

LE BEAUJOLAIS ET LE LYONNAIS / SAINT-AMOUR

BEAUJOLAIS

Des peintures, aujourd'hui disparues, d'une maison du hameau des Thévenins, qui auraient témoigné de la joyeuse vie menée pendant la Révolution dans cet « hôtel des Vierges », expliqueraient, elles aussi, le nom du village... Inscrite dans le département de Saône-et-Loire, l'appellation est délimitée sur des sols argilo-siliceux décalcifiés de grès et de cailloutis granitiques, faisant la transition entre les terrains purement primaires au sud et les terrains calcaires au nord, qui portent les AOC saint-véran et mâcon. Deux « tendances œnologiques » ici : l'une favorise une cuvaison longue dans le respect des traditions beaujolaises, qui confère aux vins nés sur les roches granitiques le corps nécessaire pour la garde ; l'autre, de type primeur, donne des vins consommables plus tôt.

œnologue de 30 ans, qui ont restructuré le chai (nouvelle cuverie) et la vigne : conservation des vieilles vignes, arrachage et replantation de 7 ha (sur les 14 que compte le vignoble), passage au bio en 2019.

Un fort joli saint-amour né sur le lieu-dit À la folie. Voilà qui donne envie d'aimer ce vin ! Au nez, les notes florales (violette) et fruitées (framboise, cerise) se mêlent aux nuances poivrées et vanillées du fût (20 % du vin). Passé une attaque fraîche, la bouche offre du volume et un côté charnu diablement gourmand, portée par des tanins fins et un boisé savamment dosé. 2023-2026

☞ GFA DOM. DE BOISCHAMPT, 503, chem. des Vignes, 69840 Jullié, tél. 06 98 15 66 68, a.baudin@domainedeboischamp.fr r.v. t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h sam. dim. sur r.-v.

DOM. DE L'ANCIEN RELAIS Vieilles Vignes 2018 ★

12000 8 à 11 €

Bien connu pour ses saint-amour et ses juliénas, ce domaine est installé dans un ancien relais de poste doté d'une cave voûtée datant de 1399. Il a été fondé en 1946 par André Poitevin. En 1995, son gendre Jean-Yves Midey, ancien cuisinier, l'a repris avec son épouse Marie-Hélène et en a porté la superficie de 4 à 9,6 ha.

Ces vieilles vignes ont 80 ans et elles ont donné, après 24 mois de cuve, un vin expressif, centré sur les fruits rouges mûrs (fraise, cerise), le cassis et la pivoine agrémentés d'épices douces. La bouche se montre ample, suave, charnue, épaulée par une fine acidité et par des tanins soyeux, qui se resserrent sans excès en finale. 2023-2027

☞ EARL ANDRÉ POITEVIN, 45, rte des Chamonards, 71570 Saint-Amour-Bellevue, tél. 06 14 76 98 05, contact@domaine-ancien-relais.com r.-v.

B DOM. CHARDIGNY Clos du Chapitre 2018 ★★

2000 11 à 15 €

Ce domaine, dans la même famille depuis deux siècles, étend ses vignes sur 20 ha de saint-véran, mâcon, mâcon-villages, bourgogne, saint-amour et beaujolais-villages. En 2015, Pierre-Maxime et Victor-Emmanuel Chardigny ont pris la suite de leurs parents Catherine et Jean-Michel. La conversion bio a été engagée la même année.

Ce saint-amour séduit d'emblée par ses parfums soutenus et gourmands de fruits rouges (cerise, framboise, fraise) relevés de délicates notes épicées. Un fruité qui se prolonge avec autant de gourmandise dans une bouche charnue, ronde, dense et tendre, aux tanins veloutés et fins. 2023-2026

☞ SARL VIGNOBLES CHARDIGNY, 90, chem. du Creux-du-Vic, 71570 Leynes, tél. 06 26 37 81 24, info@domaine-chardigny.com r.-v.

DOM. BERGERON Clos du Chapitre 2020 ★★

4900 8 à 11 €

Représentant la quatrième génération de vignerons, les frères Jean-François et Pierre Bergeron se sont associés en 1996 et ont regroupé leurs deux exploitations pour constituer cet imposant domaine de 38,5 ha.

