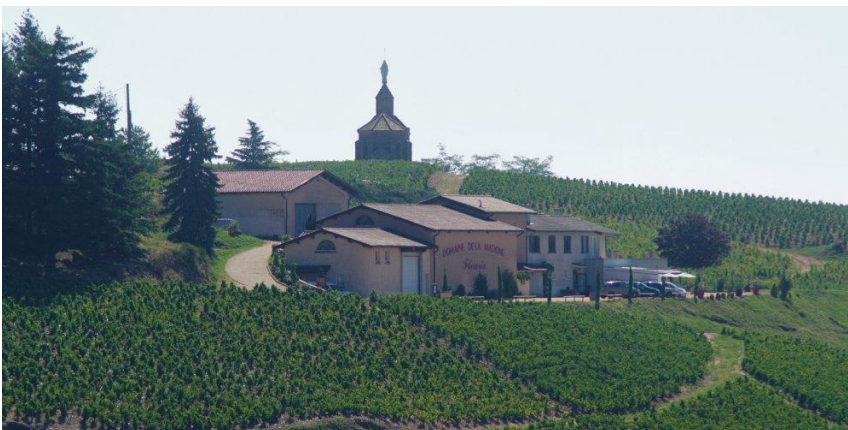


Site internet : <https://www.pascal-aufranc.com>

Domaine de la Madone

Jean-Marc Després est un vigneron discret qui vous parle avec le regard... et avec ses vins ! Son fils Arnaud le rejoint en 2005. Il reprend alors les vignes de son arrière-grand-père qu'il distribue sous l'étiquette Domaine Niagara, modifie la conduite de la vigne et plante de nouvelles parcelles dont du viognier sur granite. Pour la qualité de son accueil, la franchise de ses vins et la gourmandise de son auberge, La Madone est une étape heureuse en Beaujolais.

Les vins : facile d'accès, Madone s'offre dans un profil classique, sur le bonbon anglais, la réglisse et le fruit frais. Grille Midi subit la maturité de son lieu-dit et du millésime, et délivre des senteurs de fruits cuits. À boire dans la jeunesse. Dame de la Pétoche est dans un stade de fermeture, mais on distingue un fruit de belle maturité, des senteurs de réglisse et de pierres chaudes. 1889 arrive à son apogée, avec ses arômes de fruit rôti et de bois.



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

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

Domaine Laura Lardy

Laura Lardy, fille et sœur de vigneron à Fleurie, j'ai vinifié mon premier millésime en 2017; je suis la 4ème génération dans la famille à faire du vin dans le Beaujolais.

Je travaille actuellement sur des vignes familiales, qui ont une moyenne d'âge de 60 ans, ma priorité est de respecter chaque terroir que je travaille (Fleurie, Moulin à vent, Chénas et Morgon



Cuvée à venir au mois de mai en IP chez Symbiose.

Beaujolais- villages Gourde à Gamay 2020, \$23,25

Aucun site internet

Domaine Ruet

Cathy Duthel et son mari David Duthel ont pris la suite de Jean-Paul Ruet, qui développa la vente en bouteille dans ce domaine fondé en 1926. Adeptes d'une vinification traditionnelle en semi-carbonique, le domaine Ruet s'adapte au profil de chaque cru, égrappant partiellement suivant l'année, élevant en fût ou en cuve, pigeant et délestant pour offrir le maximum de fruit. Le travail soigné des parcelles met en avant le mariage du sol et du gamay. La gamme large et très homogène est à découvrir dans un caveau bien fourni. Les vins : le village vinifié sans soufre livre un fruit tonique avec un nez de lilas en bouton. Un plaisir digeste. Le régnié Les Bois offre un nez de fleurs mauves. Gras en attaque, il exprime une matière aux tanins enveloppés : un vin délicat. Porté par l'exposition sudiste de la Côte-de-Py, le lieu-dit L'Évêque met en valeur la fragrance fine de la roche délitée. La bouche impressionne par sa mâche et sa finale à la fois épicée et minérale. Le Côte-de-Brouilly livre



des notes de quetsches au nez et une bouche gourmande au possible. Le brouilly libère des senteurs explosives de violette et de myrtille. Un fruit ferme et large cajole les papilles dans un souffle épicé. Il possède le fond pour se mettre en place. La Fontenelle offre les senteurs florales des iris et du lilas mauve. Souple en attaque, il dévoile des tanins patinés. Une signature aussi digeste qu'élégante du sol.

Cuvée disponible :

Morgon les Grands Cras 2022, \$23,30,

<https://www.saq.com/fr/13286597>

Site internet : <https://www.ruet-beaujolais.fr>

Julie Balagny

Née en région parisienne, Julie Balagny a pris la direction de Fleurie en 2009 et, en moins d'une décennie, elle s'est mise à signer parmi les meilleurs vins du Beaujolais. Son tout premier Fleurie, elle l'a produit dans la cave d'Yvon Métras, avant de poser pied sur ses propres terres.

Il y a d'abord eu En Rémont, Cayenne et Simone, parcelles sises sur des coteaux très abrupts, au point où tout le travail doit être fait à la main, à l'aide d'un treuil. Les vignes, qui ont entre 30 et 90 ans, sont plantées sur trois types de sols, soit granite mélanger de cailloux et de sable, granite et quartz, ainsi que granite et basalte. Depuis le millésime 2015, deux autres parcelles profitent des bons soins de Julie. L'un est en appellation Beaujolais-Villages et l'autre en Moulin-à-Vent.

En cave, la vigneronne utilise la macération carbonique en cuves de béton ou de fibre de verre. Le pressurage est lent et long, et le jus de goutte est par la suite assemblé au jus de presse. Puis, c'est le retour en cuves pour terminer la fermentation avant le transfert en vieilles barriques de chêne pour l'hiver. En fin de course, ses vins sont marqués par un fruit pur et cristallin, une acidité électrique et surtout, un potentiel de buvabilité presque infini!



Cuvées à venir éventuellement car les 2021 se sont envolés.

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/qYT0vpb3-S8>

Domaine des chers (Arnaud Briday)

Né en 1956, Le Domaine des Chers s'étend sur 4 ha de Julié纳斯 et 1 ha de Saint Amour en propriété, concentrés sur les plus belles parcelles du cru, exposés plein sud et situés sur la route des vins du beaujolais. La petite superficie des terres permet une culture raisonnée et un soin particulier à nos vignes, approprié à la production de grands et très bons vins rouges.

Nos vieilles vignes âgées de 40 à 100 ans représentent sans doute notre meilleur atout œnologique. Au final, un rendement optimal de 50 hl valorise ainsi la richesse des vins du Domaine des Chers. Nous produisons 25 000 bouteilles par an, vendues aux particuliers, restaurants, cavistes et à l'export. Pour l'ensemble de ces démarches, nous adhérons à la charte du vigneron indépendant.



Aucun site internet

Domaine de la Pirolette

Ancienne cadre commerciale en tonnellerie, Virginie Barbet a racheté ce domaine en 2013 avec son mari Grégory et quelques amis investisseurs. Les vinifications se font égrappées ou en raisins entiers suivant les cuvées. Elle élève ensuite en fût de chêne français et dans des œufs béton leurs différentes cuvées parcelaires qui comptent parmi les terroirs les plus identitaires du cru. Ils font aujourd'hui partie des rares domaines qui redonnent le rang de cru à Saint-Amour. Les vins : les 2020 sont marqués par la puissance et la densité. L'Âge de Raisin est un vin riche, mais marqué par un végétal qui dissone, complété par de la suie et du mezcal. Plus



riche, ambitieux, La Poulette manque de précision dans sa définition. Le Saint-Amour séduit par ses arômes de maraschino et de fruits au sucre jusqu'à une bouche dense et élancée. Tout en justesse, Le Carjot présente un fruit lumineux, un toucher de bouche généreux, ponctué par une fine salinité.

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

Clos de Mez

Après un long séjour en cave coopérative, c'est en 2006 que le Clos de Mez est repris par la 4ème génération. Fascinée par la terre, Marie-Elodie Zighera décide très jeune de quitter le milieu urbain et de reprendre l'histoire du domaine là où on l'a laissé. Clos de Mez possède deux appellations Fleurie et Morgon. L'essentiel des sols du domaine est constitué de granit décomposé en sable rose appelé « gore », dont l'épaisseur varie de quelques centimètres à plusieurs mètres. Les sols sont acides, filtrants, sensibles à la sécheresse, mais offrent au Gamay son terroir de prédilection. Certaines parcelles du domaine en appellation Fleurie sont installées sur de fortes pentes. La philosophie du domaine repose sur une seule conviction : la qualité du vin dépend à 70% de celle du raisin. C'est pour cette raison que depuis 2006, le travail des sols est mis à l'honneur ainsi que la maîtrise des rendements par une taille sévère et des ébourgeonnages rigoureux. Les parcelles âgées en moyenne de 40 ans sont plantées en gamay noir à jus blanc. Pour conserver le caractère de ses vieilles vignes, le Clos de Mez projette d'utiliser une sélection faite à partir de ses vieux ceps pour toutes ses replantations. La taille pratiquée depuis toujours sur le domaine est le gobelet. Les objectifs fixés à moyen et long terme seront d'améliorer la maturité du raisin en palissant la végétation et de monter les ceps pour mieux travailler les sols.

Les vins : 2021 a été très bien géré par le domaine. Mademoiselle M s'offre avec une réserve qui laisse percevoir une grande noblesse. Le vin ne tombe pas dans le végétal et nous fait profiter de son fruit frais, aux tanins veloutés, mais à la longueur diffuse.



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

Yvon Métras (Jules Métras)

Yvon Métras est un vigneron emblématique du **Beaujolais**. Ce grand nom du gamay "nature" a bâti sa réputation grâce à ses exceptionnels Fleurie bio de grande garde. Il produit aussi en appellation Beaujolais et Moulin à Vent. Cependant la faible production rend parfois difficile le fait de se procurer quelques bouteilles...

Yvon a commencé ses premières vinifications en 1988 au domaine familial. Depuis, ce domaine de 5 hectares est devenu une référence. Suivant les convictions de ses deux maîtres **Jules Chauvet** et **Marcel Lapierre**, grands précurseurs du "nature", il opte pour une viticulture sans chimie. Le résultat : de très faibles rendements, des raisins cultivés manuellement, **pas de soufre ajouté**. Des vins **nature, bios, biodynamiques**.

Ses terroirs magnifiques dont certains à très forte pente (travaillés au treuil si nécessaire) lui permettent de produire de superbes gamays de grande garde. Selon les années, 3 cuvées de Fleurie voient le jour: Printemps, Vieilles Vignes et Ultime. Il produit aussi une cuvée de Moulin à Vent et une cuvée de Beaujolais.

Il a transmis sa passion transmis à son fils Jules, qui lui aussi produit quelques cuvées sous son propre nom.



Aucun site internet

Domaine de Bulliat

C'est l'association père-fils de Noël et Loïc Bulliat qui est, à ce jour, aux commandes du Domaine familial. Loïc étant la septième génération à opérer le domaine. Bien des changements au niveau des acquisitions des parcelles depuis sa création en 1780 amènent le vignoble à s'étaler sur environ 28 hectares de vignes répartis sur huit appellations dont les cinq crus: Morgon, Fleurie, Chénas, Chiroubles et Moulin à Vent. Le souci de l'environnement, le respect de la nature et le désir d'exprimer le terroir guident les Bulliat vers la conversion en Bio du Domaine en 2010.



Cuvées disponibles en IP chez Boires :

Beaujolais blanc Sur le Granit 2021,
\$24,00

Beaujolais Villages Bibine 2022, \$24,00

Aucun site internet

Petite vidéo :

<https://youtu.be/mrZYHoy-m6g>

Château de Poncié (anciennement Villa Ponciago)

La rangée d'arbres centenaires posée sur la ligne de crête n'est pas seulement une carte postale du Beaujolais : elle matérialise le château et fixe la limite avec Moulin-à-Vent, qui s'y situait à une époque. La pente des coteaux peut atteindre 60 % et 410 mètres comme sur la parcelle des Hauts du Py. En 2008, séduit par la **qualité singulière du terroir et du patrimoine** du domaine, le groupe Henriot achète la propriété sous la direction viticole de Bouchard Père et Fils. Depuis 2020, le domaine est entre les mains d'une nouvelle génération de vignerons. Attachée au **patrimoine historique**, à l'**agroforesterie**, à l'**agriculture biologique** et au **pastoralisme** : l'équipe entretient avec passion et respect les terres ce domaine viticole millénaire.

Les vins : on sent une belle progression à la propriété. Les Moriers 2018 correspond au style d'avant, avec une



maturité plus haute que celle que le millésime affiche normalement. On perçoit les fruits rôtis et des notes chocolatées. Il faut en profiter dès à présent. Le fleurie 949 est friand, facile, d'approche ronde et suave. Le Pavé tient son rang de superbe lieu-dit du cru, proposant de la profondeur, une allonge de bouche et un raffinement remarquable. Une belle garde l'attend.

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

Quentin Harel (domaine de Buis-Rond)

Il se passe des choses passionnantes dans le Beaujolais : après l'éclosion d'une viticulture naturelle axée sur le terroir, inspirée par Jules Chauvet et menée par des personnalités comme Marcel Lapierre et Jean Foillard dans les années 1980, une nouvelle génération suit aujourd'hui les traces de ces premiers pionniers pour faire de la région l'une des plus dynamiques de France. Quentin Harel incarne parfaitement cette explosion de jeunes talents, puisqu'il a récemment repris le domaine familial dans la ville de Saint-Étienne-des-Oullières, juste au sud de la Côte de Brouilly. Élevé dans une famille de vignerons, Quentin a cherché très tôt à acquérir de l'expérience loin de chez lui, en travaillant chez des viticulteurs du Beaujolais et de Bourgogne. Il a reçu l'essentiel de sa formation dans le Diois (patrie de la pétillante Clairette de Die), tout en étudiant la microbiologie des sols et en brassant sa propre bière. La récolte 2012 a marqué sa première vinification en solo à la tête du Domaine de Buis-Rond, un domaine appartenant à la famille de Quentin depuis 1768.

