

VINS ET ART DE VIVRE

BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

BEAUJOLAIS

N°20

AUJOURD'HUI

TERROIRS

MOULIN À VENT

**DANS
LA VALLÉE
DES MERVEILLES**



GUIDE D'ACHAT

CRUS DU BEAUJOLAIS 2016

***Nos meilleures bouteilles
de 8 à 30 €***

VIGNOBLE

**Château
de la Chaize**

Le projet du siècle !

SUPPLÉMENT AU MAGAZINE
BOURGOGNE AUJOURD'HUI NUMÉRO 140
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT.



Vincent Rollet.

Découverte

DOMAINE DU GRANIT DORÉ

Vincent Rollet est un jeune vigneron passionné, très investi dans la démarche de caractérisation des terroirs du cru Julié- nas, et à compter de 2017, toutes ses cuvées de julié- nas porteront un nom de terroir : Beauvernay, Les Capitans et La Bottière ; un travail important de commercialisation de ces vins en bouteilles est mené par Marie-Laure, son épouse. Mais revendiquer un nom de climat est une chose, le mettre réellement en valeur dans la bouteille en est une autre et toute une démarche globale a été engagée. Le domaine compte huit hectares de vignes (huit en julié- nas) dont un tiers non mécanisable en raison de la pente, alors Vincent recherche, dans le cadre d'un groupe de vignerons suivi par la Chambre d'agriculture, des solutions alternatives aux désherbants : enherbement, paillage... Sur les deux autres tiers, l'enherbement est mis en place peu à peu. En cuverie, l'égrappage partiel est apparu au domaine en 2006 et désormais, pour les julié- nas, la moyenne est un tiers de raisins égrappés, deux tiers de raisins entiers. « Nous avons également allongé les macérations pour avoir plus de matière dans les vins et des textures plus charnues ». À découvrir...

69840 Julié - Tél. 06 83 68 76 85

Saint-amour 2016 (10 €) - 16,5

Vincent Rollet exploite des vignes de 80 ans dans le climat Champs Grillés. Arômes bien ouverts de fruits noirs, de fleurs... Bouche charnue, enrobée, « cerisée », riche et fraîche.

Julié- nas Beauvernay - 16

Jeune vigneron sérieux, Vincent Rollet présente une belle cuvée parcellaire aux arômes de fruits noirs, complétés d'une note minérale. Bouche tendre, enrobée, avec un fruité charnu et pur.

Julié- nas vieilles vignes - 15

Julié- nas cuvée Marcel's 2016 (9 €) - 14

DOMAINE DES GANDELINS @

71570 La Chapelle-de-Guinchay - Tél. 06 25 72 77 18

Ché- nas Nature (11 €) - 16

Voilà une cuvée « nature » très réussie, aux arômes précis, frais, de fruits noirs, de fleurs... Bouche structurée, juteuse, charnue et d'une belle persistance.

LAURENT GAUTHIER

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 26 57

Morgon Côte du Py vieilles vignes (15 €) - 17

Laurent Gauthier a laissé macérer son vin en cuve plus de trois semaines avant 18 mois d'élevage. Résultat, ce magnifique morgon coloré, aux arômes intenses et précis. Bouche onctueuse, concentrée, aux saveurs de cerises noires, avec une finale minérale, pure.

Morgon Grands Cras vieilles vignes - 15

JACQUES GENETIER

DOMAINE DU « TANE »

69460 Saint-Etienne des Oullières - Tél. 06 67 32 53 97

Brouilly (8,50 €) - 16

Arômes purs de fruits bien mûrs, de fleurs... Le vin est charmeur, gourmand, enrobé et soyeux.

Brouilly fût de chêne (10,50 €) - 15

MEE GODARD

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 66 47 00 64

Morgon Côte du Py (20 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes élégants de fruits, d'épices, avec une note de torréfaction. Beau « jus » en bouche, riche, pur, long. Bon potentiel de garde.

Moulin-à-vent Au Michelon (21 €) - 15,5

Mee Godard n'a produit que 1 180 bouteilles et une certaine de magnums de cette belle cuvée à la robe intense et aux arômes expressifs de cerises noires, d'épices... Bouche juteuse, fruitée et gourmande.

