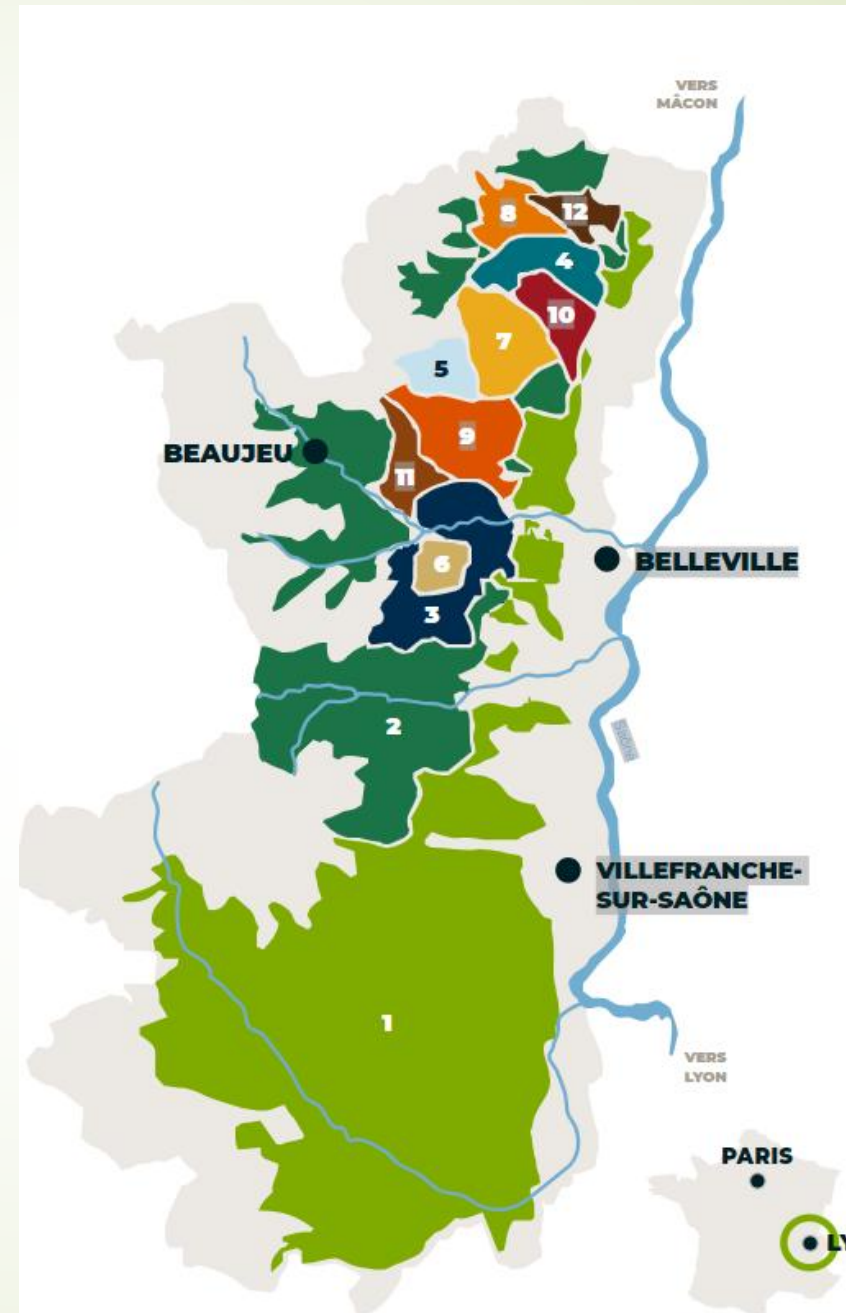


Les crus du Beaujolais

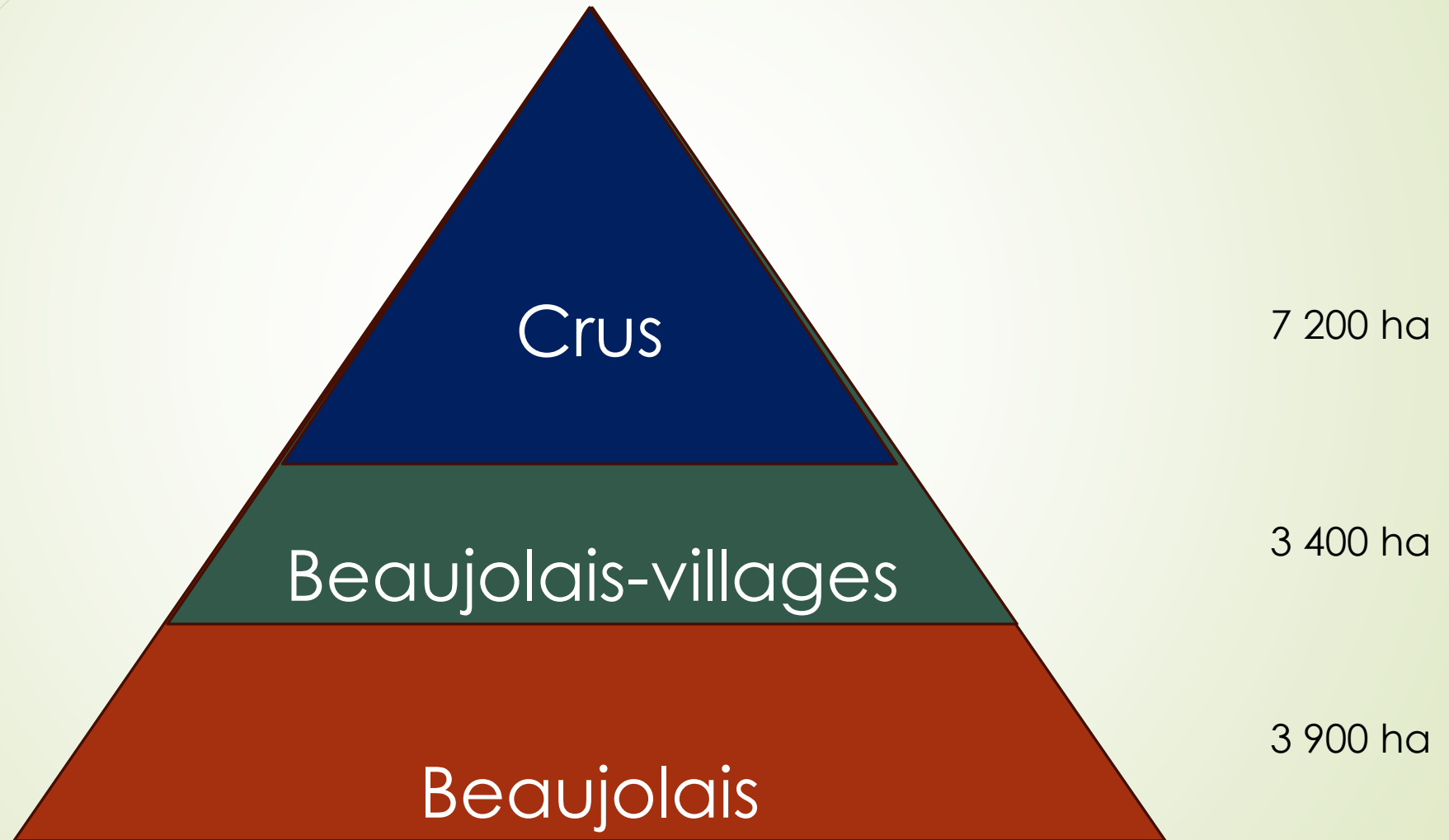


21 novembre 2023