Coup de cœur dans l'édition précédente pour le millésime 2019, cette cuvée fait à nouveau très belle impression. Un saint-amour issu de 70 ares de gamays cinquanteaires, encuvés en grappes entières puis passés 6 mois en cuve. Le nez évoque les fruits rouges à bonne maturité (cerise, fraise) relevés de fines notes épicées. La bouche, à l'unisson du bouquet, se révèle ample, intense, généreuse, tendre, dotée de tanins veloutés. 2023-2027

☞ DOM. JEAN-FRANÇOIS ET PIERRE BERGERON, 179, montée des Rougelons, 69840 Émeringes-en-Beaujolais, tél. 06 80 13 20 12, domaine-bergeron@wanadoo.fr r.v. t.l.j. 7h30-12h30 13h30-19h

MAISON DE BOISCHAMPT 2019 ★★

3945 15 à 20 €

Un domaine repris en 2018 par Yuko et Bob Harris, un couple australo-japonais passionné de vin. A la tête de la nouvelle équipe, Antoine Romero, directeur général venu de Bourgogne, et Thibaud Baudin, jeune

DOM. CHEVEAU Villa Violettes 2019 ★★

8000 11 à 15 €



Représentant la troisième génération, Nicolas Cheveau et son épouse Aurélie ont développé le domaine en superficie (20 ha) et privi-

légié le commerce en bouteilles afin de valoriser leurs terroirs et leur savoir-faire.

Multi-coup de cœur avec ses vins du Mâconnais, le domaine Cheveau s'invite aussi à la table des grands en saint-amour avec cette cuvée dont le nom évoque la maison familiale de 1685 située dans le village. Côté vigne, un assemblage de trois parcelles plantées de ceps de 40 ans. Dans le verre, un vin emballant, à la robe intense, ouvert sans réserve sur les fruits rouges et noirs agrémentés de délicates nuances florales et boisées. Une intensité que l'on retrouve dans une bouche ample, riche, soyeuse, étayée par des tanins veloutés et par un boisé parfaitement fondu dans le fruit. La finale, longue, épicée, profonde, achève de convaincre. 2023-2027

☞ DOM. CHEVEAU, rte des Concizes, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 06 83 77 07 25, domaine@vins-cheveau.com r.-v.

LE BEAUJOLAIS ET LE LYONNAIS / JULIÉNAS

DOM. ROMANESCA La Chapelle des Bois 2018 ★

5300

15 à 20 €

Guy Chastel reprend en 1977 l'exploitation familiale qu'il rebaptise plus tard «Romanesca», du nom de la villa gallo-romaine qui serait à l'origine de Romanèche-Thorins. En 2019, il transmet son domaine à ses jumeaux Olivier et Antoine, épaulée par Lucère, l'épouse d'Olivier. Ensemble, ils exploitent 7 ha de vignes en moulin-à-vent, morgon, fleurie, juliéna et beaujolais-villages. La conversion bio est engagée.

Né de vignes de 50 ans, ce fleurie livre un joli bouquet de fruits rouges compotés relevés d'épices. En bouche, il se montre rond, riche, charnu, tout aussi mûr et fruité qu'au nez, épaulé par des tanins fermes mais sans dureté. 2023-2026

DOM. ROMANESCA,
1172, rte de la chapelle des bois, 69820 Fleurie,
tél. 03 85 35 57 31, contact.domaineromanesca@
gmail.com r.-v.

JULIÉNAS

Superficie : 565 ha / Production : 24 000 hl

Un cru impérial d'après l'étymologie : Juliéna tient en effet son nom de Jules César, de même que Jullié, l'une des quatre communes qui composent l'aire géographique de l'appellation (avec Émeringes et Pruzilly, cette dernière se trouvant en Saône-et-Loire). Implanté sur des terrains granitiques à l'ouest et sur des terrains sédimentaires avec alluvions anciennes à l'est, le gamay engendre des vins bien charpentés, riches en couleur, appréciés au printemps après quelques mois de conservation. Saillards et espiègles, ceux-ci sont à l'image des vignes qui ornent le caveau de la vieille église, au centre du bourg. Dans cette chapelle désaffectée est remis, chaque année à la mi-novembre, le prix Victor-Leyret à l'artiste, peintre, écrivain ou journaliste, qui le mieux «tasté» les vins du cru; celui-ci reçoit 104 bouteilles : 2 par week-end...

DOM. BERGERON Vayolette 2020 ★★

7800

8 à 11 €

Représentant la quatrième génération de vignerons, les frères Jean-François et Pierre Bergeron se sont associés en 1996 et ont regroupé leurs deux exploitations pour constituer cet imposant domaine de 38,5 ha.

De ce lieu-dit situé au-dessus du village de...

tanins présents mais sans dureté, au grain fin et soyeux. Un beau mariage de la force et de l'élégance. 2024-2026

DOM. JEAN-FRANÇOIS ET PIERRE BERGERON,
179, montée des Rougelons, 69840 Émeringes-en-
Beaujolais, tél. 06 80 13 20 12, domaine-bergeron@
wanadoo.fr t.l.j. 7h30-12h30 13h30-19h

DOM. DE BOISCHAMPT Les 4 Cerisiers 2018 ★★

4900

11 à 15 €

Un domaine repris en 2018 par Yuko et Bob Harris, un couple australo-japonais passionné de vin. À la tête de la nouvelle équipe, Antoine Romero, directeur général venu de Bourgogne, et Thibaud Baudin, jeune œnologue de 30 ans, qui ont restructuré le chai (nouvelle cuverie) et la vigne : conservation des vieilles vignes, arrachage et replantation de 7 ha (sur les 14 que compte le vignoble), passage au bio en 2019.

