



# Le Beaujolais du Nord

(De Saint-Amour au Mont Brouilly)

Les samedi et dimanche

21 et 22 septembre 2024

<b>1</b>	<b>Introduction</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Beaujolais - Vue d'ensemble</b> .....	<b>4</b>
<b>2.1</b>	<b>Vignobles, sols et appellations</b> .....	<b>5</b>
2.1.1	Appellation Beaujolais .....	7
2.1.2	Appellation Beaujolais Villages.....	7
2.1.3	Appellation Brouilly .....	7
2.1.4	Appellation Chénas.....	8
2.1.5	Appellation Chiroubles .....	8
2.1.6	Appellation Côtes de Brouilly.....	8
2.1.7	Appellation Fleurie .....	9
2.1.8	Appellation Juliéas.....	9
2.1.9	Appellation Morgon.....	9
2.1.10	Appellation Moulin-à-Vent.....	10
2.1.11	Appellation Régnié .....	10
2.1.12	Appellation Saint-Amour.....	11
<b>2.2</b>	<b>Cépages</b> .....	<b>11</b>
2.2.1	Gamay.....	11
2.2.2	Chardonnay.....	13



<b>2.3</b>	<b>Visites .....</b>	<b>15</b>
2.3.1	Château Bonnet.....	15
2.3.1.1	Histoire .....	15
2.3.1.2	La famille.....	16
2.3.1.3	Le vignoble et philosophie viticole.....	16
2.3.1.4	Les dégustations .....	18
2.3.2	Domaine Le Plateau de Grille-Midi.....	24
2.3.2.1	Domaine et famille .....	24
2.3.2.2	Vignoble et philosophie viticole.....	25
2.3.2.3	Les dégustations .....	26
2.3.3	Domaine de la Madone .....	29
2.3.3.1	Domaine et famille .....	29
2.3.3.1	Vignoble et philosophie viticole.....	30
2.3.3.2	Les dégustations .....	31
2.3.4	Domaine Chanrion.....	35
2.3.4.1	Domaine et famille .....	35
2.3.4.2	Vignoble et philosophie viticole.....	36
2.3.4.3	Les dégustations .....	39
2.3.5	Domaine des Maisons neuves (Maison Jambon).....	41
2.3.5.1	Domaine et famille .....	41
2.3.5.2	Vignobles et philosophie viticole .....	41
2.3.5.3	Les dégustations .....	43



# 1 Introduction

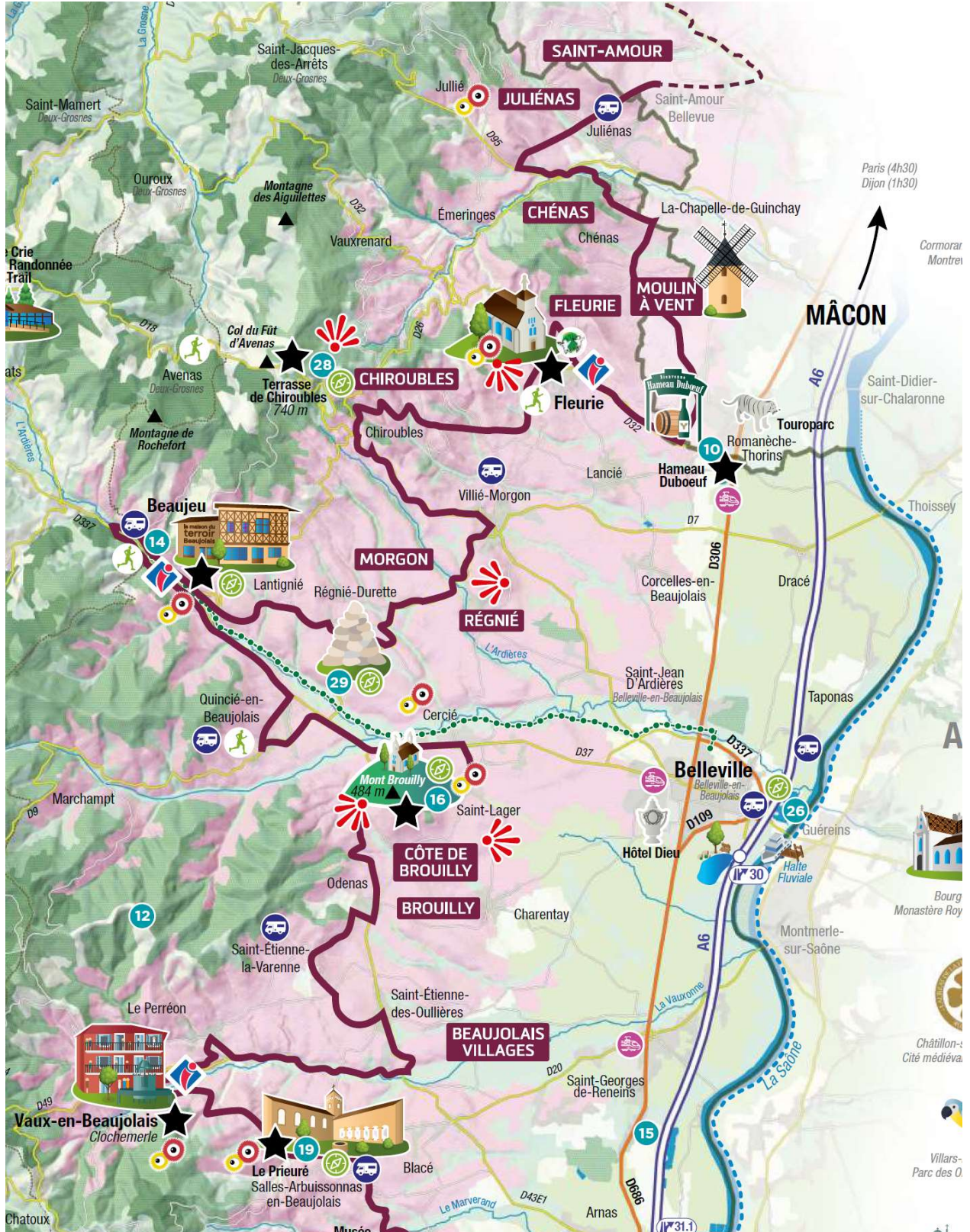
La Route des vins du Beaujolais est le meilleur moyen de découvrir le vignoble. Son tracé de 140 km traverse les 12 appellations du Nord au Sud jusqu'aux portes de Lyon. Sur la route, des villages à flanc de coteaux, perchés sur une colline ou enserrés dans les vignes à perte de vue ; traditionnels, insolites, typiques. Sur les hauteurs, une chapelle, une Madone avec une vue imprenable sur le paysage vallonné parsemé de vignes, où peut émerger une cadole, cette cabane de vigneron construite en pierre sèche.

