

# BEAUJOLAIS

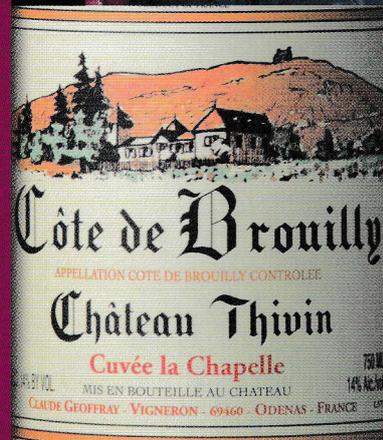
N°18

AUJOURD'HUI



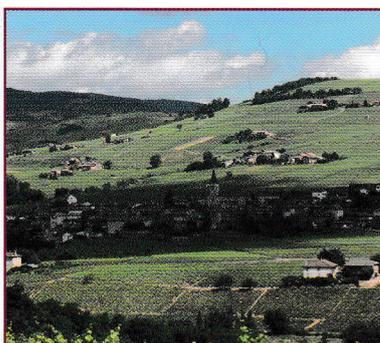
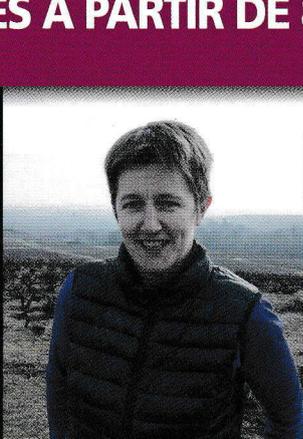
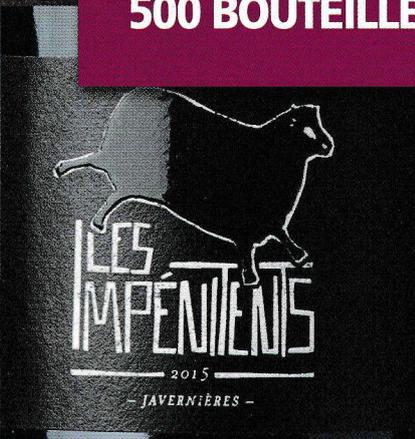
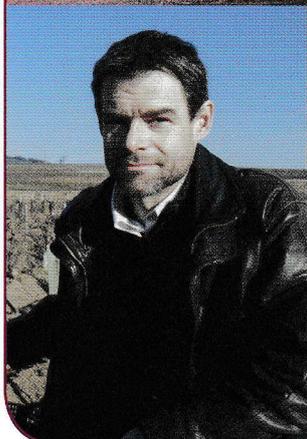
## MILLÉSIME 2015 HISTORIQUE !

- Brouilly • Chénas • Chiroubles
- Côte-de-Brouilly • Fleurie
- Julié纳斯 • Morgon • Moulin-à-Vent
- Régnié • Saint-Amour



GUIDE D'ACHAT

500 BOUTEILLES À PARTIR DE 8 €



APPELLATION

**JULIÉNAS**  
dévoile  
ses terroirs



GASTRONOMIE

**LE CEP À FLEURIE**  
Une légende  
revit !

SUPPLÉMENT AU MAGAZINE  
BOURGOGNE AUJOURD'HUI NUMÉRO 134  
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT.





Franck Bessone.

### Valeur sûre

#### DOMAINE DU GRANIT

Un vin sélectionné en 2011, 2 en 2013 et 2014... 4 en 2015. Le domaine a franchi un palier et ce n'est pas simplement en surfant sur la vague du millésime 2015. Franck Bessone exploite un domaine de 12 hectares, dont 11,5 répartis sur quatre crus. Comme beaucoup, il a compris les limites de la viticulture « conventionnelle » ; il développe les labours et surtout l'enherbement. « La remise en question est venue de choses presque instinctives. Cela peut sembler idiot, mais je me sens mieux en train de travailler dans une vigne où il y a un peu d'herbe », explique le vigneron, qui s'apprête à suivre une formation sur « la fertilisation et le travail des sols » conduite dans le cadre de la politique de « montée en gamme » lancée sur le cru Chénas en 2014 : « Le système racinaire, c'est le cerveau de la vigne et j'ai envie d'en savoir plus sur ce qui se passe dessous ». Beaucoup de changements sont également intervenus en cuverie avec une tendance globale pour toutes les cuvées à davantage égrapper les raisins et à allonger les cuvaisons jusqu'à près de quatre semaines dans les Moulin-à-Vent. La prochaine étape pourrait être une vinification sans soufre. « J'y réfléchis ! », lance Franck Bessone.

