

Annuaire des artisans vignerons du Beaujolais. (2024)

Des gens au savoir-faire ancestral.



Informations réunies par Sylvain Carbonneau

Le Beaujolais

4^{ème} Partie

Les producteurs



Domaine Philippe et Catherine Jambon

Le vin c'est de l'art et ce ne sont pas les buveuses et les buveurs de Jambon qui vous diront le



contraire... **Philippe et Catherine Jambon** sont des artistes vignerons, uniques dans leur genre. Installé depuis 1997 à Chasselas entre sud Bourgogne et le nord du Beaujolais, le couple fait partie des vignerons les plus "en vogue" du vin naturel.

Philippe était un ancien sommelier qui a rapidement compris son attirance pour la vigne et le vin. Sur ses 4 hectares de vignes nichés autour de Chasselas dans le département de la Saône-et-Loire, Philippe, et comme les voisins Catherine et Gilles Vergé, a immédiatement cultivé sans pesticides de synthèse dans ses vignes. Idem au chai lors de la vinification où aucun intrant œnologique n'est toléré.

Philippe Jambon est un vrai artisan et travaille d'arrache pieds pour que ses vins transpirent littéralement leur terroir. Grâce à la fermentation naturelle (via les levures indigènes), un style d'élevage souvent venu du Jura (sans ouillage), les vins de **Philippe et Catherine Jambon** sont des vins aériens et audacieux. Malheureusement bien trop rares, ils sont toujours des flacons vibrants et pleins de vie. Nous les ouvrons toujours

lord-maire Jean-Marie Vergés des moments de dégustation unique et ce depuis plus d'une décennie, et encore autant à venir ! Laissez-vous embarquer dans l'univers des vins de Philippe et payez-vous-en une bonne tranche, vous ne le regretterez pas !

Aucun site internet

Domaine Jean-Marie Vergé

J'ai 25 ans et depuis mars 2009, j'exploite 2 hectares 16, en location, qui donneront normalement un Beaujolais Villages...Ma première récolte, en 2009, après quelques "incidents" de grêle était, à mon avis, très jolie mais quelque peu... "pas assez. Cela nous fait de très petits rendements ! Eh oui, mais, comme disent mes parents Gilles et Catherine, "Dame Nature fait ce qu'elle veut et il faut faire avec... ou sans ». Vendange manuelle, raisins entiers en cuve béton quelques jours et... pressurage Pressoir en bois et mise en cuve (en acier émaillé) ! Une fois les fermentations terminées... arrive la mise en bouteille...Aucun intrant dans le Vin

Aucun site internet

Domaine Michel Guignier

Situé sur les contreforts du Massif central, bordé au sud-ouest par les communes de Fleurie et Chiroubles,



c'est dans un coin de paradis que nous cultivons nos vignes en coteaux, qui sont orientées sud-est, le raisin reçoit le soleil levant tandis que d'autres sont bercés par le soleil couchant, cela permet d'élaborer un vin soyeux au goût unique.

L'esprit de l'agriculture biologique et biodynamique nous a semblé nécessaire pour l'environnement, afin de proposer un vin sain et naturel aux amateurs de vin. Nos vins natures, pur jus seront vous séduire par leurs originalités, leurs caractères et leurs terroirs.

Site internet : <http://www.vignebioguignier.com>

Petite vidéo <https://youtu.be/57iXPqRPiaQ>

Domaine Louis-Damien Bouchacourt



Louis Damien Bouchacourt s'est installé en 2014 dans la continuité de la tradition familiale en apportant sa propre vision du travail et du vin. Cette dernière est le fruit de ses années d'expériences personnelles et professionnelles acquises au fil de ses rencontres et de ses voyages ... Nous travaillons avec Louis-Damien depuis ses débuts, ses cuvées Glouglou et Made in Chénas sont des classiques de nos caves !

Aucun site internet

Domaine Lilian Bauchet

Comme pas mal de vignerons au naturel avant lui, Lilian s'est également reconverti à la vigne après une première partie de carrière dans l'informatique, Lilian arrive donc dans le vignoble lyonnais en 2007 pour faire du vin à son idée, dans un coin de l'Hexagone qui fleurait déjà bon le vin naturel. Accompagné de Sophie, **Lilian Bauchet** s'est installé dans l'Ain à deux pas du Beaujolais. Forcément, être tout près de chez Catherine et Philippe Jambon, Jérôme Guichard et autres Lapierre, il n'y a sans doute pas meilleure situation géographique pour ce beau projet ... Ils y ont créé un petit domaine et avec donc de petites surfaces de vignes; un paramètre qui rend le travail manuel plus facile et qui donne la possibilité d'aller plus loin peut-être aussi ... **Lilian Bauchet** cultive ses vignes vers Fleurie, en bio, et le plus souvent avec l'aide d'un cheval car il souhaite soigner au maximum la vie de ses sols, et du coup cette solution évite beaucoup le phénomène de tassement. A la cave, aucun intrant œnologique n'est utilisé, pas de sulfites non plus car Lilian souhaite jouer la carte du Naturel à 100%. Ses cuvées affichent une terrible précision pour des vins hautement buvables et à la personnalité affirmée ! Amor Fati, No Sulfites No Cry ou encore l'Herbe Folle, voilà des Beaujolais nature qu'on aime, francs, friands et qui glissent tout seul.



Aucun site internet

Domaine Jérôme Balmet

Direction le Beaujolais profond et voici le genre de petit domaine qu'on adore chez VinsChezNous. Une de nos plus belles découvertes de l'année 2017, certainement l'une de nos plus belles rencontres. **Jérôme Balmet** a d'abord partagé une petite cave avec son père entre 2012 et 2015 et c'est à ce moment-là qu'il s'est fait la main avec une production artisanale sur environ 1,2 hectares de vignes. En 2016, le vigneron s'installe à Vaux en Beaujolais et reprend 2,5 hectares de vignes à Saint-Etienne-des-Oullières. Encore un micro-domaine qui sent le naturel comme on aime. N'oublions pas également qu'il a aussi bossé avec Jean Claude Lapalu, un autre grand du Beaujolais, c'est pourquoi **Jérôme Balmet** a directement fait le choix du vin naturel. Les vins de **Jérôme Balmet** sont travaillés dans le style du coin, en macération carbonique. Ils sont vinifiés sans intrants et sans soufre ajouté dans sa toute petite cave et le moins qu'on puisse dire c'est que ce sont de super jus. Découvrez ses cuvées Barbe Rousse ou bien Tête de Citron, chaque millésime mis en bouteille est vraiment une pépite. Le Beaujolais 100% raisin, 0% banane, en bref c'est tout ce qu'on aime. Avec ceux de Pierre Cotton, Benjamin Yvernay ou bien de Sylvère Trichard (Séléné), ses canons font partie du mouvement du renouveau du Beaujolais. À découvrir ou à redécouvrir à l'infini !



Aucun site internet

Domaine Lapin des Vignes



Raphaël Beysang est originaire d'Alsace, fils de restaurateurs et petit-fils de vigneron. Il a la chance de commencer sa formation avec Patrick Meyer, puis passe chez Jean-Marc Dreyer où il rencontre Vincent Marie et décide de le suivre en Auvergne. C'est là qu'il rencontre Patrick Bouju, avec qui il travaille jusqu'à ce qu'il décide de quitter la région et de démarrer son projet en Beaujolais. Émelie Hurtubise est canadienne. Lors d'un voyage au Japon, elle rencontre Justine Loiseau, la femme de Patrick Bouju, et la suit en Auvergne où, à la cave, elle est appelée à remplacer Raphaël lui-même. Cette rencontre n'était que le

début de leur nouveau chemin. Le couple s'est installé à Saint Germain Nuelles en 2017 et possède aujourd'hui environ 8 hectares de vignes, toutes conduites en biodynamie, qu'ils vinifient pour la plupart, à l'exception de quelques lots qu'ils vendent à des amis en Auvergne. 100% gamay sur différents types de sols : argile, calcaire, granit, pierre bleue. La vision très claire et les principes forts impliquent beaucoup de dévouement et de travail acharné dans les vignobles, suivis d'une transformation/production de vin "zéro-zéro".

Aucun site internet

Domaine Sébastien Morin

Sébastien ne fait le vin comme les autres dans le Beaujolais. Gérant d'une boîte d'informatique, son activité de vigneron reste annexe et ça lui va très bien comme ça. Mais on sent qu'il aimerait y consacrer plus de temps.

C'est une rencontre avec l'une des références du vin nature qui a tout changé chez Sébastien. Passionné de vin, il a un jour rencontré Jean-Marc Brignot et ça a bien cliqué entre les deux, Jean-Marc lui a montré comment il fait le vin et Sébastien s'en est fortement inspiré pour faire ses propres vins. Ses vignes sont à St-Etienne-des-Ouillères au sud du Beaujolais et son chai est dans le bâtiment du Château Lacarelle, propriété de la famille de Romain des Grottes. Sébastien travaille le Gamay sur des sols granitiques et sablonneux. La vinification est sans intrant et on prend le temps : longue macération et pressurage vertical très lent. Sébastien est plein d'énergie positive qu'il transmet totalement dans ses vins pleins de finesse et de profondeur. Des Gamay qu'il faut apprivoiser mais qui se démarquent assez fort de ce qui se fait dans la région.



Aucun site internet

Domaine Aurélie Crozet



Après une première expérience professionnelle de sommelière, Aurélie Crozet s'est installée en Beaujolais pour devenir vigneronne sur l'appellation Régnié. Elle exploite en bio une parcelle sableuse d'un demi-hectare qu'elle vinifie sans intrants. Son élégant Régnié "Les Châtillons" se montre souple et fruité.

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

Domaine l'Épicurieux



Sébastien Congretel est à la tête du domaine L'Épicurieux à Régnié. Il travaille en agriculture biologique et vinifie sans intrants de superbes Régnié, Gamay-Lantignié et Morgon qui se montrent fruités, savoureux et digestes. Un style très sensuel qui nous a charmés.

Aucun site internet

Domaine Léonis

En 2015, Raphael & Cristelle restructurent le vignoble existant depuis 2011 et ils s'installent en propriété sur la commune de Villié-Morgon. De cette association va naître une sélection de parcelles partagée sur trois aires d'appellations : Côte de Brouilly, Brouilly, Beaujolais Villages. Le vignoble est principalement composé de vieilles vignes implantées sur des terroirs précis. Deux cœurs de lion qui se donnent le temps de faire vibrer leurs vins sous le signe de l'harmonie.



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

Domaine le Grain de Sénevé

Hervé Ravera s'est installé en 2007, sur la commune de Marchampt, au lieu-dit de Laval précisément, qui se situe à près de 500 mètres d'altitude. C'est là qu'il a décidé de créer son domaine, Le Grain de Sénevé et d'y faire sa nouvelle vie. Avant ça, il était infirmier. Mais l'appel de la Nature était trop fort. Dès le départ, il est évident qu'il veut travailler le plus naturellement possible. Il se lance en bio et travaille ses sols au cheval.

Au chai, Hervé Ravera a mis un peu de temps à peaufiner sa méthode et produit aujourd'hui des Gamay pur jus d'un croquant et d'une buvabilité incroyables. Il est précis et méticuleux, notamment en ce qui concerne le tri. Avec des macérations semi-carboniques d'environ dix jours, il réalise des vins frais, épicés, tranchant qui ne sont pas sans rappeler les merveilleux Gamay produits par les vignerons auvergnats.



Aucun site internet

Domaine Lou y es-tu (Mathilde et Stephen Durieu)

Vignerons depuis 2000 sur une exploitation de 7 hectares en beaujolais villages à Saint Etienne Des Oullières, le domaine a été transformé en agriculture biologique en 2007 (travail des sols, traitements biologiques) et vinifications naturelles en 2009. Ces 7 hectares sont majoritairement en vieille vigne, orienté sud/sud-est, sur un terrain granitique. En 2018, 1.5 hectares viennent s'ajouter, en conversion vers l'agriculture biologique.