Le Beaujolais étend son vignoble sur 50 km de long et 15 km de large à l'est de la Saône, entre Mâcon au nord et Lyon au sud. S'il est légalement rattaché à la Bourgogne viticole, il s'en distingue à plus d'un titre. Par son paysage, jeu varié de douces collines et de vallons, par ses terroirs de sable et de roches anciennes, par son encépagement et la domination quasi sans partage des vins rouges issus de gamay, enfin par ses méthodes de culture et de vinification.

Les vins du Beaujolais, longtemps restés dans l'ombre de leur illustre voisin de Bourgogne, sortent enfin de l'oubli, et surtout du statut d'un vin de médiocre réputation. Reconnaissons que l'image du Beaujolais avait été durablement abimée par l'émergence et – il faut le dire – le succès de l'opération « du Beaujolais Nouveau ». Aujourd'hui, la situation s'est complètement inversée. Sous l'impulsion de quelques grandes figures de la vinification, et tout particulièrement de Jules Chauvet (surnommé le « père des vins naturels »), des vigneronns comme Marcel Lapierre ont largement contribué à redonner à l'appellation ses lettres de noblesse. De fait, le palmarès de vins du Beaujolais n'échappe pas à la tendance actuelle, qui accorde une place de choix aux vins « nature », ou « naturels ».