Le Beaujolais

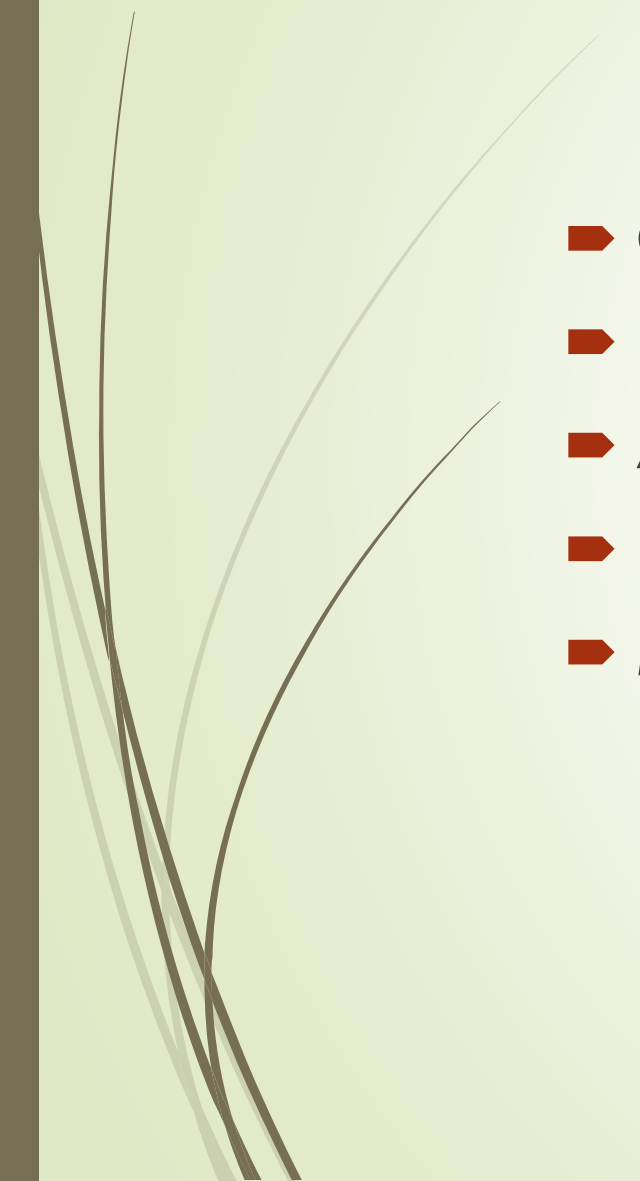


Le Beaujolais





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