Morgon Grand Cras (17,50 €) - 15

Morgon Corcelette (15 €) - 14,5

DOMAINE DU GRANIT

69840 Ché- nas - Tél. 04 74 06 77 53

Moulin-à-vent La Rochelle (15 €) - 16

Franck Bessone a produit une belle cuvée de la Rochelle, riche, charnue, veloutée, avec de beaux arômes de fruits noirs et d'épices.

Ché- nas Prestige (10 €) - 15,5

Vigneron sérieux, Franck Bessone présente ce beau ché- nas aux arômes expressifs de fleurs et d'épices. Bouche charnue, gourmande, tendre et d'une bonne persistance.

Moulin-à-vent Tradition (10 €) - 15

DOMAINE DE GRY-SABLON

69840 Emeringes - Tél. 04 74 04 45 35

Julié- nas La Petite Cabane (9 €) - 15,5

Belle robe grenat, brillante. Arômes élégants de fleurs, de fruits... Le vin est frais, juteux, avec des saveurs de cerises, de griottes et une finale épicée.

Moulin-à-vent rouge

vieilles vignes (10,20 €) - 14,5

Fleurie vieilles vignes (9,60 €) - 14,5

Fleurie La Grande Pente (10,20 €) - 14,5

Morgon Tradition (11 €) - 14,5

DOMAINE HAMET-SPAY

CAVE LAMARTINE @

71570 Saint-Amour Bellevue - Tél. 03 85 37 12 88

Saint-amour Clos du Chapitre (10,50 €) - 16

Arômes doux, « solaires », de coulis de fruits noirs, d'épices... Bouche riche, onctueuse, avec de la chair et de beaux tannins suaves, « sucrés ».

Julié- nas Côte de Bessay (9 €) - 16

Belle robe grenat, intense. Arômes de cassis, de myrtilles, avec une touche poivrée. Bouche bien équilibrée, tendre, charnue et élégante.

DOMAINE DU HAUT PONCIÉ

69820 Fleurie - Tél. 06 87 07 51 25

Saint-amour (8,80 €) - 15

Moulin-à-vent Roche- grès (10 €) - 14,5

DOMAINE DE HAUTE-MOLIÈRE

JEAN-FRANÇOIS PATISSIER

69820 Vauxrenard - Tél. 04 26 74 40 33

Morgon Le Misanthrope (9,70 €) - 15

CÉLINE ET NICOLAS HIRSCH

69840 Ché- nas - Tél. 03 85 33 50 40

Ché- nas (8,50 €) - 15

Moulin-à-vent (13 €) - 14,5

Ché- nas Les Bureaux (25 €) - 14,5

DOMAINE DE L'IRIS

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 06 15 66 45 49

Moulin-à-vent L'Iris (12,50 €) - 16

Vigneron très sérieux, Thierry Janin présente une belle cuvée à la robe grenat, aux arômes de fruits noirs bien mûrs, d'épices... Le vin est riche, charnu, juteux, droit et d'une belle longueur.

Moulin-à-vent (9,50 €) - 16

Robe grenat, brillante. Le vin est encore peu expressif, un peu serré, mais il y a de la structure, un bon fruité noir mûr et de la fraîcheur. Beau potentiel !

DOMINIQUE JAMBON

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 80 59

Morgon - 17

Robe grenat, intense, brillante. Arômes riche de fleurs, de cerises noires, de poivre... Bouche de velours : suave, gourmande, cerisée, juteuse et fraîche.

Rég- nié - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs bien mûrs, de fleurs... Belle texture en bouche charnue, fraîche, riche et équilibrée.

Morgon Côte de Py - 16

Elevé 8 mois en fûts, le vin est peut-être moins en place aujourd'hui que la cuvée « tradition », mais quel potentiel ! La texture est opulente, charnue, veloutée, précise. Patience...

ROMAIN JAMBON

69460 Odenas - Tél. 06 17 59 34 57

Brouilly Les Eronnes (9,50 €) - 14,5

GUÉNAËL JAMBON

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

Morgon Côte du Py Réserve (9 €) - 16,5

Robe « noire », profonde. Arômes riches de fruits noirs, de réglisse... Le vin est encore fermé, mais concentré, droit, net. « Gros potentiel », conclut un dégustateur.

