

Les Dégustations

Moulin-à-Vent au fil des lieux-dits

100
SON LE NID

terroir perce, avec
mes de mine de crayon
granite. La vinification
nique donne à ce vin
ents de banane et de fruits
qui le rendent très facile.
peine à se fondre. 22 €

100
MAINE MERLIN

exhale des arômes
aux, type haricot rouge.
ouche, on décèle une légère
ciation entre une matière
un tannin de bois et de rafle
nant. La finale se montre
Bonne garde. 20,45 €

Carquelin

2^e classe en 1874
Confirmé par La RVF

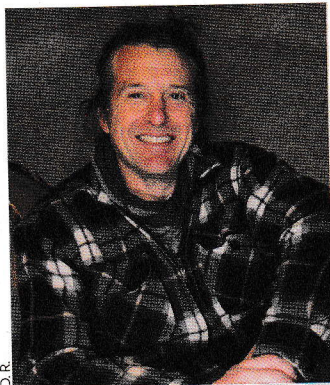
dit de grande classe
son terroir de granite.
sus par une fraîcheur
érale, intense et citronnée,
vins sont destinés
belle garde.

100
ATEAU DES JACQUES

erement renfermé
arqué par son élevage,
se distingue par une sève
tique intense, nuancée par
notes d'agrumes. En bouche,
ucher est velouté, vif,
anins patinés. Grande garde
moins vingt ans. 25,60 €

100
MAINE LABRUYÈRE

2017 combine la maturité
fruit (cerise confite, feuille
tomate, prune) et la fraîcheur
onnée. La bouche est éner-
e, noble, avec des tanins
utés. La finale laisse trans-
aire la salinité du granite.
ore légèrement marqué par
l'élevage, ce vin tiendra vingt
sans difficulté. 24,60 €



**Richard
Rottiers**

*Domaine
Richard Rottiers*

Après avoir travaillé
aux quatre coins du monde,
Richard Rottiers a posé
ses valises près
du Moulin-à-Vent, en 2007,
pour y cultiver en bio
ses 5 hectares de vignes.
Son style associe
franchise et friandise.

**Les
Burdelines**

● 2^e classe en 1874
● Confirmé par La RVF

Au sud de Moulin-à-Vent,
ce terroir est majoritairement
composé de granite, que
viennent compléter du manga-
nèse et quelques alluvions.
Ici, le gamay est animé par
une formidable énergie
minérale. Des vins aériens.

91/100
DOMAINE DE BEL-AIR
2018

La richesse et la maturité signent
cette cuvée. Le nez suggère
le pruneau, la feuille de tomate,
le boisé est fin. Tendue par
une énergie minérale typique
des terroirs volcaniques,
la bouche se montre dense, avec
des tanins patinés. Profitez-en
dans les deux à trois ans. 13 €

91/100
MANOIR DU CARRA
2019

Un vin singulier pour le cru.
Il se veut assez léger, mais sans
maigreur. Le nez, évanescant,
rappelle le coulis de fruit, l'airelle
et les quatre épices. La bouche
est guidée par une minéralité
fraîche, associée à un toucher
croquant. Déjà plaisant à boire,
il peut se garder quatre à six ans.
15 €

90/100
DOMAINE DES NUGUES
2018

Ce vin restitue bien le caractère
ensoleillé du millésime, avec
des notes de fruits noirs rôtis,
de tomate séchée et une touche
de balsamique. La bouche est
charnue, mais on sent que
l'élevage prolongé a servi
à affiner la matière, dans l'esprit
de ceux menés dans la Rioja,
en Espagne. La finale est encore
serrée. Une garde prolongée
en cave permettra à l'ensemble
de se fondre. 29 €

90/100
JEAN-PAUL DUBOST
2019

Nez marqué par la vinification
carbonique (notes de banane,
de réglisse), mais aussi par
le terroir (pierre chaude).
La bouche est veloutée, arrondie
par un élevage caressant
et dynamisée par une énergie
minérale importante. La finale
suggère le bonbon anglais. 14 €

Les Caves

● 1^{ère} classe en 1874
● Confirmé par La RVF

Voici un superbe lieu-dit
situé au sud du village
de Chénas. Les sols y sont
plus sableux. Les plus belles
expressions de gamay sont
ici le fruit de vendanges
en grande partie égrappées.
Ces cuvées se distinguent par
leur précision, leur réserve
et leur élégance.