La majorité des exploitations de Quentin se situent autour de Buis-Rond, et sont classées en AOC Beaujolais. Situé juste à l'extérieur de la zone principalement granitique qui constitue les dix crus, les sols sont principalement constitués d'argile, de sable et de silex - un terroir inhabituel pour la région qui donne des vins brillants, frais, aromatiques et pleins de charme à boire tôt. Désireux de relever un nouveau défi, Quentin a



acheté un hectare de Morgon en 2011. Cette parcelle de vignes âgées de 80 ans se trouve sur le lieu-dit Charmes, un site d'altitude plus élevé qui donne des vins vifs, élégants et minéraux, ce qui correspond parfaitement à son style.

Comme ses parents, Quentin cultive toutes ses vignes en agriculture biologique. Les parcelles autour du domaine ont été certifiées en 1998, tandis que la parcelle "Charmes" est travaillée ainsi depuis 1980. En cave, il privilégie un style léger et peu interventionniste : la vinification est traditionnelle, avec une fermentation en grappes entières sur levures indigènes avant un élevage en cuve neutre (cuve pour le Beaujolais, et barriques usagées de 400 litres pour le Morgon). Il met en

bouteille sans filtration et avec peu d'ajouts de soufre, ce qui donne des quintessences du Beaujolais avec un faible taux d'alcool, de délicieux fruits de gamay et d'agréables arômes floraux. Quentin, l'une des étoiles montantes de la région, a déjà fait ses preuves au cours de sa courte carrière et nous attendons avec impatience de grandes choses de la part de ce jeune vigneron talentueux.

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/0eHsk1NZYP0>

Domaine Clos St Roch

Ce domaine familial a vu se succéder quatre générations de vignerons.

La **Chapelle St Roch**, annexe au domaine, a été érigée au 16^e siècle afin de lutter contre les épidémies de peste. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 40 hectares dans les communes de Lacenas, Denicé, Gleizé et Jarnioux.



Site internet : <https://www.1752signaturewines.com>

Château de Raousset

C'est en 1836 que Léon Félistent, soyeux Lyonnais, acquit l'exploitation viticole qu'il se chargera de développer et de moderniser. Le Château de Raousset, tel qu'il existe aujourd'hui, a été construit vers 1850 par le Comte de Raousset, petit-fils de Léon Félistent. De nos jours, le Château est toujours propriété de la famille fondatrice. Il exploite actuellement une trentaine d'hectares de vignes réparties principalement sur les trois crus Chiroubles (Bel Air), Fleurie (Grille Midi) et Morgon (Douby). La quasi-totalité du domaine est plantée en Gamay sur des sols granitiques plus ou moins argileux selon les appellations. Une partie est également plantée en Chardonnay pour l'élaboration de vin blanc. Il présente une robe d'un beau rouge rubis éclatant. Les notes fruitées (framboise, cassis) dominent. La bouche est fraîche et présente de beaux arômes de fruits rouges, très caractéristiques du cépage et de l'appellation.



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

Domaine Chignard

Depuis sa reprise du domaine familial en 2007, Cédric Chignard fait partie des “vignerons héritiers” qui font évoluer leur domaine par des ajustements de qualité. Des macérations beaujolaises, il a conservé le modèle paternel et se montre plus précis en vinification tout en poursuivant le travail des sols sur un vignoble âgé de plus de soixante ans en moyenne. Principalement issus du secteur des Moriers, au nord de l’appellation, les vins livrent des parfums très floraux qu’accompagne un grain de tanin fin. Ils vieillissent avec noblesse en suivant la marque du millésime. Les vins : il faut noter la belle réussite du domaine en 2020, avec un accent mis sur la maturité juste. Avec Le Petit Impermanent, on a affaire à un beaujolais de très bon niveau, plein, énergique et puissant. Une belle garde l'attend. Les Moriers développe la fine austérité classique que les grands terroirs offrent dans leur jeunesse. Le tanin précis et l'allonge saline le porteront loin. Les Dix Coupées subit encore un peu son élevage en fût, mais laisse transparaître un fruit éclatant. Une grande carrière en cave est à prévoir. Le Cochonnier propose le raffinement et la profondeur des beaux fleuries que l'on apprécie. Encore un peu ferme en fin de bouche, il est voué, lui aussi, à un vieillissement radieux.



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

Jean-Paul Dubost

Connu également sous le nom de Domaine du Tracot, Jean-Paul Dubost est un viticulteur dynamique possédant des vignes sur plusieurs crus (Moulin-à-Vent, Fleurie, Brouilly, Morgon et Régnié). Il ne néglige pas pour autant l’appellation de base Beaujolais-Villages, produisant des vins toujours vigoureux et parfumés. Il est aujourd’hui épaulé par ses deux fils, Corentin et Joffrey.

Les vins : le beaujolais-villages se montre accessible, gourmand, un peu technique. Le brouilly est aussi facile, proche du fruit. Bien plus sérieux et profond, le fleurie Le Vivier est un très beau vin en devenir, tout comme le très élégant morgon La Ballofière et le moulin-à-vent En Brenay, retenu, mais élancé et persistant.



Site internet :

<https://www.domainedubost.com>

Petite vidéo <https://youtu.be/palg51hvoYs>

Domaine Chardigny

Situé sur la commune de Leynes entre le Mâconnais et le Beaujolais, le domaine Chardigny est tenu par 3 frères, Jean-Baptiste, Pierre-Maxime et Victor-Emmanuel. Encore une grande histoire de famille ! 20 hectares sont donc menés avec passion et respect de l'environnement. En effet, 2020 est une année charnière pour le domaine qui est, désormais, entièrement certifié en agriculture biologique.



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

Thibault Liger-Bélair

Le domaine Thibault Liger-Belair est situé à Nuits-Saint-Georges. Il trouve ses origines dans la création des Établissements C. Marey en 1720. La maison de négoce C. Marey s'associera avec le comte Louis Liger-Belair en 1852. Les Liger-Bélair prendront seuls la tête de la maison en 1869 après le décès de Félix Marey. En 1982, la maison de négoce est vendue par Xavier Liger-Belair, qui décède dans la foulée. Son fils Vincent rachètera les bâtiments et entreprendra de créer un véritable domaine viticole bourguignon. En 2001, le domaine (dont les vignes sont en métayage), est repris par son fils Thibault qui après avoir fait des études en œnologie avait travaillé pour la société FicoFi, créée par Philippe Capdouze. Devenu une référence incontournable, Thibault Liger-Belair a brillamment repris le domaine familial en 2001. Les vignes sont cultivées en bio et les rendements très maîtrisés. En matière de vinification, Thibault alterne matière et finesse en fonction des cuvées et effectue un travail très important de sélection des bois en partenariat avec ses deux tonneliers attitrés, se limitant à un maximum de 50 % de fûts neufs. Suivant les cuvées et les millésimes, la proportion de raisins entiers varie sans dogmatisme, mais les raisins sont toujours vendangés à haute maturité. Installé depuis peu dans une nouvelle cuverie alimentée par géothermie et énergie solaire, ce vigneron sincère affirme un style élégant et raffiné, et ses vins, vinifiés avec sensibilité, ne cessent de nous enthousiasmer.



Cuvées disponibles :

Les 2 terres Bourgogne, \$28,75

<https://www.saq.com/fr/14556190>

Moulin-à-Vent Vieilles vignes 2019, \$46,25,

<https://www.saq.com/fr/14829119>

Site internet :

<https://m.thibaultligerbelair.com/419DBNF41S>

Petite Vidéo : <https://youtu.be/rli2Q3TIH18>

Domaine Romy

Dans la famille Romy, le vin est une tradition familiale qui débute en 1700. Le cadastre napoléonien de 1815 prouve d'ailleurs que toutes les parcelles étaient plantées de vignes sur la commune de Morancé, tout au sud du Beaujolais.

Le domaine emprunte un tournant dans les années 2000. Nicolas, fervent héritier de cette passion familiale, est de retour au Domaine après avoir parcouru les vignobles du monde entier à la recherche d'autres expériences de vinification. Sa créativité et ses idées doivent cependant s'adapter au cadre légal et familial. Alors que le Beaujolais nouveau est en plein essor, il prend le contre-pied et choisit notamment de produire du Beaujolais rosé. Il plante également de nouveaux cépages, dont le Chardonnay et poursuit l'idée de façonner des vins blancs fruités, au caractère affirmé.



Aucun site internet

Domaine Jules Desjourneys (Fabien Duperray)

Derrière le personnage imaginaire de Jules Desjourneys se cache un homme bien réel, solidement ancré dans ses vignes du Beaujolais et du Mâconnais, Fabien Duperray. Sa carrure massive et sa voix de stentor en imposent : c'est pourtant d'un véritable esthète de la vigne et du vin dont nous vous présentons le travail aujourd'hui. Ce grand amateur d'art pictural nous embarque dans un voyage des sens étourdissant, dans une vision sensible et habitée du grand vin, celui qui raconte avec raffinement, précision et intensité, son terroir, tout son terroir, rien que son terroir. Celui qu'on ne peut oublier et qui nous donne l'envie irrépressible d'y revenir ! Originaire de la région lyonnaise, Fabien n'est pas né les pieds dans la vigne : ses parents ne lui ont transmis ni terres viticoles ni domaine mais plutôt le goût des livres, de la culture et quelques valeurs essentielles, dont celle de la patience et du travail bien fait. Le goût du vin, il l'a pourtant ancré en lui depuis longtemps déjà. Alors qu'il n'est âgé que d'une douzaine d'années, son père (qui avait l'habitude de célébrer les grands événements en achetant des premiers grands crus classés) lui fait goûter un Château Margaux 1964 : c'est décidé, un jour il vendra du vin ou il deviendra vigneron... ou les deux ! Doté d'un caractère bien trempé, Fabien ne déviara dès lors jamais de sa voie. École de sommellerie à Tain L'Hermitage complétée par une formation « viti-cœno » à Beaune, Fabien commence par faire ses classes chez un négociant Beaunois. Très vite, il décide de voler de ses propres ailes et d'accompagner dans leur essor quelques jeunes vignerons

encore inconnus, croisés pour certains sur les « bancs de l'école ». Il les pressent, avec un flair déjà incroyable, comme des grands de demain. A défaut de posséder des vignes dans cette Bourgogne dont il chérit tant les terroirs et les vins, et ne voulant surtout pas se cantonner dans le rôle de la « pièce rapportée » (n'entre pas qui veut dans le « sèrail » bourguignon), Fabien décide de mettre son énergie et son redoutable palais de dégustateur au service d'une poignée d'amis vigneron dont il va patiemment construire la réputation française et planétaire. On pense bien sûr à Arnaud Ente à Meursault, son ami dont il valorise inlassablement le travail depuis 1992, puis son frère, Benoît Ente à Puligny, mais aussi à Jean-Yves Bizot à Vosne-Romanée ou Christophe Perrot-Minot du côté de Morey Saint-Denis, pour ne citer qu'eux.

C'est au tournant de la quarantaine, en 2006, que Fabien peut enfin concrétiser son rêve : devenir à son tour vigneron, et poursuivre son idée du grand vin. Il jette alors son dévolu sur plusieurs hectares de vieilles vignes situées sur quelques-uns des meilleurs terroirs du Beaujolais, entre Fleurie, Moulin-à-Vent et Chénas. Le Domaine Jules Desjournays est né. Fabien va s'atteler sans relâche à mettre en œuvre sa vision sensible et épurée du vin, une vision guidée par la pensée et l'expérience de quelques illustres aînés. On pense à Jules Chauvet (tiens tiens, un autre Jules... hasard ou coïncidence?) ou Jacques Puisais dont il se plonge dans les écrits pour mieux comprendre les fascinants secrets de l'aromatique du vin à laquelle il est toujours aujourd'hui particulièrement sensible. Parmi ses modèles, il y a aussi Jean-François Coche-Dury, vigneron iconique de Meursault. Avec de tels mentors, on imaginait bien que ce grand amateur des blancs de la Côte de



Beaune ne pourrait résister longtemps à l'appel du chardonnay ! Après avoir installé ses rouges au firmament des expressions les plus pures et abouties des terroirs du Beaujolais, Fabien se lance donc dans cette nouvelle aventure en s'associant à Christophe Thibert, vigneron à Fuissé. Au départ, Christophe, fasciné par l'esthétique et la prodigieuse précision des vins d'Arnaud Ente, s'est tourné vers Fabien et Arnaud pour que le duo lui prodigue quelques précieux conseils en matière de viticulture et de vinification. Heureux du travail accompli ensemble, Fabien propose finalement en 2013 à Christophe qu'ils s'associent durablement, afin d'exploiter ensemble une sélection de quelques

parcelles, parmi les 30 hectares que compte à l'origine le Domaine Thibert.