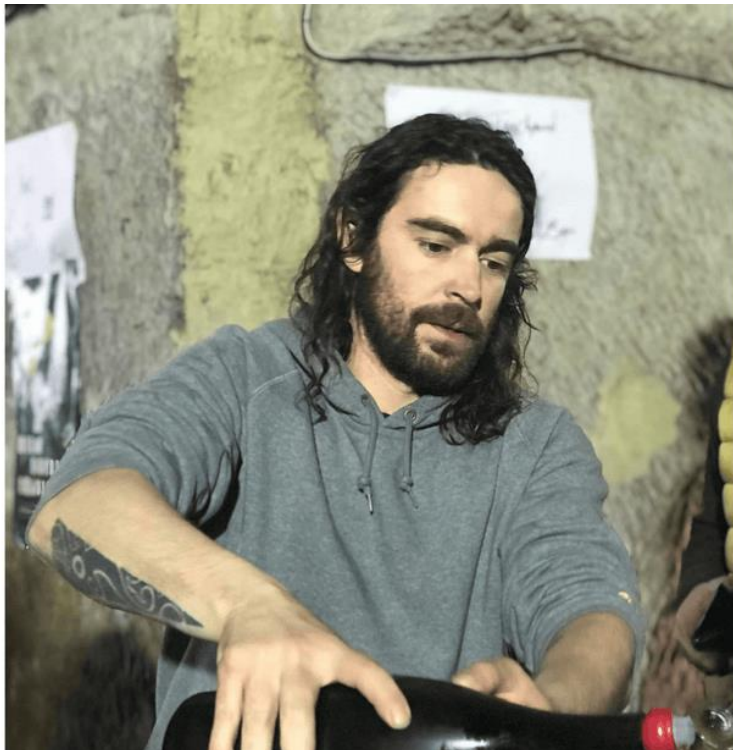


La vinification sans ajout de sucre, de levure et de sulfite permet de préserver les caractéristiques typiques du terroir exploité.

Aucun site internet

Domaine Séléné

Le domaine Séléné a été repris par le jeune vigneron Sylvère Trichard qui a fait ses classes auprès de vignerons reconnus du Beaujolais comme Jean-Claude Lapalu et Dominique Belluard. D'une superficie de 4 hectares, le domaine Séléné est entièrement certifié en agriculture bio et la biodynamie est également pratiquée. Les vinifications sont entièrement naturelles, hormis un léger sulfitage à la mise en bouteille.



Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/couOgx9-nS4>

Domaine Laure et Benjamin Yvernay

3 ha de Gamay + 0,6 ha de Gamaret + 0,5 ha de Chardonnay = Bienvenue au Domaine Laure et Benjamin Yvernay à Cogny dans le Beaujolais ! Depuis 2012, Laure et Benjamin Yvernay cultivent la vigne le plus naturellement possible. Ils n'utilisent pas d'intrants chimiques ni de désherbants. Seules les tisanes et décoctions sont autorisées afin d'éviter le soufre et le cuivre à la vigne. Au Domaine Yvernay, pas de filtration, de collage, d'ajout de SO₂ à la cave non plus... Vous l'aurez compris, Laure et Benjamin Yvernay font des vins sans cochonneries ! A l'instar de leurs supers voisins comme Sylvère Trichard du domaine Séléné, ou encore Julien Merle, le couple Yvernay respecte et valorise son terroir, propose des vins digestes qui ne manquent pas de fond... Des vins juteux, frais, sapides, que nous avons beaucoup de plaisir à pouvoir vous proposer ! Cela confirme bien (pour ceux qui en doutait encore !) que le Beaujolais est une région merveilleuse pour le vin nature !



Aucun site internet

Ferme de mille Abeilles (Olivier Bonin)



C'est quoi cette parcelle de vigne ? Le terrain que j'ai trouvé est une vieille vigne sur un coteau du beaujolais. Je suis allé voir cette vigne Il y avait de la neige ce jour-là, et pas qu'un peu, mais j'ai bien aimé le cadre, je me suis dit qu'on devait pouvoir y faire du bon vin. On peut dire que c'est la vigne qui m'a choisi. Je me suis lancé dans la culture de la vigne. Je ne connaissais rien à ce métier, si ce n'est que mon père cultivait un pied de vigne au jardin. Je me souviens que les guêpes et les abeilles en mangeaient autant que nous.

Le vin que je produis ? Un vin naturel, un vin agréable, et vivant. Une culture simple saine et naturelle, qui respecte l'environnement. Un vin de plaisir nourricier. Je vinifie principalement en cuves inox. J'évite tout intrant, sans m'interdire toutefois un apport de sulfite en quantité extrêmement faible, et seulement en cas d'absolue nécessité. La nature fait souvent si bien les choses.

Aucun site internet

Domaine Sandrine Henriot



Le domaine de **Sandrine Henriot** est situé au cœur du Beaujolais sur la commune de Régnié-Durette. Sandrine Henriot vient de Bourgogne où elle a travaillé pour quelques grandes maisons viticoles. Elle reprend ce vignoble en 2018 suite au départ en retraite du vigneron qui l'exploitait jusqu'alors. Le domaine est en agriculture biologique depuis 2007 et en biodynamie. Ses vins sont certifiés en biodynamie sous label Demeter. Sur 3,3 hectares, le domaine produit trois appellations Beaujolaises, pour des rouges issus du Gamay, droits et francs:

Aucun site internet

Domaine Croix Charnay



En 2018, Iris Mauclet et Vincent Lebègue reprennent le domaine la Croix-Charnay, situé sur les hauteurs de Beaujeu, capitale historique du Beaujolais. Quelques parcelles de vignes bien situées et des bâtiments pour vivre et vinifier. Ce sont des néo-vignerons. Dans une première vie Iris était libraire et Vincent dans le spectacle vivant. Pour lui, l'activité de vigneron est un prolongement, une déclinaison créative, pour elle, l'occasion de renouer avec une passion enfantine pour la nature. Autodidactes, mais dégustateurs avertis, leur projet les amène à se former auprès de vignerons tels qu'Antoine Foucault et Cyril Fhal. Les premières parcelles reprises en main par Iris et Vincent sont situées en appellation Beaujolais-Villages, à une altitude de 350 mètres. Les sols et les expositions différentes sont à l'origine du nom

des deux premières cuvées vinifiées : *Au Levant* et *Au Couchant*. Une magnifique parcelle de vieilles vignes donnera bientôt un vin profond et délicat nommé *L'Ancêtre*. Et deux petites parcelles récemment acquises en appellation Chiroubles complèteront la gamme d'une nouvelle cuvée. Soit un total d'un 1,5 Ha de Gamay travaillés dans le respect du vivant. Le travail à la vigne est essentiellement manuel. Le pulvérisateur à dos et la débroussailleuse sont les seuls outils mécaniques. Un couvert végétal est maintenu entre les rangs. Le sol est pioché autour du gobelet. La récolte se fait manuellement en caissettes. Au chai, la vinification en grappes entières est menée dans de petits contenants, sans user de procédés œnologiques énergivores ni d'intrants, à l'exception d'un peu de sulfites dans les cas limites. Les vins obtenus sont élevés en fûts de plusieurs vins, pendant 6 à 18 mois, dans la cave voûtée du domaine. Toutes les étapes de ce travail sont calées sur les cycles lunaires. La nouvelle histoire du domaine Croix-Charnay est récente, mais l'engagement d'Iris et Vincent est total. De délicieux vins du Beaujolais sortiront bientôt de leur cave. Il suffit de déguster leur première cuvée pour en être certain.

Aucun site internet

Domaine des Canailles

Le domaine des Canailles est situé à Ternand dans le sud du Beaujolais, dans le secteur des "pierres dorées" à seulement 30 km au nord-ouest de Lyon. Les 8 ha de vignes y sont cultivés en bio depuis 2005 et en biodynamie depuis la reprise des vignes en 2019 par Simon Pérot. Elles se trouvent toutes sur des sols granitiques entre 450 et 550 mètres d'altitude.

L'histoire commence en 2010, date à laquelle les canailles se rencontrent en BTS vente de vins et spiritueux. Après avoir été caviste chez Antic Wine à Lyon et fait ses premiers pas dans les vignes chez Jean-François Vaillant (domaine des Grandes Vignes) en Anjou, Simon Pérot enchaîne par un BTS viti-oeno chez Claire Naudin Ferrand en Bourgogne puis travaille chez André Perret dans le Nord de la vallée du Rhône. Enfin, il gère le domaine viticole du lycée Bel Air dans le Beaujolais. En 2019, Simon reprend les vignes de Jean Jacques Paires.

Etienne Ubaud a lui continué par une mention complémentaire de sommellerie en alternance au "Nez Rouge" à Toulouse. Puis il travaille à la cave "L'envie du Sud", toujours à Toulouse, avant de parcourir le monde pendant 3 ans, notamment à Montréal. En septembre 2019, il rejoint Simon pour les vendanges et les vinifications, point de départ de l'aventure des canailles!

Les vignes, conduites en biodynamie, se trouvent toutes sur des sols granitiques. Les vinifications se font dans le respect du raisin. Nous utilisons les levures indigènes naturellement présentes sur la peau des raisins et qui permettent la fermentation alcoolique. Nous ne faisons ni filtration ni collage. Une infime quantité de soufre est ajoutée si nécessaire.



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

Domaine Nestor Bêlicard

Passionné dans l'âme et fidèle à l'héritage de mes ancêtres, je m'attache à perpétuer et réinventer la tradition



beaujolaise en y apportant ma sensibilité, mon enthousiasme et 30 ans de vie passée dans les grandes métropoles internationales. Convertir le domaine à l'Agriculture Biologique m'est apparu comme une évidence. Je souhaite revenir aux sources, c'est-à-dire aux pratiques qui étaient celles de mon arrière-grand-père dans les années 1930, avant l'industrialisation qu'a connu l'agriculture et surtout la viticulture en Beaujolais après la deuxième guerre mondiale. Petits rendements, maintien des vignes anciennes plantées très serré (10.000 pieds à l'hectare), refus des pesticides et autres produits de synthèse, désherbage mécanique et vendanges

exclusivement manuelles sont les méthodes que j'emploie. Le but est de travailler en harmonie avec l'environnement en respectant les sols et le cycle naturel de la vigne. Les raisins de Gamay sont vinifiés comme autrefois, dans des cuves en bois plus que centenaires, avec des macérations naturelles et un intense travail des moûts pour en extraire doucement la matière, sans ajout de stabilisant (sulfites) lorsque c'est possible. Ce travail donne naissance à des vins naturels, structurés, fruités et équilibrés.

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

Domaine de la Gapette

On chercherait en vain un village appelé La Gapette en Beaujolais, puisque le nom de ce domaine fait allusion à une pièce vestimentaire : la casquette des années 30, façon Jean Gabin dans Le jour se lève et tant d'autres



classiques où le couvre-chef se porte légèrement de biais. C'est la coiffe des musiciens de rue, des patrons de guinguette... et des vignerons beaujolais, qui furent nombreux à s'en servir pour se protéger du soleil pendant les vendanges ou du vent pendant la taille d'hiver. Victor Blondin, docteur en pharmacie, décide en 2013 de préférer la vigne à l'officine et de récupérer le domaine viticole de la Gapette, près de Brouilly, tenu par sa famille depuis cinq générations. Un de ses cousins, issu d'une longue lignée de viticulteurs, l'aide à s'installer. Sans particulièrement se mettre en avant, il ne tarde pas à devenir un des vignerons qui comptent dans le nouveau paysage du Beaujolais viticole, appellation qui, comme nous l'avons écrit ailleurs, a

joué un rôle de toute première importance dans le réveil des vins naturels en France grâce à sa tradition de la macération carbonique.

Aucun site internet

Domaine Nicolas Pavie (Incipit)



Nicolas Pavie est vigneron depuis 2015. La vigne est cultivée en bio depuis le début. J'ai demandé la labellisation en 2017. Les vignes 3 Terroirs différents (Sablonneux, argilo-calcaire, argilo-calcaire très caillouteux). Utilisation de plantes (décoction, tisane, extrait fermenté), d'huiles essentielles afin de limiter au maximum l'utilisation de cuivre et de soufre à la vigne. Travail du sol manuel (grelinette). Pas de rognage afin de laisser la vigne vivre à son rythme sans la brusquer. La vinification Infusion de trois semaines environ sans intervention si ce n'est quelques mouillages du chapeau au seau. Limitation d'utilisation de pompe. Utilisation d'un pressoir à cliquet.

