

Sur le fameux terroir granitique de La Madone, à Fleurie, naissent des gamays fins et racés.

D. R.

RÉVOLUTION GAMAY

Quatre styles pour saisir le renouveau du Beaujolais

Négociants bourguignons, investisseurs passionnés et jeunes vigneron colonisent les coteaux du Beaujolais pour y produire des vins à forte personnalité et de plus en plus recherchés. Décryptage en quatre styles.

Un reportage et une dégustation de **Guillaume Baroin** et **Alexis Goujard**

Le 4 mai 2016, nous avons rendez-vous avec un jeune vigneron à Fleurie, l'un des crus les plus prisés du Beaujolais. Descendu de son 4x4 BMW dernier cri, le trentenaire est volubile. Il revient d'une tournée aux États-Unis, au Canada, au Japon et jusqu'au Danemark où il exporte plus de 80 % de ses chiroubles et morgons. À côté de nous, d'autres jeunes vignerons boivent ses paroles. Ils rêvent surtout d'en faire autant.

Pas de doute, il se passe quelque chose en Beaujolais. Avec leur goût frais et leur forte identité, les morgons, fleuries et autres brouillys réapparaissent sur les cartes des bistros branchés et des belles tables du monde entier. Ce vignoble n'avait pas connu une telle dynamique depuis 40 ans. Et cette fois, il ne s'agit pas de beaujolais nouveau à grand tirage mais de grands vins de terroir et de gastronomie.

En y regardant de plus près, plusieurs facteurs permettent d'expliquer cette effervescence. Il y a d'abord, depuis une dizaine d'années, l'arrivée

de puissants investisseurs bourguignons. Un signe : il s'agit d'hommes avisés, aptes à dénicher de magnifiques terroirs pour produire de grands vins de garde. Tout a commencé avec la maison Louis Jadot qui a acquis le château des Jacques en 1996. Puis Jean-Claude Boisset a racheté Mommessin en 1997 et Louis Latour la maison Henry Fessy en 2008. Depuis, les choses s'accroissent. Deux acteurs majeurs de la Bourgogne les ont rejoints en 2014. Le dynamique Albéric Bichot (Albert Bichot) a acquis le domaine de Rochebrès, en Moulin-à-Vent,

superbe coteau de 3 hectares à 400 mètres d'altitude. La famille Drouhin, négociante en Beaujolais depuis des années, a, elle, noué un partenariat avec le domaine des Hospices de Belleville. Objectif : offrir une palette de fleuries, morgons et brouillys de haut vol.

Les Bourguignons ne sont plus seuls en lice. Après le Champenois Joseph Henriot, arrivé en 2008 au château de Poncié (Villa Ponciago), on a vu Jean-Jacques Parinet, un Parisien ayant fait fortune dans les logiciels, craquer en 2009 pour le château du Moulin-à-Vent et son chapelet de terroirs prisés, La Rochelle, Champ de Cour et Croix des Vérillats. Et en 2015, le visionnaire Michel Chapoutier, de Tain-l'Hermitage, s'est offert à son tour la maison Trénel, pour y développer un négoce orienté vers le bio.

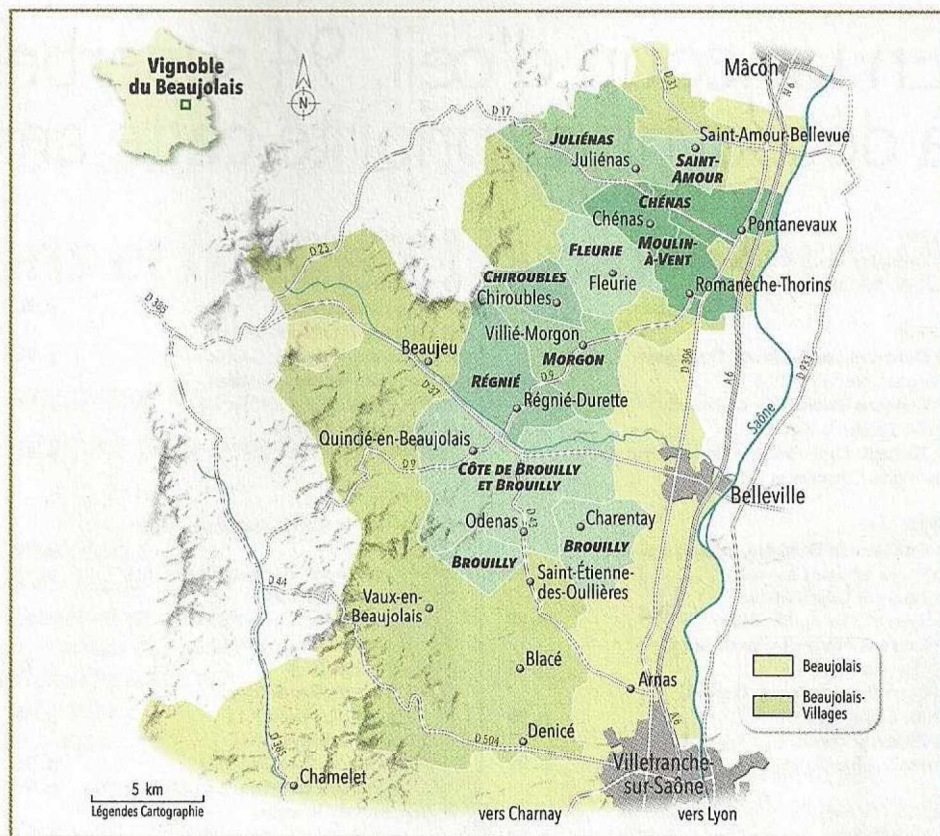
Ces investisseurs ont un point commun : tous viennent en Beaujolais pour y produire du vin haut de gamme. Et déjà, les prix affichés remontent. Les moulin-à-vent d'Albert Bichot ont franchi le cap des 30 € la bouteille. Les autres suivent. « Nos crus sont vendus 14 € la bouteille, mais vu le regain d'intérêt pour le Beaujolais, ils vont probablement dépasser les 20 € d'ici peu », affirme Frédéric Drouhin.