## 2 Beaujolais - Vue d'ensemble





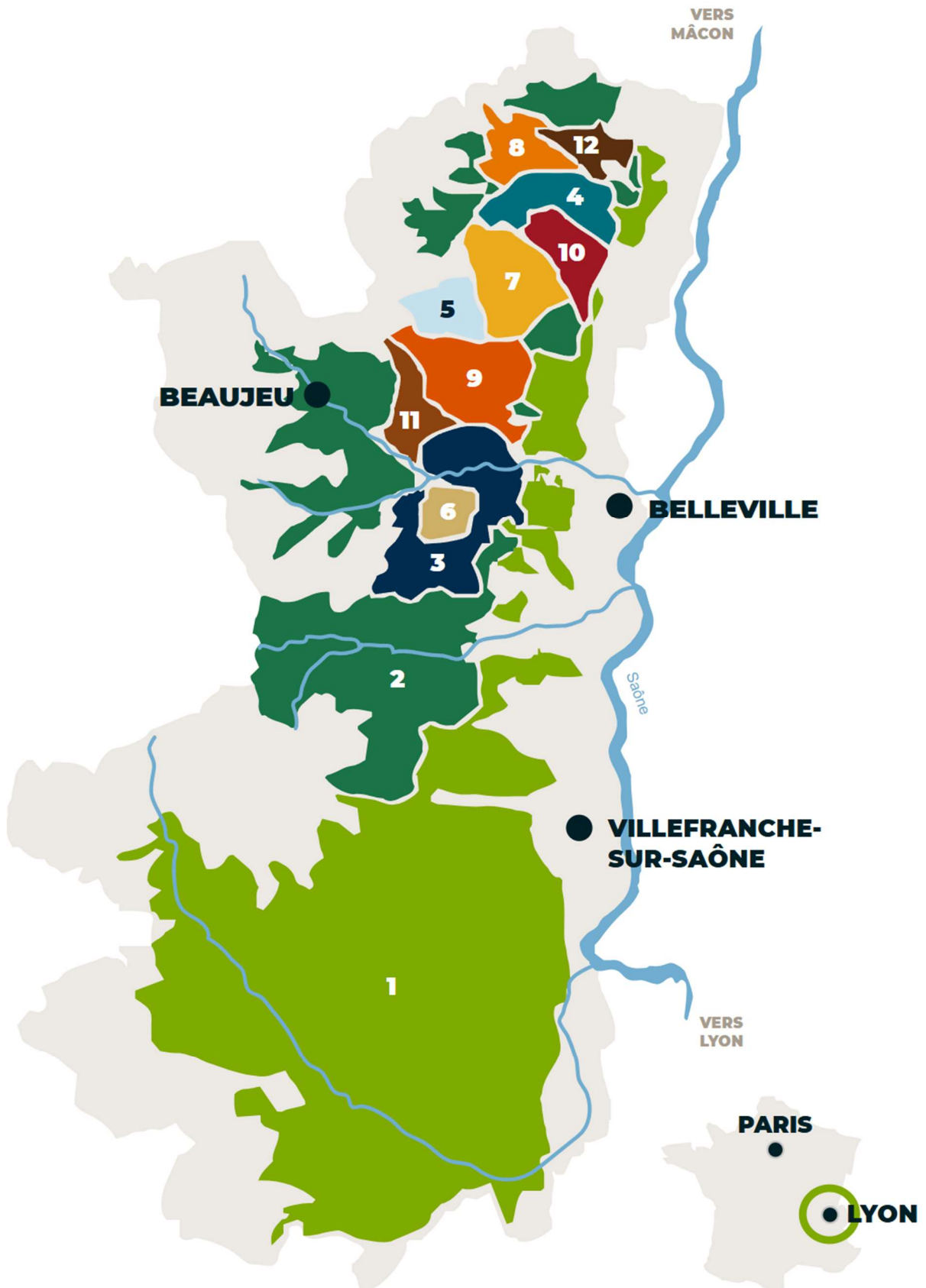
## 2.1 Vignobles, sols et appellations

Le Beaujolais couvre une vaste zone, du sud de Mâcon jusqu'au nord de Lyon, soit près de 13 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 AOC du Beaujolais (moyenne sur 5 ans), presque intégralement plantés en gamay (97 %). Les Appellations d'Origine Contrôlée régionales sont plutôt situées dans la partie sud du vignoble, les Appellations d'Origine Contrôlée communales (crus du Beaujolais) sont implantées au nord. Le Beaujolais s'épanouit sur une diversité de terroirs : au sud du vignoble, les sols sont souvent argileux parfois calcaires et le paysage est caractérisé par une succession de collines rebondies, tandis qu'au nord, les sols sont souvent sableux d'origine granitique pour moitié. La caractérisation des sols du Beaujolais a permis de mettre en lumière plus de 300 profils de sols<sup>1</sup> qui ont été décrits et commentés par des géologues auprès des vigneron, à partir de cartes de sols tracées pour chacune des 12 appellations. La notoriété, les usages, la qualité des vins, le volet sensoriel, ce qui distingue un lieu-dit d'un autre, sont autant d'éléments qui montrent toute la richesse des terroirs du Beaujolais. Aujourd'hui, les acteurs du vignoble connaissent mieux les sols qui les entourent et qu'ils façonnent au quotidien, et peuvent ainsi mieux les préserver pour les valoriser sur leurs étiquettes.

- |          |                            |           |                      |
|----------|----------------------------|-----------|----------------------|
| <b>1</b> | <b>Beaujolais</b>          | <b>7</b>  | <b>Fleurie</b>       |
| <b>2</b> | <b>Beaujolais Villages</b> | <b>8</b>  | <b>Juliéнас</b>      |
| <b>3</b> | <b>Brouilly</b>            | <b>9</b>  | <b>Morgon</b>        |
| <b>4</b> | <b>Chénas</b>              | <b>10</b> | <b>Moulin-à-Vent</b> |
| <b>5</b> | <b>Chiroubles</b>          | <b>11</b> | <b>Régnié</b>        |
| <b>6</b> | <b>Côte de Brouilly</b>    | <b>12</b> | <b>Saint-Amour</b>   |

---

<sup>1</sup> [Le vignoble du Beaujolais, une mosaïque de sols - Site Officiel des Vins du Beaujolais](#)



6



### **2.1.1 Appellation Beaujolais**

C'est l'appellation régionale et la plus vaste des AOC du Beaujolais. Sa zone de production recouvre l'ensemble du vignoble avec 72 communes productrices. Elle est située principalement au sud du vignoble entre l'Arbresle et Belleville. À l'est, quelques parcelles longent les coteaux des crus du Beaujolais quasiment jusqu'à Saint-Amour. Plus de 300 hectares sont consacrés à la production de l'AOC Beaujolais blanc. Les parcelles de chardonnay sont principalement situées à l'extrême nord du vignoble et dans le sud, autour des communes de Liergues, Le Bois d'Oingt et Bully.

L'appellation Beaujolaise existe officiellement depuis 1937. Elle est, depuis, connue de tous, français comme étrangers, notamment grâce à ses vins primeurs. Riches en saveurs et toujours prompts à vous étonner, les vins estampillés AOC Beaujolais déchaînent souvent les passions et suscitent les débats.

### **2.1.2 Appellation Beaujolais Villages**

Les Beaujolais Villages se trouvent sur la partie septentrionale du vignoble et sont répartis sur 38 villages. Les vignes escarpées, exposées est-sud-est entre 200 et 500 mètres d'altitude, entourent les 10 crus du Beaujolais sur la moitié nord du vignoble, où il y a autant de terroirs que de villages. Cœur de gamme du vignoble entre l'AOC Beaujolais et les crus, on peut les apprécier dans leur jeunesse ou après quelques années de bouteilles. Produits dans la partie sud de l'appellation Beaujolais Villages, les vins sont gourmands et fruités ; dans la zone centrale, ils sont plus riches et structurés ; et dans le secteur des crus, les vins sont plus charpentés et ronds.

L'appellation Beaujolais Villages est cultivée sur les meilleurs coteaux de la région. Réparties sur 38 communes, les vignes du Beaujolais Villages s'épanouissent grâce à l'ensoleillement particulier de ces terroirs car ce prestigieux vignoble repose sur des sols granitiques, de sables ou de roches volcano-sédimentaires. Le gamay, cépage emblématique de la région du Beaujolais, s'y exprime pleinement : les Beaujolais Villages sont des vins expressifs, intensément fruités et parfumés.