95/100
CHÂTEAU
DU MOULIN-À-VENT
Les Grands Savarins 2018

Désarçonnante, cette cuvée
interpelle par son élégance,
sa fine retenue et par son jeu
de texture. Nez aux accents tor-
réfiés et finement grillés, alors
que l'élevage se déroulait
en cuves, et au fruit de grande
qualité. La bouche est
dynamique, subtile et ciselée,
avec un tannin poudré. 58 €

94/100
CHÂTEAU
DU MOULIN-À-VENT
Clos de Londres 2018

Nez d'une grande noblesse :
cerise fraîche, balsamique fin
et génoise au café. Avec ses tanins
soyeux, la bouche se montre
délicate, sa fraîcheur rappelle
les agrumes. Un rouge fringuant.
85 €

93/100
DOMAINE DU GRANIT
2018

Ce domaine fête son centenaire
de la plus belle des manières.
L'éraflage complet et l'élevage
en fûts anciens mettent
en lumière la qualité du fruit et
la profondeur du terroir. Le nez

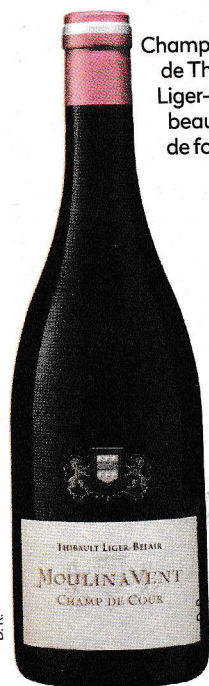


Les Caves 2018
du domaine
du Granit :
le terroir jaillit
dans le verre.

Les coordonnées des producteurs sur larvf.com

Les Dégustations

Crus du Beaujolais



Champ de Cour de Thibault Liger-Belair : beaucoup de fougues.

D.R.

distille un bouquet complexe : fruits macérés, fleurs séchées et orange sanguine. La bouche est séveuse. Elle est rendue sapide par une touche acidulée désaltérante. Ce vin a besoin d'un carafage pour se révéler. 14 €

90/100 DOMAINE ANITA Très vieille vigne 2019

Les vignes de 90 ans apportent ici une dimension et une qualité de fruit indéniables. Le nez s'avère profond, sérieux : myrtille et pierre chaude. La bouche dense, sans être riche, est habillée par un tannin velouté. La finale est légèrement raffermie par une réduction. Dommage, cela atténue un peu le plaisir. 13 €

89/100 DOMAINE ANITA 2019

Cette cuvée élevée en cuves ciment livre un fruit rond, marqué par la macération semi-carbonique (arômes de banane plantin et de bonbon anglais). La beauté du lieu-dit transparait grâce à la qualité des tanins, poudrés et vifs, mais la rondeur de la vinification interfère avec cette pureté. 15 €

Champ de Cour

- 2^e classe en 1874
- Confirmé par La RVF

Au sud du lieu-dit des Thorins, Champ de Cour est posé sur un lit de granite, mais avec une part plus importante d'alluvions. Éléphants, avec un toucher aérien, les vins sont ici de demi-puissance.

95/100 CHÂTEAU DES JACQUES 2019

La qualité du terroir et la justesse de la vinification, tout en infusion, permettent de projeter cette bouteille dans le temps. Encore légèrement marquée par le fût neuf, la bouche est tout en nuances, avec un fruit éclatant, un tannin précis de taffetas, et une longueur sapide. Sur la retenue, ce vin promet une grande garde. 16,80 €

95/100 CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT 2018

Vin complet, alliant la délicatesse du gamay friand et le muscle athlétique du cru. Le nez rappelle de grands bourgognes, avec ses notes de cerise fraîche, de fruits à noyau et le pot-pourri. La bouche est effilée, élégante, avec des tanins précis, et un élevage juste. Belle sapidité en finale. Le grand classicisme que l'on aime. 30 €

95/100 THIBAUT LIGER-BELAIR 2018

Dans un esprit libéré et fougueux, ce vin livre une interprétation profonde et sapide. Le nez évoque les petits fruits rouges, le balsamique et une dimension racinaire élégante. La vinification délicate a permis de souligner une trame remarquable. Grande énergie en finale. 25 €

93/100 DOMAINE LABRUYÈRE 2018

Encore sur la retenue, il affiche une noblesse et une qualité de fruit remarquables. Le tannin, poudré et finement accrocheur, apporte un charme piémontais à l'ensemble. On peut le boire sur dix ans au moins. 20,90 €