Aucun site internet

Domaine Christian Ducroux

Christian est viticulteur depuis toujours tout comme son père et grand-père. Il l'a depuis 1980 reconverti en biodynamie et il représente 4ha. Les vignes sont situées toutes autour du chai et poussent sur un sol granitique. Il effectue les labours, les travaux des sols et les pulvérisations à l'aide de ses 2 chevaux. Les vignes sont dans la majeure partie, taillées en gobelet. C'est selon lui la taille la plus respectueuse car elle ressemble à un petit arbre, bien équilibré. Le domaine se trouve à Lantignié au lieudit Thulon. Il est composé de 98% de rouge et le reste de blanc localisé un peu plus en altitude. Christian ne crée pas de cuvées parcelaires mais travaille sur la sélection des jus... Tout un poème. Quelle belle personne qu'est Christian. Toujours à l'éveil de la nature et de découvertes. Une personne passionnante ouverte d'esprit à la découverte.



Aucun site internet

Domaine de la Dernière Goutte (Cyrille Vuillod)



Cyrille Vuillod est originaire des Hautes-Alpes, dans le sud de la France. Avant de devenir vigneron à plein temps, il a travaillé dans les montagnes en tant que moniteur de ski. Il a décidé de se reconverter dans la viticulture parce qu'il aimait beaucoup le vin. Après avoir cueilli des raisins dans le Beaujolais, il décide d'acheter des vignes et une maison en bordure de Brouilly. Avant de se lancer seul, Cyrille effectue un stage chez Jean-Claude Lapalu en 2011 pendant trois ans, et en 2012, il produit son premier millésime dans sa propre cave.

Tous les raisins qu'il cultive sont du gamay, mais il achète du riesling et du chardonnay à des amis. Tout est pressé en panier et il travaille en macération carbonique complète pendant une longue période. Aucun des vins disponibles n'est additionné de soufre, bien qu'il en utilise un peu si nécessaire.

Aucun site internet

Domaine Nathalie Banes

Attention Talent ! Nathalie Banes et son cheval Hulot cultivent 4 hectares de vignes, dans le sud du Beaujolais, sur la commune de Oingt à 500m d'altitude. Sur des sols argilo-calcaires principalement, Nathalie accompagne sa vigne avec quelques traitements naturels si besoin. Durant la vinification, aucun intrant : les vins ne sont ni filtrés, ni sulfités, ni collés. Pour des vins authentiques, engagés et plein de saveurs !



Aucun site internet

Domaine de Cardon

Établie à Dracy le Fort depuis plusieurs générations, la famille De Cardon de Sandrans trouve ses origines au 12ème siècle en Espagne sous le nom de Cardona. Au 15ème siècle participant aux campagnes militaires du roi d'Espagne en Italie (luques), Folch Cardona épousa une descendante de la famille Strozzi (Lucques) donnant naissance à plusieurs fils dont deux partiront pour la France à Lyon. Horace et Folch ayant activement participé à défendre Lyon contre la Réforme, le roi Henri IV leur attribua la baronnie de Sandrans dans l'Ain (la Dombes).

Fortement implantée dans la région lyonnaise, la famille de Cardon de Sandrans après avoir acheté entre autre le Domaine de Roche Cardon aux portes de Lyon, au 19ème siècle se transféra du Château de Sandrans à la propriété de Dracy Le Fort en Bourgogne. Elle y planta les premières vignes qui furent exploitées, bien que petites, jusqu'au milieu du 20ème siècle, période à laquelle la propriété fut divisée et les vignes arrachées.

Leur descendante, Frédérique de Cardon de Sandrans, décida en 2012 de faire revivre la tradition et les valeurs de la famille de Cardon de Sandrans en relançant un domaine viticole. S'entourant d'amis passionnés, partageant ses mêmes valeurs, le Domaine de Cardon voit le jour en Avril 2013 et après l'achat d'une cuverie à Rully fin 2015 connaît sa première production en 2016.



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

Domaine de Prapindu

« En 1890, les premières vignes sont plantées après la crise du phylloxera au domaine de Prapin à Taluyers. Décélant le potentiel de ce terroir d'exception en Coteaux du Lyonnais, ma famille a continué de planter de la vigne et des arbres fruitiers. Dans les années 50, mon grand-père François Jullian et mon arrière-grand-père Charles Jullian produisaient 5 hectares de Gamay. Ils livraient en charrette les fûts de chêne dans les bistros givordin.

En 1976, mon père Henri Jullian s'est installé sur le domaine familial qui se composait de 9 hectares en polyculture dont 5 hectares de vignes. Mon père s'est passionné seulement par la vigne, il a donc quasiment doublé la surface du vignoble en Coteaux du Lyonnais avec 7 hectares de Gamay en rouge et 2 hectares de Chardonnay. Il a fait sa première mise en bouteille la même année.

En 1989, ma mère Sylvie Jullian s'est installée avec mon père. Ils ont construit le caveau de dégustation étant la clé de la vente directe. Henri a souhaité supprimer les herbicides, il s'est orienté vers des pratiques environnementales. En 2009, c'est une évidence pour toute la famille, les vignes sont en conversion en Agriculture Biologique et nous commençons à pratiquer la Biodynamie en 2012.

Je suis revenue dans le Lyonnais, travailler les vignes et les vins de mon enfance en 2016. Pierre Rivière, mon mari, vigneron œnologue, originaire d'une famille de vigneron du Beaujolais, à Lachassagne s'est associée à nous en 2020. Nous avons choisi ensemble de transmettre nos valeurs et faire grandir nos enfants au domaine. » Lucie.



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

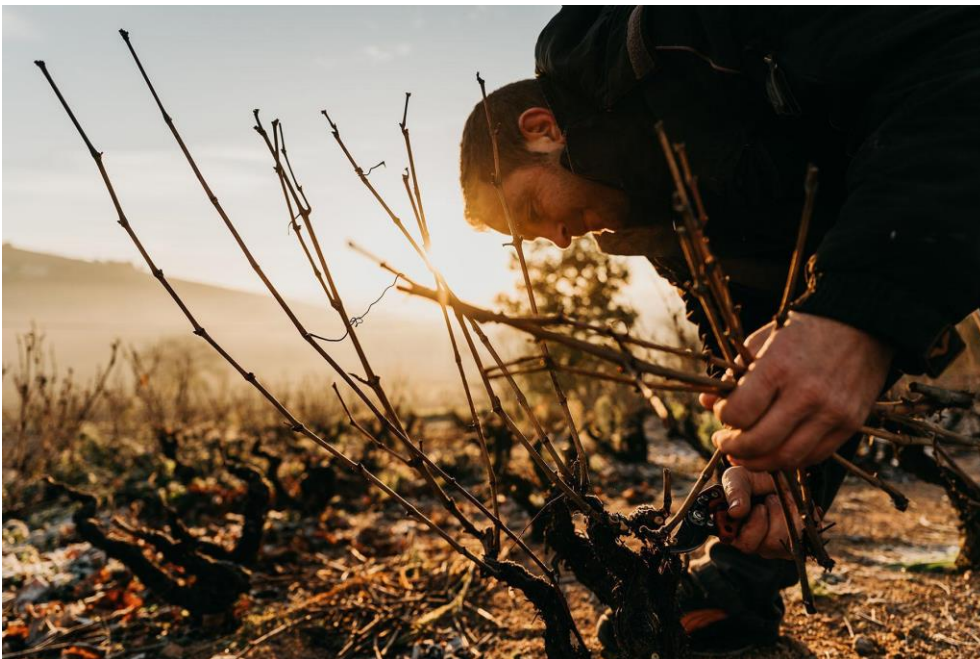
Petite vidéo : <https://youtu.be/DT1mk-AgHRc>

Domaine des Fournelles

Créé en 1947 par François et Claudine BERNILLON, la ferme était à l'origine une petite exploitation agricole avec quelques animaux en plus de la vigne. En 1973, le Domaine est repris par le fils Alain BERNILLON et son épouse Bernadette, l'élevage est arrêté afin de développer pleinement le travail de la vigne. De nouveaux marchés se développent Belgique, Restaurant Parisien, particuliers sur toute la France. En 2015, leur fille Mariannick et son mari Guillaume DUMONTET reprennent le Domaine. Une nouvelle dynamique est donnée pour développer le digital, la gamme de vin est élargie. Les pratiques sont revues pour être plus respectueuses de l'environnement.

Le Domaine, situé à St Lager, s'étend sur 8 hectares. Nous produisons principalement du Brouilly, du Côte de Brouilly et depuis peu des Beaujolais Villages Rouge et Rosé. Nous travaillons dans un cadre familial et gérons tout le processus du travail de la vigne à la commercialisation. Nous vendons 80% de notre production directement au particulier.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale), nous sommes en cours de Certification Biologique. Nous travaillons nos vignes manuellement : taille de coupe à la main, vendanges manuelles, attache de la vigne, ... La vinification se fait entièrement dans nos caves.



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

Domaine Saint-Pré



En 1987, Jean-Michel Coquard crée son exploitation conjointement à celle de son père Joseph Coquard. C'est en 2005, quand son père Joseph prend sa retraite que Jean-Michel regroupe l'ensemble de l'exploitation. Depuis l'exploitation ne cesse de se développer. Aujourd'hui le domaine compte 21,50 ha de vignes sur les communes de Pommiers et de Anse dont un peu plus de 8 ha en propriété. Les vignes sont cultivées sur diverses parcelles, majoritairement sur des sols argilo-calcaires ou argilo-siliceux. L'ensemble de la vendange est vinifié sur le domaine avec différents process de macération suivant le type de vin produit.

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

Château Émeringes (Pierre David)



J'ai repris le domaine familial depuis 35 ans et je me suis efforcé de développer la vente directe en bouteille. Cette orientation m'a naturellement guidé vers une amélioration constante de la qualité de nos vins, indispensable lorsque l'on est en contact permanent avec des clientèles exigeantes. Nous travaillons dans cette optique depuis la taille de la vigne jusqu'à la mise en bouteille avec notamment une taille rigoureuse et précise, une fertilisation raisonnée avec des apports réguliers de matière organique et de chaux (contrôle de l'acidité et développement de la microflore du sol...), conduite de la vigne avec aération optimale des grappes et rognage avec une bonne hauteur de feuillage pour l'obtention d'une bonne maturité.

Nous avons conduit pas mal d'expérimentation dans ces domaines, notamment en matière de fertilisation et de rognage. A la plantation, le choix des plants (porte-greffe et greffon) se fait avec des critères qualitatifs (précocité, qualité) et non quantitatifs. Nous avons également pratiqué de nombreux essais œnologiques (comparaison de levures, déclenchement de la fermentation malolactique, hauteur de jus dans la cuve, égrappage...) de façon à nous orienter vers les techniques correspondant au mieux au type de vin que nous souhaitons produire.

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

Maison Piron (Dominique Piron)



Parti des 10 hectares familiaux de Morgon, Dominique Piron a tracé sa propre route. La société commerciale Piron qu'il a créée en 1988 pour ses achats de raisins à Morgon était une première en Beaujolais – la maison Fessy a suivi, puis Jadot, Duboeuf... Depuis 2013, Julien Révillon, homme de commerce et d'organisation, l'a rejoint. Ce "pur beaujolais", descendant de 7 générations de vignerons, est arrivé avec 7 hectares de crus, permettant à Dominique de se consacrer davantage à la production de vins résolument modernes et de forte expression. Le plus vieil ancêtre connu de Dominique

Piron, Etienne Bailly, est né vers 1590 à Morgon, 3 siècles de famille Bailly et Piron se sont succédés, produisant et vendant du vin de Gamay à Morgon.