Cette appellation est animée avec passion par plus de 1000 vignerons dont exactement la moitié en cave particulière.

### **2.1.3 Appellation Brouilly**

Le plus méridional des crus est aussi le plus étendu. Il s'étend au pied du Mont Brouilly et de sa chapelle (Notre-Dame aux Raisins). Sur le fruit (prune, petits fruits rouges), avec parfois des notes



minérales, les vins de Brouilly expriment parfaitement le bouquet du gamay. Ils s'apprécient dans leur jeunesse. Reconnu comme géosite dans le cadre du label « Géoparc mondial UNESCO », un belvédère a été aménagé au sommet du Mont Brouilly afin de présenter la géologie variée de la région.

Vin phare de la région lyonnaise, le Brouilly est le cru le plus étendu du Beaujolais. Reconnu comme appellation d'origine contrôlée depuis 1938, il exprime une richesse de saveurs incroyables et éveille les papilles des amateurs, comme des passionnés d'œnologie.

#### **2.1.4 Appellation Chénas**

C'est la plus petite appellation du Beaujolais en surface. Son nom est lié aux anciennes plantations de chênes de la commune, défrichées par les gallo-romains puis par les ordres monastiques sur ordonnance de Philippe V le Long. La vigne s'étend sur des coteaux vallonnés. Le gamay laisse ici s'exprimer des notes de petits fruits noirs, de pivoine et d'épices sur des tanins fondus.

Située à cheval sur les communes de Chénas et de La Chapelle-de-Guinchay, cette appellation du Beaujolais ne laisse pas indifférent... Plus de 120 vigneron s'attellent chaque jour à cultiver leurs vignes de gamay pour offrir des vins rares, mais exceptionnels. Vignoble du Beaujolais le moins étendu, Chénas possède pourtant tout d'un grand !

#### **2.1.5 Appellation Chiroubles**

Le cru Chiroubles se situe au nord du Rhône, au cœur du village dont il porte le nom. L'AOC se niche à flanc de coteaux disposés en cirques granitiques, dont leur succession avec des vallées permettent ainsi des expositions optimales de la vigne. On trouve ici les vignes les plus hautes du Beaujolais (les pentes dépassent souvent 30 %), un gage de fraîcheur dans le cadre du changement climatique actuel. Les vigneron de Chiroubles sont souvent qualifiés « d'héroïques », tant le travail est manuel et méticuleux sur ces coteaux accidentés.

Le Chiroubles... ce cru du Beaujolais au nom singulier doit sa magnifique robe rubis et ses accents floraux à l'expertise de près de 80 vigneron, qui chaque jour prennent soin de leurs ceps. Élevés entre 270 et 600 mètres d'altitude, les vignobles de Chiroubles profitent quotidiennement d'un bain de soleil qui leur procure cette gourmandise si reconnaissable.

#### **2.1.6 Appellation Côtes de Brouilly**

Au sommet du Mont Brouilly, véritable emblème de l'appellation. Peu étendue, l'AOC se situe sur 4 communes : Saint-Lager, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Cercié. Les vins produits sont généreux,



aux tanins fins ; les arômes évoquent le poivre, les petits fruits noirs macérés avec des notes minérales.

Les vins de Côte de Brouilly vous feront rêver par leur nature environnante, parfois nommée « corne verte ». Ils vous invitent au voyage aussi bien gustatif que pédestre.

Promenez-vous au cœur de paysages préservés sur le flanc du Mont Brouilly, découvrez ce géosite (label Geoparc Mondial Unesco). Puis, laissez-vous emporter par la beauté du lieu et par les arômes délicats d'un Côte de Brouilly...

### **2.1.7 Appellation Fleurie**

L'appellation possède une géographie particulière. Elle est adossée à une chaîne de crêtes : Fût d'Avenas, Col de Durbize, Col des Labourons, Pic Raymont. La colline de la Madone surplombe l'appellation et offre un panorama imprenable sur l'ensemble du vignoble. Elle s'étend uniquement sur la commune éponyme et doit son nom à un légionnaire romain.

Les vins les plus féminins du vignoble du Beaujolais sont sans conteste les vins de Fleurie. Ils se cultivent tout d'abord dans un environnement verdoyant, au cœur de sublimes lieux-dits, pour finir par revêtir une robe rouge carmin du plus bel effet.

### **2.1.8 Appellation Juliéna**

Située sur 4 communes, principalement dans le Rhône et pour une petite partie en Saône-et-Loire, elle bénéficie d'un excellent ensoleillement. L'altitude moyenne des vignes varie entre 230 et 430 mètres, à l'extrémité nord-ouest du vignoble. Elle bénéficie sans doute de l'une des diversités de sols les plus importantes du Beaujolais : schistes, diorites, grès mais aussi argile.

Les vins de Juliéna s'étendent sur la façade sud et sud-ouest du Mont de Bessay, riche en terroirs ! En effet, ce versant se partage entre sols granitiques, terrains sédimentaires et « roches pourries », ce qui permet à ces crus du Beaujolais de se conserver plusieurs années sans perdre en qualité. Offrant des vins discrètement épicés, cette appellation fait honneur à son nom qu'elle doit à un certain empereur...