92/100 DOMAINE ROMANESCA 2018

Le nez est subtil et profond : tombée de fruits rouges et fin grillé. La bouche est enveloppée, avec des tanins patinés. La finale est longue, étirée, raffinée. Belle garde. Un très bon rapport prix/plaisir. 15 €

90/100 JEAN LORON 2018

Entre la richesse du millésime et une approche moderne, le nez est marqué par une enveloppe puissante et sucrante. Le clafoutis à la cerise, la ganache au chocolat et le bois lacté marquent le nez. Le toucher velouté et doux donne une sensation de rondeur séduisante mais prégnante. Il a besoin de temps pour se faire. 20 €

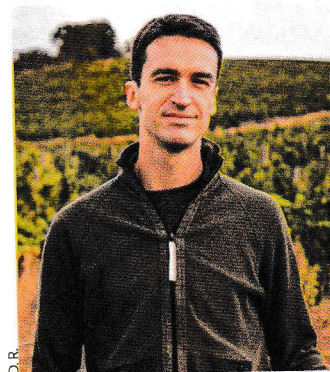
89/100 CHÂTEAU PORTIER Vieilles vignes 2018

Très boisé, avec un nez marqué par le moka et le chocolat noir. Le granite peine à percer dans une bouche riche et enrobée. 12,50 €

Les Michelons

- 2^e classe en 1874
- Confirmé par La RVF

Avec des sols principalement composés de granite et une grande variété d'expositions des coteaux, le terroir des Michelons confère beaucoup de fond et une puissance diffuse aux vins.



Cyrl Chirouzes

Château des Jacques

Gardien de l'un des temples classiques de Moulin-à-Vent, Cyril Chirouze fait bouger les lignes en douceur : transition bio, nouveaux parcelles, cuverie flambant neuve. La maison Louis Jadot, propriétaire du château, peut être fière du travail accompli.

95/100 JULES DESJOURNEYS 2014

Ce vin défend une esthétique épurée. Tout en retenue, il exhale des arômes de fruits frais, de guigne et de graphite. Le boisé est fin, la bouche élégante, avec des tanins patinés. Elle est tendue par une minéralité profonde. Ce 2014 semble d'une éternelle jeunesse, il a encore besoin de temps pour s'exprimer pleinement. 60 €

94/100 DOMAINE MEE GODARD 2019

Il émane de ce vin une énergie diffuse. Le nez mêle la cire de bougie, le fruit rôti, l'amande douce et l'orange sanguine. La bouche offre beaucoup d'amplitude malgré sa finesse. On sent ici une puissance maîtrisée, posée. Grande allongée saline et végétale. Garde d'au moins quinze ans. 24 €

Les Dégustations

Crus du Beaujolais : Fleurie au fil des lieux-dits

94/100 JULES DESJOURNEYS 2014

Nez subtil, composé comme un parfum : pot-pourri, balsamique fin, roche et guigne. La bouche est traçante, vibrante, avec des tanins précis, une tension minérale et citronnée, qui porte l'ensemble. Grande longueur saline. Garde d'au moins vingt ans. Env. 56 €

92/100 CHÂTEAU DE PONCIÉ 2018

D'approche moderne, le nez exhale des notes de cerise à l'eau-de-vie, de bois fin, de génoise au chocolat. La bouche est ample, enveloppée par une fine viscosité et dynamisée par une tension d'une riche intensité. Belle allonge. Grande garde. 23 €

92/100 DOMAINE CHIGNARD 2018

Ce 2018 est aujourd'hui dans une phase de fermeture. Le nez est contenu, distillant des arômes de fruits bleus. La bouche est fine, délicate, mais serrée. Bonne garde. 16,60 €

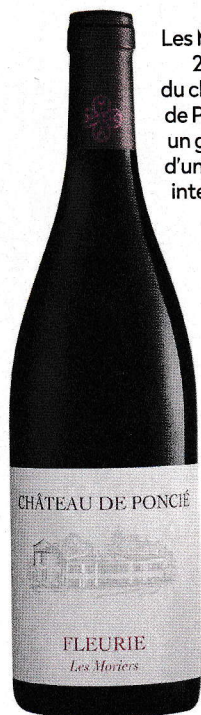
91/100 CHÂTEAU PORTIER Vieilles vignes 2018

Voici une interprétation fine, soulignant une matière délicate et retenue dans ses arômes. Seule la dimension minérale s'exprime : mine de crayon et pierre chaude. Belle garde. 18 €

Les Garants

- 1^{ère} classe en 1874
- Confirmé par La RVF

Peut-être le meilleur lieu-dit de Fleurie vu l'homogénéité et la qualité des vins présentés. Pleins, savoureux, complexes, profonds, ils démontrent une grande capacité de garde. À l'aveugle, voilà un concurrent pour la Bourgogne au-delà de dix ans de vieillissement.