69840 Chénas - Tél. 04 74 06 77 53

#### Moulin-à-vent Les Caves (14 €) 17

Issu d'une macération longue de 3 semaines, le vin révèle une robe intense et des arômes riches d'épices, de fruits noirs frais... Le vin est bien équilibré, dense, croquant, juteux et d'une belle longueur.

#### Fleurie Les Garants (10 €) 17

Arômes de fruits noirs frais : cassis, myrtille... Le vin est gourmand, dense, tendre, fin, avec des tannins enrobés, « sucrés » et une belle longueur en bouche.

#### Moulin-à-vent

#### La Rochelle vieilles vignes (15 €) 16

Encore en cours d'élevage le jour de la dégustation (début décembre), le vin était fermé mais le potentiel est bien là ! La structure est dense, charnue, gourmande, tendue. Patience...

#### Moulin-à-vent Tradition (10 €) 16

Beau tir groupé pour le domaine. Un vin aux arômes de fruits noirs, d'épices... La bouche est riche, opulente, croquante, « séduisante », conclut un dégustateur.

#### CHÂTEAU DE BEAUREGARD DOMAINE GEORGES BURRIER MAISON JOSEPH BURRIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

#### Moulin-à-vent La Salomine

#### (Ch. de Beauregard) 17

La cuvée « phare » du domaine dans le Beaujolais s'exprime dans un style très différent de la plupart des 2015. Arômes raffinés, doux, d'épices, de fruits, de fleurs. Le vin est à la fois « solaire », généreux et pur, élancé et très long en bouche.

#### Moulin-à-vent (Ch. de Beauregard) 16,5

Arômes fins, doux, de fruits noirs, de fleurs, d'épices... Le vin est riche et équilibré, avec de beaux tannins tendres et un fruité gourmand.

#### Fleurie (Ch. de Beauregard) 16,5

Arômes fins de fruits rouges et noirs, d'épices. Le vin est dense, droit, élégant, pur. « Il donne envie de se resservir un verre », assure un dégustateur et c'est en effet le plus important...

#### Juliéna Beauverney (J. Burrier) 16,5

F. Burrier recherche les terroirs d'altitude, pour la fraîcheur et exposés au sud, pour la maturité. Ce 2015 à la fois riche, consistant, marqué par les fruits noirs et tendu exprime bien son terroir.

#### Saint-amour Côte de Besset (J. Burrier) 16,5

Robe grenat, brillante. Arômes fruités, floraux, élégants... La bouche est bien équilibrée, charnue, avec de beaux tannins tendres et épicés.

#### Morgon Grands Cras (J. Burrier) 15,5

Arômes floraux, épicés, élégants. Le vin est délicat, gourmand, d'une belle longueur et très harmonieux.

#### Chiroubles Saint-Roch (J. Burrier) 15

#### CHÂTEAU DE JULIÉNAS

69840 Juliéna - Tél. 04 74 04 49 98

#### Juliéna cuvée Prestige (9,35 €) 17,5

Vignes de plus de 60 ans, cuvaison longue, 30 hl/ha... Résultat, un vin aromatique, riche, opulent, avec un fruité gourmand, des notes poivrées et un bon équilibre.

#### Fleurie Les Moriers (10,35 €) 16,5

Belle robe grenat, intense. Arômes de fruits rouges et noirs, d'épices... Le vin est généreux, riche, frais et d'une belle longueur en bouche.

#### Juliéna Le Clos (10,35 €) 15,5

Robe grenat, intense. Arômes de fruits noirs, complétés de notes boisées-moka. La texture est dense, charpentée, équilibrée avec un boisé bien présent qui va devoir se fondre.

#### Moulin-à-vent Le Petit Brennay (15,90 €) 14,5

#### CHÂTEAU DE LA CHAIZE

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 41 05

#### Brouilly Réserve de la Marquise (24 €) 15,5

Arômes expressifs de cassis, de myrtille, complétés de notes boisées-réglissées. La bouche est soyeuse, charnue, pleine, avec une finale ferme qui doit inciter à garder le vin quelques années avant dégustation.

#### CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

69220 Cercié - Tél. 04 74 66 77 80

#### Régnié « Vin sauvage à poil » (12,50 €) 16

Passons sur le nom de la cuvée, pour commenter ce beau vin aux arômes riches de fruits noirs. La bouche est onctueuse, soyeuse et veloutée.

#### Brouilly (12 €) 15,5

Robe grenat, profonde. Arômes mêlés de fruits rouges et de pivoines. Le vin est concentré, structuré, ferme et d'une belle longueur en bouche.