Juliéas
Robuste Garde
Variable, peu de granit

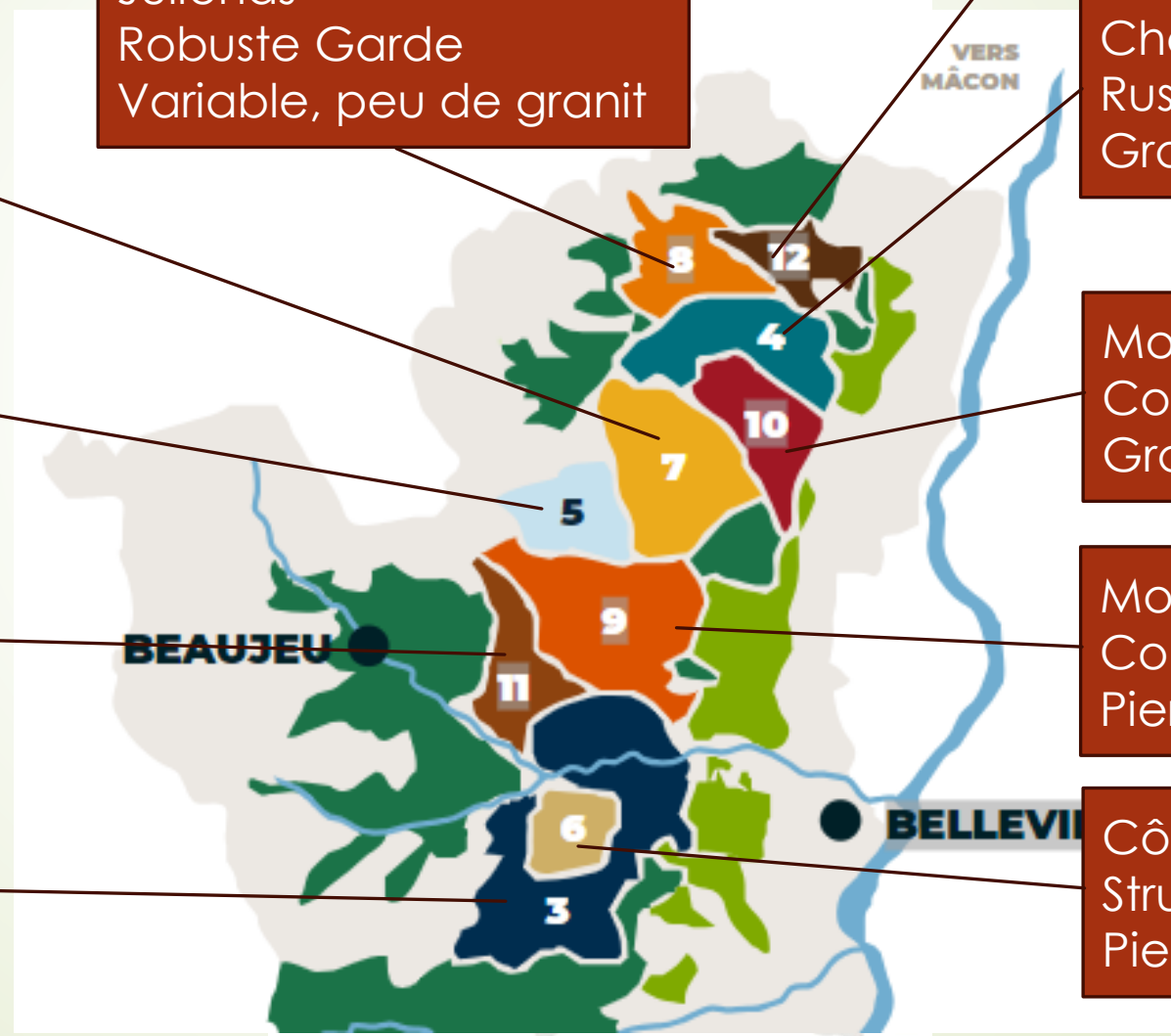
Saint-Amour
Léger aromatique
Granite, argile