Les Moriers
2018
du château
de Poncié :
un gamay
d'une riche
intensité.

96/100 DOMAINE DES TERRES DORÉES 2018

Ce vin complet allie la pureté du fruit à l'éclat minéral. Le nez séduit par son fruit lumineux : fraise fraîche, clafoutis et amande. La bouche est enveloppée, délicate, subtile, avec des tanins vifs. Splendide ! 23 €

93/100 DOMAINE DE LA GRAND'COUR Le Clos Vieilles vignes 2018

Qualité du terroir, profondeur apportée par les vieilles vignes, élevage sont ici restitués avec brio. La maturité du fruit et un bois fin signent le nez. La bouche séduit par sa texture crémeuse. Elle est vivifiée par l'élan du granite et cerclée par des tanins poudrés. Joli vin de gastronomie. 14,50 €

93/100 DOMAINE DES FONDS 2018

Fruits à noyau, abricot, mie de pain et compotée de cerise composent le nez. D'une grande

pureté, ce gamay charme par son intensité puisée dans le granite. Nous louons la qualité de son tannin poudré. Il a besoin de temps pour se dévoiler pleinement. 14 €

92/100 CHÂTEAU DE FLEURIE 2018

Vin à l'approche contemporaine. Nez crémeux, avec des notes de cerise confite, de boîte à cigare et une fine réduction. Jolie bouche, mais qui ne se livre pas encore complètement. Belle allonge, avec une sucrosité en finale. 17 €

92/100 DOMAINES CHERMETTE 2019

Ce vin est aujourd'hui dans une phase de fermeture. Le nez est évanescant : poudre de roche, feuille de tomate et cerise cuite. En bouche, l'intensité minérale tend l'ensemble et augure une belle garde. Patientez au moins trois ans. 13,70 €

91/100 DOMAINE DU GRANIT Les Garants Vieilles vignes 2019

L'éraflage partiel des raisins a permis de mettre en avant le fruit. Nez infusé et lumineux, rappelant le thé noir, les fruits rouges, l'orange pour ce gamay au fruit croquant, plein, au tannin délicat. Finale raffinée. 10 €

91/100 DIDIER DESVIGNES 2018

Nez aux arômes de fleurs de montagne, de sureau noir et de cerise. De demi-corps, la bouche se montre sapide, avec des tanins précis. Finale contenue qui réclame un séjour en cave pour se détendre. Env. 10 €

Grand Pré

- 5^e classe en 1874
- Confirmé par La RVF

Le terroir le plus au sud de Fleurie. Le granite y est

omniprésent. Le style des vins est assez facile, les tanins mordants. Pour un plaisir immédiat.

91/100 CHÂTEAU DU GRAND PRÉ 2019

Nez séduisant, avec des arômes de fraise écrasée, de poivre Timut. Bouche légère, avec une tension minérale intense, légèrement enrobée par un boisé fin mais ferme. 15 €

89/100 DOMAINE LATHUILLIÈRE GRAVALLON 2019

Notes de fruits rouges, de pierre chaude et de bonbon anglais au nez. Bouche de demi-corps, aux tanins prégnants, sapide, dotée d'une finale ferme, à la fraîcheur citronnée. 10 €

88/100 NESTOR BÉLICARD 2019

Nez flatteur, porté par un boisé un peu marqué (cappuccino). La bouche est enveloppée, crémeuse, avec une finale un peu ferme. 12 €

87/100 PATRICK BOULAND 2019

Le style est facile, axé sur un plaisir immédiat. Le nez est timoré : notes de fruits à noyau et d'abricot frais. La bouche se montre légère, un peu abrupte, avec des tanins saillants. 8,30 €

87/100 DOMAINE MONTANGERON 2019

Nez fermé, donnant une impression de froideur. Bouche légère, tendue par une fraîcheur vive. Le tannin est abrupt. 10,50 €

85/100 ANTHONY CHARVET 2019

Un gamay surprenant avec son nez lacté rappelant le yaourt à la fraise. La bouche est courte, les tanins fermes. 10 €

Les coordonnées des producteurs sur larvf.com