Une pépinière de jeunes talents

Si les négociants font feu de tout bois, les vignerons ne sont pas en reste. Thibault Liger-Belair, propriétaire à Nuits-Saint-Georges, est arrivé à Moulin-à-Vent en 2008, avec en bouche le souvenir de somptueux moulin-à-vent des années 50 signés Bouchard. Désormais installé sur 14 hectares, il élabore des vins de grande finesse dans un profil bourguignon.

Autre nouveau venu, François de Nicolay, du domaine Chandon de Briailles à Savignylès-Beaune, produit un moulin-à-vent haute couture depuis 2004 au domaine des Moriers. On peut encore citer les noms de Christine et Frédéric Lafarge-Vial, du domaine Lafarge à Volnay, installés à Fleurie depuis 2014, ou encore de Maxime et Antoine Graillet, venus de Crozes-Hermitage pour produire un délicieux beaujolais dans une ferme familiale du côté de Saint-Amour.

Le prix des terres très abordable permet aussi à de jeunes gens moins fortunés de s'installer. Sur les routes qui serpentent entre Chénas et Quincé, on croise de nombreux fils de vignerons enthousiastes et pressés de voler de leurs propres ailes comme Kévin Descombes (Morgon), Damien Coquelet (Morgon), Justin Dutraive (Beaujolais) et Jules Métras (Fleurie). Ils sont rejoints par des néovignerons tels



LE VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS EN CHIFFRES

Superficie : 15 819 hectares (la moitié de la Champagne) sur 96 communes et 12 appellations dont 10 crus : Beaujolais, Beaujolais-Villages, Julié纳斯, Saint-Amour, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte-de-Brouilly et Brouilly. **Nature des sols** : granite, diorites, schistes, argile, grès calcaire. **Cépages** : gamay à jus blanc pour les rouges, chardonnay pour les blancs. **Production** : 170 millions de bouteilles par an. **Nombre de producteurs** : 2 900 exploitations, 12 caves coopératives et 169 négociants.

Paul-Henri Thillardon (Chénas), Mee Godard et Anthony Thévenet à Morgon.

Un seul cépage, quatre styles

Issu d'un seul cépage, le gamay, la nouvelle vague de beaujolais offre une large palette de saveurs et de structures. Le terroir y est pour beaucoup, naturellement. Planté sur les pierres bleues de la Côte-de-Brouilly, le gamay offrira des vins musclés, fougueux, tandis que les grans de Fleurie brillent plus par leur finesse. Mais c'est surtout la main de l'homme, le style de vinification et de levage, qui cisèle soit des rouges frais à boire jeunes, soit des vins plus complexes destinés à la garde.

Nous avons essayé ici de répertorier et de distinguer les meilleurs vins du Beaujolais en quatre grands styles. D'abord, les grands classiques, des vins issus d'une macération semi-carbonique, la plus répandue dans la région, comme au domaine du Vissoux. Puis les vins

élevés longtemps sous bois, comme au château des Jacques ou au château des Bachelards, où Alexandra de Vazeilles égrappe et élève 18 mois son fleurie. Ensuite, les vins dits "naturels", promus par le négociant-chimiste Jules Chauvet et développés dans les années 80 par des vignerons comme Marcel Lapierre, Jean Foillard ou Yvon Métras. Enfin, les cuvées d'entrée de gamme issues de thermovinification et destinées à être bues dans leur jeunesse, par exemple le château de l'Éclair.

