

VINS ET ART DE VIVRE

BEAUJOLAIS

N°8

AUJOURD'HUI

GÉNÉRATION TERROIR

COUP DE JEUNE SUR LE VIGNOBLE



Debout de gauche à droite :
Charles Thillardon
Fabien Chasselay
Romain Jambon
Mathieu Melinand
Aurélien Grillet
Paul-Henri Thillardon
Julien Duport

Accroupis :
Richard Rottiers
Raphaël Chopin
Gregory Barbet



GUIDE D'ACHAT
CRUS DU BEAUJOLAIS
LES MEILLEURS 2010
DE 6 À 15 €



ŒNOTOURISME
NOS BONS PLANS
POUR PASSER L'ÉTÉ
DANS LE VIGNOBLE

SUPPLÉMENT AU MAGAZINE
BOURGOGNE AUJOURD'HUI NUMÉRO 105
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT.



CRUS DU BEAUJOLAIS, 2010

RÉSULTATS

Meilleurs que 2009 !

Les résultats obtenus par l'ensemble des crus du Beaujolais en 2010, sont en effet légèrement supérieurs à ceux des 2009 : 56% et 52,5%. À l'exception des chiroubles, tous les crus flirtent avec la barre des 50% de vins sélectionnés ou la dépassent, parfois allégrement. Les 2010 sont-ils pour autant meilleurs que les 2009 ? Rappelons d'abord que la notion de "meilleur" est bien sûr éminemment subjective. Une chose est néanmoins sûre, les deux millésimes sont très différents : une richesse imposante, des tannins suaves et des fruités très mûrs pour 2009, un style plus classique, plus pur, plus frais, avec également beaucoup de matière en 2010. Nous n'osons ajouter que notre préférence va aux 2010, mais c'est d'abord une question de goût.

Brouilly : 49% de réussite (31 vins sélectionnés sur 63) - Chénas : 48% (13 sur 27) - Chiroubles : 34% (10 sur 29) - Côte de Brouilly : 51% (20 sur 39) - Fleurie : 67% (51 sur 76) - Juliéna : 57% (26 sur 46) - Morgon : 53% (47 sur 89) - Moulin à Vent : 64% de réussite (53 sur 83) - Régnié : 63% (17 sur 27) - Saint-Amour : 60% (17 sur 28) - Total : 507 vins présentés - 282 sélectionnés - 56% de réussite

LES PRIX

Fourchette de prix

TTC départ cave :
5 à 15 €

DOMAINE DE L'AMBRE BLEUE

69840 Juliéna - Tél. 06 07 38 75 83

Juliéna prestige (12 €) - 16,5

Le domaine a été créé il y a moins de 3 ans par Vincent Aimable. Cette cuvée prestige se distingue par un fruité composé. Bouche ample et riche.

Juliéna (8 €) - 16

Joli vin, rond et équilibré. Arômes intenses de fruits rouges en bouche.

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS

71570 Saint-Amour Bellevue - Tél. 03 85 37 16 05

Saint-amour Clos de la Brosse (8 €) - 15,5

Juliéna vieilles vignes (6,50 €) - 15,5

LES VINS AUJOUX @

71570 La Chapelle de Guinchay - Tél. 03 85 23 83 50

Saint-Amour (10 €) - 16,5

Nez intense révélant une belle maturité. Beaucoup d'harmonie, avec de la fraîcheur et de l'élégance.

Domaine du Clos du Chapitre

DOMAINE BERGERON

69840 Emeringes-en-Beaujolais - Tél. 04 74 04 41 19

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Saint-amour Le Clos du Chapitre (7,70 €) - 18

Cette cuvée est issue de vignes âgées de 40 ans, vendangées à la main. Le nez est très expressif, sur des notes de fruits bien mûrs et de caramel. En bouche le vin est profond et gourmand, dense et intense. Un modèle dans l'appellation !