#### Moulin-à-vent Le Moulin (15 €) 15

#### CHÂTEAU DE LA VALETTE

69220 Charentay - Tél. 04 74 66 81 96

#### Côte de brouilly (9,50 €) 15,5

Belle robe intense. Nez frais de fruits noirs : cerises, myrtilles... Le vin est juteux, plein de fruit, ferme, bien équilibré et prometteur.

#### Brouilly (9 €) 15,5

Arômes de fleurs, d'épices... Le vin (en cours d'élevage le jour de la dégustation) est dense, charnu, encore ferme en finale, mais bien équilibré.

#### CHÂTEAU DE PIZAY

69220 Morgon - Tél. 04 74 66 26 10

#### Régnié (9 €) 18

Robe intense, brillante. Arômes puissants de fruits noirs frais, d'épices... Le vin est opulent, charnu, gras et tendu à la fois, le tout avec une superbe longueur en bouche.

#### Morgon Les Sybartites (11 €) 16,5

Le château a produit 20 000 bouteilles de cette cuvée aux arômes purs de cerises noires et d'épices. Le vin est opulent, avec de beaux tannins mûrs, des saveurs fruitées, épicées et chocolatées.

#### Brouilly Château de Saint-Lager (9 €) 14,5

#### CHÂTEAU DE RAOUSSET

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 17 28

#### Fleurie Gaston de Rausset (13,50 €) 17

5 000 bouteilles de cette cuvée « spéciale » élevée 16 mois en fûts ont été produites. Arômes de fruits noirs, d'épices, de vanille... Le vin est consistant, charnu, plein avec un beau boisé au service du vin, qui l'enrobe, l'affine sans le dénaturer.

#### Fleurie Grille Midi (9 €) 16

Belle robe intense. Arômes expressifs de mûres, d'épices... Le vin est dense, charnu, élégant, long en bouche, avec une belle finale sapide.

#### Morgon Douby (8,60 €) 16

Robe grenat, brillante. Arômes fruités, floraux, élégants. Le vin est long en bouche, charnu, encore ferme et bien équilibré.

#### Chiroubles Bel Air (8,50 €) 15,5

Arômes frais de myrtilles, d'épices... Le vin est bien typé, croquant, plein de fruit, frais et d'une belle longueur.

#### Morgon Douby Réserve de Fontriant (12,90 €) 15

#### CHÂTEAU DES GIMARETS

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 21 60

#### Moulin-à-vent Tradition (9,50 €) 15

### LES DÉGUSTATEURS

Denis Couvert (amateur), Bernard Grosjean (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Roland Masse (œnologue), Philippe Strauel (caviste), Christophe Tupinier (Bourgogne-Beaujolais Aujourd'hui), Frédéric Villain (amateur).



# GUIDE D'ACHAT

## DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Frédéric et Damien Sambardier.

### Valeur sûre

#### MANOIR DU CARRA

Au domaine, on est d'abord frappé par la vue panoramique dont peuvent bénéficier les heureux pensionnaires des deux chambres d'hôtes ouvertes l'été dernier. On est ensuite frappé par la qualité des vins. Les frères Sambardier, Frédéric et Damien, se sont installés en 1999 sur un domaine familial qui, à l'époque, comprenait une vingtaine d'hectares d'AOC régionales et vendait la quasi-totalité de ses vins en « vrac » au négoce. La crise pointait le bout de son nez et les deux frères ont vite compris qu'il allait falloir acquérir des crus et vendre les vins en bouteilles pour s'en sortir. Dès 2005, ils vont commencer, au fil des opportunités qui se présentaient, d'investir dans les crus : d'abord à Juliéna, puis à Moulin-à-Vent, Brouilly et un gros coup en 2009 avec la reprise de huit hectares sur Fleurie. Frédéric et Damien ont également compris que pour

vendre leurs vins en bouteilles (ils en commercialisent 200 000 à 250 000 aujourd'hui, à 60% à l'export), il allait falloir produire de la haute qualité. Résultat : travail soigné dans les vignes, vendanges manuelles, tri des raisins, vinifications parcellaires, élevages jusqu'à dix-huit mois en moulin-à-vent... pour des crus qui en 2015 atteignent les sommets !

69640 Denicé - Tél. 04 74 67 38 24

#### Brouilly Terre de Combiaty (9 €) 17,5

20 000 bouteilles de cette qualité, cela reste une « performance »... Robe grenat, superbe. Arômes riches et frais de fruits noirs, d'épices. La bouche est très brouilly, soyeuse, gourmande, charnue. Un régal !

#### Moulin-à-vent Les Burdelines (11 €) 17

Robe grenat, brillante. Arômes superbes de cerises noires et de fleurs... En bouche, c'est un concentré de fruits noirs, charnu, juteux, le tout avec un bel équilibre.

