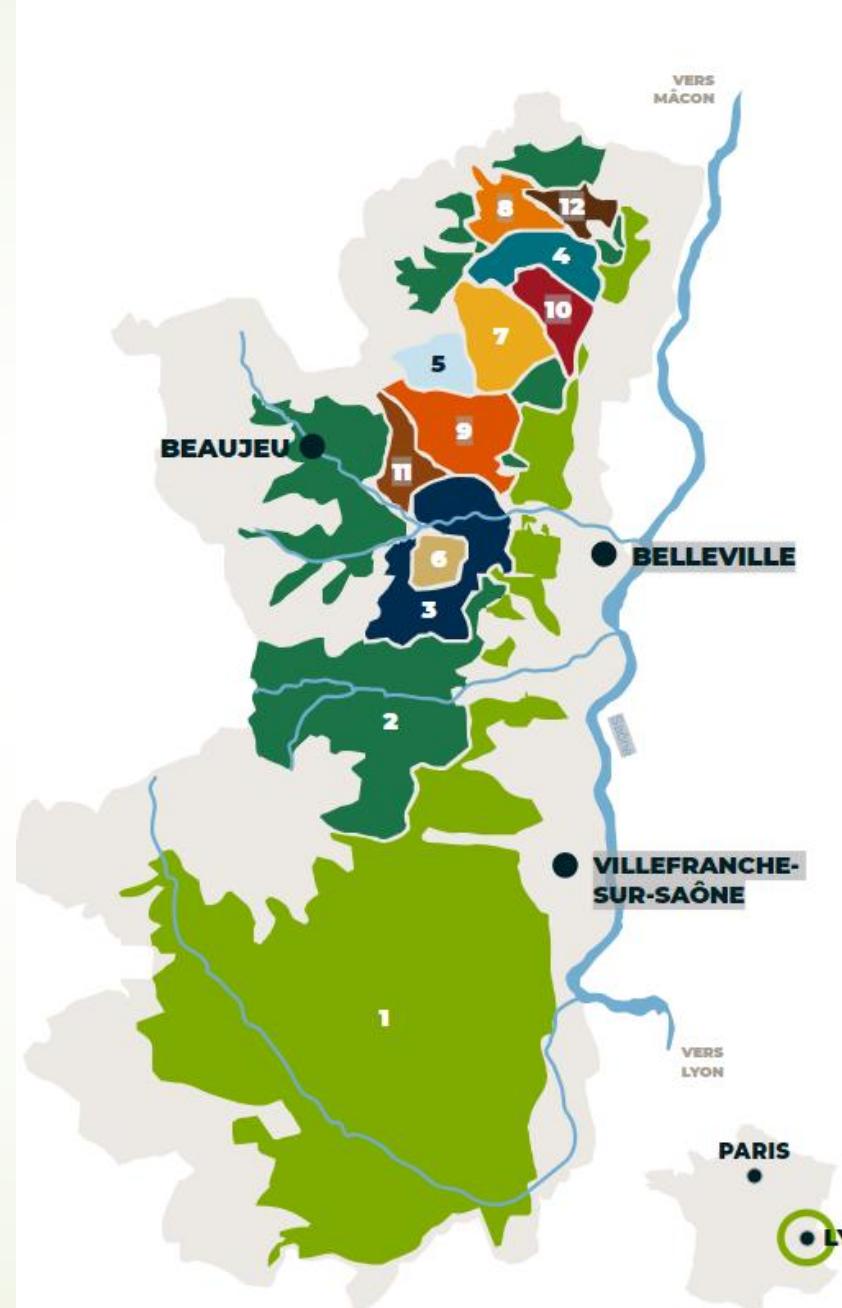


# Les crus du Beaujolais



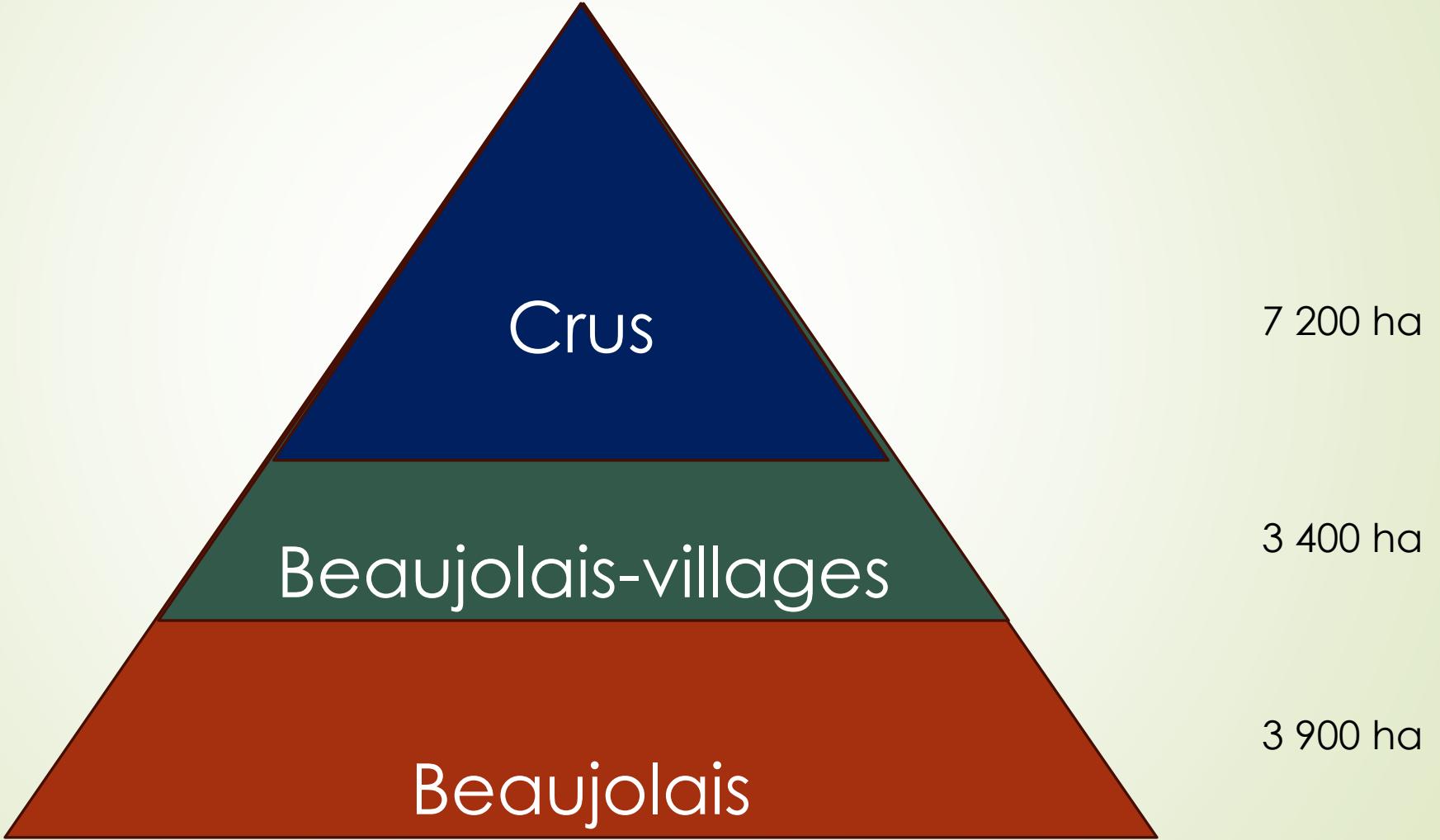
21 novembre 2023