Fleurie Les Labourons (7,80 €) - 16

Joli vin, à la bouche délicate, gourmande, dans un style tout en finesse.

Moulin-à-vent Tradition (7,50 €) - 15,5

Juliéna Vayollette (6,80 €) - 15



Notation sur 20

Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation ; ainsi un beaujolais rouge 2007 pourra parfaitement, comme un moulin-à-vent 2009, obtenir la note de 20 sur 20.

Notation

18 à 20 : vin hors normes

16 à 17,5 : vin exceptionnel

15,5 : très bon vin

Picto @

L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Un nouveau site étant en cours de construction, vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

Picto 🌿

Entreprise certifiée ou en cours de conversion la viticulture biologique et/ou biodynamique.

DOMAINE DAVID - BEAUPÈRE @

69840 Juliéna - Tél. 09 75 92 61 19

Juliéna cuvée Saint-Antoine (11 €) - 15,5

CHÂTEAU DE BEAUREGARD @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Fleurie Colonies de Rochebrès (16 €) - 16,5

Nez discret, avec de fines notes florales et grillées. La bouche est croquante et épicée, typique de l'appellation et de ses sols de granits durs.

Morgon Grand Cras (13 €) - 16,5

Habitué aux excellents résultats dans le vignoble du Mâconnais, le château se distingue également dans le Beaujolais, avec un morgon dense et profond, à déguster dans 3 ou 4 ans.

Moulin-à-vent La Salomine (17 €) - 15,5

Moulin-à-vent Clos des Pérelles (17 €) - 15,5

Fleurie cuvée classique (10 €) - 15

Moulin-à-vent cuvée Classique (12 €) - 15

DOMAINE DE LA BÈCHE

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 15 89

Régnié (5 €) - 18

"Très beau vin, puissant et gourmand en bouche, avec de la concentration et de la structure", commente un dégustateur. Le domaine a produit 14 000 bouteilles sur ce millésime.

Morgon vieilles vignes (5,50 €) - 16,5

Élevé en cuves puis passé en foudre pendant 6 mois, ce vin s'affirme avec du caractère et de la puissance. Arômes de fruits noirs et de réglisse.

LYCÉE VITICOLE DE BEL AIR

69220 Saint-Jean d'Arnières - Tél. 04 74 66 62 78

Moulin-à-vent Comtesse Noire (12 €) - 16,5

Le nez révèle un boisé bien maîtrisé, après un passage en fûts de 12 mois. Belle matière en bouche. L'ensemble ne manque pas de profondeur.

DOMAINE DU PENLOIS @

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 13 35

Chénas (8 €) - 15

ROBERT PERROUD

69460 Odenas - Tél. 06 15 12 28 42

Côte-de-brouilly La Fournaise du Perroud (12,90 €) - 15,5

Brouilly l'Enfer des Balloquets (9,90 €) - 15

PIRON-LAMELOISE @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 10 20

Moulin à Vent (12 €) - 17

Nez frais et raffiné, sur de délicates notes épicées. Bouche suave et gourmande à la fois...

CHÂTEAU DE PIZAY @

69220 Saint-Jean d'Ardières - Tél. 04 74 66 26 10

Brouilly Château de Saint-Lager (8,60 €) - 15

DOMAINE DE LA PLAIGNE

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 80 86

Morgon (6,50 €) - 17,5

Le domaine de Cécile et Gilles Roux s'étend sur 13 hectares. Leur morgon est complexe, harmonieux, fruité et fin. Un vrai vin de plaisir !

DOMAINE DU POINT DU JOUR

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 82 93

Fleurie Vieilles Vignes - 16

Vin dense et puissant, au potentiel incontestable mais qu'on doit pour l'instant oublier en cave.

DOMAINE DE LA POYEBADE

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 51 55

Brouilly (6,30 €) - 15,5

CHÂTEAU DE RAOUSSET @

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 17 28

Fleurie Grille-Midi (7,90 €) - 16

Un concentré de fruits noirs au nez. La bouche est suave, croquante, gourmande. "Un régal", conclut un dégustateur.