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



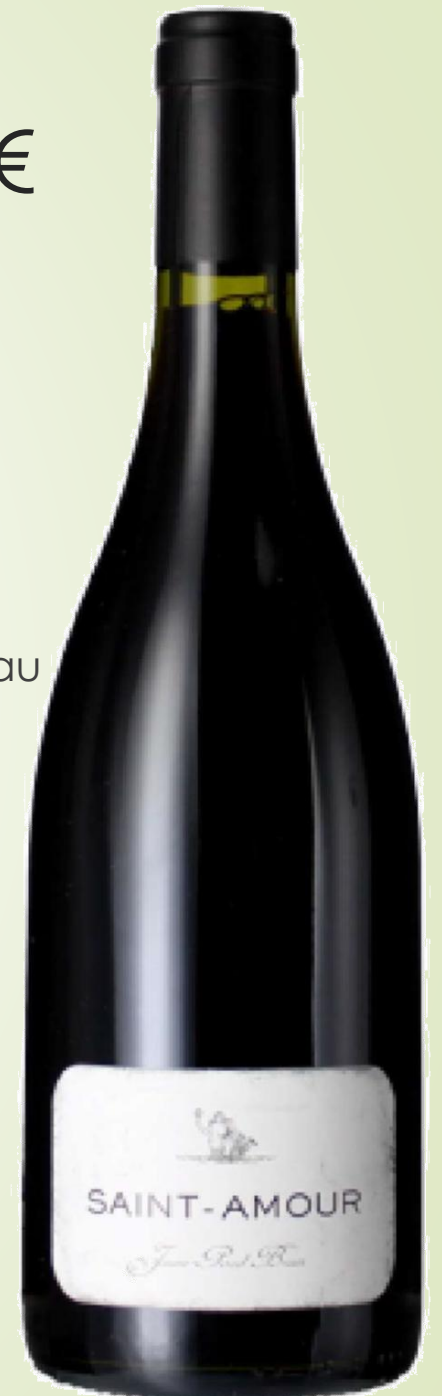
Saint-Amour 2022

Domaine des TERRES DOREES

Jean-Paul BRUN

18 €

- 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

Château des Jacques

19 €

- Château des Jacques
 - Site historique situé sur Moulin à vent (caves du 17^{ème})
 - 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

Jean-Marc BURGAUD

20 €

- 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 SO2 et de levurage
 - La biodynamie
 - Marcel disparaît 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 Michelin 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 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