# Le Beaujolais



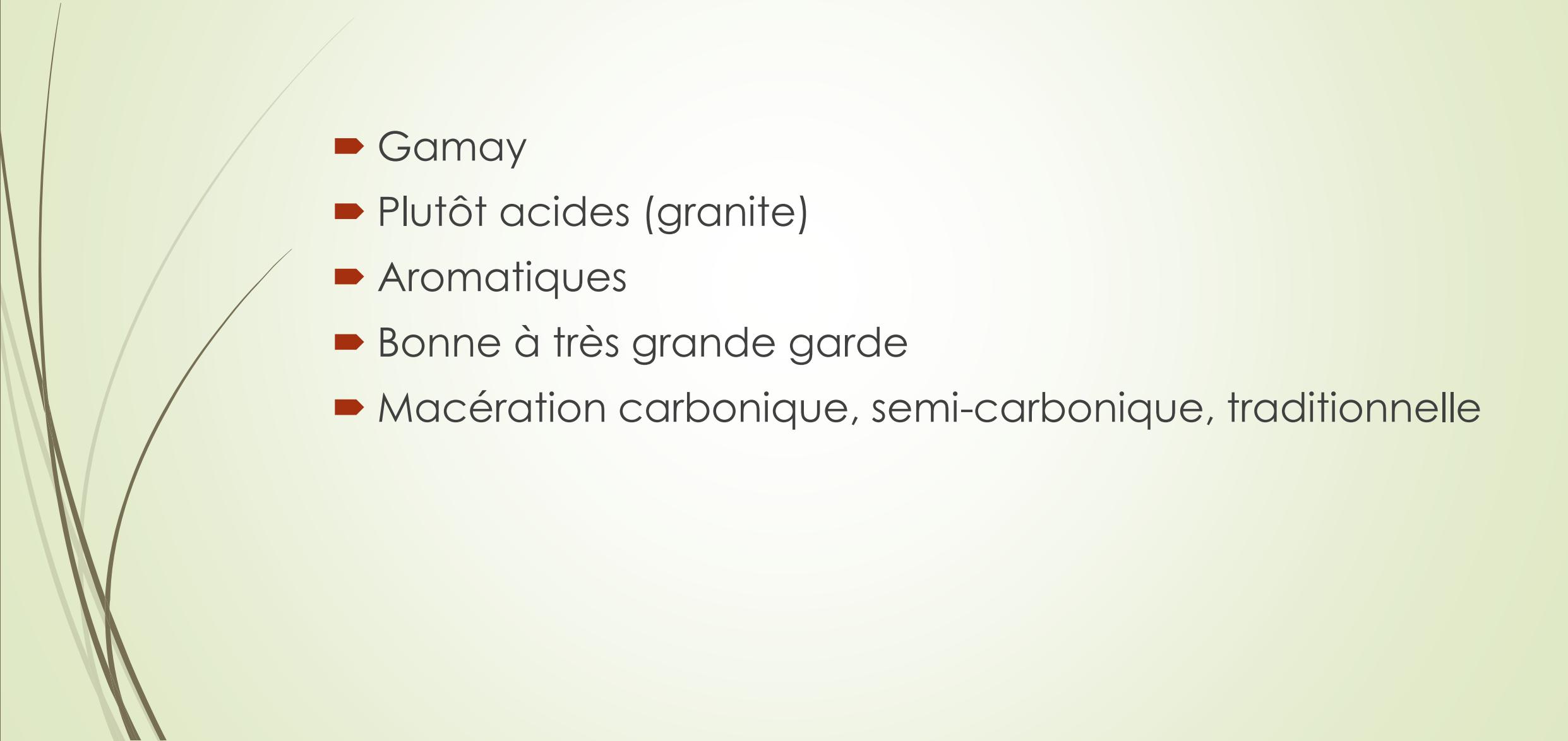


# Le Beaujolais





# Les crus du Beaujolais

- ▶ Gamay
  - ▶ Plutôt acides (granite)
  - ▶ Aromatiques
  - ▶ Bonne à très grande garde
  - ▶ Macération carbonique, semi-carbonique, traditionnelle
- 