Morgon Côte du Py Nature (11 €) - 15



LA DÉGUSTATION La vallée des merveilles



Moulin-à-Vent est le quatrième cru du Beaujolais par la taille et dans ses 634 hectares en production (récolte 2017), c'est incontestablement dans cette « vallée des merveilles » qui abrite les crus Au Mont, La Rochelle, Les Thorins, Champ de Cour, Carquelin, Greneriers... que le cru atteint les sommets. Voici donc la visite des principaux climats du cru comme nous l'avons réalisée sur le terrain : en commençant par le haut de coteau du Mont (Rochegrès...), pour suivre ensuite le fil de la « vallée ».

Au Mont/Rochegrès *** Les Caves ***(*)**

*Superficie : 35,25 hectares.
Commune : Chénas.*



Les terroirs : Au nom de climat Au Mont, très peu revendiqué sur les étiquettes, les vignerons préfèrent généralement le nom d'usage Rochegrès, rendu célèbre par le Château des Jacques. Attention toutefois, le château n'exploite que dix hectares, dans les meilleurs coteaux, sur les plus de trente-cinq que

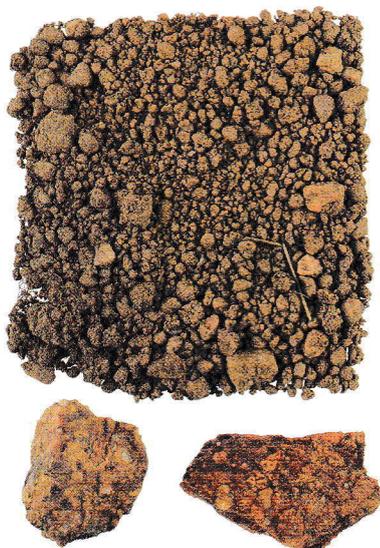
compte ce climat en forme de butte granitique aux sols de faible épaisseur. On voit bien sur la carte que le secteur comporte également une vaste zone d'exposition moins favorable au nord-est. Dans ses meilleurs coteaux, qui méritent cinq étoiles et bordent le cru Fleurie, on peut dire que c'est un terroir à la fois solaire, par l'exposition au sud-est et minéral par le sol. Le terroir Les Caves est situé juste sous le Mont, avec des pentes plus douces et toujours une géologie très granitique.

Les vins : C'est un terroir qui apporte beaucoup de profondeur et d'équilibre à des vins qui demandent du temps pour se livrer. Les 2015 dégustés n'ont pas du tout la gourmandise presque « sudiste » typique de l'année, mais au contraire, une richesse sans excès, juteuse, bien « tendue » par la minéralité. Pour ce qui est du potentiel de garde, il suffit de se reporter au numéro de mars 2017 de Beaujolais Aujourd'hui et à l'article consacré au Château des Jacques avec, à l'appui, une dégustation verticale de Rochegrès de 2009 à 1979... Peu de bouteilles dégustées pour Les Caves, mais des vins convaincants, charnus, denses, moins minéraux que sur Rochegrès.

La dégustation : Domaine Anita (Les Caves cuvées Reine de Nuit et Cœur de Vigneronne 2015), Maison Bichot (Domaine de Rochegrès 2016), Domaine de Colette (Au Mont 2015, 2014, 2013), Domaine du Granit (Les Caves 2015), Thierry Janin (Rochegrès 2015), Alain Marguerand (Rochegrès Vieilles Vignes Fûts de Chêne 2011 et 2009), Domaine Le Nid (Rochegrès 2014).

La Rochelle *****

Superficie : 18,84 hectares.
Commune : Chénas.



Les terroirs : C'est l'un des terroirs emblématiques, qui marque l'entrée par le haut dans la « vallée des merveilles ». Les pentes assez douces du climat (à l'image des vins...) sont exposées au sud-est et le granit dominant se traduit sur le terrain par des sols plutôt épais. C'est un secteur très venté et ce n'est pas pour rien que quelques centaines de mètres plus bas, les hommes avaient décidé d'installer un moulin... Insistons sur le facteur vent, important dans La Rochelle, qui selon les années, va fortement influencer les dates de débourrement de la vigne et donc de récolte.

Les vins : Avec beaucoup de vigneron et de millésimes différents, le style reste : tout en douceur, en suavité et en élégance, avec beaucoup de profondeur, de densité et de longueur. Des vins complets et complexes ! La chair que l'on peut avoir dans des 2014, 2013 ou 2012 démontre qu'entre de bonnes mains, les raisins ne rencontrent pas de difficultés insurmontables pour mûrir dans ce secteur qui affronte les conditions météo très différentes d'une année à l'autre avec une grande sérénité.

