

OCTOBRE 2022

LES BUVOLOGUES

Juliéas « 4 Cerisiers » 2019

50 ares aujourd'hui mais bientôt 2 hectares ! La merise est présente du nez à la bouche. Par son côté massif le fruit est au septentrion. Il laisse une trace fraîche, sapide qui donne envie de le boire aussi à table.

Juliéas « Beauvernay » 2019

Un dandy de gamay. Un essai de deux ans en fûts pour Thibaud. La robe est intense, le nez plein, juteux avec une saveur dense et généreuse. Une cuvée de référence à conserver une décade.

Juliéas « Vayolette » 2019

Une année en fûts et 14 mois en cuve bêtp,. Une robe profonde de prune pour un nez de terre humide. Epais mais pas noueux, il se délie dans une trame en triangle d'épices. Le souffle du gamay au creux de la bouche.

Juliéas « 4 Cerisiers » 2020

Une robe de pinot et des notes d'iris mauve. Quelle flamme ! Une tige de fruit équilibré par un tannin clair au fruité plus fin que long. Délicieux maintenant.

Morgon « Les Charmes » 2020

La robe est rouge vif et le nez complexe. Sa texture crémeuse, ample et veloutée comme le terroir l'indique. A boire dans les deux ans.

Chénas 2020

Issu du secteur des « Deschanes » ce Chenas vinifié en vendanges entières présente un couleur de pinot. Un noyau de pâte à modeler en argile laisse apparaître une bouche à cœur. A boire dans les deux ans.

Saint Amour 2020

Derrière un rouge au rubis vif, le fruit rouge prend possession du nez. Tandis que la cerise prend le corps. Sa fraîche digestibilité laisse la finale saliver.

Fleurie 2020

1,15 ha bien placé sous la Madone du village. Sa robe aguicheuse livre des notes humides de pivoine. Le caractère floral est présent dans une texture fine. Le terroir parle aux nanilles.