# Les crus du Beaujolais

Fleurie  
Fin, soyeux floral  
Granit pentu

Chiroubles  
Fin et délicat  
Cirque granitique pentu

Régnier  
Simple et souple  
Granite rose

Brouilly  
Souple et gourmand  
Granite rose

Juliénas  
Robuste Garde  
Variable, peu de granit

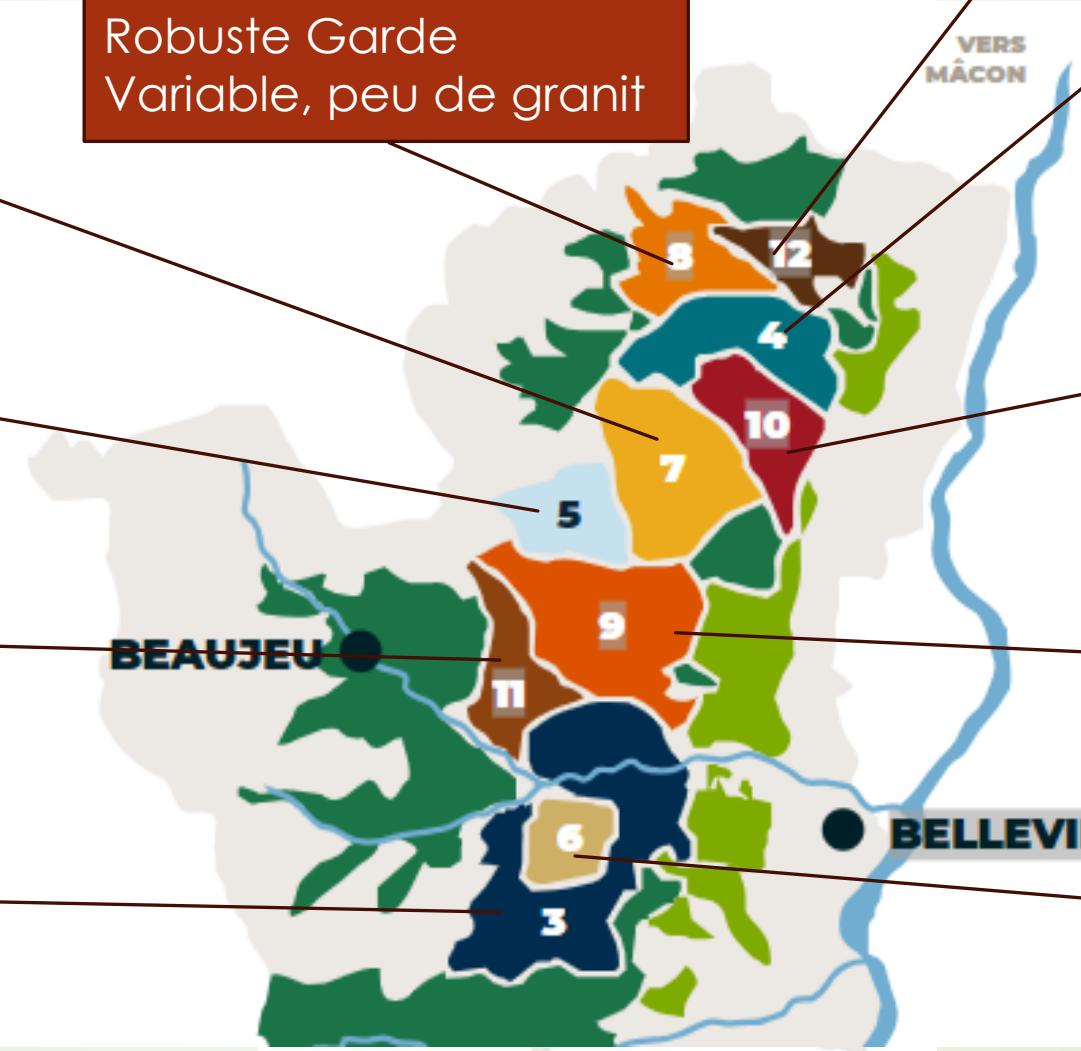
Saint-Amour  
Léger aromatique  
Granite, argile

Chénas  
Rustique Garde  
Granite, alluvions

Moulin à vent  
Complexe, structuré, fin  
Granite, argile

Morgon  
Complexe, structuré, fin  
Pierres bleues, schistes

Côte de Brouilly  
Structuré, fin et délicat  
Pierres bleues, schistes





Saint-Amour 2022

18 €

Domaine des TERRES DOREES

Jean-Paul BRUN

► Jean-Paul BRUN

- Domaine créé en 1979 à Charnay
- Il s'impose comme le parrain du Beaujolais promouvant la qualité et le respect des terroirs à l'opposé du Beaujolais nouveau
- Réputé aussi pour ses blancs