C'est ainsi que les blancs signés Jules Desjournays sont nés avec le millésime 2014. Fabien va pouvoir ainsi travailler quelques-uns des plus beaux terroirs des appellations Pouilly-Fuissé ou Pouilly-Vinzelles, comme les Mènètrières, les Vignes Blanches, Les Cras ou les Longeays. Il va aussi s'atteler à valoriser des terroirs moins prestigieux mais tout aussi qualitatifs sur les coteaux Sud de Fuissé par exemple ou encore du côté de Pouilly-Loché. Pour y parvenir, Fabien mise avant tout sur l'excellence et la précision du travail à la vigne, veillant à adapter sa façon de faire à chaque terroir, à chaque parcelle, à chaque pied. Littéralement obsédé par le détail, il n'a de cesse de se remettre en question, de tester, d'observer, de goûter et de goûter encore ses raisins puis les jus, à tous les stades de leur développement. Avec une acuité qui a peu d'équivalent, Fabien poursuit sa recherche du grand vin, celui qui exprime ses origines dans leur plus noble pureté, le vin ciselé avec la finesse et la précision d'un bronze de Gouthière ou de Thomire, le vin intense et expressif, le vin qui discute sans cesse avec nos sens et notre esprit, le vin qui donne irrésistiblement envie d'y revenir. Loin de tout dogmatisme ou de toute méthode formatée, Fabien cherche inlassablement à retrouver dans le vin une sorte de beauté originelle, une émotion première. Mais ici, la beauté n'a rien de tapageuse : d'abord discrète, toujours subtile, elle se mérite et finit par vous envoûter. Dans cette quête sans fin, Fabien a toujours su prendre son temps et, surtout, ne jamais lésiner sur les moyens, de l'excellence de la fûtaille à la durée

exceptionnellement longue des élevages (22 mois pour ses blancs), jusqu'au choix des verres des bouteilles, des bouchons ou des qualités de cire... A la différence de l'immense majorité de ses confrères, il n'hésite pas à laisser ensuite ses vins se patiner tranquillement en bouteille, pendant plusieurs années, jusqu'au moment où il estime qu'ils ont atteint ce point d'équilibre optimal qui les rend juste irrésistibles !

Aucun site internet

Domaine le Nid (famille Lardet)

Le **Domaine le Nid** en un mot ? Difficile de choisir un seul mot mais en 4 mots cela donne : **Famille, Terroir, Hédonisme et Authenticité.** . Ce domaine a été créé au début du XXème siècle et a toujours été une exploitation familiale. La famille Lardet a repris les rênes du Domaine en 2012. Parents et enfants se sont lancés dans l'aventure viticole avec passion. Paul et Danielle, les parents, accompagnés par leurs enfants Delphine, Jocelyn et Stéphane ont décidé de rebaptiser le Domaine « Le Nid » comme le symbole de leur unité.

Épaulés par leur maître de chai et œnologue, ils vinifient dans le respect des traditions tout en apportant un souffle nouveau aux vins d'appellation Moulin-à-Vent. La famille Lardet cultive le Gamay, cépage historique du Beaujolais, en agriculture raisonnée. Ce choix est en adéquation avec les valeurs de la famille ; elle est proche de la nature, prend soin des sols et de la vigne avec un contrôle régulier dans le vignoble et intervient si besoin en cas de danger sanitaire. Tout le travail est réalisé manuellement.

Le Domaine Le Nid est situé à Charnay entre Villefranche-sur-Saône et Lyon. Il s'étend sur 6 hectares répartis en 12 parcelles. Le sol est riche et se compose de grès, d'arènes granitiques roses et friables avec un oligoélément précieux : le manganèse. Celui-ci confère au Moulin à Vent du Domaine Le Nid des tannins plus intenses. Les vins du Domaine Le Nid sont l'expression même du terroir du Beaujolais avec une touche bourguignonne. Ils ont un bon potentiel de garde notamment grâce à leur structure tannique et leur bouquet aromatique puissant. Deux cuvées du Domaine sont issues de sélections parcellaires avec un élevage en fûts de chêne : « La Rochelle » et « Rochegrès ».



Site internet : <https://www.lenid.fr/le-domaine/>

Domaine Pierre Dupond

Lorsqu'en 1860, Antoine Dupond entreprend de commercialiser la production de ses domaines à Lyon et à Saint-Etienne, il ne pensait pas que 150 ans plus tard, ses descendants auraient élargi la distribution des vins aux quatre coins de la planète. La famille Dupond est aujourd'hui propriétaire en Beaujolais, Beaujolais-Villages, Brouilly, Juliéas.



Aucun site internet

Château de Pierreux (Boisset)

On ignore ses origines les plus anciennes. Jacques Cœur brillant administrateur des monnaies et des finances du roi au XIV^e siècle, aurait tiré l'argent de la mine de plomb argentifère de Pierreux. « Il y a un château (...) qu'on appelle Pierreux, lequel appartient à un brave gentilhomme du nom de Thibault, qui a servi longtemps dans les armées et qu'on nomme M. de Pierreux », lit-on sur l'histoire du Beaujolais (1672).

Le Château est le plus souvent transmis de femme en femme. Arthaud de la Ferrière, puis Charpin-Feugerolles qui ont perdu leurs trois enfants dans l'horreur de la Grande Guerre, et aujourd'hui la famille de Toulgoët, qui nous a transmis cet écrin. Le château, reconstruit au XIX^{ème} siècle, de style néoclassique, repose sur les fondations d'une maison forte du début du XVI^{ème} siècle. Cette propriété appartenait alors à Thibault de Pierreux (aux environs de 1540).

Exposé est-ouest le château jouit d'un panorama exceptionnel. A l'est, la vue embrasse la plaine de la Saône et l'appellation Brouilly sur les premiers contreforts du Massif Central, et par temps clair on aperçoit au loin le Mont Blanc. Au nord, le regard est arrêté par l'imposant Mont Brouilly qui semble protéger Pierreux et ses vignes. Les souvenirs qui jalonnent les pièces du château révèlent le mode de vie de la famille Charpin Feugerolles qui l'habitat jusqu'en 1949. Laissant la place à la famille Le Goazre de Toulgoët Treanna qui y séjourna épisodiquement jusqu'en 2002.

Les aménagements actuels ont su préserver l'esprit du lieu, empreint de noblesse et d'élégance propres aux grands domaines familiaux français d'avant-guerre ; le château de Pierreux a retrouvé son lustre d'antan. Le parc de trois hectares abrite un arboretum de quelque deux cents espèces et variétés de conifères. Le vignoble s'étend sur 110 hectares de vignes en appellation Brouilly avec plus de 110 parcelles, enracinées sur des terrains granitiques mêlant sable, porphyres, schistes et silice. Planté de gamay, le fabuleux potentiel du terroir du Château de Pierreux s'exprime dans l'authenticité et l'individualité de ses vins.



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

Domaine Blain Sœur et Frère

Une sœur. Un frère. Originaires de Chassagne-Montrachet au cœur du vignoble de Côte d'Or, nous avons repris en famille de vieilles vignes sur les pentes du Mont Brouilly avec une envie : donner la parole à ce terroir granitique unique. Nos vignes sont âgées de plus de 50 ans et produisent des vins classés en AOP Brouilly, puis Côte de Brouilly en montant sur le coteau ouest de cet ancien volcan. Elles expriment avec justesse à travers de tous petits rendements leurs terroirs et leurs implantations à différentes altitudes. Ce qui a donné lieu à la création naturelle de 3 cuvées :



Site internet :

<https://www.blain-soeur-frere.com>

Domaine de la Chaponne (Laurent Guillet)

Viticulteurs depuis 1987, nos premières parcelles de Morgon provenaient des climats « Grands Cras » et de la « Côte du Py ». Une parcelle de vigne située sur un lieu-dit La Chaponne nous offrit le style de vin désiré : complexité aromatique, puissance et équilibre. Le nom du domaine tire son origine de la satisfaction à la dégustation de ce vin. En 2000, nous avons pris le relai auprès de mon père André Guillet en acquérant de nouvelles parcelles sur la Côte du Py. Depuis le domaine s'étend sur 12 hectares en Morgon. Marié à Laurence, fille du forgeron du village de Chiroubles et



propriétaire de vignes de ce même cru, c'est en son honneur qu'à partir de 2009 nous avons développé les premiers millésimes de notre cuvée « La Forge ».

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

Paul et Éric Janin (Paul Janin et fils)

Le domaine Paul et Éric Janin, aussi appelé Paul Janin & Fils est situé sur l'appellation Moulin-à-Vent dans le Beaujolais, plus précisément dans le village de Romanèche-Thorins. C'est là que le grand père d'Éric Janin y achète un clos sur les climats Burdeline et La Teppe en 1930. C'est le début de l'aventure viticole des Janin en tant que vignerons. Le domaine Paul Janin & Fils est aussi réputé pour son Clos des Tremblay. Paul, qui représente la seconde génération de Janin, achète quant à lui la parcelle de "Greneriers" en 1967. Il commence à exporter sa production dans les années 1970 et s'attèle au marché français à partir de 1975. L'actuel vigneron, Éric Janin est entré au domaine en 1984 et il y a aidé son père jusqu'à ce que celui-ci prenne sa retraite en 2008. Le terroir du domaine est marqué par la présence de manganèse, minéral qui a été exploité sur Romanèche du 18^e au 20^e siècle.

La localisation et l'âge des vignes ne font pas tout. Encore faut-il avoir le bon sens paysan et la finesse d'analyse d'un Éric Janin pour faire naître de grands gamays, concentrés et frais. Depuis sa première vendange en 1983, il a conservé une vinification qui met en valeur des climats majoritairement situés sur le cru Moulin-à-Vent. Certaines vignes, comme Les Greneriers, ont connu les deux guerres mondiales. Éric Janin a créé en 2017 une activité de négoce avec des vignerons partenaires. Chénas, Brouilly et Beaujolais-Villages complètent ainsi sa gamme.

Les vins : Les Vignes du Tremblay atteint un haut niveau de raffinement et nous séduit d'entrée par son bouquet : panier de fruits rouges, papier d'Arménie et fleur d'oranger. La bouche est subtile, élancée, aux tanins posés. Entré dans une légère phase de fermeture, Héritage laisse tout de même s'exprimer la profondeur de ses vignes âgées. Elle se traduit par un nez discret mais profond, avec une richesse de fruits et de fleurs. La bouche est aérienne, à l'extraction juste et aux tanins subtils. Une belle garde l'attend.



Site internet : <https://www.domaine-paul-janin.fr>

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

Domaine du Granit

Alfred Gino Bertolla est une figure du Moulin à Vent. Ce viticulteur énergique et travailleur n'a pas sa langue dans sa poche et sait mieux que tout autre raconter l'histoire et la géographie du cru. Son vignoble situé dans le secteur de Rochelle est superbement situé et donne des vins puissants et originaux, parfois un peu asséchés par des foudres de bois trop vieux, ce qui donne des tannins raides en primeur.

L'appellation MOULIN À VENT date de 1924, mais dès 1918, notre famille comptait déjà des vigneron sur ses coteaux. Quatrième génération de vignerons sur ce Domaine, nous nous efforçons, en utilisant les techniques modernes associées aux méthodes de vinification transmises par nos grands-parents et parents, de maintenir une qualité et une typicité de nos Moulin à Vent, Fleurie, Chénas et Saint Amour dignes de la réputation des grands crus.



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

Domaine Romanesca

Le Domaine Romanesca est une propriété familiale depuis 2 générations dont la transmission se perpétue aujourd'hui avec Antoine & Olivier (frères jumeaux) et Lucrèce, la femme d'Olivier. Nous assurons désormais l'avenir du domaine à la suite de Guy et Ferréole Chastel, les parents des garçons. Ils nous ont transmis 7 hectares des plus belles vignes du cru Moulin-à-Vent, cultivées en agriculture raisonnée.

Après des carrières dans des domaines très différents de la viticulture à Lyon, nous avons souhaité donner un nouveau souffle à ce patrimoine en plein cœur des crus du Beaujolais. En plus du Moulin-à-Vent, nous avons étoffé la gamme des vins, Fleurie, Juliéna, Morgon ainsi que du Beaujolais Villages blanc et rosé.

À la suite de Guy Chastel, déjà en agriculture raisonnée, nous avons décidé de convertir l'ensemble du domaine à l'agriculture biologique et n'envisageons pas les choses autrement. Cette démarche nous paraît évidente pour préserver notre santé de viticulteurs et celle de nos proches des produits phytosanitaires de synthèse et prendre soin de l'environnement (eau, sols, air, biodiversité).

Nous sommes un peu des touche-à-tout et l'utilisation de matériel spécifique ne nous fait pas peur puisque nous aimons relever des défis techniques. Nous avons à cœur de retrouver la fierté de produire des aliments bons et sains et de recevoir la reconnaissance des consommateurs en retour. Nous souhaitons nous émanciper de certaines décisions sur l'exploitation issues de conseillers technico-commerciaux, et bénéficier de prix justes et rémunérateurs.

Notre philosophie est de travailler au niveau parcellaire pour dégager des caractéristiques propres à chaque climat (terroir viticole d'une parcelle), avec des vignes pour certaines âgées de 50 ans. Nous travaillons des vignes de haute densité en gobelet avec une forte concurrence entre les ceps, d'où des rendements faibles mais une meilleure qualité de raisin. Le palissage permet aussi à la vigne de sécher plus vite. Il assure aussi un meilleur ensoleillement et une bonne aération.



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/0gp3xwWxiF4>

Anne-Sophie Dubois

Anne-Sophie Dubois est vigneronne dans le Beaujolais. Originnaire de Champagne, elle a fait ses études en Bourgogne avant de s'installer à Fleurie en 2007. Les vins ont beaucoup évolué depuis le début. La rencontre avec Jacques Néauport en 2013 a été un formidable accélérateur. Aujourd'hui Anne-Sophie Dubois affirme aimer les vins frais, digestes et élégants. Son domaine de 8 hectares d'un seul tenant est planté exclusivement de Gamay. Les 18 petites parcelles forment un cirque ouvert sur l'ouest. Les pentes peuvent atteindre 30% par endroit. Le chai et la maison se trouvent au milieu. Le tout forme un îlot protégé des éventuelles pollutions extérieures.