### **2.1.9 Appellation Morgon**

Dominé par le Mont du Py, c'est le plus étendu des crus du Beaujolais. La célèbre Côte du Py est composée de pierres bleues et de schistes décomposés. Les vins de l'appellation offrent des



arômes de fruits à noyau comme la griotte, des notes de violette et de kirsch. Ses tanins fins et délicats promettent un vieillissement optimal.

Façonnés par 250 vignerons, les vins de Morgon puisent leur force dans le terroir de Villié-Morgon à qui l'appellation doit son nom. Ce célèbre cru du Beaujolais renferme une puissance exceptionnelle qui délivre ses secrets au bout de quelques années. D'une robe grenat profond, les Morgon attisent les curiosités et attirent les fins gourmets.

### **2.1.10 Appellation Moulin-à-Vent**

Le moulin-à-vent, entouré d'un écrin de vignes, date du XVème siècle et est classé monument historique. Il représente le prestige et la fierté de l'appellation. Cette dernière, de petite taille (640 hectares), est à cheval sur deux villages, entre la Bourgogne et le Rhône. Après quelques années, les vins développent des arômes d'iris, de roses fanées, d'épices de fruits mûrs puis sous-bois et truffes ; ils sont structurés et élégants. Plus jeunes ils sont floraux et fruités, avec des arômes de violette et de cerise.

Contrairement aux autres appellations, ne cherchez pas la commune « Moulin-à-Vent » sur une carte, vous ne la trouverez pas ! En effet, les vignobles qui produisent cette appellation se situent sur les villages de Romanèche-Thorins (71) et de Chénas (69). Mais alors, d'où lui provient ce nom ?

Plongée au cœur de l'histoire des vins de Moulin-à-Vent, le cru le plus singulier du Beaujolais...

### **2.1.11 Appellation Régnié**

Le village de Régnié-Durette interpelle par la particularité de son église qui ne possède pas moins de deux clochers (édifiée en 1867 selon les plans de l'architecte Pierre Bossan qui réalisera ensuite la Basilique Notre-Dame de Fourvière). Les vignes sont plantées sur des coteaux d'une moyenne de 350 mètres d'altitude orientés Sud-Est. Les vins de l'appellation sont légers, gourmands et riches en éléments minéraux, très aromatiques et précoces.

Œuvre de près de 120 vignerons, Régnié a rejoint les 9 autres des crus du Beaujolais en 1988, lorsque cette appellation fut officiellement reconnue. Le cadet de la famille a pourtant beaucoup à nous offrir. Sa situation géographique favorable, entre ses deux frères Brouilly et Morgon, donne des vins au fruité unique.

Pour les personnes désireuses de mieux connaître l'univers du vin, les vins de Régnié demeurent accessibles et une excellente entrée vers une meilleure compréhension des crus du Beaujolais.



### **2.1.12 Appellation Saint-Amour**

L'AOC Saint-Amour est située sur la commune éponyme, en Saône-et-Loire. Ses sols hétérogènes entre granit, schiste et argile, donnent naissance à deux typicités : des vins légers et gourmands qui évoquent des arômes d'iris de violette ou encore de framboise, mais aussi des vins puissants et complexes aux arômes de kirsch et d'épices.

La célébration de l'amour et des couples épris est omniprésente sur les terres de Saint-Amour. En plus d'y cultiver un tendre vin rouge aux multiples facettes, cette charmante bourgade du Beaujolais célèbre Cupidon à tous les coins de rue.

C'est avec le cœur léger que vous allez découvrir cette adorable appellation de la région : le Saint-Amour...

## **2.2 Cépages**

### **2.2.1 Gamay**



La patrie d'origine du Gamay nous est inconnue. Il serait arrivé dans la région de Lyon aux alentours du III<sup>e</sup> siècle après J.C., à la faveur des largesses de l'empereur Probus qui autorisa les Gaulois à planter de la vigne sur des terrains vierges. Avant cela, la culture de la vigne se confondait sans doute avec celle de l'olivier car les plants, d'origine méditerranéenne, ne résistaient pas au froid.



Il trouve en tout cas sur les sols granitiques des monts du Beaujolais son terroir de prédilection. De coteaux en coteaux, il arrive en Bourgogne où les paysans lui font bon accueil puisque, à contrario du Pinot, il s'adapte à tous les sols et produit en abondance. Rapidement, les Moines, conscients du danger pour leurs grands vins et leurs clos, déjà réputés, obtiennent de Philippe le Hardi en 1395 une ordonnance qui ordonne l'arrachage du « *très-mauvaiz et très-desloyaul plan nomméz Gaamez moul nysibles à créature humaine* ». Le Gamay reste un cépage « maudit » et voit son expansion limitée jusqu'à la Révolution. En fait, certains ampélographes, dont Viala, pense que sous le nom de Gamay étaient plantés une multitude d'autres cousins qui n'ont rien à voir, au niveau qualité, avec le cépage qu'on connaît aujourd'hui.

Cette mauvaise réputation ne l'empêche pas de s'étendre à l'époque en Franche-Comté, dans le Jura, en Suisse et d'envahir la majorité du vignoble de l'Île de France après le terrible hiver de 1709. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il est courant en Auvergne, dans le nord de la Bourgogne, dans la Loire, dans le Centre (Allier, Corrèze, Aveyron) et même dans le Nord-Est grâce à ses qualités agronomiques qui lui permettent de produire dans les vignobles situés à l'extrême limite de la culture de la vigne.