Site internet : <https://www.maison-piron.fr>

Petite vidéo : <https://youtu.be/5VT1hsfBYZ4>

La Famille K



La Famille K, Marianne, Benoit, Jeanne et Agathe, c'est avant tout l'histoire d'une famille de parisiens illustres – ou presque, cultivant le noble terroir du Beaujolais avec passion et dévouement. Une quête de sens et de paysage qui avaient commencé par notre mariage à Saint Amour, continué en Argentine et en Nouvelle-Zélande pendant un long tour du monde, pour finir à Morancé, en plein cœur du pays des Pierres Dorées. C'est donc avec beaucoup d'envie que nous avons pris la direction d'un domaine de 12ha en 2018 pour réaliser notre vision : participer à redorer l'image des vins du Beaujolais sans prétention, et prouver que le vin bon et bien fait peut-être accessible à tous.

Site internet : <http://www.lafamillek.com>

Domaine des Frontières



Le Domaine des Frontières est né fin 2012. Il a été créé par Jérémy Thien, un passionné de vin et de son terroir beaujolais, qui a transformé un vieux rêve en réalité après une reconversion professionnelle étonnante. Jérémy Thien a choisi, après une carrière parisienne bien remplie, de revenir dans son Beaujolais natal et d'y devenir vigneron. Après être retourné le temps nécessaire sur les bancs de l'école (CRFPPA Davayé), il se lance fin 2012 sur quelques hectares de Juliéna et Beaujolais-Villages. Première récolte, premières bouteilles, la magie opère, le rêve devient réalité.

Aucun site internet

Château de Lavernette

Les terres et la maison de Lavernette, propriété des moines de l'abbaye de Tournus devinrent la seigneurie de Lavernette en 1596. Les vignes faisaient déjà partie de ses biens et à cette époque, existait un « tinailler »



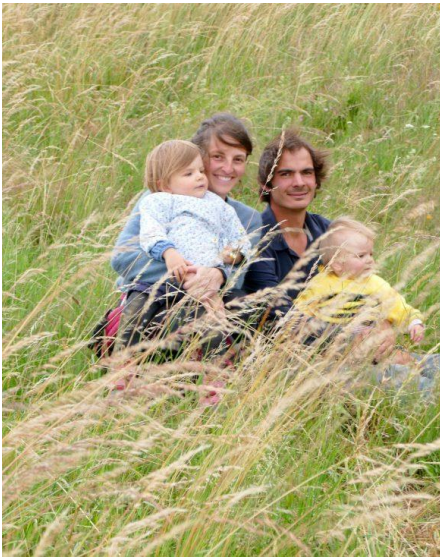
(chais) renfermant deux pressoirs et quatre grandes cuves. De nos jours la propriété du Château de Lavernette, située au carrefour du Mâconnais et du Beaujolais sur les communes de Chaintré et de Leynes appartient à la famille de Boissieu, descendant de la famille de Lavernette. Antoine et Yvonne de Boissieu reprirent le domaine et cultivèrent le vignoble jusqu'en 1978. Bertrand et Hubert, 2 fils parmi les 14 enfants d'Antoine et Yvonne s'installent ensemble en GAEC et continuent de cultiver les raisins et de les amener à la cave coopérative jusqu'en 1988.

Bertrand et Anke créent une EARL et réinstallent les anciens chais pour pouvoir vinifier et commercialiser eux-mêmes. Hubert part en retraite en 1997. Depuis Nicolas Bernard de Lavernette, né en 1536, Bertrand représente la douzième génération qui produit du vin à Lavernette. Depuis 2007, Xavier, le fils de Bertrand et Anke, et Kerrie sa femme, travaillent sur le domaine familial en alliant leurs qualités, expériences et connaissances pour produire de grands vins. Le vignoble est cultivé selon les techniques de l'agriculture biologique et biodynamique depuis 2005 afin de respecter l'environnement et de créer des vins imprégnés de leurs terroirs.

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

Domaine Clos Sauvage

Nous sommes perchés au sommet d'une colline à 450m d'altitude avec vue imprenable sur la vallée de la Saône, Mont Blanc à l'est, Bois de Leynes au nord, Roche de Solutré à l'ouest. Le décor est planté. Le Clos est entouré de forêts de châtaigniers, de murs en pierres sèches, de sources naturelles et de landes.



Et pourquoi le *Clos Sauvage* ? A notre arrivée, les vieilles vignes du Clos étaient à l'abandon, dans un état sauvage... Aujourd'hui, nous nous appliquons à les dompter sur 4 Ha. En parallèle, nous replantons peu à peu sur de petits ilots afin d'exprimer au mieux dans nos vins, les spécificités de nos "climats". C'est vrai, un petit mot sur nos terroirs : vous prenez des sols granitiques, saupoudré d'argilo – calcaires, vous y ajoutez une pincée d'altitude (environ 400 – 450 m) et vous obtenez des vins empreints de fraîcheur et de minéralité.

Site internet : <https://clossauvage.com/le-clos/>

Domaine des Moriers

Dès qu'ils portèrent leur verre à leurs lèvres, Dominique Cor et François de Nicolaÿ furent conquis par le caractère d'un Beaujolais digne d'être défendu. En rachetant le chai de deux frères en 2018, les deux amis réalisèrent un assemblage comme on en voit peu dans les parages : François dirige les vins à l'aune de la sagesse et se fie à l'émotionnel quand Dominique pique au disruptif, faisant saillir les axes analytiques, rationnels.



Site Internet : <https://domainedesmoriers.com>

Domaine Olivier Pezenneau



Ce domaine familial se transmet de père en fils depuis plusieurs générations. Le domaine Olivier Pezenneau est situé à Lacenas dans la région du sud du Beaujolais. Il possède 13 hectares de vigne dont 6 hectares situés dans la région des Pierres Dorées. Cette région emblématique du Beaujolais offre un paysage verdoyant parsemé de maisons en pierres dorées installées au cœur des vignes. C'est ici qu'Olivier Pezenneau élabore sa cuvée « Des Pierres Dorées », un Beaujolais blanc. Le domaine propose également des Brouilly et Côte de Brouilly. Le travail de la vigne et l'élaboration des vins sont réalisés en mêlant modernisation et respect des méthodes traditionnelles.

Site internet : <https://www.olivier-pezenneau.com>

Domaine Alexandre Burgaud

Le domaine est né en 2013 lors du rachat des vignes exploitées par la famille depuis plusieurs générations. Il comporte actuellement 12 hectares sur les terroirs granitiques de Lantignié et se compose de vigne allant d'une quarantaine d'année à des parcelles plus que centenaire... Mon travail s'effectue dans le respect des terroirs et des traditions de mes ancêtres. La vinification 100 % traditionnelle (semi-carbonique) de mes vins assure une qualité et une typicité irréprochable, ainsi qu'un respect du millésime.



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

Domaine de Grille-Midi

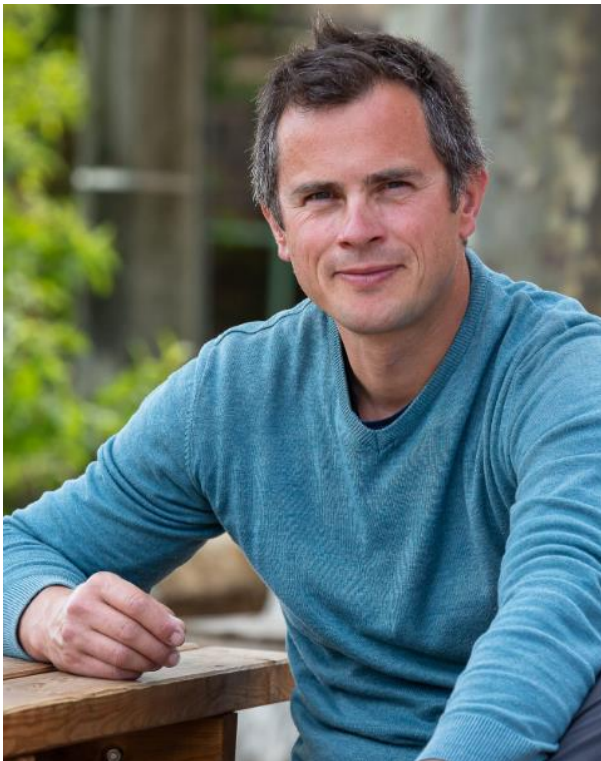
Le Domaine de Grille-Midi est un **domaine viticole familial** de 14 Ha situé à **Fleurie** dans le **Beaujolais**. Il est



exploité par la famille Thévenet, **vigneron depuis 5 générations**. Le domaine regroupe **3 crus**, le Chiroubles, le Fleurie et le Moulin à Vent. « Grille-Midi » est un climat (lieu-dit) situé sur la commune de Fleurie. La plupart de nos **vignes en Fleurie** sont exposées à cet endroit, qui doit son nom à ses coteaux très ensoleillés où il y fait, l'été, très chaud à partir de midi jusqu'en soirée.

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

Domaine Baron de l'Écluse



Le Domaine Baron de l'Écluse est historiquement situé sur les flancs Sud Est du Mont Brouilly, chevauchant la limite des communes d'Odenas et de Saint Lager. Jean François a réuni maintenant les deux exploitations familiales constituant un ensemble de 16 ha, répartis sur les Crus Brouilly et Côte de Brouilly, ainsi que Beaujolais Villages (Rouge, Blanc et Rosé), Beaujolais et Vin de France. Il dynamise le Beaujolais. Le retour, en 2013, de Jean-François Pegaz sur la propriété familiale après un long périple vigneron sur le globe sonne le réveil de l'œnotourisme en Beaujolais. À la tête de deux propriétés, ce gars du pays jamais à court d'idées communique une belle image du vignoble : l'abord est jovial, la générosité et la passion transpirent. L'ensemble de l'exploitation est certifiée Terra Vitis Haute Valeur Environnementale (Catégorie A) depuis 2017. La conversion en viticulture Biologique sur l'ensemble du Domaine est en cours depuis 2022.

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

Petite vidéo : https://youtu.be/fzAyVYMM_n4

Domaine de Colette

4^{ème} génération de vignerons. A la suite de son père Claude, en 1953 René crée le Domaine de Colette en exploitant un métayage et en achetant différentes parcelles de vignes. Jacky s'installe en 1980 à l'âge de 17 ans



Bienvenue au Domaine de Colette
chez Evelyne , Pierre-Alexandre,
et Jacky GAUTHIER.

avec l'acquisition de l'exploitation de son oncle ainsi que différents terroirs réputés pour leur qualité sur AOC Beaujolais-Villages, Régnié et Morgon. Avec son épouse Evelyne ils développent la vente en bouteilles. Ils reprennent en fermage des parcelles de Moulin-A-Vent et Fleurie. Ainsi le Domaine de Colette vous propose 4 Crus (Régnié, Morgon, Fleurie, Moulin-A-Vent), ainsi que des Beaujolais-

Villages en Rouge, Rosé et Blanc, de quoi satisfaire une large clientèle. En 2019 après un BTS Viticulture Œnologie, une licence en commerce du Vin et un séjour de 8 mois en Nouvelle-Zélande où il vinifie, Pierre-Alexandre, leur fils, rejoint le Domaine familial. Une nouvelle dynamique se crée. En 2020 le Domaine de Colette entame une conversion en Agriculture Biologique.

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

Domaine des 2 Fontaines

Mon nom est Sylvain PATURAUX et j'ai repris en 2020 le Domaine des 2 Fontaines à Fleurie. Je cultive 10.5 Ha de vigne en appellation Fleurie sur différents lieux-dits: La Madone, La Presle, La Charbonnière... Toutes mes vignes sont plantées en gamay sur des terroirs sablo-granitiques et sur des coteaux escarpés.