#### Juliéna En Bottières (10 €) 17

Robe grenat, intense. Arômes riches et précis de fruits noirs bien mûrs, de pivoines... Le vin est complet, riche, frais, long en bouche, avec juste ce qu'il faut de fermeté en fin de bouche.

#### Fleurie Vers le Mont (13,50 €) 16

En cours d'élevage le jour de la dégustation, ce fleurie ne se présentait pas sous son meilleur jour. Le vin est néanmoins bien construit, dense, long, harmonieux, très prometteur...

#### Fleurie Montée de la Tonne (9,80 €) 15

#### MAISON COQUARD @

69620 Theizé-en-Beaujolais - Tél. 04 74 71 11 59

#### Juliéna Violette et Iris 16,5

Arômes riches et délicats de fleurs et de fruits noirs. La bouche est charnue, pleine de fruit, soyeuse, avec une belle persistance et beaucoup de plaisir

#### Brouilly Granits Roses 16,5

Arômes doux et expressifs de fruits noirs, d'épices et de fleurs. Le vin est riche, soyeux, velouté, avec en finale une minéralité bien enrobée par le fruit.

#### Saint-amour Erotidie 16,5

Issu d'un terroir de schistes et de « roche pourrie », ce vin exprime des arômes floraux élégants. Le vin est dense, avec un fruité cerisé-kirché, des notes épicées et de beaux tannins tendres.

#### Moulin-à-vent Précieux 16

Nez parfumé, expressif, sur des arômes de fruits noirs légèrement confiturés. Le vin est gourmand, charnu, avec un beau fruité cerisé.

#### Chéna Les Chênes 15

#### DOMAINE DE LA CÔTE DES CHANORIERS

71150 La Chapelle de Guinchay - Tél. 06 74 51 29 61

#### Moulin-à-vent (10 €) 18

1 500 bouteilles ont été produites de cette cuvée magistrale, aux arômes de cerises noires, de griottes, de pivoines... Le vin est dense, concentré à souhait, charnu, gourmand et frais.

#### Juliéna (9 €) 16,5

Robe grenat, profonde. Arômes précis de fruits noirs, d'épices... Le vin est consistant, riche, fruité, épicé, avec de beaux tannins fermes et racés.

#### DOMAINE DE LA CROIX BARRAUD

69840 Chéna - Tél. 04 74 06 77 53

#### Chéna Prestige (10 €) 17,5

Robe pourpre, intense. Arômes riches et précis de fruits rouges, de fleurs, d'épices... Le vin est opulent, élégant, avec des notes minérales-graphitées, des tannins racés et un bon équilibre. Superbe !

#### KEVIN DALAIS

69430 Marchamp - Tél. 06 50 07 04 95

#### Fleurie (9 €) 16

Arômes de pivoines, de fruits rouges... 2015 amène une belle matière dense, mais le vin s'exprime surtout sur le registre de l'élégance, de l'harmonie, avec une bonne longueur en bouche.

#### Juliéna (8,50 €) 16

Robe intense. Arômes précis sur une dominante florale : pivoine, rose... Le vin est plein de fruit, riche, encore jeune, un peu ferme mais très prometteur.

#### DOMAINE DAVID-BEAUPÈRE

69840 Juliéna - Tél. 06 20 37 51 19

#### Juliéna La Croix de la Bottière (15 €) 17,5

Voilà un « petit nouveau » dans nos guides d'achats et bio pour ne rien gâcher... De beaux débuts avec ce vin superbe aux arômes fruités et floraux très purs. Le vin est dense, soyeux, riche, très long en bouche et harmonieux.

#### Juliéna Vayollette (18 €) 16

Robe intense, vive. Arômes purs de fruits noirs, d'épices. Bouche bien équilibrée entre la richesse, la chair du fruit et une minéralité fine.

#### FRANÇOIS DESCOMBES

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 20 33

#### Moulin-à-vent 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes frais de fruits noirs : cassis, myrtille... Le vin est bien équilibré, plein de fruit, croquant, très agréable.

#### DOMAINE DESPERRIER

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 55 05

#### Moulin-à-vent Greniers (8,50 €) 15

#### Moulin-à-vent

#### Clos de la Pierre monopole (8,50 €) 15

#### LIONEL DESPRES

69820 Fleurie - Tél. 06 32 27 88 77

#### Fleurie cuvée Albert (9 €) 17

900 bouteilles seulement ont été produites de ce « vin de garage » version Beaujolais. Un fleurie remarquable, aux arômes concentrés et fins de cerises noires, d'épices... La bouche est croquante, épicée, cerisée, à la fois tonique et très riche.