Ancré sur le territoire depuis le début du XVII<sup>e</sup> siècle, son histoire est commune à celle du vignoble. Il a trouvé ici un écrin pour développer toutes les finesses et les multiplicités de son expression. Visuellement, ses grappes à la peau fine noire violette, sont cylindriques et compactes, bordées de feuilles planes et peu découpées.

Les sols granitiques sont a priori sa terre d'élection mais il a l'art de s'adapter. Historiquement, avant le phylloxera, le cépage était très répandu en France. On estime qu'il couvrait plus de 160 000 hectares. Aujourd'hui, la moitié des 30 000 hectares de gamay plantés à travers le monde le sont en Beaujolais, où il couvre 98 % des surfaces qui produisent du Beaujolais.

Né d'un croisement naturel de pinot noir et de gouais blanc, le cépage gamay noir à jus blanc permet l'élaboration de vins au fruité multifacette : d'un « fruité joyeux » pour les Beaujolais de Fête et donc le « Nouveau », jusqu'à un « fruité complexe » pour les Beaujolais d'Exception, en passant par un « fruité racé » pour les Beaujolais de Caractère.

D'une grande amplitude, il est capable de produire aussi bien des vins très élégants dans leur jeunesse que des vins de garde. Résolument moderne, il permet d'élaborer des vins peu alcoolisés, fruités et souples.

Cépage précoce, il offre des vins d'une belle couleur rouge, souvent vive et éclatante, avec des parfums à dominante fruitée (framboise, fraise des bois, mûre, cerise noire) ou parfois, poivrées et florales.



Le gamay nécessite un travail minutieux. Plus les ceps sont nombreux sur une parcelle, plus le gamay est prolifique. Il faut donc le dompter pour réajuster l'équilibre entre quantité et qualité des raisins. La taille courte, en gobelet, est l'une des méthodes qui permet d'encadrer au mieux le cépage bien que l'on observe désormais la pratique grandissante d'autres techniques (éventail, cordon simple, etc.). Les vignerons du Beaujolais l'ont bien compris et ont su nourrir au fil des ans une expérience imparable pour maîtriser sa fougue naturelle et en faire surgir le meilleur.

Depuis 2010, Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais, promeut le gamay en organisant le Concours International du Gamay. Un rendez-vous destiné à renforcer l'image et la notoriété de ce cépage auprès des consommateurs et des producteurs du monde entier.

Dans le vignoble, les vins issus du gamay sont principalement rouges, mais il se décline également en vins rosés sur les appellations Beaujolais et Beaujolais Villages.

Du nord au sud, le gamay agit en fil conducteur des 12 appellations du vignoble Beaujolais. Il s'exprime en nuances sur des terroirs pluriels pour séduire et fasciner les amateurs du monde entier.

### **Principaux Synonymes**

Gamay noir à jus blanc (pour le distinguer de certains Gamay teinturiers, encore cultivés) , Gamay Beaujolais, Gamay de Perrache, de Saint-Galmier, de Toul, de Loire, de Dôle (en fonction des régions et des pays de production) , Gamai, Petit Gamai, Petit Bourguignon.

### **2.2.2 Chardonnay**



C'est l'un des trésors méconnus du Beaujolais : le vin blanc.



Ce cépage est connu depuis fort longtemps en Bourgogne, décrit sous des formes différentes qui le font ressembler au pinot noir N ou au melon de Bourgogne B. C'est Pierre Galet en 1958 qui a permis de les différencier définitivement du pinot blanc B par sa méthode ampélographique, cette dernière en faisant un cépage à part entière. Le village viticole bourguignon de Chardonnay en Haut-Mâconnais, qui appartient au vignoble du Mâconnais, est probablement le berceau historique de ce cépage.

Une légende le disait rapporté par les croisés, mais son origine réelle a été découverte à la fin du XXe siècle : une équipe de chercheurs de l'Université de Californie à Davis a démontré qu'il est issu d'un croisement entre le pinot noir N et le gouais B. Il appartient donc à la famille des Noiriens. C'est le cépage blanc le plus planté dans le monde. En territoire Beaujolais, le chardonnay dévoile de belles expressions. On le trouve à l'extrême nord du vignoble, aux limites du Mâconnais et au sud-ouest de Villefranche-sur-Saône. Il bénéficie d'un écrin en forme de triangle entre Liergues, le Bois d'Oingt et Bully. Au sein des appellations beaujolaises, le chardonnay représente aujourd'hui 2 % du vignoble. De plus en plus de vignerons produisent des blancs, tant ils séduisent les papilles.

Ses grappes se présentent en petites baies à peau blanche et fine, arrondies et dorées à maturité. La diversité des sols du vignoble offre à ce cépage la capacité d'exprimer toute sa richesse et sa complexité. Il s'épanouit notamment sur des terrains marneux ou calcaires. Les terres peu fertiles constituent ainsi son environnement de prédilection. Dans les zones tempérées, comme en Beaujolais, il donne ainsi des vins souples et charnus aux arômes d'agrumes ou de fruits blancs telle que la pêche.

En cave, le chardonnay est pressuré dès son arrivée et fermente ensuite pendant une quinzaine de jours en cuve, en fût ou en foudre. Les élevages sur lies sont fréquents. Les Beaujolais et Beaujolais Villages blancs offrent des vins équilibrés avec fraîcheur, rondeur et finesse. Les Beaujolais blancs sont dotés d'une belle robe dorée et sont amples, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, avec une finale agréable. Les Beaujolais Villages blancs se distinguent quant à eux par leurs notes florales, minérales, et leur belle intensité aromatique. Certains vins peuvent vieillir quelques années en cave pour exprimer leur complexité et leur intensité.