Morgon Douby (7,40 €) - 15,5

DOMAINE DE LA ROCHE THULON

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 23 14

Régnié (5,90 €) - 17,5

Vin tout en finesse et en élégance. La bouche est structurée, avec une bonne longueur et des tanins enveloppants. Le domaine de Pascal Nigay s'étend sur 10 hectares.

DOMAINE DE LA ROCHE SAINT-MARTIN @

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 85 39

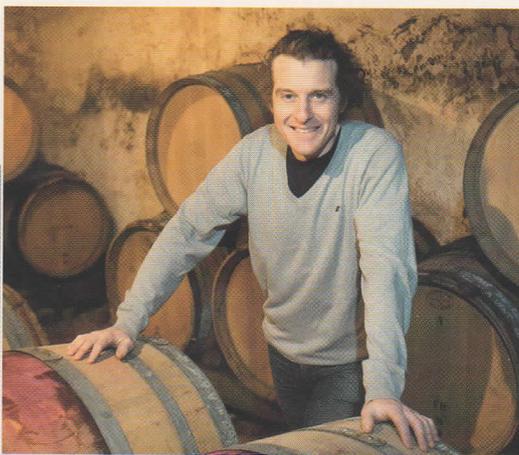
Brouilly (6,50 €) - 17,5

Le nez est flatteur, sur de légères notes de violette. L'attaque en bouche est majestueuse. Le vin séduit par son fruité vineux et onctueux à la fois.

DOMAINE LES ROCHES DU PY @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 22 37

Morgon Côte du Py (7 €) - 15



Découverte

RICHARD ROTTIERS

32 ans, la crinière aux longs cheveux blonds attachés façon chignon, le lion est plus du genre souriant que rugissant. À l'école d'ingénieur, il se spécialise en agriculture et environnement : "Je me suis toujours intéressé à la vie des sols", confie-t-il. Début 2004, il commence un poste vigne et cave au Château Thivin. Durant trois ans il apprend le cépage, les différences des terroirs et le goût unique du gamay. "Ensuite je voulais m'installer en Moulin-à-Vent car c'est le cru que je préfère". Un choix original quand on sait que sa mère exploite un grand domaine sur Chablais. Au départ en métayage, il est passé en fermage pour valoriser complètement sa récolte. L'homme suit la lune pour les travaux de la taille comme pour la mise en bouteille. Ses trois hectares et demi en Moulin-à-Vent se décomposent en pas moins de quinze parcelles et passent en foudre ou en fût de chêne. Chez lui tout cep devient bouteille, c'est le moment de le rencontrer.

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 22 36

Moulin-à-vent dernier souffle (11 €) - 16

Elevé en fûts pendant 10 mois, ce moulin-à-vent offre un joli nez de fruits noirs. En bouche le vin est charnu, plein et gourmand.

Moulin-à-vent Champ de Cour (13 €) - 16

Une cuvée plus puissante que celle notée ci-dessus. Beaucoup de volume en bouche, avec une finale sur la cerise. À attendre.

Moulin-à-vent (9 €) - 15

DOMAINE ROCHETTE @

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 35 78

Régnié cuvée des Braves (6,55 €) - 18

La Côte des Braves est située au pied de l'appellation régnié. Cette cuvée affiche un nez typique du gamay, sur les fruits rouges et la fraise écrasée. La bouche est fraîche et gourmande. Superbe !

DOMAINE CLAIRE RIVIER

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 30 59

MEILLEURE NOTE DE LA DEGUSTATION

Régnié (7 €) - 18,5

La totalité du domaine Claire Rivier est située sur le cru Régnié. La fraise des bois domine au nez. Bouche magnifique, avec de la puissance et une structure parfaitement maîtrisée.

DOMAINE RUET @

69220 Cercié - Tél. 04 74 66 85 00

Régnié (7 €) - 15