Au final, ce palmarès exceptionnel met en avant 94 délicieuses cuvées fruitées et fraîches ainsi que de magnifiques bouteilles de garde de 5 à 75 €. Dépêchez-vous de faire vos emplettes, les prix vont monter ! **A. G. et G. B.**

Guillaume Baroin et Alexis Goujard ont dégusté à l'aveugle 497 vins à l'Interprofession du Beaujolais et dans les domaines en mai dernier. Ils ont retenu les 94 meilleurs.

En un coup d'œil, 94 superbes beaujolais à découvrir en priorité cette année

18/20	● Domaine Louis-Claude Desvignes , morgon Les Impénitents 2014	p. 91	● Domaine Labruyère , moulin-à-vent Le Clos 2014	p. 96	● Domaine de Rochegrès , moulin-à-vent Rochegrès 2014	p. 97		
17,5/20	● Domaine Louis-Claude Desvignes , morgon Côte du Py 2014	p. 91	● Domaine des Marrans , morgon Corcelette 2014	p. 96	● Domaine Richard Rottiers , moulin-à-vent Dernier Souffle 2015	p. 93		
	● Château Thivin , côte-de-brouilly Cuvée Zaccharie 2014 EL	p. 95	● Château du Moulin-à-Vent , moulin-à-vent Champ de Cour 2013	p. 95	● Domaine Ruet , morgon Les Grands Cras 2014	p. 93		
	● Thibault Liger-Belair , moulin-à-vent Les Vignes Centenaires 2014	p. 95	● Domaine Richard Rottiers , moulin-à-vent Champ de Cour 2014	p. 91	● Domaine des Terres Dorées , beaujolais L'Ancien 2014	p. 97		
			● Christophe Savoye , chiroubles Cuvée Loïc 2015	p. 91	● Trénel , fleurie 2014	p. 93		
17/20	● Château de Bellevue , moulin-à-vent La Roche Réserve Caveau 2011	p. 95	15,5/20	● Château de Cercy , beaujolais-villages Cuvée Marly 2014	p. 96	14,5/20	● Pascal Aufranc , chénas Vignes de 1939 2014	p. 93
	● Georges Descombes , morgon Vieilles vignes 2013	p. 98	● Raphaël Chopin , morgon Charmes 2014	p. 92	● Château Bonnet , juliénas Vieilles vignes 2014	p. 94	● Domaine JG Chasselay , beaujolais Quatre Saisons 2015	p. 94
	● Laurent Martray , côte-de-brouilly Les Feuillées 2014	p. 95	● Domaine des Chers , saint-amour Vieilles vignes 2015	p. 92	● Cave de Chénas , chiroubles Cœur de Granit 2015	p. 100	● Joseph Drouhin , fleurie Domaine des Hospices de Belleville 2014	p. 94
	● Domaine des Terres Dorées , fleurie Grille Midi 2014	p. 95	● Domaine du Clos du Fief , juliénas Prestige 2014	p. 92	● Georges Duboué , morgon Domaine Javernière 2015	p. 94	● Domaine Domaine des Bruyères 2015	p. 94
	● Château Thivin , côte-de-brouilly Cuvée La Chapelle 2014	p. 91	● Domaine de Gry-Sablon , moulin-à-vent Tradition 2014	p. 96	● Nicolas et Sandrine Durand , chénas Domaine des Bruyères 2015	p. 94	● Château de P'Éclair , beaujolais La Réserve 2014	p. 100
16,5/20	● Jean Foillard , morgon Côte du Py 2013	p. 98	● Domaine Labruyère , moulin-à-vent Le Carquelin 2014	p. 96	● Laurent Gauthier , morgon Grand Cras 2014	p. 97	● Manoir du Carra , juliénas Les Bottières 2014	p. 97
	● Château des Jacques , moulin-à-vent Le Clos du Grand Carquelin 2014	p. 95	● Domaine de Prion , fleurie La Madone 2014	p. 99	● Domaine du Moulin Berger , saint-amour Cuvée Flora 2015	p. 94	● Domaine Saint Cyr , chénas Les Blémonts 2014	p. 97
	● Marcel Lapière , morgon 2015	p. 98	● Domaine du Vissoux , beaujolais Cœur de Vendange 2015	p. 93	● Manoir du Carra , juliénas Les Bottières 2014	p. 97	● Domaine du Moulin Berger , saint-amour Cuvée Flora 2015	p. 94
	● Domaine des Marrans , fleurie Clos du Pavillon 2014	p. 96	15/20	● Pascal Aufranc , juliénas Probus 2014	p. 96	● Domaine Saint Cyr , chénas Les Blémonts 2014	p. 97	
	● Domaine des Moriers , moulin-à-vent 2014	p. 96	● Château des Bachelards , fleurie 2014	p. 96	● Domaine Tante Alice , côte-de-brouilly 2015	p. 97	● Château de La Terrière , régnié Cuvée Nature 2014	p. 99
	● Château du Moulin-à-Vent , moulin-à-vent Clos des Londres 2011	p. 95	● Domaine Les Caprèoles , régnié Chamodère 2015	p. 93	● Château de P'Éclair , beaujolais La Réserve 2014	p. 100	● Laurent Gauthier , morgon Grand Cras 2014	p. 97
	● Thibault Liger-Belair , moulin-à-vent Vieilles vignes 2014	p. 95	● Château de Cercy , brouilly 2012	p. 92	● Manoir du Carra , juliénas Les Bottières 2014	p. 97	● Domaine du Moulin Berger , saint-amour Cuvée Flora 2015	p. 94