Un juliéna de caractère, sombre, dense, encore un brin fermé mais qui laisse deviner un joli potentiel. Au nez, se déploient des arômes de fruits noirs frais sur fond de boisé fondu. En bouche, le vin se montre ample, riche, concentré, porté par des tanins serrés. À mettre en cave. 2024-2028

GFA DOM. DE BOISCHAMPT, 503, chem. des Vignes,
69840 Jullié, tél. 06 98 15 66 68, a.baudin@
domainedeboischampt.fr t.l.j. sf dim. 8h-12h
14h-18h sam. dim. sur r.-v.

CH. BONNET Vieilles Vignes 2020 ★

15000

11 à 15 €

Aux confins de la Bourgogne et du Beaujolais, ce château tire son nom du sieur Bonnet, échevin de la ville de Mâcon, qui y fit bâtir en 1630 une gentilhommière où séjourna plus tard Lamartine. Acquis par les Perrachon en 1973, le domaine compte 22 ha de vignes. Pierre-Yves Perrachon, à sa tête depuis 1988, a été rejoint en 2013 par sa fille Charlotte, œnologue. Il s'est associé en outre avec un vigneron du cru, Mâconnais pour compléter son exploitation d'une structure de négoce, Bourgogne Sélect.

Un juliéna ouvert sur des arômes élégants de fruits rouges, de pivoine, de menthol et d'épices. La bouche apparaît bien fruitée, persistante, charnue, adossée à des tanins souples et fins. 2022-2026

CH. BONNET, EARL Vins Py Perrachon,
2, Les Paquelets, 71570 La Chapelle-de-Guinchay,
tél. 03 85 36 70 41, pierre-yves@chateau-bonnet.fr
r.-v.

CH. DES CAPITANS 2019 ★

25020

11 à 15 €

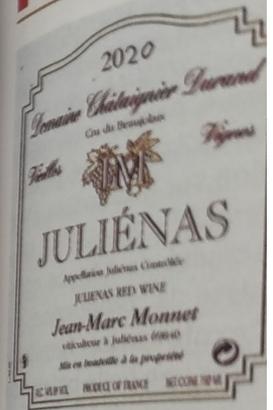
Georges Dubœuf, décédé début 2020, a créé un négoce-éleveur qui a largement contribué à la notoriété du Beaujolais.

maison Dubœuf. Un mariage d'épices (poivre, vanille), et fondu en bouche, adossé à un boisé bien dosé. 2023

LES VINS GEORGES DUBOEUFF
71570 Romanèche-Thorins
duboeuf.com t.l.j.

DOM. CHA... Vieilles V...

10000



Sixième coup de cœur pour cette cuvée admirable de bout de coteau volcanique, il a fait naître un vin au bon le cassis et la cerise, avec de subtiles nuances florales et épicées. En bouche, charnue, onctueuse, riche, avec un grain fin. Une grande harmonie finale, longue et fraîche. 2023 (8 à 11 €; 9000 b.) Un vin de caractère, un bon volume, de la finesse, qui se resserrent un peu.

JEAN-MARC MONNET, L...
tél. 06 17 52 70 38, monnet.j...

DOM. DU CLOS Vieilles Vignes 2020 ★

9000

Francis Tête, tonnelier et révérend, a exploité ce vignoble. Son fils Raymond et son gendre, Michel et François, qui couvrent aujourd'hui 17,5 ha, ont repris le domaine. La marque le passage à la quatrième génération est née. L'origine de ce vin, un terroir de 65 ans. Au nez, les arômes s'agrémentent de nuances de bonbons. La bouche est... 2023

la « poype du Chateilard », un vin de la région.

Un approche « nature » pour ce vin donc, avec aucun sulfite, ni même à la mise en bouteille. Le vin se montre généreusement fruité à l'olfaction, autour de la cerise et des fruits noirs mûrs agrémentés d'une touche crayeuse. Le fruit se prolonge dans une bouche souple, ronde, charnue, finement épicée en finale. Gourmand.

2021-2024

➔ NESTOR BÉLICARD, 840, rte du Beaujolais, 69220 Lancié, tél. 04 74 04 12 65, contact@domainenestor.fr r.-v.