Le sol d'origine granitique (granit rose) est pauvre et filtrant. Il donne naturellement des rendements faibles de l'ordre de 35 hl/ha. L'altitude de 400 m environ permet des maturations lentes, favorables à la complexité aromatique. Le domaine est officiellement en conversion Agriculture Biologique depuis 2018. Un couvert végétal est maintenu en permanence pour que les sols ne soient jamais nus. L'herbe est contenue par des labours superficiels et du piochage.

Au chai, Anne-Sophie Dubois s'inspire des vinifications « à la bourguignonne ». Les raisins sont récoltés à la main après un tri rigoureux des meilleures grappes. La vendange macère en grappes entières et les fermentations s'enclenchent grâce aux levures indigènes. Un petit pressoir vertical traditionnel lui permet de travailler à la parcelle. Aucun intrant n'est utilisé en vinification. Les élevages se passent le plus souvent en fûts, mais sans bois neuf. Les vins sont mis en bouteille sans filtration, avec une dose homéopathique de soufre. Trois cuvées sont produites de façon permanente : "Les Labourons" bénéficie d'une sélection stricte des meilleurs raisins de l'année, "Les Cocottes" est un assemblage des jus les plus tendres, "L'Alchimiste" de ceux les plus profonds.

Anne-Sophie Dubois est une vigneronne discrète, passionnée et rigoureuse. Ses vins sont profonds, élégants, accessibles dès leur jeunesse mais aussi aptes à la garde. Une des plus belles expressions du terroir de Fleurie.



Aucun site internet

Domaine de Vernus

Créé en 2019, le Domaine de Vernus est implanté sur les hauteurs de la commune de Régnié-Durette au cœur des crus du Beaujolais. Il bénéficie d'une situation privilégiée face au Mont Brouilly, avec une vue panoramique sur les Monts du Beaujolais, la plaine de la Saône et la chaîne des Alpes. Le propriétaire Frédéric Jametton, associé à Guillaume Rouget en vinification, a pris le pari de constituer un domaine viticole uniquement en crus Beaujolais. D'une superficie de 7 hectares en 2019, il s'étend aujourd'hui à plus de 12 hectares. Les parcelles majoritairement en vieilles vignes ont été rigoureusement sélectionnées en respectant des critères exigeants d'exposition, de composition de sol et d'état sanitaire des plantes.

Le Domaine s'inscrit dans une démarche respectueuse de l'environnement et suit une agriculture raisonnée qui préserve les sols et la biodiversité. Une attention continue est portée à tous les stades d'élaboration des vins : la culture de la vigne, à la vinification et l'élevage. Les vendanges sont manuelles : après un premier tri sur pied, les raisins sont soigneusement sélectionnés sur table de tri pour ne vinifier que les baies saines. L'égrappage est privilégié mais dosé en fonction de chaque parcelle. Une macération pré-fermentaire à froid permet d'extraire en douceur des composés aromatiques et de la couleur. Les raisins sont vinifiés dans des cuves en inox. Après la fermentation alcoolique, le vin poursuit tranquillement sa transformation en cuves ou en fûts de chêne pendant une durée d'au moins 10 mois. Entièrement en monocépage Gamay, plusieurs crus composent le domaine viticole : Beaujolais Village, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie et Moulin-à-vent. C'est une gamme de vins qui réunit les principales appellations réputées du Beaujolais. La vinification des vins du Domaine valorise le parcellaire pour mettre en exergue la spécificité et le caractère des différents terroirs. Ainsi naissent plusieurs cuvées d'exception : Les Vergers (Régnié) pour 2019, puis en 2020 La Cadole (Régnié), Les Grands Cras (Morgon), Moulin-à-Vent (Les Vérillats) et La Dîme (Fleurie).



Cuvées disponibles en IP chez Maitre de Chai

Beaujolais Villages 2020, \$34,90, Chiroubles 2020, \$38,20, Fleurie 2019, \$44,90, Régnié les Vergers 2020, \$46,20

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

Domaine de Thulon

Annie et René, après avoir été « métayers » pendant 20 ans, ont acheté le domaine en 1987 : 8 hectares de vignes ainsi que les bâtiments d'exploitation. Ils ont développé la vente en bouteilles et ont donné le goût de ce beau métier à leurs deux enfants : Carine (commerciale) et Laurent (œnologue). Ensemble nous avons créé en 2002 une EARL (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée) et augmenté la surface de l'exploitation. Chacun apporte un savoir-faire différent et nous sommes complémentaires. Les coteaux beaujolais permettent peu la mécanisation, nos vignes demandent un entretien manuel tout au long de l'année et nous participons tous aux différents travaux de la vigne et du vin. Afin de préserver au mieux l'environnement et de produire le plus naturellement possible, nous adhérons à « l'agriculture raisonnée ». Nous vinifions certains de nos vins de manière traditionnelle : en grappes entières avec macération carbonique... et d'autres cuvées de manière plus « originale ».



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/wTWOCoy5agI>

Domaine Poulard

Le Domaine Poulard est une exploitation viticole familiale de la 3ème génération. Fondée en 1960 par les grands-parents, Noël et Lucie, l'exploitation a évolué avec les parents, Jean-Noël et Danielle. En 2009, deux de leurs fils, Christophe et Jean-Louis, soucieux de poursuivre le travail de leurs prédécesseurs qui leur ont



transmis leur passion et leur apprentissage du métier, prennent les rênes du domaine, avec l'aide encore bien présente de leurs parents. La famille Poulard est propriétaire de 15% des vignes exploitées. Le reste est travaillé en fermage et en métayage. La cave voûtée, le cuvage, le stockage des bouteilles et les habitations sont abrités sous une maison en pierres de 1879.

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

Domaine Romuald Valot

Romuald Valot travaille dans les grands crus de Bourgogne la semaine... Alors le week-end, notre Romuald a besoin de récréation et son terrain de jeu à lui, c'est le Beaujolais... Adieu rigueur absolue, vinifications stressantes... Romuald: "Tout est dans l'objet.... La sagesse et respect de la nature, je suis d'abord paysan et mon rôle est de produire le plus sain possible et de donner le maximum de plaisir dans la bouteille. Je n'aime pas le terme bio (...). J'essaie de recréer une vie plus ou moins libre et sauvage dans les vignes, et réintroduire rapidement l'élevage en plus. (...) avec le vin c'est pareil, je préfère avoir une belle parcelle en village que de vinifier un cru sans âme. Je suis assez solitaire et travaille comme je le ressens et en observant, chaque millésime est une nouvelle aventure et expérience. Une dernière chose.... Étant fils de viticulteur dans les Hautes Côtes de Nuits, beaucoup pensent que je travaille de la même façon et bien pas du tout, je fais du Beaujolais et non du Bourgogne." Je ne pouvais pas mieux dire, Romu, tout est là!



Aucun site internet

Benoit Camus

Après avoir bourlingué pendant ses années de jeunesse et pratiqué tous les métiers de saisonnier dans les vignobles et vergers de la vallée du Rhône, **Benoit Camus** a fini par installer son château-roulant il y a une dizaine d'années à côté d'un vieux platane, au milieu des vignes pentues de ce si beau **beaujolais** des Pierres Dorées.

Sans pratiquer la stratégie de l'évitement, voilà un homme qui ne s'est pas pris dans le jeu et qui préfère vivre en retrait et apprivoiser son violon, un homme qui sait respirer un autre air. Notre Jack London local a toujours mis un peu de vin en bouteilles mais n'ayant somme toute qu'un ego normalement dimensionné et n'aimant pas trop le commerce, il préfère cultiver ses vignes loin des urbanités. Il est assez content au fond de vendre son vin en vrac ... à des vigneron-négociants avisés aussi célèbres que ce Jurassien très récemment élu meilleur vigneron de France par la très "audacieuse" RVF ou cet Auvergnat bien connu et adulé des hipsters et rappeurs de Brooklyn. Que des barbus américains enfumés ou des tatoués parisiens d'arrondissements à deux chiffres ne connaissent pas la provenance de ces pur-jus est au fond assez normal, mais nous ne nous laissons pas bernier et je suis trop heureux de rendre hommage

à un vigneron invisible qui sait bien que le vin se fait d'abord à la vigne, celles de **Benoit Camus** sont cultivées avec cœur et sont **naturellement certifiées bios**. Ses vins sont engagés, **sans aucun intrants**, droits et d'excellente humeur, ils ne présentent ni réduction animale, ni acescence, ni rien de bizarre qui les apparenterait à ces vins tordus qui font ricaner les pisse-froids orthodoxes et les amateurs de vins castrés.



Aucun site internet

Nicolas Chemarin

Vigneron est parfois un métier ingrat, la difficulté du travail n'étant pas proportionnelle au prix de vente et à la reconnaissance. Nicolas Chemarin le sait parfaitement, lui qui exploite ses côtes de Marchampt en Beaujolais-Villages mieux que certains exploitent leurs côtes d'Ampuis en Côte-Rôtie. Mais l'abnégation et l'intelligence finissent toujours par conduire au succès, et je ne doute pas qu'il viendra dans les années à venir tant la qualité des soins qu'il apporte à la vigne et son intelligence dans les vinifications produisent des vins surprenant de profondeur et de sincérité. Nicolas Chemarin représente la quatrième génération à exploiter des terres à Marchampt. Si son arrière-grand-père faisait de la polyculture, son grand-père n'exploita que la vigne. C'est lui qui acheta la grande bâtisse du domaine et qui construisit la cuverie en béton semi-enterrée encore utilisée aujourd'hui.



Son père pris la suite en restant cantonné aux coteaux de Marchampt en Beaujolais-Villages. Quant à Nicolas, il a tout d'abord fait son apprentissage en Pouilly-Fuissé puis il a travaillé 2 ans chez Louis Tête, où il s'occupait des vinifications. Il était à $\frac{3}{4}$ temps là-bas et avait un peu de vignes en même temps au départ (2006) puis il s'est décidé à prendre plus de vignes et à ne faire que ça (2008). Il exploite aujourd'hui 6,5 ha en Beaujolais-Villages (3 ha en fermage à son père et 3,5 ha en fermage à un voisin) ainsi que des Régnié et Morgon (Les Charmes, qu'il a acheté en 2008). Son père qui exploite encore 4,5 ha en Beaujolais-Villages part en retraite à la fin de l'année. Nicolas récupérera les vignes de son père et laissera le fermage du voisin.

Aucun site internet

Pierre Cotton (et Marie Bonnet)

Issu de la même génération que Jules Métras et Yann Bertrand, Pierre Cotton espère donner un coup de booster au Beaujolais, trop souvent déserté par les jeunes talents. Gloire à eux ! La carrière du jeune Pierre Cotton est tout à fait unique puisqu'il n'a pas étudié à Mâcon, Bel Air ou Beaune, comme la plupart de ses contemporains. Il a préféré aller étudier dans la Loire, près de Rablay-sur-Layon, faire des stages chez des vignerons naturels du coin. « Je me disais qu'il était stupide de rester ici où je connais les vins par cœur ». Il revient ensuite travailler au domaine familial avec Guy, son père. Le domaine Sanvers & Cotton travaille bien, avec très peu d'interventions chimiques dans la vigne et une conversion en bio à l'ordre du jour, mais Pierre veut aller plus loin. Il a l'intention d'y faire ses propres vins. La grandeur de la cave familiale lui permet d'envisager cela assez vite et il commercialise sous son propre nom un Côte-de-Brouilly en 2014.

Vinification en levures indigènes, macération carbonique dans le ciment, avant élevage en foudre. Le 2014 « 100% Cotton » a vu une macération de 18 jours à basse température avant élevage en foudre pendant environ 8 mois. La production totale était d'environ 17HL. En parallèle, Pierre Cotton assume un rôle croissant dans la vinification et la commercialisation des vins du domaine familial et prévoit des vins prometteurs pour les millésimes à venir. "Nous allons essayer de changer un peu, je trouve que dans la filtration, nous perdons beaucoup de choses." Guy Cotton, pour sa part, semble juste heureux de voir son fils s'investir au domaine. Côtoyer le Chenin durant son passage en Anjou lui a aussi donné des idées ; Pierre est donc impatient de faire un vin blanc. Il a l'intention de reprendre une parcelle de Chardonnay sur le calcaire à Charentay pour 2016. En 2015, il a élargi sa gamme avec 2 ha de Gamay en Beaujolais dans la même zone et fait une cuvée en Vin de France. Enfin en 2018, Pierre est rejoint par Marine Bonnet qui s'associe pour créer un nouveau domaine : Bonnet-Cotton !



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/VRjMvRI81b4>

Domaine Gilles et Christine Paris

Le Domaine Gilles Paris est un domaine viticole situé à Chiroubles, au cœur du Beaujolais. Dirigé par Christine et Gilles Paris, ce domaine est reconnu pour ses vins élancés, parfumés et gourmands, reflétant la diversité et la richesse du terroir beaujolais. Le Domaine Gilles Paris offre une large palette d'expressions gustatives à travers ses différentes cuvées en appellations Chiroubles, Morgon et Fleurie. Les vins produits sont issus de vieilles vignes âgées en moyenne de 50 ans, avec des racines profondes descendant jusqu'à la roche.



Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/w4v-5lQcxXo>

Domaine Pascal Berthier

Le Domaine Pascal Berthier est un domaine viticole familial situé dans le Mâconnais, une région viticole située dans le sud de la Bourgogne, en France. Cette région est réputée pour ses vins blancs élégants et fruités, issus principalement du cépage Chardonnay.

Le domaine Pascal Berthier s'étend sur 28 hectares de vignes, plantées sur les coteaux ensoleillés de la commune de Fleurville. Les vignes sont cultivées sur des sols argilo-calcaires, riches en minéraux, qui confèrent aux vins une grande complexité et une belle structure. Les raisins sont récoltés à la main et vinifiés de manière traditionnelle, en utilisant des techniques modernes pour garantir la qualité et la régularité des vins.