	● Philippe Pacalet , moulin-à-vent 2014	p. 98	● Domaine du Charverron , chénas 2014	p. 92	● Domaine Saint Cyr , chénas Les Blémonts 2014	p. 97	● Domaine du Moulin Berger , saint-amour Cuvée Flora 2015	p. 94
	● Paul-Henri et Charles Thillardon , chénas Chassignol 2014	p. 98	● Claire et Fabien Chasselay , morgon Dauby 2014	p. 96	● Domaine Tante Alice , côte-de-brouilly 2015	p. 97	● Château de La Terrière , régnié Cuvée Nature 2014	p. 99
	● Domaine du Vissoux , fleurie Les Garants 2015	p. 91	● Raphaël Chopin , régnié Caprice 2014	p. 97	14/20	● Domaine de la Bèche , beaujolais-villages 2015	p. 100	
16/20	● Château de Cercy , moulin-à-vent Champagne 2014	p. 96	● Domaine des Côtes de la Molière , moulin-à-vent 2015	p. 99	● Domaine de la Bèche , beaujolais-villages 2015	p. 100	● Domaine J. Boulon , morgon 2014	p. 94
	● Jacques Charlet , juliénas Clos des Poulettes 2015	p. 91	● Domaine de la Cour Profonde , chiroubles 2014	p. 92	● Domaine de la Cour Profonde , chiroubles 2014	p. 92	● Kévin Descombes , morgon 2014	p. 99
	● Domaine Chignard , fleurie Cuvée Spéciale 2014	p. 96	● Julien Dupont , côte-de-brouilly Lieu-dit Brouilly 2014	p. 92	● Domaine de la Cour Profonde , chiroubles 2014	p. 92	● Justin Dutraive , beaujolais Les Bullands 2015	p. 99
	● Damien Coquelet , morgon Côte du Py Vieilles vignes 2014	p. 98	● Domaine Jean-Michel Dupré , morgon Vignes de 1935 2013	p. 92	● Julien Dupont , côte-de-brouilly Lieu-dit Brouilly 2014	p. 92	● Emmanuel Fellot , beaujolais Gamay à petits grains 2015	p. 94
	● Georges Descombes , morgon Vermont 2011	p. 98	● Domaine de Fa , beaujolais 2014	p. 92	● Domaine Jean-Michel Dupré , morgon Vignes de 1935 2013	p. 92	● Alain Gauthier , morgon Tradition 2014	p. 94
	● Christian Ducroux , vin de France Patience 2014	p. 99	● Château de Fleurie , fleurie 2014	p. 92	● Domaine de Fa , beaujolais 2014	p. 92	● Château de Javernand , chiroubles Indigène 2014	p. 99
	● Domaine de la Grand'Cour , fleurie Clos de la Grand'Cour 2015	p. 99	● Domaine des Fonds , saint-amour 2014	p. 92	● Château de Fleurie , fleurie 2014	p. 92	● Domaine Jancy , beaujolais-villages Le Trad Nature 2015	p. 99
	● Domaine Mee Godard , morgon Corcelette 2014	p. 96	● Domaine de Gry-Sablon , saint-amour Les Tines 2015	p. 92	● Domaine des Fonds , saint-amour 2014	p. 92	● Domaine Longère , beaujolais-villages 2014	p. 94
	● Morgon Grand Cras 2014	p. 96	● Domaine de Gry-Sablon , saint-amour Les Tines 2015	p. 92	● Domaine de Gry-Sablon , saint-amour Les Tines 2015	p. 92	● Edoria , beaujolais Cuvée Vieilles vignes 2014	p. 100
	● Domaine Flache-Sornay , morgon Côte de Granits 2014	p. 96	● Domaine Marcel et Karine Joubert , brouilly Les Grès Roses 2014	p. 99	● Domaine de Gry-Sablon , saint-amour Les Tines 2015	p. 92	● Vignerons des Pierres Dorées , beaujolais La Rose Pourpre 2015	p. 100
	● Domaine Paul Janin , moulin-à-vent Héritage 2014	p. 91	● Clos de Mez , fleurie La Dot 2012	p. 97	● Domaine Marcel et Karine Joubert , brouilly Les Grès Roses 2014	p. 99	● Dominique Piron , chiroubles 2014	p. 107
			● Domaine des Joséphins , beaujolais Cœur de Millésime 2014	p. 93	● Domaine des Joséphins , beaujolais Cœur de Millésime 2014	p. 93		
			● Domaine Lafarge Vial , fleurie Clos Vernay 2014	p. 97	● Domaine du Moulin Berger , saint-amour Fût de chêne 2015	p. 93		
			● Domaine de Pizay , morgon Les Sybarites 2014	p. 97	● Domaine des Nugues , morgon 2014	p. 93		
			● Domaine du Moulin Berger , saint-amour Fût de chêne 2015	p. 93	● Château de Pizay , morgon Les Sybarites 2014	p. 97		
			● Domaine des Nugues , morgon 2014	p. 93	● Domaine de Pizay , morgon Les Sybarites 2014	p. 97		
			● Château de Pizay , morgon Les Sybarites 2014	p. 97	● Domaine Robert Perroud , côte-de-brouilly La Fournaise du Pérour 2014	p. 93		
			● Domaine Robert Perroud , côte-de-brouilly La Fournaise du Pérour 2014	p. 93				