Site internet : <https://domaine2fontaines.fr>

Domaine Grange Masson

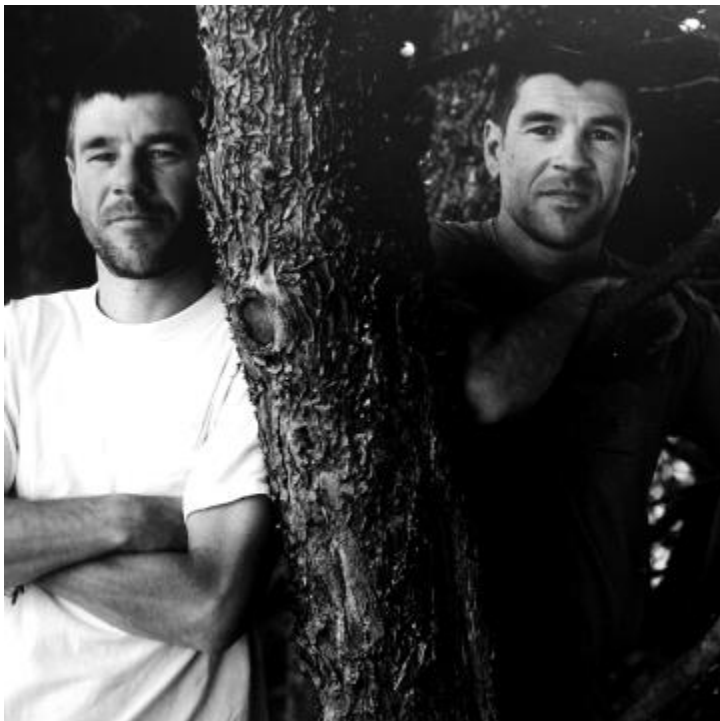


Une exploitation familiale d'une superficie de 15 ha, qui produit essentiellement du beaujolais-villages, dans les trois couleurs ; elle propose aussi du morgon, du brouilly et du bourgogne blanc. Sylvie et Alain Deshayes, installés ici en 1984, mettent aujourd'hui l'accent sur le travail du sol.

Aucun site internet

Domaine des Maisons Neuves (Emmanuel et Dominique Jambon)

Viticulteurs en Beaujolais depuis plus d'un siècle, la famille Jambon possède le Domaine des Maisons Neuves, situé sur la commune de Saint Lager, au pied du célèbre Mont Brouilly, au cœur du vignoble du Beaujolais. Le Domaine s'est agrandi au fil des années pour compter aujourd'hui 40 ha dont 8 de Brouilly. Il propose une large gamme des différents crus du Beaujolais : Régnié, Morgon, Chiroubles et Moulin à Vent.



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

Domaine Dit Barron



Le « DOMAINE DIT BARRON », de Muriel et Gilles AUJOGUES domine le village de Cercié-en-Beaujolais. Situé au cœur des vignes du Beaujolais, dans un environnement aux couleurs authentiques, le Domaine présente une situation des plus privilégiée et un cadre exceptionnel d'une rare richesse naturelle. Sachez apprivoiser cette nature qui vous montrera ses merveilles. Nous vous accueillons au milieu des vignes, en face de la Chapelle du MONT BROUILLY. Nous travaillons 12 hectares de vignes : 8 hectares 50 de Brouilly, 1 hectare 55 de Morgon, 1 hectare de Régnié, 0,5 hectares de Côte de Brouilly et 0,5 de Beaujolais Village.

Site internet : <https://domaine-dit-barron.fr/fr/>

Petite vidéo : <https://youtu.be/dhyHIYoh8Zk>



Domaine de Bois de Chat

Originaire des monts d'or, je suis issu d'une famille d'ouvrier. Petit, je passais tout mon temps libre dans la forêt à explorer. J'ai rapidement été attiré par la nature, puis par vigne et l'œnologie. Détenteur d'un BTS technico-commercial et d'une licence pro gestion marketing de la filière vitivinicole, j'ai d'abord été salarié de plusieurs caves. Ma soif d'apprendre m'a poussé à reprendre mes études, c'est ainsi que j'ai passé mon second BTS viticulture-œnologie. Pendant 7 ans j'ai travaillé comme maître de chai, puis en 2014 j'ai eu l'opportunité de m'installer à Jullié où une petite exploitation cherchait un repreneur. Aujourd'hui, le domaine se nomme « le domaine du bois de chat » en référence à son lieu-dit. En plein cœur des vignes, je m'adonne à ma seconde passion (ou peut-être la première ?) la musique.

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

Domaine de Bois Dieu

Le Bois Dieu est un domaine du Brionnais, dans le sud de la Bourgogne. Il est tenu par Salma et Frédéric, qui



après une première vie en tant que juristes en Suisse décident de succomber au charme de ce petit coin de Bourgogne. Passionnés de vin, ils mettent la main sur un ancien domaine nommé Le Bois Dieu. Quelques parcelles de très vieux Gamay sur le domaine sont cultivées en agriculture biologique et vinifiées par la suite le plus simplement du monde. Ils montent également une activité

de négoce afin de pouvoir vinifier des cépages d'ailleurs, mais toujours en bio. En cave, les vins sont élaborés sans intrant ni sulfite ajouté afin de produire des canons joyeux !

Aucun site internet

Domaine de la Noirie (Jean-Paul Baritel)



Le Domaine de la Noirie (Jean-Paul Baritel) Morgon est un vin issu d'un petit domaine familial situé sur les hauteurs du village de Villié-Morgon en Beaujolais. Fondé en 1884 par Jean-Paul Baritel, le Domaine de la Noirie produit des vins de qualité depuis près de deux siècles. Le vignoble est composé de 8,5 hectares de vignes cultivées sur les coteaux exposés au sud et à l'est avec un sol argilo-calcaire et granitique. Les vignes sont âgées de 25 à 65 ans et sont cultivées en agriculture biologique.

Aucun site internet

Domaine Jean Barronat



LE DOMAINE BARONNAT, SITUÉ À GLEIZÉ, DANS LE BEAUJOLAIS, FUT FONDÉE EN 1920 PAR JEAN BARONNAT. DEPUIS 1985, C'EST SON FILS JEAN-JACQUES BARONNAT QUI DIRIGE L'EXPLOITATION FAMILIALE. RAPIDEMENT, LES VINS DE CE DOMAINE SE SONT RETROUVÉS SUR QUELQUES-UNS DES PLUS BELLES TABLES PARISIENNES. LE DOMAINE PRODUIT ÉGALEMENT QUELQUES VINS DU LITTORAL MÉDITERRANÉEN : COSTIÈRES DE NÎMES, COTEAUX DU LANGUEDOC, VIN DE PAYS.

AUCUN SITE INTERNET

Domaine des Fourquières



Le Domaine des Fourquières est une exploitation viticole familiale située en plein cœur du Beaujolais sur la commune de Saint-Etienne-la-Varenne. Chantal BASSET cultive 7 hectares de vignes et produit des vins en appellations Brouilly et Beaujolais Villages. Elle apporte un soin particulier à la culture de la vigne avec un grand respect pour le terroir.

SITE INTERNET : <https://www.domaine-des-fourquieres.fr>

Domaine de Belleverne



Le Domaine De Belleverne - Bataillard est une exploitation gérée par trois membres de la même famille :

- Didier Bataillard
- Alain Bataillard
- Michaël Bataillard (3e génération)

Notre vignoble est implanté sur la commune de La-Chapelle-de-Guinchay. Il se situe à l'extrême sud de la région Bourgogne, à 12 km de Mâcon.

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

Domaine de Vavril

L'histoire du Domaine semble commencer au Moyen-Âge avec la présence d'éléments architecturaux typiques, tels que les croix de Saint André dans la salle de réception et une épaisseur de murs propre à cette époque. La demeure a traversé les époques, entre périodes fastes, notamment lors de son occupation par une baronne Russe au milieu du XIX^{ème} siècle,

et périodes d'abandon après la deuxième guerre mondiale. Séduit par la beauté du site, c'est en 2004 que Richard Brague se positionne pour son acquisition. Habitant à Londres, il cherchait alors un lieu pour réunir famille et amis. Ses critères se concentraient alors sur la facilité d'accès et le besoin de s'extraire des zones touristiques qui perdent leur âme et leur cachet. Il voulait un lieu que l'on puisse s'approprier, un lieu authentique qui puisse traverser le temps. Un lieu d'échange et de partage où les générations se mélangent autour d'une bonne table dans la convivialité. Un lieu



qui vit. Le Domaine de Vavril s'est imposé à lui comme un coup de foudre ! Son père Bernard Brague et ses enfants ont adhéré au projet. Ils ont alors relancé la production viticole avec l'aide d'un jeune vigneron, Jean-Luc Ducruix, et rénové les bâtiments pour rendre au Domaine de Vavril son cachet d'antan.

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

Domaine de Sandar



Tout a débuté vers les années 40, lorsque Raymond MATHELIN, achète le Domaine de Sandar dans le pays des Pierres Dorées. D'abord, il décide de planter du Gamay, puisque c'est le roi de ce vignoble Beaujolais. Mais, à l'époque ami avec Louis Jadot, maison viticole bourguignonne de grande renommée, ce dernier lui conseille de faire faire une étude de sols de ses vignes (pratique très peu répandue à l'époque). De ce fait, l'étude révéla des sols argilo-calcaires, typiques du domaine beaujolais, comme nous le savons maintenant.

Aussi, cette composition des sols se rapproche beaucoup de celle des vignes de Bourgogne. Celles-ci donnant parmi les meilleurs vins blancs issus de chardonnay, pourquoi pas tenter le coup ? Ainsi, le pari est lancé et le Domaine de Sandar, devint le premier domaine beaujolais à planter du chardonnay. En conséquence, l'appellation Beaujolais blanc vit le jour dans les années 1948-1950.

Site Internet : <https://www.domainedesandar.fr>

Domaine de Milhomme

Je me présente, Manuel PERRIN, 40 ans, vigneron de père en fils sur le domaine familial depuis le 16ème



siècle. Installé sur les coteaux escarpés du village de Ternand, je produis des vins de caractères en philosophie avec les traditions familiales. Sur les coteaux escarpés du village de Ternand, le domaine du Milhomme exploite ses 9,21 hectares de vignes manuellement et de façon très raisonnée. La vinification s'effectue de manière parcellaire et traditionnellement avec le savoir-faire familial d'où naîtront de fameuses cuvées dont celle du "Murier" et celle de la "vigne centenaire" : la cuvée 1729... Manuel sera ravi de vous accueillir dans le caveau pour vous faire déguster les vins du domaine.

Aucun site internet

Petite vidéo : <https://youtu.be/PG-E8v8Up0Q>

Domaine de la combe de Morguière

La famille Desthieux, propriétaire depuis cinq générations, vous propose des vins fruités, équilibrés, peu tanniques. La tradition Desthieux, alliée aux méthodes modernes de vinification, permet de réaliser des vins qui répondent aux exigences du consommateur d'aujourd'hui et aux critères de l'évolution d'un territoire, dans la perspective d'un développement durable, permettant au domaine d'obtenir le label haute valeur environnemental niveau 3. Les vendanges effectuées manuellement sont contrôlées par notre famille pour vous offrir des vins authentiques et de grande tradition. La vinification se réalise avec beaucoup de précautions afin de préserver la fraîcheur du raisin ainsi que les caractéristiques aromatiques du cépage.



Site internet : <http://www.beaujolais-combemorguiere.com>

Domaine du Niagara

Ce domaine est situé sur les hauteurs de l'appellation Fleurie. Il est exposé face au sud et est ensoleillé toute la journée. Repris en 2005 par Arnaud Despres, ce domaine est cependant très ancien puisqu'il eut appartenu à Philibert Despres son arrière-grand-père. Certaines vignes ont donc plus de 80 ans. Composé de 5,60 ha d'un seul tenant ce domaine exprime toute la typicité du terroir sur lequel il est implanté. Un lieu unique qui donne un vin unique, à découvrir.



Aucun site internet

Domaine Lionel Manigand

L'exploitation viticole est située au cœur du Beaujolais, à St Lager, à 50 kms au nord de Lyon sur les pentes de



la colline de Brouilly. En 2007, après avoir terminé mes études de viticulture, je succède à mon père et gère maintenant ce bel héritage familial composé d'une dizaine d'hectares. Les vignes ont une âgées d'environ 60 ans, sont situées à flanc de coteau et bénéficient d'un très bon ensoleillement, exposition sud – sud-est. Les vendanges sont effectuées manuellement, et la mise en bouteilles s'effectue en totalité au Domaine. Alliant tradition et modernité, je travaille dans le respect d'un savoir-faire acquis depuis 3 générations, pour vous offrir des vins Uniques, Subtils et Généreux.