► Saint-Amour

- Haut de gamme, moins représentatif de la moyenne du Saint-Amour





# Fleurie 2021

19 €

## Château des Jacques

► Château des Jacques

- ▶ Site historique situé sur Moulin à vent (caves du 17<sup>ème</sup>)
- ▶ Développé sur un axe de qualité à partir de 1950 pour les Thorin
- ▶ Repris et développé par la Maison Louis Jadot en 1996
- ▶ Aujourd'hui 79 ha répartis sur Moulin à vent, Morgon et Fleurie

► Fleurie

- ▶ Vignoble à 300 m d'altitude et venteux
- ▶ Granit en différentes décompositions
- ▶ Ramassage en cagette, égrappage
- ▶ Macération durant 3 à 4 semaine
- ▶ 10 mois d'élevage cuve béton et futs



# Morgon Côte du Py 2021 20 €

## Jean-Marc BURGAUD

- ▶ Jean-Marc Burgaud
  - ▶ D'origine bourguignonne
  - ▶ Installé à Morgon en 1989
  - ▶ 17 ha dont 11 ha sur Morgon
- ▶ Côte du Py
  - ▶ Considéré comme la meilleure parcelle de Morgon
  - ▶ Vinification parcellaire
  - ▶ Macération grappes entières en semi-carbonique pendant 12 jours
  - ▶ Elevage 1 an en fûts de 6 ans puis 3 mois en cuve



# Morgon 2022 Marcel LAPIERRE

25 €

## ► Marcel Lapierre

- Famille vigneronne installée à Morgon depuis 1909
- Pionnier de la vente directe en 1959
- Marcel reprend l'exploitation en 1973
- Il se lance dès 1981 dans
  - L'absence de SO<sub>2</sub> et de levurage
  - La biodynamie
- Marcel disparait en 2010
- Ses enfants Mathieu et Camille ont repris

## ► Morgon

- 



# Morgon 2022 Marcel LAPIERRE

25 €

## ► Morgon

- 15 ha 70 ans
- Récolte en cagettes
- Macération semi-carbonique
- Levures indigènes
- Pas d'intrant
- 10 à 21 jours de cuvaison
- Fin de fermentation et élevage en futs 9 mois
- Vin nature ou légèrement sulfité



# Moulin-à-Vent Au Michelon 2021 30 €

## Domaine Mee Godard

- ▶ Mee Godard
  - ▶ Installée à Morgon depuis 2013 après des études d'œnologie et des expériences aux US
- ▶ Moulin à vent
  - ▶ Vignes de 70 ans 22 hl/ha
  - ▶ Terroir granitique
  - ▶ Vinification parcellaire 2 à 3 semaines raisins partiellement égrappés
  - ▶ Elevage 10 à 12 mois en ½ muids et en fûts



# Moulin-à-Vent - Le Clos du Moulin-à-Vent - Monopole - 2019

30 €

- ▶ Domaine Labruyère
  - ▶ Domaine familial créé en 1850 à Moulin à vent
  - ▶ Nadine Gublin, œnologue de la maison PRIEUR, dirige la vinification
- ▶ Le Clos
  - ▶ 92 ares situé sous le moulin en monopole
  - ▶ Sol de granite
  - ▶ Récolte en cagettes de 15 kg
  - ▶ Egrappage total
  - ▶ Macération pré-fermentaire de 3 jours
  - ▶ Pigeage et remontage
  - ▶ Macération post fermentaire de 8 jours
  - ▶ Elevage fûts de chênes (10% neufs) et ½ muids durant 16 mois puis 2 mois en cuve béton



# Moulin à vent 2016 Château des Jacques

20 €

- ▶ Château des Jacques
  - ▶ Sur Moulin à vent
    - ▶ Rochegrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins, Vérillats, la Roche, la Rochelle et les Caves
- ▶ Moulin à vent
  - ▶ 2016 année difficile avec une belle arrière-saison
  - ▶ Récolte en cagettes de 15 kg
  - ▶ Egrappage fréquent
  - ▶ Macération 3 à 4 semaines
  - ▶ Pigeage et remontage
  - ▶ Elevage fûts de chênes durant 10 mois