- Les classiques (méthode semi-carbonique)
- Les vins aux élevages longs
- Les vins dits "naturels" (influence Jules Chauvet)
- Les vins prêts à boire (issus de thermovinifications)

LES GRANDS CLASSIQUES

Des vins sanguins et frais portés par le terroir


La méthode de vinification semi-carbonique, la plus répandue dans la région, donne naissance à des rouges de soif friands et aromatiques aussi bien qu'à des vins taillés pour la garde.

La fameuse méthode de vinification semi-carbonique, dite beaujolaise, est la plus répandue dans la région. Les grappes récoltées à la main sont déposées entières dans la cuve. Le tassement des grappes libère du jus au fond de la cuve, permettant ainsi la macération. Le gaz carbonique qui s'ensuit entraîne une fermentation intracellulaire, c'est-à-dire à l'intérieur de la baie. Des remontages réguliers sont effectués pour favoriser l'extraction. Puis les grappes sont pressées et le vin est mis en cuves ou en foudres pour effectuer la fermentation malolactique et partir en élevage quelques mois. Cette technique permet de faire des rouges de soif, friands et aromatiques, mais aussi de magnifiques vins de garde. Les plus belles cuvées se distinguent au nez par leurs notes florales (rose, pivoine...), de ronce, d'orange sanguine et d'épices fraîchement moulues. La bouche se caractérise par son côté sanguin et frais, et peut parfois s'avérer stricte jeune.

18/20

DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES


Morgon Les Impénitents 2014
Issu des vignes centenaires du climat

Javernières (bas de la Côte du Py, plus argileux) avec une macération de 18 jours : il en ressort un vin raffiné, intense, aux saveurs réglissées persistantes dignes d'un grand cru.
22 € //  2018-2035
Bouteilles/an : 4 000

17,5/20

DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES


Morgon Côte du Py 2014
Cette cuvée révèle à merveille l'expression du sol de pierres bleues de la Côte du Py. Plein, droit, épuré de tout artifice, ce morgon se révélera à merveille avec les années. Un vin sublime.

17 € //  2018-2030
Bouteilles/an : 8 100

17/20

CHÂTEAU THIVIN

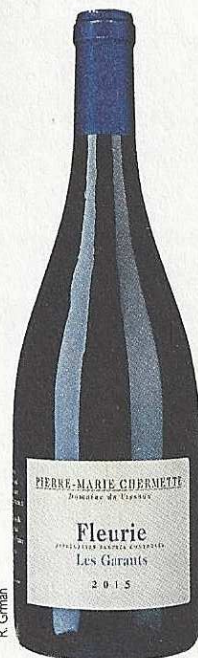
Côte-de-Brouilly
Cuvée La Chapelle 2014
La parcelle de pierres bleues de La Chapelle est isolée et offre un bouquet éclatant (canneberge...) et remarquable de fraîcheur. Moins puissante que la Cuvée Zaccharie, sa formidable énergie l'emmènera dans le temps.

14,90 € //  2017-2027
Bouteilles/an : 51 000

16,5/20


DOMAINE DU VISSOUX

Fleurie Les Garants 2015
Sur un terroir granitique exposé au sud-est, Les Garants a superbement



DOMAINE DU VISSOUX.
Son fleurie Les Garants 2015 est remarquable de fraîcheur.


dompté ce millésime solaire, révélant une fraîcheur et une énergie rares. Sur la retenue et encore ferme, laissez reposer cette cuvée deux ans en cave.

14 € //  2018-2028
Bouteilles/an : 18 000

16/20

JACQUES CHARLET

Juliéas Clos des Poulettes 2015
Une robe violet pur, des parfums vaporeux de roche bleue, de glycine. On retrouve en bouche une saveur ample et généreuse portée par un

gaz fin et vibrant.
8,50 € //  2016-2020
Bouteilles/an : N. C.