## 2.3 Visites

### 2.3.1 Château Bonnet

<https://chateau-bonnet.fr/>

#### 2.3.1.1 Histoire

Au cœur des vignes Beaujolaises, venez découvrir ce domaine familial, et déguster nos vins, en famille ou entre amis...

Château Bonnet est situé sur la commune de La Chapelle de Guinchay, au milieu du vignoble de Chénas. Viticulteurs de père en fils depuis le 17<sup>e</sup> siècle ; les Perrachon s'installent à Château Bonnet en 1973. Pierre et Monique, Pierre-Yves et Marie-Luce, Charlotte et Julien, tous contribuent ou ont contribué à cette aventure, avec passion, amour et dévouement pour ce beau métier.

Château Bonnet a été fondé en 1630 par Monsieur Claude Bonnet, échevin à la ville de Mâcon. Château Bonnet fut d'abord un relais de chasse, puis devint rapidement une propriété viticole. Le poète Alphonse de Lamartine séjourne à Château Bonnet chez son ami le colonel Duluat. Nos grands-parents Monique et Pierre Perrachon, vigneron à Juliéna, achètent le Château Bonnet et les vignes de Chénas attenantes en 1973...depuis lors l'aventure continue ! Nos parents Pierre-Yves et Marie-Luce ont travaillé d'arrache-pied pour nous laisser un domaine bien établi et des vignes de qualité.

Nous voilà aujourd'hui à la tête de l'entreprise avec beaucoup d'énergie et de passion pour notre métier, nos vignes et nos vins.



### 2.3.1.2 La famille



*« Être vigneron, ce n'est pas que travailler la terre et produire un fruit, c'est aussi transmettre des émotions. Vous les transmettre à vous, amateurs de vins ; mais aussi à nos enfants.*

*Il m'a semblé logique de prendre la suite de mon père en 1988, et j'ai été heureux de lui succéder à la tête du domaine pour le faire prospérer.*

*Aujourd'hui, je suis très fier d'avoir transmis ma passion pour ce noble métier à mes enfants Charlotte et Julien, et ravi de voir l'évolution du travail dans les vignes et en cave, qui s'exprime dans nos vins. Nos ancêtres ont cultivé la vigne avant nous et d'autres la cultiveront après, nous sommes des «passeurs» ». Pierre-Yves Perrachon*

### 2.3.1.3 Le vignoble et philosophie viticole

Notre domaine s'étend sur 20 ha de vigne, répartis sur les appellations Chénas, Moulin à Vent, Juliénas, Saint-Amour, Beaujolais Villages blanc et Beaujolais Villages rouge, autant d'opportunités pour vous de trouver un vin qui vous convient.

Tout est question d'observation et de raison !

Nous conduisons nos vignes en viticulture biologique. Notre conversion biologique s'étale sur plusieurs années, c'est pourquoi certains de nos vins sont déjà certifiés tandis que les autres sont encore en conversion. Patience...Rome et le Château Bonnet ne se sont pas construits en 1 jour !



Nous faisons beaucoup d'observations à la vigne avant d'intervenir, rien n'est systématique. Chaque millésime est un nouveau challenge et nous remettons nos connaissances en question afin de produire les raisins les plus qualitatifs, gages de grands vins.

En attendant, nous continuons nos efforts : désherbage mécanique, travail des sols, réduction des intrants, installation de bandes fleuries....

S'inspirant des pratiques ancestrales, nous travaillons nos terres de la manière la plus respectueuse possible. Nos pratiques culturales se limitent à quelques coups de pioche et labours de surface ; afin d'encourager la vie microbienne des sols et donc leur équilibre. Nos vignes se trouvent alors en osmose avec leur environnement et ont ainsi tous les atouts pour nous donner de grands vins.


Observations méticuleuses au vignoble, connaissance de nos parcelles, suivi des fermentations, dégustations ... nous sommes là, formés, pour veiller et prendre soin mais laisser les millésimes s'exprimer et la magie opérer !

Chaque millésime est une remise en question, nous adaptons notre savoir-faire à la qualité des raisins et aux aléas climatiques pour élaborer de grands vins !



#### 2.3.1.4 Les dégustations

##### Saint-Amour, Côte de Besset, 2022

	<p><b>A la vigne</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cépage : Gamay</li><li>• Type : Rouge</li><li>• AOP : Saint-Amour</li><li>• Âge des vignes : 60 ans</li><li>• Sols : granite altéré et grès</li><li>• Taille : Gobelet</li><li>• Rendement : 35 hL/ha</li><li>• Culture : Bio pas encore certifié</li><li>• Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds</li><li>• Récolte : Manuelle</li></ul> <p><b>A la cave</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuvaision de 10 jours en grappe entière. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures &lt; 28°C. Grillage de la cuve avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.</li></ul> <p><b>Elevage</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elevage 10 mois en cuve inox</li><li>• Mise en bouteille en jour « fruits » du calendrier lunaire. Mise à la propriété.</li></ul> <p><b>Caractère</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nez: fraise des bois, framboise</li><li>• Bouche: fruitée, souple, élégante</li><li>• A déguster dans les 5-6 ans</li></ul>
--	---



## Ché纳斯, Le Clos, 2022



### A la vigne

- Cépage : Gamay
- Type : Rouge
- AOP : Ché纳斯
- Terroirs : Le Clos
- Âge des vignes : 45 ans
- Sols : Granite issu de piémonts et alluvions, galets ronds
- Taille : Gobelet et Cordon
- Rendement : 40 hL /ha
- Culture : Biologique (AB)
- Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds
- Récolte : Manuelle

### A la cave

- Cuvaison de 12-14 jours.
- Egrappage à 50%. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28 C. Pigeage en début de macération, grillage avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

### Elevage

- 10 à 18 mois en foudre
- Mise en bouteille en jour « fruits » du calendrier lunaire. Mise à la propriété.