Site internet : <https://www.pascal-berthier.com>

Domaine Laurent Perrachon et fils (domaine de la Bottière et domaine des Mouilles)

Établi en 1877 à Julié纳斯, Laurent et Martine sont la 5ème et Adrien et Maxime la 6ème génération à exploiter les vignes familiales. Le domaine s'étend maintenant sur 6 Crus du Beaujolais: Julié纳斯, Moulin à Vent, Morgon, Chénas, Fleurie et Saint-Amour et également en Beaujolais Villages. Depuis 2019, la famille a également repris 1ha70 de Pouilly-Fuissé avec vignes âgées de 80 à 100 ans. Elle continue le travail de ses aînés en poursuivant une tradition ancienne comme en atteste l'historique de Julié纳斯 mentionnant les PERRACHON parmi les viticulteurs dès 1601. On travaille à l'ancienne, vendange manuelles, taille gobelet et "cordon de royal". Le rendement par pied est un des moins élevés de France, mais garanti la qualité et l'authenticité des vins: 6 crus du Beaujolais, Chénas, Fleurie, Julié纳斯, Morgon, Moulin-à-Vent et Saint Amour, les vins Beaujolais Villages (rouge, rosé et blanc) et Pouilly-Fuissé. Des sélections parcellaires, issues uniquement des meilleures parcelles du domaine sur certains crus sont également produites.

Le Domaine de la Bottière, situé sur la commune de Julié纳斯, dans les meilleurs coteaux de Julié纳斯, sur un sol granitique et très caillouteux, a été la base de l'exploitation dès 1877. Vient ensuite le domaine des Perelles, sur la commune de Romanèche-Thorins au pied du prestigieux coteau de Moulin-à-Vent. C'est aussi sur ce domaine que nous vinifions nos Morgons, venant des Versauds, lieu-dit au pied de la Côte-du-Py, qui produit les Morgons les plus fameux. Le domaine des Mouilles, également à Julié纳斯, a été acquis en 1989. C'est le cœur de l'appellation, qui jouit de la meilleure exposition et des meilleurs sols. Nous avons récemment ajouté des parcelles à Chénas, Fleurie, et Saint-Amour.



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

Domaine Bernard Jomain

Né dans le Beaujolais, je suis tombé dans la viticulture dès mon plus jeune âge... Installé en 1990 sur quelques parcelles en métayage en Brouilly, le Domaine compte aujourd'hui 12 hectares en Brouilly, Côte de Brouilly,



Beaujolais-Villages Blanc, Rosé et Rouge. Les parcelles en Brouilly & Côte de Brouilly sont exclusivement en coteaux, sur de très beaux terroirs, tandis que les vignes produisant les Beaujolais-Villages sont sur les bas de coteaux, sur des terroirs différents, donnant à chacune de nos cuvées du caractère et l'expression de son terroir, avec l'empreinte du Vigneron... Après l'installation en 1990 sur le métayage en Brouilly, j'ai acheté une parcelle en Côte de Brouilly en 1992, puis agrandi le métayage... jusqu'à l'arrivée de Patricia, mon épouse, en 1999, nous avons alors racheté une parcelle de Brouilly en 2005, une parcelle de Beaujolais-Villages en 2008, ainsi qu'une autre parcelle en Côte de Brouilly, avant de reprendre ensuite d'autres parcelles en fermage, en Brouilly et Beaujolais-Villages. Notre Beaujolais-Villages Blanc 2016 "Cuvée des Trèfles" a obtenu une médaille d'argent au concours des Chardonnay du monde, tandis que notre "Rosé Maison" a obtenu une

médaille d'or aux Féminales...

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

Domaine Benjamin Passot



Originaire de Bourgogne, Benjamin Passot s'est formé dans un domaine à Vosne-Romanée pendant plusieurs années avant de créer son propre domaine en 2017. Comme une continuité il part plus au sud dans le Beaujolais et débute son travail de vigneron avec 1 hectare de vigne au cœur du Juliéna. Parti de rien, Benjamin Passot achète donc sa première vigne Juliéna les Escuissin et peu après la parcelle de Juliéna Vaux. Son premier millésime 2017 porta ses fruits notamment avec la cuvée Juliéna Vaux (Vayolette) qui a représenté l'appellation au salon de l'agriculture 2019 et qui a reçu la note de 2** Coup de Cœur au Guide hachette 2021. Passionné et désireux de mener son travail à bien, il achète année après année de jolies parcelles triées sur le volet et qui lui tiennent à cœur tant au niveau de leur histoire que de la richesse de leur terroir. Ceci explique

donc cela. Basé sur ce principe, Benjamin Passot réalise un travail parcellaire qui rend le vin unique. Ainsi la vinification et la cuvaïson permettent d'obtenir la typicité de chaque parcelle. Toutes les cuvées sont vendangées à la main et au sécateur pour ne pas abîmer le fruit. Avec le temps, il réussit à adapter la vinification, inspiré de bourgogne, à ce terroir étonnant de richesse. Chaque cuvée est élevée sur fût uniquement. Dans les vignes, Benjamin travaille en bio non certifié et aime à laisser du trèfle et de la richesse dans les sols. Son domaine compte désormais 2,5 ha de vignes en Juliéna, Chiroubles, Chénas et bientôt 2,7 ha avec l'acquisition prochainement d'une parcelle en Moulin-à-Vent.

Un jeune vigneron dans le vrai à suivre.

<https://domainebenjaminpas.wixsite.com/my-site>

Petite vidéo : <https://youtu.be/NN5vRUdVD0o>

Domaine de Leyre-Loup

Le Domaine de Leyre-Loup est fondé en 1993 par Jacques et Christophe Lanson. Ce père et son fils vivent leur passion du vin au travers de l'attachement au terroir et à la nature, et de l'art de la vinification, qui exige



savoir-faire, labeur, persévérance et humilité. Aujourd'hui, le Domaine s'étend sur une dizaine d'hectares, là où les sols granitiques donnent tout leur sens au Gamay : des terroirs durs, exigeants et pauvres pour des vins d'une richesse et d'une qualité rare. Les vignes, qui comptent 7 hectares de Morgon et 3 hectares de Fleurie, sont situées sur des lieux-dits réputés : Corcelette, Bellevue et les Côtes à Morgon, Poncié et les Combes à Fleurie. C'est également au cœur de l'appellation Morgon, à Bellevue, où terroir, cépage et recherche de la perfection s'allient pour le meilleur, qu'est élaboré un vin blanc hors-normes, les Granits de Bellevue.

Le Domaine de Leyre-Loup est certifié Terra Vitis pour ses méthodes d'agriculture durable et Haute Valeur

Environnementale pour son approche globale de l'environnement.

Site internet : <https://www.leyre-loup.com>

Château de Durette

L'histoire de cette exploitation démarre en 2006, à Régnié-Durette. Jean Joly, anciennement à la tête d'un club de basketball, fait l'acquisition de la propriété Fustier en bordure de l'Ardières et propose alors à plusieurs amis Liégeois de se joindre à l'aventure viticole en faisant l'acquisition de parcelles de vignes et de les mettre en fermage au Château de Durette.

Les premières vendanges se font alors sur environ 20 Ha (Régnié / Chénas / Côte de Brouilly / Juliéas). En 2009, la superficie passe à 27 ha grâce à l'acquisition de parcelles en Moulin à Vent. Marc Theissen, autre Liégeois rejoint l'équipe pour la partie administrative et commerciale. 2011, l'appellation Fleurie porte à environ 30 ha la superficie actuelle du domaine. Les raisins sont récoltés à la main par les vendangeurs. Le chai dispose de 9 cuves en inox thermo-régulées, d'une capacité de 107 hl chacune. Les anciennes cuves en béton, récupérées dans l'ancien cuvage, ont été complètement carrelées à l'intérieur de sorte que deux méthodes de vinifications se complètent. Le domaine possède bien entendu son pressoir pneumatique tout neuf et entièrement automatisé. Chaque cuvée est vinifiée selon des critères définis pour élaborer des vins de qualité avec une attention particulière au respect de l'identité de chaque appellation et de son terroir.



Site internet : <https://www.chateauduredurette.eu>

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

Château du Bachelard

Le vignoble est certes replanté après le phylloxéra comme partout en France mais autre fait rare pour la région, peu de pieds de vignes ont été arrachés depuis et encore aujourd'hui beaucoup de vieilles vignes du domaine datent de 1910, l'âge moyen des vignes allant ainsi de 60 à plus de 100 ans. Les replantations se sont faites systématiquement à partir d'une sélection massale et aujourd'hui le domaine est planté entre 9 et 10 000 pieds/ha. En 2007, un nouveau propriétaire reprend le domaine et le convertit à la culture biologique ce qui est unique à Fleurie et fait ainsi du Château des Bachelards un précurseur en la matière.

Le vignoble est donc certifié bio depuis 2007 et certifié biodynamique depuis 2015 par Demeter. Depuis 2017 le Château des Bachelards est également labellisé « Fermes d'Avenir ». Ils dessinent ainsi le clos qui existe encore, avec la maison XVIIe et les dépendances de l'abbaye qui, elle fut détruite à la Révolution. C'est une famille de notables de la région, les Platet, qui rachète la maison et son vignoble toujours ceint d'un mur.

Fait exceptionnel, la famille Platet devenue ensuite Lombard-Platet, resta propriétaire du Château des Bachelards de 1793 à 2007 ! Pendant cette longue période, le Château des Bachelards est classé parmi les meilleurs domaines de la région, ses terroirs sont jugés comme remarquables, bien situés et bien exposés dans la littérature viticole foisonnante du XIXe siècle et sa qualité est reconnue. En témoignent les médailles d'argent obtenues aux expositions universelles de Londres et de Paris. Les vins : 2020 est une belle réussite à la propriété. Commençons par Petite Fleur, gourmand à souhait, avec un fruit précis et un toucher enveloppé. Le Saint-Amour est un modèle pour le cru, dans un style plein et aérien. Le nez est marqué par des senteurs d'agrumes. Le moulin-à-vent est encore marqué par un élevage prégnant, avec des notes de coco et de whisky. Le fleurie est d'un grand niveau, à la fois plein, complexe et accessible. Il laisse place à une matière noble laissant deviner son grand potentiel de garde. Le Clos offre une noble austérité. On y devine un terroir fin, élancé, qui annonce une grande carrière en cave.



Domaine le Fagolet

Le Domaine Le Fagolet est une exploitation viticole de 18 hectares située sur la commune de Vaux en Beaujolais (Clochemerle), qui se transmet de génération en génération depuis 1850. Paul Girard en est l'actuel vigneron récoltant depuis 1980. Le savoir-faire se transmet et évolue au sein de notre vignoble familial, afin de confectionner des vins de qualité et à caractère propre.

Nous avons pendant des années mis un point d'honneur à choyer nos vignes. Toute notre attention s'est portée sur la valorisation de notre terroir et de nos cépages. C'est grâce aux travaux minutieux apportés sur nos vignes et nos sols si particuliers que nous pouvons produire de beaux raisins. Fruits que nous vendangeons à la main dans le respect de l'environnement. Le tri des raisins est effectué à même la vigne avant de les transporter au cuvage. Grâce à la construction d'un nouveau cuvage entièrement équipé pour les vinifications (en 1986), le Domaine Le Fagolet s'est beaucoup développé. Une évolution bénéfique qui a permis à nos vins de se distinguer par leur qualité. Les parcelles qui constituent le Domaine sont en majorité plantées sur nos coteaux (30% de pente au plus fort), ce qui confère à nos vins des propriétés organoleptiques particulières et uniques.

La proportion parcellaire de l'exploitation est répartie entre le cépage Gamay (98%) et le cépage Chardonnay (2%). Grâce à ces deux cépages nous vous proposons les appellations suivantes : AOP Beaujolais Villages Rouge et Rosé, AOP Beaujolais Villages Blanc, Vendanges Tardives Blanc, Gamay Pétillant et Crémant de Bourgogne.



Site internet : <https://www.le-fagolet.com/vins-du-domaine-le-fagolet>

Domaine des Arbins

Le Domaine Des Arbins est situé à une petite lieue du Bourg de Vaux en Beaujolais, plus connu sous le nom de "Clochemerle", Annie et Franck LATHUILLIERE exploitent 15 hectares de vignes en appellation Beaujolais Villages sur les communes de Vaux et du Perréon. Amoureux de leur métier, ils travaillent dans le respect de l'environnement, herbes, fleurs, arbres fruitiers entourent leurs parcelles de vignes.



Site internet :

<https://www.domaine-des-arbins.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/YonB-XD5jo0>

Domaine de Croifolie (Gérard et Anaïs Crozet)

Niché au cœur des collines du Beaujolais, sur les hauteurs du village de Salles-Arbuissonnas, le Domaine de Croifolie est un domaine familial, chargé d'Histoire et de passion.

Vigneron de père en fille, le domaine existe depuis 4 générations. Gérard Crozet continue de cultiver les vignes héritées de ses aïeux. Passionné d'histoire, il a découvert sur ses terres un site archéologique et des vestiges gallo-romains, exposés au domaine. Sa fille, Anaïs, qui l'a rejoint en 2020, souhaite développer l'œnotourisme et l'accueil au domaine. Le cœur du Domaine est situé au lieu-dit « La Folie », sur des terrains à forte pente. Les vignes sont regroupées dans un rayon de 2kms sur 6 hectares, exclusivement en appellation Beaujolais-Villages, sur des sols argilo-granitiques, granitiques et volcaniques. Les travaux de la vigne sont effectués manuellement, de la taille jusqu'aux vendanges, en agriculture raisonnée.