16/20

DOMAINE PAUL JANIN

Moulin-à-Vent Héritage 2014
Anciennement appelée Clos du Tremblay, cette cuvée Héritage séduit toujours par la tendresse de sa texture, sa densité et son beau potentiel de garde. Accessible dès l'an prochain, ce moulin-à-vent vieillira à merveille dans les quinze ans.
19 € //  2017-2028
Bouteilles/an : 8 000


16/20

DOMAINE RICHARD ROTTIERS

Moulin-à-Vent Champ de Cour 2014
Au lieu-dit Champ de Cour, le gamay dévoile une finesse florale et épicée avec un grain fin de tanins et une finale ferme qui demande encore un peu de temps.
21 € //  2018-2024
Bouteilles/an : 3 000

16/20

CHRISTOPHE SAVOYE

Chiroubles Cuvée Loïc 2015
Parfum intense de pivoine que libère une saveur aux tanins lisses qui laisse au fruit noir sa place, tout en conservant sa fraîcheur en fin de bouche. Une cuvée qui fera date.
9,50 € //  2016-2020
Bouteilles/an : 40 000

DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

Le morgon de référence

Les morgons de la famille Desvignes sont une référence mondiale du gamay. La huitième génération – Claude-Emmanuelle est arrivée en 2001 et Louis-Benoît en 2004 – n'a pas changé le mode de travail du père, à savoir macération semi-carbonique, remontage et délestage. Selon le profil du millésime, les cuvées peuvent être éraflées partiellement, mais les cuvées de vieilles vignes, telle Les Impénitents, sont vinifiées en grappes entières. Les seules évolutions qualitatives qu'ils ont choisies sont l'acheminement de la vendange par gravité en 2008 et l'achat d'un pressoir pneumatique. En 2015, la mention du millésime passera de la collerette à la contre-étiquette. Bref, pas de chambardement en vue chez les Desvignes, tant mieux. **G. B.**



Photos: T. Lambelin

15,5/20
RAPHAËL CHOPIN
Morgon Charmes 2014
Rouge grenat profond, densité de la chair que structure une matière tannique ferme sur le minéral. Fort potentiel de vieillissement.
10 € // 2017-2024
Bouteilles/an : 20 000

15,5/20
DOMAINE DES CHERS
Saint-Amour Vieilles vignes 2015
Burlat franc et limpide. Au palais, une mâche confortable accueille une quetsche bien mûre. Le fruit est net, le tanin ferme grâce à des pigeages réguliers. Le terroir vibre, et nous aussi.
9,50 € // 2016-2020
Bouteilles/an : 8 000

15,5/20
DOMAINE DU CLOS DU FIEF
Juliénas Prestige 2014
Un nez chic au pot-pourri floral

avoué porté par une matière aux tanins courtois. Il offre à la fois un canon de gamay et le respect du cru.
9,90 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 5 500

15/20
CHÂTEAU DE CERCY
Brouilly 2012
Ce brouilly se dévoile tout en retenue avec des notes fringantes de framboise et de poivre gris et une matière de demi-puissance. Déjà accessible, il s'affinera après deux ou trois années de cave.
9 € // 2016-2020
Bouteilles/an : 70 000

15/20
CHÂTEAU DE FLEURIE
Fleurie 2014
Ce fleurie s'ouvre tranquillement sur des arômes mûrs de cerise et de feuilles d'automne, ainsi qu'une matière dense et enveloppée. Son profil consensuel et charnu fera

merveille sur un pigeon rôti.
10,50 € // 2016-2020
Bouteilles/an : N. C.

15/20
DOMAINE DU CHARVERRON
Chénas 2014
Le fruit équilibré à la trame digeste de ce chénas met en valeur avec une touche saline une vinification pour moitié éraflée et une cuvaison de 20 jours.
7 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 3 500

15/20
DOMAINE DE LA COUR PROFONDE
Chiroubles 2015
Jus franc rendu chic par sa fraîcheur de rose. La texture est fine, ample et les tanins savoureux. La promesse d'un beau potentiel pour un vin sur cuve.
8 € // 2016-2020
Bouteilles/an : 20 000

15/20
JULIEN DUPORT
Côte-de-Brouilly Lieu-dit Brouilly 2014
Un délicieux côte-de-brouilly traditionnel, expressif, sur des notes florales de violette, mené par une structure svelte et très florale en finale. Une valeur montante.
9 € // 2016-2020
Bouteilles/an : 7 500

15/20
DOMAINE JEAN-MICHEL DUPRÉ
Morgon Vignes de 1935 2013
Ouvert et aromatique, ce morgon évolue dans un registre fluide et franc sans manquer de complexité.
11 € // 2016-2020
Bouteilles/an : 4 000

15/20
DOMAINE DE FA
Beaujolais 2014
Un gamay violacé, de haute gourmandise, frais et croquant (saveurs d'orange sanguine) tout en étant concentré et profond. Ce premier millésime mené en biodynamie signé Maxime et Antoine Graillet est de bon augure. Un délice. Un saint-amour et un fleurie sont à venir en 2015.
13 € (cavistes) // 2016-2019
Bouteilles/an : 12 000

15/20
DOMAINE DES FONDS
Saint-Amour 2014
Un parfum de roses séchées et 80 % d'égrappage lui ont donné une saveur fraise des bois et une finale digeste.
8,40 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 8 500

15/20
DOMAINE DE GRY-SABLON
Saint-Amour Les Tines 2015
Paré d'un violine pur, ce saint-amour pose la cerise en tête du nez. Souple en attaque et d'un pouvoir fruité intense, il termine par une

touche de poivre noir. Ce mélange égrappé 50/50 sera encore meilleur dans un an.