Site internet : <https://lmanigand.wixsite.com/beaujolais>

Domaine des Chaffangeons

Le Domaine des Chaffangeons, situé sur la commune de Fleurie, dans les Crus du Beaujolais, existe depuis



1955. Ce domaine a été créé par M.

Depardon, mon grand-père, avec 7ha de Fleurie. Le domaine a ensuite été repris par ma mère, jusqu'à ce que la 3ème génération arrive. Depuis mon installation, nous avons évolué en surface, car nous travaillons 17ha aujourd'hui, mais aussi en appellation. Notre production est principalement du Fleurie (avec différentes cuvées de Fleurie), mais

nous produisons aussi l'appellation Morgon, Moulin à Vent, Beaujolais Blanc, Crémant de Bourgogne. Un pétillant rosé « La Bulle en Rose » et un vin blanc moelleux « L'antidote » sont référencés en Vin de France.

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

Domaine Augris



La présence de la famille Augris dans le vignoble, sur Quincié en Beaujolais et Régnié -Durette, se retrouve dans des documents dès le début du 18ème siècle. La maison de Morgon le Haut a été construite en 1880 par Pierre-Claude Augris, arrière-grand-père d'Annie Augris. C'est à cette époque qu'il créa sa tonnellerie, qui fonctionna jusqu'en 1914. Depuis, les héritiers Augris se sont succédés dans cette propriété et ont toujours travaillé dans le secteur viticole.

Aucun site internet

Domaine du Cellier Philibert (Plougonven)



Le domaine se situe à Lantignié entre Villefranche sur Saône et Mâcon et s'étend sur une superficie de 9 ha de gamay en coteaux sur des sols argilo calcaire granitiques. Les vendanges se font manuellement avec vinification traditionnel. En 1996 je suis venu vendanger sur le domaine. Pris par la passion du métier des vignes qui m'entouraient j'ai décidé de reprendre l'exploitation familiale. Je suis d'origine bretonne, d'où le nom de la cuvée le petit Breton.

Aucun site internet

Domaine de la Rizolière



Un domaine qui est exploité depuis maintenant quatre générations, depuis 1988 on y retrouve le couple Franco-néerlandais, Didier et Marieke Canard. Ce couple est heureux de faire partager sa passion et son travail et vous accueillera dans la bonne humeur. Le domaine se situe entre Lyon et Mâcon dans la belle région du Beaujolais. Dans cette région, on ne parle pas de parcelles mais de climat et ce couple de vigneron cherche à respecter chacun des climats exploités. Un paysage agréable à visiter entre vignes et vallons.

Aucun site internet

Château des Gimarets



Nathalie et Éric Boyer occupent la propriété depuis 2007 et cultivent 3,75 hectares de vignes en Moulin-A-Vent, un cru d'exception. Ils développent le projet ambitieux de redonner vie au château, à son parc et à ses dépendances comme autrefois avec un art de vivre en harmonie avec la nature.

Après plusieurs années de viticulture raisonnée, ils décident de s'orienter de manière radicale vers la biodynamie et la production d'un vin nature, comme l'essence d'une terre célébrée et aimée en pleine conscience. Véritable lieu

écologique et écoresponsable, le domaine du Château des Gimarets rassemblent des animaux utiles à l'entretien des terres avec leur mule, les moutons, les poules et il vibre aux sons de la musique lors de concerts et d'événements culturels variés au fil de l'année.

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

Domaine Chaintreuil (Gilles Chaintreuil)

Une exploitation familiale de 6 hectares située sur la commune de Fleurie, qui perpétue un savoir-faire depuis 4 génération. Nos vignes sont situées sur le coteau de la madone, sur un sol granitique et un ensoleillement sud-est. Seules les cuvées issues de vieilles vignes, dont certaines ont plus d'un siècle sont mises en bouteille au domaine.



Aucun site internet

Domaine Alain Farges



Situé sur le bas de la commune de juliéna avec un sous-sol granitique sur une pente exposée plein sud. Cépage gamay cru du beaujolais oblige. Vendanges manuelles, vinification grappe entière sans levurage. Désherbage manuel, bouillie bordelaise, soufre, purin de presle et silizinc seuls produits utilisés. Mon vin est mis moitié en fut moitié plafond mobile pendant 8 mois pour avoir tout à la fois du fruit et une certaine structure.

Aucun site internet

Domaine Baillais

Je vous présente une propriété familiale gérée par la même famille depuis plus de six générations... Les vins qui vous sont proposés sont le fruit d'une seule personne... **Fabien**. Ce grand passionné vinifie personnellement, déguste et sélectionne ses vins. Il recherche essentiellement la qualité et la typicité de chaque appellation afin de présenter des vins fins et authentiques. Pour toutes les appellations la récolte est faite manuellement. Tous nos vins sont vinifiés et pressés de façon traditionnelle. Ensuite nos vins sont élevés avec le plus grand soin ; la cuvée « Fleurie 14 mois » est passée en fûts de chêne pour s'affiner dans notre cave voûtée et obtenir les saveurs subtiles de l'élevage sous-bois.



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

Domaine de Gry-Sablon

La création du Domaine remonte au début des **années 1900**. M. Besson, arrière-grand-père de Dominique Morel s'installa à Émeringes. Un personnage de l'époque, inventeur du premier filtre presse récompensé par une médaille de bronze au Concours Lépine en 1910. Il installa à côté du petit domaine viticole de 2 ha une distillerie et une tonnellerie. Le domaine s'étend sur 18 hectares et produit 12 appellations.



Site internet : <https://www.gry-sablon.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/zS0kuQhEOIM>

Domaine de l'Ancien Relais

Ce Domaine a été créé par André POITEVIN, viticulteur à Saint Amour Bellevue et propriétaire en 1973. C'était



un **ancien relais de diligence qui reliait Mâcon à Beaujeu** où l'on peut encore trouver des anneaux de l'époque qui servaient à attacher les chevaux et l'on peut surtout visiter sa **magnifique cave voutée** qui date de 1399. Ce Domaine a été repris en 1995 par sa fille et son gendre, Marie-Hélène et Jean-Yves MIDEY qui sont la 5ème génération de viticulteur de cette famille. Pour pouvoir garder le nom de André POITEVIN, ils ont monté la petite société familiale **EARL André POITEVIN**. Ce couple de viticulteur a l'honneur de produire et de commercialiser leurs vins qui sont régulièrement médaillés dans les concours.

Le Domaine s'étend sur 8 hectares 60, dont 0 ha 25 produit en vin blanc, AOP Beaujolais-Blanc avec le

cépage chardonnay, 8 hectares 35 produit en vins rouge, AOP St Amour, AOP Juliéna, AOP Beaujolais-Villages avec le cépage gamay.

Site Internet : <https://www.domaine-ancien-relais.com>

Domaine d'Argenson

Le Domaine d'Argenson bénéficie d'un cadre exceptionnel au pied du Mont Brouilly. Un environnement



préservé qui donne naissance à de grands vins. Cultivant pour unique cépage le Gamay noir à jus blanc, nos viticulteurs prennent soin de pieds de vignes qui ont 51 ans de moyenne d'âge. Certains datent même de 1930. Propriété familiale au passé riche, le Domaine d'Argenson est issu de la passion d'une famille dédiée à l'amour du vin. Ce terroir, reçu en héritage, est tout à la fois une fierté et un devoir: celui de sublimer un domaine exceptionnel. La responsabilité qui incombe aux générations qui se succèdent à la tête du domaine est celle d'une recherche constante de l'excellence, dans le plus pur respect de la tradition viticole de notre terroir.

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

Domaine Jean-Claude et Maryse Arnaud (domaine d'Oncin)

À la tête de la propriété depuis 1979, Jean-Claude Arnaud et son épouse proposent sur leur domaine des promenades dans les vignes avec la visite d'une carrière de pierres dorées, ainsi que des repas-dégustation. On n'hésitera donc pas à y faire une halte, d'autant que le plaisir sera complet avec la découverte de cette cuvée rouge profond, que le jury a distinguée d'un coup de cœur.

Aucun site internet

Domaine Bosse-Platière

Le domaine Bosse-Platière est situé sur la commune de Lucenay au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées. Entre passion et savoir-faire, le domaine familial est conduit depuis 3 générations et exploité par Véronique & Olivier Bosse-Platière et s'étend sur 35 hectares.

La production est diversifiée à travers les appellations Beaujolais Blanc Pierres Dorées, Beaujolais Rouge Pierres Dorées & vin de France.

Du côté des vins de France, l'idée est d'implanter des cépages rhônalpins tels que : syrah, viognier, altesse et roussanne afin de compléter les gammes existantes et les valoriser sur nos terroirs.

Les vignes sont situées sur les sols argilo-calcaires de Lucenay, Anse & Marcy dans la continuité du chaînon de Villefranche. Par ailleurs, une partie du vignoble est labellisé BIO et l'autre partie en fin de conversion.



Aucun Site internet

Domaine Fond Moiroux

L'histoire du Domaine Fond Moiroux est vieille de plus de deux siècles.
Il a été fondé à Cogny, au cœur de la belle région des Pierres Dorées, au milieu du 18ème siècle par la famille Blanc.

Son nom vient d'une fontaine (Fond ou Font) qui alimente toujours un lavoir.
C'est ce patrimoine chargé d'histoire que nous avons acquis en 2019.
Au-delà de la beauté des lieux et de la qualité des terroirs,
nous avons été emportés par la richesse de cette histoire, profondément ancrée en terres de beaujolais.



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

Domaine Laurent Sève

Entreprise familiale depuis 4 générations, le Domaine Laurent Sève est un vignoble près de Villefranche-sur-Saône, spécialisé dans la production de Chardonnay, de Juliéna Syrah et de Beaujolais rouge, blanc et rosé.



Domaine et vignoble près de Villefranche-sur-Saône, le Domaine Laurent Sève est une exploitation familiale depuis quatre générations, qui se spécialise dans la viticulture dans les environs de Gleizé. Implanté au cœur du Val d'Oingt, sur les coteaux des Pierres dorées, le Domaine Laurent Sève s'étend sur 16 hectares entièrement consacrés à la production de vins. L'exploitation propose des services d'œnotourisme et assure toutes les prestations liées à la dégustation, la vente et l'expédition de sa production de vins issue de ses vignes non loin de L'Arbresle. Réparti sur plusieurs parcelles, le domaine

viticole près de Tarare consacre 1,5 hectares de ses terrains à la production de Chardonnay, 1 hectare de cru Juliéna, ainsi qu'une parcelle de Syrah, et de Viognier et le reste en Beaujolais rouge, blanc et rosé.

Site internet : <https://domaine-laurent-seve.com>

Domaine les Gryphées

Tout en continuant à exploiter les vignes de leurs ancêtres dans la région des Pierres Dorées, au Sud du Beaujolais, Guillaume et Pierre ont, depuis 2008, élargi leur gamme avec des vignes dans la région des Crus. Morgon, Moulin à Vent, Fleurie, Chénas et Juliéas sont vinifiés au Domaine des Grands Rouvres où Guillaume s'est installé en 2014, dans une "ancienne maison de marchands de vin



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

Domaine Pardon et fils



Le Domaine Pardon & Fils propriétaire de vignobles dans la région du Beaujolais, se transmet de père en fils, depuis **1820**. **JEAN-MARC** INTÈGRE ENSUITE LA MAISON FAMILIALE EN **1991**, POUR S'OCCUPER PRINCIPALEMENT DES VENTES ET DE L'EXPORT DANS PLUSIEURS PAYS. EN **1993**, **ÉRIC** REPREND EN CHARGE LE **DOMAINE PARDON & FILS** ET APPORTE SON SAVOIR ET SON EXPÉRIENCE DE LA CULTURE DE LA VIGNE ET DE LA VINIFICATION DES VINS.