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/iDusRoUnRt8>

Château de Jarnioux (Albert Bichot)

Le Vignoble de 11 hectares est exploité depuis 6 générations par la Famille Aujogue. Depuis 2005, Yvan Aujogue, métayer, commercialise une partie de sa production en vente directe. Le cuvage se trouve à 300 mètres du Château, sur les hauteurs de Jarnioux dans un cadre somptueux.

La gamme de vin n'a cessé de s'accroître et accueille aujourd'hui du Beaujolais rouge, Morgon, Brouilly, des Syrah/Grenache ainsi qu'une cuvée XXI, sans compter nos blancs, rosés et pétillants.

Site internet : <https://www.albert-bichot.com/en/beaujolais-chateau-de-jarnioux> 122

Château de Buffavent

Le vignoble en quelques mots

18 ha de vignes plantées en différents cépages : Gamay, Chardonnay, Viognier et Pinot. Un terroir unique au potentiel immense : "Les Pierres Dorées". Culture de la vigne selon le principe de la lutte raisonnée.

Producteur récoltant sur l'un des plus beaux terroirs de France, le Château de Buffavent vous propose des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée à la générosité fruitée superbe, élaborés avec un soin extrême.

Le terroir très particulier des « Pierres Dorées » est composé de pierres argilo-calcaires traversées par des veines de roches granitiques qui agissent sur les ceps de vigne et donnent leur personnalité à chacune de nos cuvées.

Les pieds dans la terre, nous cultivons nos vignes âgées de 15 à 80 ans plantées sur de magnifiques coteaux ensoleillés. Nous ne cherchons pas à interférer dans le développement de la plante, mais seulement à l'accompagner et la protéger, en favorisant la vie des sols et la biodiversité, pour faciliter l'interaction entre la vigne et son terroir.

A partir des raisins vendangés à la main, à pleine maturité et soigneusement triés, les vins sont élaborés et élevés de façon traditionnelle, pour obtenir l'expression complète de leur personnalité.

« Denis Chilliet, vigneron et vinificateur de talent est à la tête de ce château renommé dont les origines remontent à 1539, et a su extraire toute la richesse de ce superbe terroir... le résultat vous étonnera. » (Extrait de la revue des vins de France).



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/zcH5FDxi8s8>

Domaine des Fonterouilles

UN COUPLE DE VITICULTEURS AMOUREUX ! ... DE LA VIGNE ET DU VIN BEAUJOLAIS ... Jean Roland dit 'J.R ou Zézé' (à cause de ses cheveux tout frisés) est né en l'an 1960 dans le vignoble Beaujolais de Sainte Paule et y demeure aujourd'hui encore avec Marie, sa femme, à la tête d'un domaine de 5 hectares de vignes en beaujolais. C'est dès son plus jeune âge qu'il commence à travailler dans les vignes et à acquérir la passion de son métier : Viticulteur ! ... pas de doute, il sait déjà qu'il ne fera pas autre chose... Le Beaujolais... Ayant obtenu son B.E.P.A. (brevet viticole), il travaille chez des viticulteurs pour se faire un peu d'argent, et en 1981, (il a alors 21 ans), il commence à exploiter 3 ha en métayage. Ses parents n'étant pas propriétaires de vignes, c'est donc petit à petit, et au fil des années qu'il acquiert quelques hectares de vignes à Sainte Paule et que l'exploitation viticole va s'agrandir.

C'est en 1990 que ce charmant garçon un peu bougon et timide mais plein de tendresse va rencontrer Marie lors des vendanges. Elle deviendra sa femme en 2005. En 1996, il décide d'essayer de mettre un peu de sa production en bouteille... Un bon début, puisque le millésime est excellent. Dès lors la vente de bouteilles augmente au fil du temps. En 1999, Marie s'installe à Sainte Paule, et par amour du métier apprend à tailler la vigne et commercialise sa production. C'est en 2000 que le vignoble devient 'Domaine des Fonterouilles'. Jean Roland va alors de plus en plus se passionner à l'élaboration du vin. Il diversifie sa gamme de Beaujolais, vinifie du rosé et élève du vin vieilli en fût de chêne. Et en 2009 décide de planter du cépage viognier pour faire du vin blanc.



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

Domaine Cédric Vincent

Cédric Vincent a grandi à Lyon. Citadin, il n'en est pas moins un enfant de la terre, qui passe une grande partie de son temps libre à Pouilly le Monial, dans le Beaujolais, à aider son grand père à cultiver la vigne. Inspiré par cet homme emblématique et bercé par ses rêves, il plante sa première vigne de Beaujolais blanc à l'âge de quatre ans. Cette expérience déterminante lui donne envie d'œuvrer dans la valorisation de son patrimoine.



Après une jeunesse sportive et dix ans de conseil auprès des viticulteurs de Beaune, il décide en 2010 de se consacrer pleinement à son exploitation, et crée le Domaine Cédric Vincent cent ans après l'acquisition des terres par ses ancêtres. Exclusivement dédié à la culture de la vigne « Beaujolais », il s'étend aujourd'hui sur douze hectares, des Pierres Dorées au sud au Moulin à Vent au nord. Primé « Jeune talent » en 2010 et 2014 en marge de la vente des Hospices de Beaune, il a le privilège d'être initié « Ami des Disciples d'Escoffier » en 2015 grâce à son parrain le chef étoilé Edouard Loubet, et rejoint le Collège Culinaire de France Producteurs-Artisans de Qualité en 2017 après avoir été recommandé par Gérard Margeon, le chef

sommelier du groupe Ducasse.

Site internet : <https://www.cedricvincent.com> Petite vidéo : <https://youtu.be/URXWL2BdE1o>

Maison Rémy Passot et fils

Le Domaine Passot est un Domaine familial de 11 hectares répartis sur 4 crus du Beaujolais (Chiroubles, Fleurie, Morgon, Régnié), qui propose également un vin blanc issu du célèbre cépage Viognier, un Rosé Aromatique méthode ancestrale et un Bourgogne Gamay. Dominique & Rémy sont issus de familles vigneronnes et, accompagnés de leurs 2 Fils, Félix & Simon, ont à cœur de produire des vins authentiques ! Déjà propriétaire de 5 hectares de vignes, le Domaine Passot aura connu en 2014 un virage important ! En effet, cette année-là, les propriétaires de l'exploitation que Dominique et Rémy travaillaient en parallèle du Domaine PASSOT (SCEA de RAOUSSET – CHATEAU de RAOUSSET) ont souhaité se séparer de leurs vignes. Une opportunité à ne pas laisser passer et Dominique et Rémy décident alors de créer un Groupement Foncier Viticole pour acquérir avec famille et amis 6 ha de vignes sur 3 crus : Chiroubles – Fleurie – Morgon et ainsi porter la surface du Domaine PASSOT à 11 ha. Cette superficie devrait bientôt croître avec l'arrivée 1,5 ha de Chardonnay !



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

Château des Pertonnières (Dupeuble)

À 25 km au nord-ouest de Lyon et à 15 km au sud de Villefranche-sur-Saône, le Château des Pertonnières se trouve sur la commune de Le Breuil, dans le sud du Beaujolais, dans la fameuse région des « Pierres Dorées ». Les vignes sont orientées Sud-est, Sud et Sud-ouest et s'étendent sur 8 communes différentes. 3 domaines composent le Château des Pertonnières : Domaine Les Tonnelières, Le Domaine Prébende et le Côteau Belle-View

La propriété DUPEUBLE a été acquise par un de nos ancêtres en 1512. Depuis cette date, chaque génération l'a faite prospérer un peu plus et n'a cessé d'accroître ses connaissances pour améliorer la qualité de son vin. Aujourd'hui, le Château des Pertonnières représente 43 Ha et s'étend sur 8 communes différentes. Elle est orientée Sud-Est, Sud et Sud-Ouest. Les plantations sont faites avec deux cépages : le Gamay pour les Beaujolais Rouges et le Chardonnay pour les Beaujolais Blancs. Les 2/3 des terrains sont sur des sols granitiques. Le restant est sur un sol argilo-calcaire favorable à nos Beaujolais Blancs.

La très longue histoire de la propriété lui a permis de conserver le meilleur de la tradition, via des méthodes douces (pas d'engrais mais du fumier, etc...). La modernité passe par des circuits de froid permettant de réguler les températures, dans le but d'extraire le maximum de matière et donc d'arômes. La qualité des Beaujolais DUPEUBLE en est le résultat. Ils sont le reflet de leur terroir et de l'encépagement. L'exploitation, exclusivement familiale, était assurée par 3 frères : Damien, Julien et Paul. Aujourd'hui se sont Paul et, Ghislaine et Stéphane (fille et fils de Damien), qui s'occupent de l'exploitation, la vinification et la commercialisation. « Le cœur de notre famille bat pour le fascinant terroir du Beaujolais des Pierres Dorées. Le savoir-faire acquit au fil des générations sublime chacune de nos cuvées. Hâte de déguster et de partager avec vous notre passion : le BEAUJOLAIS !



Site internet : <https://beaujolaisdupeuble.fr/chateau-des-pertonnieres/>

Domaine Perol (Anthony Perol)

Le Domaine a été bâti sous l'empire en 1806, la famille Perol c'est installé en 1912. C'est aujourd'hui la 5ème génération en polyculture (Bovins et Vigne) avec Anthony. Passionné par le monde de la vigne et du vin depuis son plus jeune âge, c'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'il a rejoint le domaine familial au côté de son père en 2013! Une véritable "vocation". Tout le domaine est travaillé en agriculture Biologique (toutes activités confondues : élevage bovins Salers et vignes)



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

Petite Vidéo : <https://youtu.be/3ZJno3nxoJU>

Domaine des Crêtes

C'est en 1938 que François Brondel acquiert l'ensemble des bâtiments, son fils Robert développera la culture de la vigne et Jean-François, actuel vigneron et vinificateur, fera la réputation des vins Brondel. Sylvain représentant la 4ème génération a choisi de s'impliquer dans l'entreprise familiale en 2007. Le travail de la vigne et la vinification font l'objet d'un soin très particulier. Un premier cuvage, installé dans un bâtiment datant du XIX^e siècle et un second construit en 1999 sont équipés des dernières techniques de vinification (système de thermorégulation, presseur pneumatique, tapis de vendange pour l'encuvage). Les vignes sont plantées sur des terrains diversifiés, ce qui donne l'originalité des vins Brondel. Sylvain a choisi de convertir le domaine en bio à partir de 2019, la conversion dure 3 ans.



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

Domaine Passot-Collonge

Notre domaine est issu de deux familles de vignerons de père en fils :

La famille PASSOT, originaire de Chiroubles et Fleurie. Jean-Benoît PASSOT, l'arrière-grand-père, premier vigneron né en 1867. La famille COLLONGE, originaire de Villié-Morgon. Antoine COLLONGE, maréchal ferrant, achète une propriété viticole en 1828. Vignerons depuis 1978, nous avons créé le Domaine PASSOT COLLONGE en 1990 sur les vignes de nos aïeux situées sur quatre crus : Morgon, Chiroubles, Fleurie et Régnié (le prince des crus, le plus récent des crus du Beaujolais).

Nous élaborons une gamme de 4 crus bien typés par des formations géologiques différentes et une vinification traditionnelle en petits lots. A chaque parcelle sa cuvée. La diversité des millésimes proposés permet de satisfaire les goûts de chacun. Nous souhaitons par la présence d'anciens millésimes montrer l'aptitude de nos vins au vieillissement. Laissez-vous surprendre par la structure de ces vins alliée à un fruité inégalé qu'offre le gamay sur son terroir de prédilection.

Dès 1992, nous fûmes parmi les premiers vignerons à appliquer les principes de la conduite raisonnée sur notre vignoble. Notre Fils, Jean-Guillaume passionné depuis sa plus jeune enfance par les métiers de la vigne et du vin, représente la septième génération de vigneron dans la famille. Dès 2018, tous nos vins sont certifiés HVE et TERRA VITIS. Adeptes et convaincus par la viticulture raisonnée depuis 1992, nous respectons l'environnement et les consommateurs en préservant les équilibres naturels, la biodiversité et le terroir. Depuis 2018, tous nos vins sont certifiés TERRA VITIS et HVE.



Site Internet : <https://passotcollonge.fr>

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

Domaine Lathuillère Gravallon

NOTRE HISTOIRE DÉBUTE AVEC NOTRE ANCÊTRE JEAN-MARIE DESPRES. IL FAIT DURANT LA SECONDE MOITIÉ DU XIXÈME SIÈCLE L'ACQUISITION DE QUELQUES PIEDS DE VIGNE EN COMPLÉMENT DE QUELQUES BÊTES ET TERRES AGRICOLES. EN 1920, SON FILS ANTOINE DESPRES PREND LA SUCCESSION À LA TÊTE DE CETTE PETITE EXPLOITATION.

C'EST EN 1944, AU COURS DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE QUE MARIE-LOUISE DESPRES, FILLE D'ANTOINE ET MARIE-LOUISE, ÉPOUSE PIERRE JOMIN. L'EXPLOITATION GRANDI ET COMPTE DÉSORMAIS 4 HECTARES DE VIGNE.

Fernand GRAVALLON épouse Renée JOMIN, fille de Pierre et Marie Louise.

Le Domaine Fernand Gravallon poursuit son ascension et exploite à présent 10 hectares de vigne Chiroubles, Fleurie et Morgon.

Cathy, la fille de Fernand et Renée GRAVALLON rejoint l'exploitation de ses parents en 1997.

L'exploitation débutée en 1875 par son arrière-arrière-grand-père poursuit sa croissance.

C'EST EN TANT QU'OUVRIER VITI-VINICOLE QUE CÉDRIC, MARI DE CATHY, ARRIVE À SON TOUR SUR L'EXPLOITATION.

DEUX ANS APRÈS SON ARRIVÉE AU DOMAINE FERNAND GRAVALLON, CÉDRIC FONDE SON PROPRE DOMAINE ET FAIT SA PREMIÈRE RÉCOLTE TOUT EN RESTANT SALARIÉ.