9,60 € // 2017-2020

Bouteilles/an : 7 000

15/20

**DOMAINE
DES JOSÉPHINS**

Beaujolais Cœur de Millésime 2014
Rouge tendre aux notes de sarments brûlés. Il s'équilibre dans un fruité digeste au croquant de framboise. Une belle vinification en grappes entières du coin des Pierres Dorées. Labellisé Terra Vitis.

5,70€ // 2016-2018

Bouteilles/an : 4 000

15/20

**DOMAINE
LES CAPRÉOLES**

Régnié Chamodère 2015
Finement élevé six mois en barriques, ce régnié offre un joli fond et une douceur de texture déjà séduisante. Une réussite pour le deuxième millésime de Cédric Lecareux.

10 € // 2016-2018

Bouteilles/an : 4 000

15/20

**DOMAINE
DU MOULIN BERGER**

Saint-Amour Fût de chêne 2015
La couleur violette intense de ce saint-amour dévoile un parfum intense de patchouli et du santal. Le fruit est bien accompagné par le fût. C'est une promesse de vie.

11,50 € // 2016-2018

Bouteilles/an : 1 900

15/20

DOMAINE DES NUGUES

Morgon 2014
Nez de clafoutis, porté par un jus gourmand et séveux. Il offre un volume de fruit impressionnant et déjà savoureux. La finale est celle d'un grand morgon.

12 € // 2016-2022

Bouteilles/an : 6 000

CHÂTEAU THIVIN

Des côte-de-brouilly d'un grand classicisme



Claude-Édouard
Geoffroy et sa femme
Sonja sont attachés aux
cuvées parcelaires.

Installée à Odenas depuis 1877, la famille Geoffroy est une légende du vignoble français. Claude Geoffroy, son fils Claude-Édouard et sa belle-fille Sonja rendent hommage à cinq générations en élevant leurs vins au sommet du Beaujolais. Leurs côte-de-brouilly sont élaborés dans le grand classicisme beaujolais avec un attachement particulier aux cuvées parcelaires sur les fameux sols de pierres bleues (diorite), tels le Clos Bertrand, Godefroy (un lieu-dit de très vieilles vignes) ou La Chapelle. La Cuvée Zaccharie, produite depuis 1998 en hommage à l'ancêtre qui a acquis le château, est un assemblage des meilleurs lots du domaine élevé dix mois en fûts comme autrefois dans la région. Des références à saisir avant que les prix grimpent ! **A. G.**

15/20

DOMAINE DES NUGUES

Beaujolais-Villages 2014
La gourmandise pure d'un jus enrobé de tanins aussi souples que fruités. L'élégance du 2014 fait de ce beaujolais-villages une véritable référence.

7,50 € // 2016-2018

Bouteilles/an : 60 000

15/20

**DOMAINE
ROBERT PERROUD**

Côte-de-Brouilly
La Fourmaise du Pérou 2014
Le boisé de l'élevage devra se fondre pour laisser s'exprimer une matière droite, dense et poignante. À encaver.

14,50 € // 2018-2024

Bouteilles/an : 3 500

15/20

**DOMAINE
RICHARD ROTTIERS**

Moulin-à-Vent Dernier Souffle 2015
Porté par une robe violette, il craque sur la cerise fraîche. Sapide et nervuré, ce moulin-à-vent déploie ses ailes dans une finale saline.

18 € // 2015-2022

Bouteilles/an : 4 000

15/20

DOMAINE RUET

Morgon Les Grands Cras 2014
Sous un jus à la robe magenta naissent les cerises et leur boisé finement torréfié. Dige et précis, il tutoie le terroir avec élégance.

9,20 € // 2016-2018

Bouteilles/an : 12 000

15/20

**DOMAINE
DU VISSOUX**

Beaujolais Cœur de Vendange 2015
Comment aborder le Beaujolais sans parler de la cuvée traditionnelle de Pierre-Marie Chermette ? Un bouquet de fruits rouges, un jus peu extrait, tonique et rafraîchissant. Un gamay de haute gourmandise à connaître absolument.

10,50 € // 2017-2022

Bouteilles/an : 35 000

15/20

MAISON TRÉNEL

Fleurie 2014
Reprise par Michel Chapoutier en 2014, la maison Trénel impose un élevage court (six mois en cuves) à son fleurie bio pour lui conférer un jus lisse et friand.