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

Château Grange Cochard

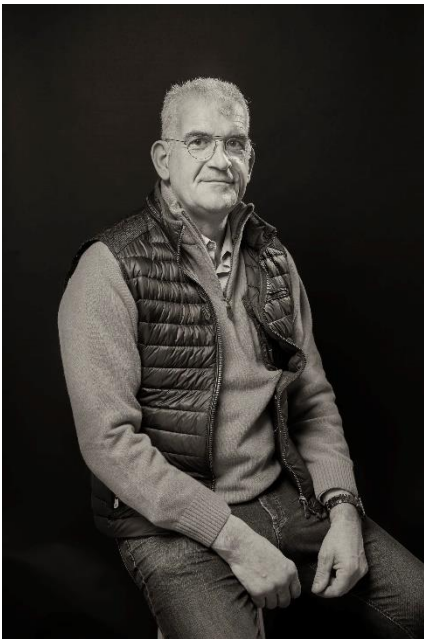


Château Grange Cochard est un domaine viticole proche du terroir, respectueux de la vigne et de l'environnement. Nous sommes actuellement en cours de conversion à l'agriculture biologique. L'objectif est de produire des vins rouges naturels et authentiques qui exploitent le potentiel de certaines des meilleures vignes de la région. Notre vignoble de 9,5 ha en appellation Morgon est un lieu où de petites quantités de vin sont élaborées à la main. Nous utilisons

exclusivement des raisins issus de notre propre vignoble. Toute la vinification est faite sur le domaine, à quelques centaines de mètres du château.

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

Domaine Gilles Coporet



Quand Charles Trichard disparaît en 1931, Jean Trichard, fils unique prend la suite de son père et devient viticulteur à Régnié. 4ème génération de viticulteur, Gilles COPERET, passionné par le vin, reprend l'exploitation de son grand-père maternel, Jean TRICHARD et s'installe à Régnié-Durette. Ce petit domaine est composé de 2 ha en Beaujolais Villages (Régnié n'est pas encore Cru du Beaujolais) et de 20 ares de Morgon. Gilles COPERET agrandit le domaine en prenant des vignes en métayage (mode de faire-valoir pratiqué en Beaujolais : le propriétaire confie à un métayer la culture de la vigne en échange de la moitié de la récolte) à Fleurie, principalement au pied de la Madone. Cette récolte part au sein d'une cave de producteurs.

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

Domaine Berger des Vignes

Aujourd'hui, notre domaine est situé sur la commune de POMMIERS dans le sud du Beaujolais à 5 km de VILLEFRANCHE SUR SAONE, propriété familiale depuis quatre générations, qui a su évoluer au fil du temps. Dans les années après-guerre, Claude Marie BERGER, de retour de mobilisation, travaille le domaine familial situé sur la commune de Liergues. Constitué essentiellement de vignes, cépage Gamay, mais aussi de prairies, de terres labourables permettant la production de nourriture pour les animaux et les hommes, le raisin récolté est vinifié à la cave coopérative du village.

Alexandre, fils de Claude Marie Berger, reprend l'exploitation familiale en 1967 et sous son impulsion spécialise et professionnalise le domaine dans la vigne, aidée de sa femme Andrée. L'essentiel de la production est vinifié à la cave coopérative de Liergues mais grâce à de petites propriétés familiales situées à Saint Laurent d'Oingt et Ternand, ils entreprennent le début de la commercialisation du vin en bouteilles. La mécanisation fait son apparition et permet un agrandissement des surfaces. Les premiers plants de chardonnay sont mis en terre et permettent la production de Beaujolais Blanc. En 1990, Claude BERGER, après des études de viticulture, s'installe aux côtés d'Alexandre et Andrée. Ils travaillent en commun jusqu'au décès d'Alexandre en 1996. Désireux de produire son propre vin et de le commercialiser, Claude crée le DOMAINE BERGER DES VIGNES en 2000 avec la construction d'un chai de vinification et d'un caveau d'accueil pour la dégustation sur la commune de Pommiers. Dans le même temps, le domaine adhère à la démarche respectueuse de l'environnement TERRA VITIS. En parallèle, un lourd travail de restructuration du vignoble (transformation de la conduite des vignes en plantation larges et hautes) est entrepris par Claude, et de nouveaux cépages sont implantés. En 2006, Claude et sa femme Corinne, construisent un gîte de groupe pour 28 personnes afin de diversifier l'activité. Suite à des études en viticulture œnologie et fort d'expériences dans d'autres vignobles de France, Samuel Berger s'associe à Claude et Corinne en 2017. Conscient de l'enjeu écologique et du changement des pratiques agricoles Claude et Samuel décident d'engager le domaine dans la viticulture Biologique.

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

Domaine Michel Guigner (les Améthystes)



JE M'INSTALLE À VILLIÉ-MORGON EN 1989. J'ACHÈTE 3 HECTARES DE VIGNES EN APPELLATION MORGON. ACTUELLEMENT JE CULTIVE 11 HECTARES DE VIGNES SUR PLUSIEURS APPELLATIONS. ASSEZ VITE, IL ME PARAÎT INDISPENSABLE DE TRAVAILLER LES SOLS ET D'ÉLEVER MES VINS EN FÛT DE CHÊNE. AVEC PATIENCE ET PASSION, J'AI COMMENCÉ À MAÎTRISER LE LABOUR ET À SUPPRIMER LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES DE SYNTHÈSE POUR OBTENIR LE LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN 2006. CE QUI ME POUSSE DÈS LE DÉPART EST UNE ASPIRATION PROFONDE : FAIRE LE LIEN ENTRE LE TERROIR LE CIEL ET LE VIGNERON. CELUI-CI DEVIENT ALORS L'ALCHIMISTE QUI DOIT UNIFIER PAR SA CONSCIENCE TOUS LES ASPECTS DE LA VIE !

Site internet : <https://morgon-michel-guigner.fr>

Domaine le Crêt de Bine



L'histoire commence à l'automne 2008 lorsque Marie-Thérèse et François SUBRIN décident d'un changement radical : le passage en culture bio et en biodynamie, afin d'élaborer des vins Beaujolais Bio. Le domaine est constitué de 11 hectares, dont 9 sur des sables granitiques (granit rose) et 2 sur roches basaltiques.

L'amour de nos vignes et de notre Terroir s'est transmise de génération en génération, et ce depuis 1870. Le domaine du Crêt de Bine créé en 2008 par François et Marie-Thérèse Subrin lors du passage en bio et Biodynamie est aujourd'hui une histoire de cousin et cousine. Florence et Geoffroy

poursuivent le travail de leurs parents et grands-parents tout en continuant à rechercher les meilleures expressions de leur terroir à travers leurs vins.

Site internet : <https://www.vin-bio-cret-de-bine.fr>

Petite vidéo : <https://youtu.be/HH-VFHd6CM8>

Domaine Dupré-Gougeon

Situé en AOC côte de Brouilly, l'un des 10 crus du Beaujolais, le Domaine Dupré Goujon est riche d'un sol exceptionnel. En plein cœur du Géoparc mondial de l'Unesco, nos parcelles nichées sur les flancs Sud et Est du Mont Brouilly bénéficient d'une exposition optimale. Avec une vue imprenable sur la vallée et le Mont Blanc selon le temps, ce berceau de biodiversité donne des vins à identité marquée. Après des études d'œnologie et un apprentissage chez de grands vignerons (Domaine de Montcalmès et l'Oratoire Saint-Martin), notre association était une évidence. Partir loin pour mieux revenir, dans notre Beaujolais natal où tout prenait sens. Copains dans la vie depuis l'école jusqu'ici, nous avons acquis les gestes et les outils.



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

Domaine du Pourpre



Installé depuis 1978, Bernard MEZIAT représente la cinquième génération sur ce domaine d'une vingtaine d'hectares.

Le **Domaine du Pourpre** est composé de vignes d'environ 50 ans situées sur des côteaux aux sols sableux et argileux. Les vignes sont cultivées dans la plus pure tradition, avec une maîtrise optimum de raisonnement des traitements phytosanitaires et de l'environnement.

Aucun site internet

Domaine Rochette

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



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

Domaine Calot



LA FAMILLE CALOT, VIGNERONS À VILLIÉ-MORGON, ENTRE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE ET MÂCON, VOUS ACCUEILLE CHALEUREUSEMENT SUR SON EXPLOITATION DATANT DES ANNÉES 30. ÉTENDU SUR UN PEU MOINS DE 9HA DE VIGNES, LE DOMAINE DISPOSE DE 7,2HA EN APPELLATION MORGON ET DE 1,5HA EN BEAUJOLAIS, PROFITANT D'UN TERROIR OFFRANT ÉLÉGANCE ET FRUITÉ AU MORGON. POUR LES PARTICULIERS, RESTAURANTS ET CAVES À VIN, LE DOMAINE CALOT PROPOSE DES VINS ROUGES ET ROSÉS, ÉLABORÉS DANS LE RESPECT D'UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.

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

Maison Trenel (Chapoutier)

LA MAISON TRÉNEL EST UNE MAISON DE TRADITION, LA TRADITION BOURGUIGNONNE, CELLE DES CRÈMES DE FRUITS, MAIS PAS N'IMPORTE QUELS FRUITS, CEUX DE BOURGOGNE. DÈS SA CRÉATION, EN 1928, LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ ÉTAIT LÀ.

CRÉÉE EN 1928 PAR HENRI CLAUDIUS TRÉNEL ET DEVENUE UNE RÉFÉRENCE LOCALE AVEC SON FILS ANDRÉ, NOTRE MAISON A GARDÉ L'ESPRIT FAMILIAL, AUTHENTIQUE, DE SES DÉBUTS. UNE PHILOSOPHIE QUI A SÉDUIT LA CÉLÈBRE MAISON M. CHAPOUTIER, AVEC LAQUELLE NOUS COLLABORONS AUJOURD'HUI.



SITE INTERNET : <https://trenel.fr>

DOMAINE RAPHAËL CHOPIN

Né un jour de Beaujolais nouveau, Raphaël Chopin a rencontré le gamay dès le berceau ! Artisan de la résurrection des terroirs oubliés, comme celui de Lantignié en Beaujolais-Villages, il est devenu "le petit prince de Régnié" avec des cuvées ambitieuses aux élevages longs, tranchant avec la mode locale d'un cru primeur. Travail des sols, viticulture raisonnée, tri lors de la récolte et maîtrise des températures constituent les bases de sa vision du gamay. Ses vins sont identitaires et soignés.

Les vins : le morgon viendra en apéritif réveiller votre appétit. Les Braves s'exprime avec des notes de pot-pourri qui passent du nez à une saveur large et désaltérante. Une cuvée au fruit intégral. Caprice livre une expression stylistique où le bois fait sa part. La texture dégage une saveur à la rondeur enrobant. Buvez-le dès maintenant. La Ronze propose sous un voile noir des parfums sensibles de roses anciennes. Avec son fruit et son volume charnu, c'est du pur plaisir. La Savoye est un rouge gourmand à la chair veloutée de burlat. Sa fine acidité réveille les papilles en fin de parcours. L'ensemble de la gamme est hautement recommandable.



AUCUN SITE INTERNET

DOMAINE DE LA SIONNIÈRE

L'histoire du Domaine débute en 1996, lorsque Thomas PATENÔTRE crée le Domaine de la Sionnière à partir de 6 hectares de vignes. Le Domaine tient son nom du lieu-dit « La Sionnière » où il est implanté, sur la commune de Romanèche-Thorins.



Au fil des années, Thomas et son épouse Estelle ont agrandi le Domaine. Aujourd'hui, il compte plus de 12 hectares sur les superbes appellations Moulin-à-Vent, Chénas, Fleurie et Beaujolais-Village Blanc.

SITE INTERNET : <https://www.domainepatenotre.fr>

DOMAINE DE LA BÈCHE



Le Domaine de la Bèche est une magnifique exploitation viticole située dans les Crus du Beaujolais. Créée par Henri DEPARDON en 1848, elle est transmise de père en fils et agrandie depuis maintenant 7 générations. Après ses études, Olivier rejoint le domaine en travaillant d'abord en métayage pour son père et son grand-père, Maurice et Joseph DEPARDON. Il reprend les rênes en 1985 avec 4 hectares de vignes. Il saura en quelques années, accompagné de son épouse Ghislaine depuis 1989, faire grandir et évoluer son exploitation pour atteindre aujourd'hui 26 hectares. Il modernisera les méthodes de travail, de vinification et vend aujourd'hui ses vins rouges et blancs à l'international. Alexis, le fils, va reprendre à 22 ans seulement, l'exploitation de 3 hectares de Morgon Côte de Py.