La dégustation : Jean-Paul Brun (2015), Château des Jacques (2014), Château du Moulin-à-Vent (2014, 2013, 2012), Pierre-Marie Chermette (2015, 2014), Domaine du Granit (Vieilles Vignes 2014, 2013, 2011, 2007), Thierry Janin (cuvée L'Iris 2016, 2013), Olivier Merlin (2014, 2013), Domaine Le Nid (2014).

Chassignol Au Michelin-Bruyères **(*)

Superficie : 11,21 et 45,96 hectares.
Commune : Chénas.



Les terroirs : Près de 60 hectares, ce n'est pas rien... Pour résumer, disons que nous sommes là face à un gros bloc granitique globalement bien exposé au sud, sud-est, qui compte les pentes les plus fortes du cru ; on culmine à plus de 350 mètres, soit 100 mètres plus haut que le fameux moulin, emblème du cru. Peu de producteurs revendiquent les noms de ces climats sur leurs étiquettes.

Les vins : Dans le climat Au Michelin, c'est manifestement le côté solaire qui l'emporte avec des vins de corps moyen, mais plutôt suaves, tendres, et expressifs dans leur jeunesse. À confirmer sur davantage d'échantillons...

La dégustation : Domaine des Fontaines (Clos des Michelons 2015, 2014), Jean Georges et Fils (Chassignol 2014 et 2010), Mee Godard (Michelon 2016), Domaine du Guéret (Bruyères 2013).

Les Vérillats ****

Superficie : 18,71 hectares.
Commune : Chénas.



Les terroirs : Vérillats borde bien le climat La Rochelle, mais sur l'autre versant d'un petit dôme granitique et donc avec une exposition différente, vers l'est. Il y a donc une vraie logique à séparer les deux climats, ce d'autant plus que Vérillats semble moins homogène que La Rochelle avec dans sa partie basse une zone de sols de piémonts et d'alluvions.

Les vins : Les superbes vins du Château du Moulin-à-Vent présentent des robes intenses et expriment des arômes très axés sur les fruits noirs : mûre, myrtille... Dans des millésimes différents, les vins partagent un style opulent, concentré, charnu, étoffé, avec plus de tonus que La Rochelle, mais moins de soyeux et d'élégance.

La dégustation : Domaine Bourdon (2014), Château du Moulin-à-Vent (2014, 2013).

LE MOULIN

Construit vers la moitié du XV^e siècle, le moulin qui trône au cœur du cru Moulin-à-Vent appartient depuis 1853 à la famille de Denis Chastel-Sauzet, propriétaire du Château Portier, voisin du moulin. Le moulin avait arrêté de moudre du grain en 1819 et à partir de 1853, la famille Chastel-Sauzet l'a restauré en l'affublant d'un toit en tuiles vernissées et de volets à persiennes typiques des châteaux de la région. Peu après, le moulin qui avait alors l'aspect d'une tour médiévale, a été équipé d'ailes factices, dont la dernière est tombée en janvier 1911. En 1999, et après de longues recherches bibliographiques, les propriétaires ont décidé de lui redonner sa silhouette et sa fonctionnalité originelle en le couvrant de tuiles en bois et en installant de vraies ailes. Le 9 avril prochain seront inaugurées trois tables d'orientation installées autour du moulin et financées par la communauté de communes du Mâconnais-Beaujolais et les propriétaires : une table présentant les terroirs du Moulin-à-Vent, une table géographique classique à 240 degrés et une table sur le moulin.

La carte est sur Internet

Impossible pour des raisons pratiques de publier la carte géologique du cru Moulin-à-Vent. Vous pouvez donc la trouver, ainsi que tous les noms de climats auxquels nous faisons référence dans cet article, sur notre site Internet en rubrique Actualités.

Notation

Comme dans le dernier numéro pour les Brouilly et Côte-de-Brouilly, nous avons décidé de « noter » d'une à cinq étoiles le potentiel de chacun des différents secteurs du Moulin-à-Vent. Un « classement » réalisé à partir de la dégustation de près de 150 échantillons, des millésimes 2016 à 2005. Aucune note n'a été décernée quand nous avons estimé le nombre d'échantillons présentés insuffisant.