DOM. BÉROUJON 2019 ★

5000

5 à 8 €

Quatre générations se sont succédé depuis 1900 sur ce domaine familial implanté dans l'aire du beaujolais-villages. Installé en 1996, David dispose de 10 ha de vignes dans cette appellation, ainsi qu'en brouilly. Il développe la vente directe.

Après 10 mois de cuve, ce villages livre un bouquet expressif de petits fruits rouges agrémentés de notes florales et minérales. Arômes prolongés par une bouche souple, dynamique, étayée par des tanins ronds et prolongée par une jolie finale fraîche. 2022-2025

➔ DAVID BÉROUJON, 88, Le Tang, 69460 Salles-Arbussonnas, tél. 04 74 67 58 43, domaine.beroujon@orange.fr r.-v.

MAISON DE BOISCHAMPT 2019 ★

3000

8 à 11 €

Un domaine repris en 2018 par Yuko et Bob Harris, un couple australo-japonais passionné de vin. A la tête de la nouvelle équipe, Antoine Romero, directeur général venu de Bourgogne, et Thibaud Baudin, jeune œnologue de 30 ans, qui ont restructuré le chai (nouvelle cuverie) et la vigne : conservation des vieilles vignes, arrachage et replantation de 7 ha (sur les 14 que compte le vignoble), passage au bio en 2019.

Un élevage de 13 mois mi-cuve mi-fût pour ce blanc issu d'achat de raisins. Au nez, les fruits exotiques, les agrumes et un boisé discret se marient harmonieusement. En bouche, c'est la fraîcheur qui domine, lui donnant un caractère alerte sans pourtant manquer de rondeur et de densité. Un ensemble équilibré. 2021-2024

➔ GFA DOM. DE BOISCHAMPT, 503, chem. des Vignes, 69840 Jullié, tél. 06 98 15 66 68, a.baudin@domainedeboischamp.fr t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h sam. dim. sur r.-v.

DOM. BOURDON 2019 ★

1400

8 à 11 €

Ce domaine de 17,5 ha possède deux caves : un chai moderne au cœur du hameau de Pouilly et une

La bouche apparaît riche, ronde, beurrée et fruitée, avec une juste acidité en appoint. 2022-2025

➔ DOM. BOURDON ET FILS, rue de la Chapelle, Pouilly, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03 85 35 81 44, francoisbourdon2@wanadoo.fr r.-v.

DOM. DU BREUIL Salles-Arbussonnas 2019

1700

5 à 8 €

Des générations de métayers se sont succédé sur l'exploitation avant que Franck Large, d'abord vigneron sous ce même statut, ne devienne propriétaire du domaine. Établi à 100 m du superbe prieuré roman de Salles-Arbussonnas, le domaine compte aujourd'hui 11,5 ha en beaujolais-villages, avec des parcelles en brouilly.

Valeur sûre de l'appellation, avec des coups de cœur sur les millésimes 2017 et 2015, Franck Large signe un 2019 de belle facture. Le nez évoque le cassis et les fruits rouges mûrs (fraise, framboise). La bouche se montre elle aussi bien fruitée, profonde, généreuse, sans manquer d'énergie ni de structure. Un villages équilibré. 2022-2025

➔ DOM. DU BREUIL, 197, rue du Breuil, 69460 Salles-Arbussonnas, tél. 06 82 14 18 91, francklarge@domainedubreuil.fr r.-v.

DOM. BURNICHON Quincé Privilège 2018 ★

1000

11 à 15 €

Représentant la troisième génération, Daniel et Marie-Claude Burnichon exploitent ce petit vignoble familial depuis 1976 sur lequel ils produisent du beaujolais-villages.

Les villages des Burnichon sont souvent en vue dans ces pages. Ils sont au rendez-vous cette année encore avec une cuvée née de vieux ceps de 70 ans, élevée 10 mois en fût. Au nez, elle dévoile des parfums de fruits rouges mûrs et de boisé chocolaté et grillé. En bouche, elle offre du volume, de la densité, de la persistance sur les fruits à maturité et des tanins bien extraits qui s'harmonisent avec le merrain et assureront une bonne évolution à ce vin. 2023-2026

➔ DOM. BURNICHON, 78, chem. du Marronnier, 69430 Quincé-en-Beaujolais, tél. 06 87 34 67 88, daniel.burnichon@orange.fr r.-v.

DOM. LES CAPRÉOLES Lantignié L'Amourgandise 2020 ★

10000

8 à 11 €

Un jeune domaine né en juillet 2014 sous l'impulsion de Cédric Lecareux – arrivé du Languedoc-Roussillon où il a officié dans les domaines du groupe Gérard Bertrand – et de son épouse, originaire du Beaujolais. Ils ont racheté ce domaine vieux de 250 ans et cultivent 7 ha de vignes en bio. Implanté comme un jardin autour de la propriété, le vignoble bénéficie