SITE INTERNET : <https://www.domainedelabeche.com>

DOMAINE J. BOULON



Le **Domaine J. BOULON** existe depuis 6 générations soit environ depuis **1850**, date où Joseph GACHOT achète la propriété et cultive quelques hectares de vignes, possède des prés et des champs. Par la suite, Jean BOULON, Louis BOULON puis Joseph BOULON vont s'efforcer de faire vivre cette exploitation en l'agrandissant petit à petit afin d'avoir une structure plus importante. C'est en **1973** que Joseph BOULON décide de mettre en bouteille une foudre afin de mieux valoriser sa production et de diversifier son mode de commercialisation. Il vend tout d'abord son vin aux amis qui l'apprécie et qui le font découvrir à d'autres copains ainsi de suite. C'est le début de la vente directe en bouteille

au **Domaine J. BOULON**. En **1978**, après le mariage de Jacques et Françoise, le domaine compte 6 Ha de Vignes, essentiellement en Beaujolais. Pendant **30 ans**, Jacques et Françoise vont valoriser, développer et améliorer leur circuit de commercialisation et le domaine. Ils achèteront de nombreux hectares et ne cesseront d'accroître la vente directe. Ils construiront un nouveau cuvage en **1986**, entièrement en cuves inox, s'équiperont d'un camion pour les livraisons et d'un pressoir pneumatique pour une meilleure qualité du vin. Ils atteignent 100 000 bouteilles vendues en France, exclusivement à des particuliers soit 100% de la production annuelle. Avec l'arrivée de Ludivine et Hugo en **2005**, le domaine s'agrandit à nouveau, il compte dorénavant **27 Ha** (6 Ha de Morgon, 11Ha de Beaujolais, 1 Ha de Moulin à vent et 9 Ha de Chardonnay). La vente à l'export devient la priorité pour l'expansion de la commercialisation avec toujours le même souci de la qualité, de la revalorisation de son produit dans le respect du terroir et de la tradition. Depuis maintenant plus de **35 ans**, le Domaine J. BOULON s'efforce de faire reconnaître en matière de vente directe en bouteille son savoir-faire, son élan et son image et la qualité de ses vins. Alors n'hésitez plus, déguster et apprécier les vins du Beaujolais du **Domaine J. BOULON**.

Site internet : <https://www.domaine-j-boulon.com/fr/>

Domaine de la Chèvre Bleue



Les vignes font partie de la famille de Michèle depuis quatre générations. Auparavant, toutes les récoltes étaient vendues à une coopérative locale (Cave du Château de Chénas), qui fabriquait et vendait le vin. Lorsque son père a pris sa retraite, Michèle et son mari, Gérard, ont repris cette petite entreprise familiale. Gérard, qui vient de Bristol au Royaume-Uni, a travaillé comme ingénieur en informatique avant de déménager en France. Michèle et Gérard ont tous deux été formés au collège d'agriculture de Mâcon. Dès 1999, Gérard et Michèle ont décidé de fabriquer et de vendre leur propre vin.

Site internet : <https://sites.google.com/view/domainedelachevrebleue/home/chevrebleuefrancais>

Domaine Hamet-Spay

Notre histoire familiale à Saint-Amour commence en 1926 par l'union de Madeleine et François Spay qui donnera naissance à une belle famille de douze enfants, dont Paul, fondateur du domaine de la Cave Lamartine avec son épouse Bernadette en 1965. Notre maison a en effet appartenu à la famille du célèbre poète et politicien du mâconnais. Paul Spay s'illustre par la renommée de son Saint-Amour « Vers l'Église ». Maire pendant 31 ans, il travaille ardemment et avec dynamisme au développement de son domaine viticole et au prestige de Saint-Amour-Bellevue. Christophe Spay rejoint le domaine familial en 1995 et Rachel Hamet-Spay en 2005. Avec l'arrivée des deux enfants, le domaine familial atteint aujourd'hui 18 ha de vigne.



Site internet : <https://hamet-spay.fr>

Domaine du Mas des Tines



Jérémie Giloux 5ème génération de viticulteur installé depuis 2002 crée son propre « Domaine du mas des tines » sur St Amour-Bellevue et acquiert au fil de ces années 9 hectares sur plusieurs appellations pour diversifier sa Gamme. Sa Collection de 5 cuvées en St Amour - Pouilly Fuissé - Bourgogne Blanc - Bourgogne rouge - Crémant de Bourgogne

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

Domaine de Mondenet

Le travail de la vigne est une véritable passion et je suis fidèle à la tradition familiale depuis 4 générations. Ma satisfaction, je la puise dans le plaisir que vous prenez à déguster mes vins. Ce site est issu de mon désir de partager mon quotidien et mon amour de la vigne et du vin avec vous. Bienvenue au Domaine de Mondenet logé au pied de la colline de Brouilly.



Site internet : <https://domainedemondenet.blogspot.com>

Petite vidéo : <https://youtu.be/Fp9CWZZBrFg>

Domaine du Père Guillot



Depuis 1911, la famille GUILLOT à su transmettre sa passion de génération en génération, leurs donnant ainsi le goût de la récolte et de la vinification. Originaire de la région du Beaujolais et maintenant présent en Costières de Nîmes, la famille ne cesse d'exploiter ce terroir, afin de donner un vin aux arômes prononcés et généreux.

Site internet :

<https://www.pereguillot.fr/fr/>

Petite vidéo :

<https://youtu.be/Hwp7oXZMESO>

Domaine Rostaing-Tayard



J'ai grandi à Savigny, village frontalier de deux appellations : **Beaujolais et Côteaux du Lyonnais**. C'est ici que je me sens à ma place et surtout entre deux rangs de vigne. Petit, je suivais ma grand-mère, Marguerite, qui y effectuait tous les travaux, même ceux traditionnellement réservés aux hommes. Ce sont mes grands-parents paternels qui m'ont transmis l'amour de la nature, de la viticulture et du vin. Curieux de nature, je suis d'abord parti explorer d'autres univers. C'est finalement à la mort de mes grands-parents, en 2016, que je cède à l'appel de la terre. J'entame alors une reconversion professionnelle complétée de plusieurs expériences sur d'autres terres viticoles, en

France et à l'étranger. En 2020, j'ai l'opportunité de sauver in extremis les dernières parcelles de gamay de Savigny. Le village, considéré autrefois comme un berceau de la viticulture, a vu disparaître une à une ses terres viticoles au profit de constructions immobilières. Après un travail ardent, je réussis à conserver le dernier carré de vieilles vignes du Récy, le remettre en état et devenir ainsi « l'irréductible vigneron de Savigny », le seul vigneron à sculpter le paysage de la commune. Depuis, je comptabilise 9 hectares sur les villages de Savigny (Côteaux du Lyonnais) et Saint-Romain-de-Popey (Beaujolais), tous conduits en **bio et biodynamie**. Les préparations sont notamment réalisées à base de plantes 100% locales, cultivées et transformées par ma sœur Claire, paysan herboriste à Savigny.

Site internet : <https://rostaing-tayard.com> Petite vidéo : <https://youtu.be/L61MzfVhM3M>

Domaine Décrenisse

Le domaine Décrenisse est implanté sur le Mont d'Or à Chasselay dans la périphérie de Lyon -Rhône. L'histoire commence en 1980 avec Marie-Jo et André Décrenisse qui décident de changer de vie et de devenir



agriculteurs. Ils créent une ferme de polyculture avec des animaux, des légumes, des fruits et une parcelle de vigne. Au fil des années, des défrichages du Mont Verdun, de la reprise d'anciennes parcelles, la ferme s'agrandit et la vigne prend de plus en plus d'importance. Cette histoire d'installation familiale coïncide avec le passage des Coteaux du Lyonnais en AOC, en 1984. Ainsi, les animaux ont peu à peu disparu pour laisser la place aux vignes et à une cave de vinification. André avait appris à élaborer le vin dans les livres, Franck, le fils aîné d'une famille de 3 enfants, part dès ses 15 ans en pension à Beaune pour suivre des études viti-vinicoles. Il reviendra s'installer avec ses parents en 1994. L'exploitation compte aujourd'hui 17 hectares de vignes, 7 hectares d'arbres fruitiers et de légumes.

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

Petite Vidéo : <https://www.youtube.com/shorts/URnwV2Nhk5A?feature=share>

Domaine des Darrèzes



Héritiers de quatre générations de Vignerons, le domaine a été fondé en 1923 par Jean-Marie JANIN. Installés à Saint-Amour-Bellevue, en Saône-et-Loire, à proximité directe du vignoble du Beaujolais, nous sommes vignerons depuis quatre générations, un domaine fondé par l'arrière-grand-père en 1923. En alliant respect des traditions et techniques modernes, nous souhaitons perpétuer le savoir-faire viticole de nos ancêtres. Notre domaine de 6 hectares, s'étend sur les communes de Saint-Amour, Juliéna et Saint-Vérand. Dans une démarche de respect du terroir et de préservation de

l'environnement, nous récoltons nos vendanges manuellement et conduisons nos vignes selon les principes H.V. E. Nos vins sont vinifiés, élevés et mis en bouteilles par nos soins à la propriété.

Site internet : <https://domaine-des-darrezes.com>

Domaine Ludovic Montginot

Mon métier de vigneron près de Belleville-en-Beaujolais fut une véritable révélation. En effet, mon parcours professionnel était totalement différent.



Auparavant, je travaillais en tant que mécanicien. Bien évidemment, j'ai toujours été un grand amateur de vins. C'est de là que m'est venue l'idée de me consacrer à ma véritable passion. Je me suis lancé dans le développement de mon propre domaine viticole où je produis mes propres crus. Du jour au lendemain, je me suis retrouvé artisan vigneron à Régnié-Durette. A travers ce métier, j'ai appris à cultiver la patience. En effet, l'élaboration d'un vin de qualité est un processus qui prend du temps. C'est une

qualité essentielle pour l'élevage en cuve ou en fût. De la vigne au cuvage, je contrôle chaque étape de la chaîne de valeur. Je prends plaisir à prendre soin de ma vigne et à l'entretenir au quotidien. D'ailleurs, tout l'amour que je porte pour mon métier se transmet dans les saveurs de vos cuvées.

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



Domaine de la Revol

Le Domaine de la REVOL est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la Famille Debourg depuis quatre générations. Situé dans la partie Sud du Beaujolais, entre Lyon et Macon, cette propriété viticole familiale est constituée d'une mosaïque de terroirs argilo-calcaires et granitiques. Sur une vingtaine d'hectares de vignes en AOP Beaujolais, le Domaine de la REVOL cultive principalement du Gamay et du Chardonnay. Le cépage Pinot Noir complète le parcellaire du Domaine en Coteaux Bourguignons.

Corinne, Bruno & Thibaut Debourg

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

Domaine Perrusset

Le DOMAINE PERRUSSET, c'est d'abord l'histoire de Daniel, autodidacte et passionné, qui a planté ses vignes en coteaux en 1981 dans la commune de Quincié-en-Beaujolais située à 5 km de Beaujeu, capitale historique du Beaujolais. 3,5 hectares gagnés sur une pente de 35 à 40% pour y planter du Gamay en appellation Beaujolais. Ces vignes en coteaux expriment toute la beauté des paysages du Beaujolais, appelés parfois « Petite Toscane ». Ici, dans cette viticulture de montagne, c'est le rude travail de l'homme qui permet à nos belles grappes de s'épanouir, car machines ou chevaux ne peuvent y accéder.

Nos vins sont vinifiés, assemblés et mis en bouteille au domaine par nos soins. L'ensemble de nos raisins sont pressés dans notre pressoir à cliquet aussi appelé pressoir américain. La récolte 2021 a été la dernière année de production pour Daniel. Il a transmis son savoir, sa passion et sa sensibilité pour ses terres beaujolaises à sa fille Sarah qui a repris les vignes en septembre 2022. Elle a à cœur de sauvegarder cet héritage précieux et elle saura vous proposer des vins vivants et joyeux à l'image du domaine Perrusset pour régaler vos très bons moments.



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

Petite vidéo : <https://youtu.be/Fvrxe9mgGmA>