En 2003, c'est la création de l'EARL Gravallon-lathuillère, avec l'intégration de Cédric.

Cette année marque la naissance du Domaine Lathuillère-Gravallon, 128 ans après l'acquisition des premiers pieds de vigne par Jean-Marie DESPRES.

Nous intégrons notre première parcelle de Brouilly Pisse Vieille suite au départ à la retraite des parents de Cédric, Jean et Raymonde LATHUILIERE, eux aussi viticulteurs.

C'est également l'année du départ à la retraite de Fernand et Renée GRAVALLON.

En 2018, nous réalisons la première récolte de notre cuvée Nature GAM « Jamais sans mon Gamay ». Cuvée vinifiée sans soufre ni levure ajoutée.

Nous obtenons également la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) garantissant des vins produits dans le respect de la nature.



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

Château des Ravatys

Après avoir fait fortune grâce à la construction des viaducs de la ligne de chemin de fer Alger-Constantine, il décide de concevoir lui-même tous les plans du château et des bâtiments d'exploitation afin d'avoir un domaine moderne et parfaitement structuré. Devenu maire du village de Saint Lager, il crée la première société de secours mutuel du canton. Son unique fils mort à la guerre de 1870, il décide d'adopter sa nièce Mathilde Courbe à qui il lègue toute sa fortune.

Femme de tête, elle s'occupe elle-même de la gestion de son domaine avec efficacité. Ses vins obtiennent une médaille de bronze au concours agricole de l'exposition universelle de 1900. Touchée par la même générosité et bienveillance que son oncle, elle fait un don important à l'hôpital de Belleville pour entretenir un lit pour des malades dans le besoin originaire de Saint Lager. Présidente de la Croix Rouge du Beaujolais, elle installe et finance également dans ses murs un hôpital militaire pendant la première guerre mondiale. Sans descendance, elle lègue tous ses biens à l'Institut Pasteur de Paris en 1937, seul le château des Ravatys était inaliénable. Ce n'est qu'en 1990 que le Château et l'Orangerie sont entièrement modernisés pour accueillir le public.

Séminaires dans les salons du château, dégustations et découvertes des caves, dîners de gala, conférences, mariages, expositions et concerts trouvent leur succès dans l'orangerie, quant aux activités sportives, elles ont lieu dans le parc. Plus récemment, le 20 juin 2002, Madame Rampon, propriétaire de vignes en Côte de Brouilly stipule dans son testament qu'elle fait don d'une partie à l'Institut Pasteur. Tous les bénéfices de la vente des vins du domaine et des activités du château sont reversés à l'Institut Pasteur pour soutenir la recherche au service des hommes et de leur santé.

En décembre 2020, L'institut Pasteur souhaite se concentrer sur la recherche et notamment pour lutter contre la COVID 19, et à ce titre, il cède le domaine à la famille Lavorel. Aujourd'hui, la famille Lavorel, originaire de Lyon, est la fière propriétaire du domaine et souhaite poursuivre sa gestion en maintenant tradition et savoir-faire.



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

Domaine Guillaume Striffling

En 1975, Bernard Striffling reprend les rênes d'un vignoble appartenant à sa famille depuis 1678. Il constitue alors le « Domaine Croix de Chèvre ». En 2012, après une formation viticole et commerciale, Guillaume, son fils, prend sa suite et renomme le domaine sous le nom « Domaine Striffling ».



Depuis, l'exploitation et la gamme de vins ont été modernisés. Soucieux de la nature et de la qualité du travail, Guillaume travaille ses vignes avec du bon sens, pour le plus grand respect de l'environnement et des sols. Côté cave, les vins sont aussi travaillés dans une logique de respect du produit final. Macérations traditionnelles et macérations longues donnent des vins de caractère. En 2019, Guillaume a souhaité concrétiser cette philosophie en obtenant le label HVE – Niveau 3 (Haute Valeur Environnementale). Depuis, le domaine est allé encore plus loin avec la conversion vers

l'Agriculture Biologique. En 2022, Mathilde rejoint l'aventure familiale pour assurer l'administratif du domaine et nous permettre une plus grande réactivité pour mieux vous servir.

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

Domaine Franck Besson

Tout a commencé en 2001, quand mon cœur a succombé à l'amour pour le vin et à la magie de cette région extraordinaire. Depuis ce jour, ma vie est liée à la création de vins, qui a entraîné mon amour profond pour la vigne et le terroir. Mon domaine est niché au pied du cru **Juliéna**s, au cœur des splendides terroirs des **Beaujolais-Villages**. Les sols granitiques des coteaux du domaine permettent au gamay noir à jus blanc de produire des vins fruités et charpentés de très bonne garde. Il est à noter que la récolte est entièrement cueillie à la main même pour les vins rosés. Les vins sont totalement **élaborés par mes soins au domaine**. L'**agroécologie** occupe une place centrale dans mes pratiques viticoles. Je m'engage dans la **régénération et l'enrichissement de la fertilité des sols**, favorisant ainsi une biodiversité florissante et renforçant l'autonomie de mon domaine. Chaque jour, je travaille **en harmonie avec la nature**, afin d'obtenir des vins de terroir de qualité, tout en préservant l'environnement qui les entoure. L'objectif est d'obtenir des vins de terroir issus d'une **viticulture qualitative** tout en respectant l'environnement. Chaque **bouteille qui quitte mon domaine est le résultat d'une passion infinie** et d'une recherche constante de l'excellence.



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

Ludovic Emmetière



Au cœur des collines pittoresques de Saint-Etienne-la-Varenne, se trouve le **domaine viticole** Ludovic Emmetière, un lieu où tradition et innovation se rencontrent pour produire des vins d'exception. Mon engagement envers la viticulture découle de générations de savoir-faire, développant un lien profond avec le **terroir** unique de cette région. Chaque **vigne** est cultivée avec soin, reflétant ma philosophie de respecter et valoriser la nature qui nous entoure. Au fil des **hectares**, vous découvrirez une diversité de **cépages** sélectionnés pour leur qualité et leur capacité à exprimer l'essence même de notre **terroir**. En tant que **vigneron**, je me consacre à la création de vins du Beaujolais authentiques, en harmonie avec la nature et fidèles à l'appellation. Nos Brouilly et vins rosés, ainsi que nos sélections de Bourgogne, sont le résultat d'une passion inébranlable et d'un engagement constant envers l'excellence.

Site internet : <https://www.beaujolais-ludovic.fr>

Château Grand' Grange

Situé au cœur du Beaujolais sur la commune du Perréon. Ce domaine de 14 hectares produit des vins Beaujolais Villages et du Fleurie (Clos de la Madone). On y cultive également d'autres cépages comme du viognier et de la syrah, pour répondre au réchauffement climatique mais encore du sauvignon blanc, réelle touche d'exotisme pour la région viticole.

Le Château Grand' Grange fut bâti en 1842 par Émile de Vauxonne qui le nomma "Château Grand' Grange", certainement comme un soufflet adressé à l'un de ses frères qui était propriétaire de "la Petite Grange" sur la même commune du Perréon. Cette demeure se transmet ensuite de génération en génération, puis d'une famille à l'autre. En 2009 je décide de faire l'acquisition de ce domaine avec un objectif clair et précis: faire de grands vins.



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

Domaine de la Poyebade

Vigneron depuis quatre générations, Marc Duvernay prend la tête du domaine en 1987 avec son épouse Fabienne. Ils récoltent actuellement 6 hectares de vignes en Brouilly et en Côte-de-Brouilly. L'exploitation se situe au hameau La Poyebade, au pied du Mont Brouilly. Son grand-père, Marcel, sur cette même exploitation, était un avant-gardiste dans les traitements de la vigne. Il fut le premier à remplacer le pulvérisateur à dos par le compresseur et ses tuyaux, sur les vignes pentues de la colline de Brouilly.

La moyenne d'âge des vignes est d'une cinquantaine d'années. Sur l'aire d'appellation Brouilly, la plus vieille parcelle a été plantée en 1929. Depuis 2014, le Domaine de la Poyebade s'est lancé dans le processus de restructuration. Vigneron très engagé, présent dans ses vignes, Marc adopte une culture raisonnée pour la préservation de l'environnement et de l'Homme.

Le fameux cépage gamay noir à jus blanc est taillé en gobelet. L'ensemble des travaux viticoles sont manuels, imposés notamment par les fortes pentes de la colline de Brouilly. Marc est très attaché à la qualité de sa récolte, élément essentiel pour obtenir des vins de qualité. Le suivi des parcelles reste ainsi primordial tout au long de la saison. Les vendanges, elles aussi, sont manuelles, pour conserver l'intégralité de la grume. Le tri rigoureux des raisins au seau, par les vendangeurs, puis à la benne par des trieurs, demeure fondamental pour obtenir des vins de qualité.

Au cuvage, la vinification est traditionnelle, avec un soutirage. La cuvaison s'étend entre 10 et 12 jours pour extraire le maximum de couleur, d'arômes et de tanins. Pour leur Côte-de-Brouilly, Marc et Fabienne recherchent des vins corsés, aux tanins épicés, spécifiques au cru. Au contraire, le Brouilly du Domaine de la Poyebade est fruité, doté d'une souplesse en bouche.



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

Château de Champ-Renard (Denis Garnier et Fabienne Vilain)

À 40 kilomètres au nord-ouest de Lyon se situe le village de Blacé, niché parmi les collines recouvertes de vignobles au cœur du Beaujolais, c'est ici que se situe le Château de Champ-Renard depuis l'époque féodale. Le Marquis d'Espinay de Laye décide en 1765 de transformer le Château de Champ-Renard en exploitation viticole. En 2014 nous décidons d'acquérir le Château de Champ-Renard et nous entreprenons la restauration



du Château pour en faire notre maison de famille et redonner à Champ-Renard toute sa splendeur et sa vitalité. Très attachés à notre environnement et à la biodiversité, nous privilégions le respect de la vie biologique des sols, le travail des sols et l'enherbement sont de mise. Nos vendanges sont manuelles, le raisin est récolté à maturité et nous mettons un point d'honneur à effectuer un tri strict sur notre récolte. Nous luttons de manière raisonnée contre les maladies de la vigne. Tout ce travail exigeant et minutieux permet d'apporter un raisin de qualité aux vins du domaine.

Pour nous accompagner dans cette démarche, nous avons choisi d'adhérer à Terra Vitis, certification haute valeur environnementale reconnue par le Ministère de l'Agriculture. Depuis le début de l'année 2021 nous sommes officiellement en conversion biologique sur l'ensemble de notre domaine.

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

Petite vidéo : https://youtu.be/C9J9D4_iFIQ

Domaine le Plateau de Grille-Midi



Notre domaine familial est situé à Chiroubles au cœur des crus du Beaujolais, à 50 km au nord de Lyon. Alain a pris la succession de son père en 1980, au lieu-dit « Grille-Midi » en appellation Chiroubles, Christine l'a rejoint en 1986 pour exploiter aujourd'hui 17 hectares sur 4 appellations. Notre fils Thomas, après un BTS viti-oeno, nous a rejoint en 2018 et notre fille Justine travaille avec nous a certaines périodes de l'année. La production principale est située à Chiroubles (8,5 ha) sur le plateau de Grille-Midi, Les Combes, Propières. À Fleurie (4 ha) à Cercillon, Chapelle des Bois, Le Bon Cru, Les Garants et Le Vivier, à Morgon (0,50 h) au lieu-dit Aux Côtes, et une parcelle de Blanc cépage Viognier près de l'exploitation.

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

Domaine Lionel Després



Domaine familial depuis 6 générations, nous travaillons 6,5 ha de vignes en coteaux sur les crus Chiroubles et Fleurie dont certaines parcelles se trouvent au pied de la Chapelle de la Madone. Nous travaillons en culture raisonnée et produisons des vins de qualité dans le plus grand respect du terroir et des traditions.

Site internet : <https://www.lionel-despres.com>

Domaine les Demains dans la Terre

Brieg Clodore est une de ces figures extrêmement dynamiques du Beaujolais. Originaire de Bretagne, Brieg a étudié à l'UVV de Dijon en concluant un master Vin Vigne Terroir. C'est après ces études qu'il part dans le Beaujolais, et travaille dans un premier temps pour Pierre Marie Chermette, puis quelques mois en Bourgogne chez Jean-Louis Trapet. Il s'installe par la suite à Rivolet, et travaille pour l'ARDAB, l'association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire. Concrètement ? Il conseille les vignerons en bio dans l'amélioration de leurs pratiques agronomiques et leur apportent aussi des réponses en termes de vinifications naturelles. En 2018, il parvient à récupérer 2 hectares de vignes, principalement du Gamay et aussi une toute petite parcelle de Chardonnay. En vigne, Brieg Clodore est bien évidemment en agriculture biologique. En cave, vinifications naturelles, sans filtration/collage ou sulfitage. Des purs jus et une personnalité qui nous ont beaucoup plus à découvrir dès maintenant ! LES VINS NE SONT PAS DISPONIBLES EN LIGNE, NOUS CONTACTER PAR MAIL POUR TOUTE DEMANDE



Aucun site internet

Domaine Pierre-André Dumas

Notre Domaine familiale cultive 16 hectares de vignes en plein cœur du Beaujolais au pied de la colline de Brouilly. Fils et petit-fils de Vignerons depuis plusieurs générations, Pierre-André reprend la suite de l'exploitation familiale avec son épouse Céline et crée le Domaine Pierre-André Dumas. S'en suit une nouvelle orientation culturelle.