12,05 € // 2016-2018

Bouteilles par an : 6 000

14,5/20

PASCAL AUFRANC

Chénas Vignes de 1939 2014
Son nez de pierre froide, de mousse libère un jus gras né de tanins suaves. Belle expression du sol.

11,50 € // 2016-2022

Bouteilles/an : 10 000

14,5/20

CHÂTEAU BONNET

Juliéas Vieilles vignes 2014
Un jus tendre aux tanins soyeux via un égrappage à 40 %. La pierre bleue du sol respire.
7,80 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 13 000

14,5/20

DOMAINE JG CHASSELAY

Beaujolais Quatre Saisons 2015
Ce beaujolais bio fait partie des délicieux gamays de comptoir à servir légèrement frais pour profiter de son fruit croquant et affriolant. À ce prix, ne vous privez pas !
6 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 20 000

14,5/20

JOSEPH DROUHIN

Fleurie Domaine des Hospices de Belleville 2014
Le premier millésime de la maison Drouhin dans le Beaujolais. Un vin sur la retenue, dans un profil ferme, qui a besoin d'air pour se délier.
15 € // 2016-2020
Bouteilles/an : 43 000

14,5/20

GEORGES DUBŒUF

Morgon Domaine Javemière 2015
Issu de sols granitiques et sableux, il dévoile un fruit lisse et croquant en bouche. Une approche facile du cru.
9,15 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 9 200

14,5/20

GEORGES DUBŒUF

Juliéas Château des Capitans 2015
Fruit digeste et juteux. Partiellement égrappé (30 %) et en cuves, grillé, il est d'une belle finesse de tanins.
9,25 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 30 000

14,5/20

NICOLAS ET SANDRINE DURAND

Chénas Domaine des Bruyères 2015
Peau de burlat, note sauvage de

MAISON JEAN LORON

Avec ses dix domaines, c'est la Rolls du négoce beaujolais



Jean-Pierre Rodet (à gauche) et Philippe Bardet : une belle équipe.

Avec 135 hectares et dix domaines, la maison Loron est le plus grand propriétaire et le premier vinificateur du Beaujolais. Mais résumer cette maison fondée en 1711 à des chiffres serait une erreur. Il y a surtout les hommes qui l'ont faite avancer. Si Xavier Barbet a transmis la direction à Philippe Bardet en 2015, Jean-Pierre Rodet, son directeur technique, est ici depuis 1980. Avec pas moins de six œnologues à ses côtés, il adapte chaque vinification en fonction de l'année tout en « *cherchant à obtenir le meilleur du terroir* ». Leurs cuvées parcelles sont taillées pour bien vieillir. Si leurs vins sont bons jeunes, ils sont encore meilleurs plus tard. Preuve qu'un gros acteur peut produire de la qualité. **G. B.**

prunelle, jus franc à la mâche racée. Une semi-carbonique de garde.
8 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 2 000

14,5/20 NICOLAS ET SANDRINE DURAND

Juliéas Les Capitans 2015
Robe concentrée, touche violente d'orchidée, de pollen de fleur. Son jus savoureux termine riche et large.

8 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 2 300

14,5/20 DOMAINE DU MOULIN BERGER

Saint-Amour Cuvée Flora 2015
La prunelle affiche son côté sauvage et sa mâche démoniaque. Il faudra du temps, une décennie au moins, pour que ce vin se mette en place. Un peu de bois neuf l'aurait

complexifié.
10,50 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 2 700

14/20

DOMAINE J. BOULON

Morgon 2014
Rouge pulvé, note racinaire de roche pourrie, fruit souple et courtois. Mâche et épices en finale apportées par une longue macération.
5,75 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 20 000

14/20

EMMANUEL FELLOTT

Beaujolais Gamay à petits grains 2015
La vinification et l'élevage court en cuves permettent de conserver un fruit plaisant et un équilibre tonique rafraîchissant. À savourer dans sa prime jeunesse.
8,20 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 9 000

14/20

ALAIN GAUTHIER

Morgon Tradition 2014
Arôme fermentaire d'un vin encore en cuves, rocheux sur la mousse des pierres, matière ferme et concentrée aux tanins larges. De garde.
7,90 € // 2016-2022
Bouteilles/an : 7 000

14/20

DOMAINE LONGÈRE

Beaujolais-Villages 2014
Fruité fin de griotte sauvage, un peu tendre en milieu de bouche pour un 2014. Agréable comme un gamay de soif grâce à un élevage en cuves.
9 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 4 110

14/20

DOMINIQUE PIRON

Chiroubles 2014
Un chiroubles tout en légèreté, friand et frais. Même s'il manque un peu de corps, son côté gouleyant ravira dans sa prime jeunesse.
10,25 € // 2016-2018
Bouteilles/an : 13 500