Fier de son terroir, il a choisi de respecter cette terre si généreuse et se dirige vers la culture dite « raisonnée » en adhérent au label Terra Vitis. Le terroir alors si souvent oublié devient une priorité dans l'élaboration de ses cuvées. En 2015, l'histoire familiale du Domaine ouvre un nouveau chapitre avec l'arrivée d'Aurélie Durnérin (belle-sœur) qui apporte ses connaissances œnologiques à l'élaboration de nouvelles cuvées, ainsi qu'un bout coup de pioche suite à la conversion en agriculture biologique du domaine viticole en 2019.

Deux gammes se distinguent et se complètent :

- Les "Natures" vinifiées sans intrants par Aurélie où l'on retrouve la fraîcheur et le croquant du fruit, ainsi que l'expression des différents terroirs (élevage en cuve béton et inox).
- Les "Classiques" élaborées par Pierre-André avec des vinifications plus longues et structurées qui apprécient l'élevage en vieux foudres. Des vins plus denses et corsés.



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

Domaine des Tourterelles

Philippe Mariller, le beau-frère, Michel Gaillard et son fils Valentin, sont les 3 associés à l'origine de ce **nouveau domaine**. Enracinés dans **les terres Bourguignonnes de Viré**, les 42 hectares de vigne attendaient depuis des années que sorte de terre **un cuvage à la pointe de la technologie**. Après plusieurs années de coopérative au sein de la cave de Viré, le domaine a décidé de voler de ses propres ailes un matin d'été 2015...



Site internet : <https://www.domaine-des-tourterelles-vire.com>

Domaine Rivière



Laurent :

« Notre domaine existe depuis 1993 et nous sommes, avec Laurence, la quatrième génération à poursuivre l'histoire viticole familiale. Au fur et à mesure des années, nous avons restructuré notre vignoble et nous avons eu l'opportunité d'agrandir notre domaine pour atteindre aujourd'hui 27 hectares. »

Laurence :

« L'agrandissement de notre vignoble, issu à la fois d'acquisition sur différents secteurs géographiques et de plantations, nous a permis de diversifier notre gamme de vins tranquilles en proposant les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge), avec plusieurs appellations dont deux crus (Chiroubles et Morgon). Nous proposons aussi du crémant de Bourgogne et

un effervescent rosé méthode ancestrale. »

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

Domaine des Foudres

Jean-Philippe Sanlaville a pris en 1991 les commandes du domaine familial situé à Vaux-en-Beaujolais, pittoresque village popularisé par Gabriel Chevallier sous le nom de Clochemerle. Établi dans l'aire du beaujolais-villages, il exploite un vignoble de 25 ha, avec des parcelles dans les crus brouilly, chénas, morgon et moulin-à-vent.



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

Domaine Dufour père et fils



La famille Dufour pratique la profession depuis la fin du XIX^{ème} siècle. Elle est restée depuis le début dans la région Beaujolaise. Aujourd'hui nous exerçons notre activité sur la commune de Régnié Durette en plein cœur des 10 crus du Beaujolais. Nous produisons du Brouilly Pisse Vieille, Régnié, Chiroubles, Morgon, Beaujolais Villages et du Beaujolais Blanc. Tous nos vins sont issus du cépage Gamay hormis le Beaujolais Blanc et le Bourgogne Blanc originaires du Chardonnay, berceau des plus grands vins blancs du monde. Nous élaborons sur la base du Régnié une cuvée "Tradition" élevée en barrique durant 12 mois qui est le fleuron de nos chais : la Cuvée du Clos. Dans nos produits hauts de gamme, vous trouverez aussi une cuvée de Bourgogne Blanc ainsi que le plus prestigieux des crus du Beaujolais: Le Moulin à Vent.

Site internet : <https://www.domaine-dufour-pere-et-fils.com>

Domaine d'Ouilly

Le Domaine d'Ouilly, une exploitation familiale, composé essentiellement de vieilles vignes (moyenne d'âge 50 ans) issues d'un très beau terroir argilo-calcaire, vendangées manuellement produit et élève des vins de qualités conjuguant profondeur et élégance. Valérie et Jean-Claude Pignard sont à la tête de ce vaste domaine (26 ha, dont 3 ha en conversion bio), dans la famille depuis trois générations. Le domaine a longtemps fait de la vente au négoce sa priorité. Aujourd'hui, il se tourne vers la vente aux particuliers. Très proche de l'environnement, une partie du domaine est en agriculture biologique, l'autre est certifiée haute valeur environnementale.



Aucun site internet

Domaine du Champ de la Croix

Le Domaine du Champ de la Croix est situé au cœur du village de Denicé dans le sud du Beaujolais. L'exploitation familiale fût créée en 1934 par Philibert et se transmet depuis 4 générations. C'est à la suite du départ en retraite de son papa que Benoît Roche a repris le domaine en 2017. Dès son arrivée sur l'exploitation, Benoît a tout de suite apporté un élan de modernité avec l'achat d'une parcelle de cru et la conversion en Agriculture Biologique.



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/v3xmviDOs1E>

Domaine des Voûtes

LE DOMAINE DES VOÛTES DORÉES, QUI SE SITUE PRÈS DE L'ARBRESLE, EST UNE EXPLOITATION FAMILIALE, TRANSMISE DE PÈRE EN FILS DEPUIS PLUSIEURS SIÈCLES. CE DOMAINE VITICOLE TÉMOIGNE D'UN VÉRITABLE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL QUI MET EN AVANT LA RICHESSE DU TERROIR DU BEAUJOLAIS DES PIERRES DORÉES. MOI, BASTIEN CARRON, LE GÉRANT, ME FERAIS UN PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR POUR UNE VISITE GUIDÉE DU SITE.

LE DOMAINE DES VOÛTES DORÉES COMPTE DÉSORMAIS PLUS DE 30 HECTARES. SITUÉ DANS LE SUD DU BEAUJOLAIS, CELUI DES PIERRES DORÉES, LE DOMAINE DES VOÛTES DORÉES EST LE FRUIT D'UNE PASSION FAMILIALE ET D'UN TRAVAIL ACHARNÉ. PÈRE ET FILS SE SONT TRANSMIS LE FLAMBEAU AFIN D'ASSURER LA PÉRENNITÉ DE CET HÉRITAGE. JE TRAVAILLE MAIN DANS LA MAIN AVEC MON PÈRE, DANIEL CARRON, AFIN DE DÉVELOPPER LE DOMAINE VITICOLE. NOUS EXPLORONS CHAQUE FACETTE DE NOTRE MÉTIER DANS UNE DÉMARCHE D'ÉVOLUTION PERMANENTE. NOUS AVONS POUR OBJECTIF DE TRANSMETTRE LEUR PASSION, LA TRADITION AINSI QUE LA CONVIVIALITÉ DU BEAUJOLAIS À TRAVERS LEURS VINS. A LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE, NOUS TÂCHONS DE NOUS INFORMER AU MIEUX SUR LES NOUVELLES NORMES ET TECHNIQUES. NOUS N'EN OUBLIONS PAS POUR AUTANT LE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL, QUI RESTE AU CŒUR DE NOTRE DOMAINE FAMILIAL.



SITE INTERNET : <https://domainedesvoutesdorees.com>

Domaine du Père Jean

Celle-ci a débuté en pays Beaujolais il y a 80 ans grâce à Jean-Claude Matray.

Le Domaine du Père Jean était alors né, sur les versants atypiques du Mont Brouilly.

Génération après génération, la Famille MATRAY a perpétué la savoir-faire Beaujolais et cette passion pour le Vin et son cépage : le Gamay. Avec le temps, ce Domaine en Côte de Brouilly s'est étendu pour atteindre aujourd'hui au fil des générations 11 hectares de plantation sur les coteaux du Mont Brouilly, produisant des



Côte de Brouilly et Brouilly de grande qualité. En 2017, Julien, fier représentant de la 4ème génération, reprend les rênes du Domaine pour y insuffler son dynamisme, sa jeunesse et sa créativité. C'est au pied des coteaux du Mont Brouilly sur la commune de Saint-Lager que Julien perpétue la tradition de la famille en produisant des vins rouges de qualité en AOC Brouilly et AOC Côte de Brouilly. Depuis 2021, un Beaujolais Villages blanc est venu compléter la gamme des Vins du Beaujolais du Domaine du Père Jean.

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

Domaine de la Croix de l'Ange

Le Domaine de la Croix de l'Ange est situé à Morancé, au cœur de la région des Pierres Dorées, à 15 km de Villefranche sur Saône et 25 km de Lyon. La plus grande partie du vignoble en AOC Beaujolais se situe sur les communes de Charnay, Chazay d'Azergues, Lozanne, Lucenay, Morancé et Saint Jean des Vignes. Le terroir de ce secteur est argilo-calcaire et nos vignes sont toutes exposées sud-est bénéficiant ainsi du meilleur ensoleillement.



Aucun site internet

Domaine Roche Saint-Jean

Le Domaine Roche Saint-Jean a été créé en 1878. Actuellement, c'est Ludovic MATHON qui est à la tête de la propriété familiale de 15 hectares. Depuis toutes ces années, nous avons gardé les mêmes exigences de qualité. C'est dans notre cuverie fonctionnelle, dotée d'équipements modernes et performants qu'on élabore nos vins, perpétuant ainsi l'héritage du domaine. C'est un savoir-faire depuis six générations, autour de leurs grands terroirs que Ludovic cultive les vignes dans le plus grand respect de l'environnement, culture en lutte raisonnée.



Site internet : <https://morgon-mathon.fr>

Domaine du Mont Verrier

C'est au XVII^{ème} siècle que l'on trouve les premiers écrits se rapportant au Domaine du Mont Verrier et à Sieur Aubry, à cette époque propriétaire des lieux, dont les armoiries avaient été reçues et enregistrées par le Conseiller du Roi et Garde de l'Armorial Général de France, le 20 septembre 1697, sous le règne de Louis XIV.

Il s'agissait alors d'une maison bourgeoise, adossée à une exploitation agricole et viticole, qui occupait plusieurs familles de fermiers et vignerons, logés sur place, appelés à se succéder au fil des générations. Le Domaine du Mont Verrier resta plus de deux siècles au sein de la famille Aubry avant d'être légué aux Hospices de Villefranche en 1892 avec réserve d'usufruit au profit de Mme Berlioz, fille adoptive de Mlle Blondeau, dernière héritière des Aubry. Mme Berlioz y vécut avec son époux le docteur Dodero jusqu'en 1936 date à laquelle elle renonça à ses droits compte tenu de la charge que représentait le Domaine.

C'est ainsi que les Hospices prirent possession des lieux et que le Domaine accueillit, jusqu'au début des années 1990, les sœurs hospitalières de la Congrégation Sainte Marthe de Beaune, officiant à l'hôpital de Villefranche et dans la région. Le site fut, par la suite, délaissé avant d'être vendu en 2007. En 2007, Gérard Legrand se passionne pour l'histoire du Domaine alors menacé de démantèlement. Il entreprend les travaux de rénovation nécessaires à l'ouverture d'une Maison d'Hôtes en 2009. En parallèle, il se lance dans un vaste programme de restructuration et de diversification du vignoble, tout en adoptant les principes d'une viticulture raisonnée. De 2013 à 2015, en collaboration avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin, il plante une collection ampélographique de plus de 200 références différentes de cépages. En 2018, un nouveau chai et un parcours œnologique sont proposés à la visite. Il poursuit ainsi l'histoire du Domaine mêlant la tradition d'accueil à la passion viticole.



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/FwOnJyOHL00>

Domaine du Tane

Né en 1966 à Belleville-sur-Saône, Jacques Genetier, BTS mécanisme et automatisme industriel en poche, exercera quatre professions : enseignant, chef de projet puis projeteur en bureau d'études avant de devenir formateur en logiciel d'ingénierie. Son actuel métier de vigneron était celui de son père qui n'a pas su lui transmettre. Il le doit aux hasards de la vie.

Sa belle-sœur lui montre la beauté du métier. Après le décès prématuré de cette dernière, il reprend le domaine de sa belle-famille. Il ne passera pas une formation pour adulte et commencera directement avec le millésime 2005. L'observation du métier de son père et les conseils avisés de son beau-père lui servent de passeport. Comme l'a dit ce dernier, « La vigne ne pousse bien qu'à l'ombre de son vigneron ». Alors il fera du vin, avec cette envie que l'on ressent dans son sourire en bandoulière. Bien qu'enseignante, son épouse Cécile l'aide à la réception des clients comme au bureau. Il devrait remettre le domaine à son neveu d'ici à une douzaine d'années. Le témoin changera de main comme au début de sa propre histoire.

L'appellation Beaujolais-Villages répartie sur dix hectares et quatre communes, forme le socle de la gamme. Les deux hectares Le Brouilly forment le sommet de sa pyramide. Trois effervescents en blanc et en rosé offrent une alternative pétillante, voire sucrée, aux vins rouges secs. Le vignoble est travaillé en viticulture raisonnée. Jacques limite les apports de désherbants et a enherbé un tiers de son domaine. Les ceps de gamay sont taillés en gobelet sur les très vieilles vignes (dont certaines sont centenaires) mais palissés quand il s'agit de nouvelles plantations comme celle plantée en 2008. Adeptes de la vinification semi-carbonique traditionnelle du beaujolais en cuve béton, il utilise des levures neutres qui n'aromatisent pas le vin.

Aujourd'hui, ses 10 000 bouteilles partent majoritairement sur le marché français. L'accueil se fait dans un petit caveau mais aussi dans la belle cave voûtée du XIX^e siècle où il organise des soirées musicales, soirée beaujolais nouveau ou des « dîners beaujolais » nourris de spécialités locales. Ce vigneron jovial adore recevoir ; « Des fois les clients passent à la cave. Ils m'appellent et je reviens de la vigne pour les accueillir ». Soyez sûrs que c'est la main sur le cœur qu'il vous recevra.



Aucun site internet