### Caractère

- Nez: confiture de fraise, de framboise, eucalyptus
- Bouche: fruitée, tanins élégants
- A déguster dans les 5-6 ans



## Julié纳斯, Vieilles Vignes, 2022



### A la vigne

- Cépage : Gamay
- Type : Rouge
- AOP : Julié纳斯
- Terroirs : Les Capitans / La Bottière / Les Chers
- Âge des vignes : 60 ans
- Sols : roches magmatiques et granite altéré
- Taille : Gobelet
- Rendement : 45 hL /ha
- Culture : En conversion biologique
- Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds
- Récolte : Manuelle

### A la cave

- Cuvaison de 10-14 jours en grappes entières.
- Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28 C. Pigeage en début de macération puis grillage avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

### Elevage

- 12 mois en cuve béton
- Mise en bouteille en jour « fruits » du calendrier lunaire. Mise à la propriété.

### Caractère

- Nez: fruits rouges, poivré, mentholé (eucalyptus)
- Bouche: fruitée, riche, tanins élégants
- A déguster dans les 5-6 ans



## Moulin-à-Vent, Le Petit Brennay, 2021



### A la vigne

- Cépage : Gamay
- Type : Rouge
- AOP : Moulin à Vent
- Terroirs : Le Petit Brennay
- Âge des vignes : 60 ans
- Sols : granite altéré, piémonts et alluvions anciennes
- Taille : Gobelet
- Rendement : 40 hL /ha
- Culture : Terra Vitis, Bio non certifié
- Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds
- Récolte : Manuelle

### A la cave

- Cuvaison de 12-14 jours. Egrappage à 50%.
- Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28 C. Pigeage en début de macération, Grillage avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

### Elevage

- 12 mois en cuve béton
- Mise en bouteille en jour « fruits » du calendrier lunaire. Mise à la propriété.

### Caractère

- Nez: violette, cerise, kirch
- Bouche: fruitée, ample, tanins fins mais présents
- A déguster dans les 5-6 ans



## Moulin-à-Vent, Vin de garde, 2021



### A la vigne

- Cépage : Gamay
- Type : Rouge
- AOP : Moulin à Vent
- Terroirs: Les Rouchaux
- Âge des vignes : 60 ans
- Sols : granite altéré, piémonts et alluvions anciennes
- Taille : Gobelet
- Rendement : 35 hL/ha
- Culture : En Conversion biologique
- Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds
- Récolte : Manuelle

### A la cave

- Cuvaison de 12-14 jours. Egrappage à 50%.
- Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28 C. Pigeage en début de macération, Grillage avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en fûts de chêne.

### Elevage

- 12 mois en en fûts de chêne (jamais neufs)
- Mise en bouteille en jour « fruits » du calendrier lunaire. Mise à la propriété.

### Caractère

- Nez: cerise, kirch, brioché
- Bouche: ample, ronde, tanins fins mais présents
- A déguster dans les 5-8 ans



## Ché纳斯, 946, 2020



### A la vigne

- Cépage : Gamay
- Type : Rouge
- AOP : Ché纳斯
- Terroirs : Le Clos / En Pérelle
- Âge des vignes : 70 ans
- Sols : Granite altéré, piémonts et alluvions anciennes
- Taille : Gobelet
- Rendement : 30 hL /ha
- Culture : Terra Vitis, Bio non certifié
- Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds, sans herbicide
- Récolte : Manuelle

### A la cave

- Cuvaison de 18-20 jours égrappage à 50%
- Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures (inférieures à 28°C). Pigeage en début de macération, grillage avec 1 remontage par jour Fermentation malolactique en fûts de chêne.

### Elevage

- De nombreux mois en fûts de chêne (jamais neuf). Le nom de cette cuvée correspond à son nombre de jour d'élevage en fût, presque 3 ans pour ce Ché纳斯 2020.
- Mise en bouteille en jour « fruits » du calendrier lunaire. Mise à la propriété.

### Caractère

- Nez : Fruits rouges, mûre, réglisse, violette
- Bouche : fruitée, tanins élégants mais soutenus
- A déguster : Dans les 5-10 ans



## 2.3.2 *Domaine Le Plateau de Grille-Midi*

[\(https://leplateaudegrillemidi.com/\)](https://leplateaudegrillemidi.com/)

### 2.3.2.1 *Domaine et famille*



Le domaine familial est situé à Chiroubles au cœur des crus du Beaujolais, à 50 km au nord de Lyon. Alain a pris la succession de son père en 1980, au lieu dit « Grille-Midi » en appellation Chiroubles, Christine l'a rejoint en 1986 pour exploiter aujourd'hui 17 hectares sur 4 appellations.

Leur fils Thomas après un BTS viti oeno a rejoint en 2018 le couple vigneron et leur fille Justine travaille avec eux à certaines périodes de l'année.

La production principale est située à Chiroubles (8,5 ha) sur le plateau de Grille-Midi, Les Combes, Propières, etc. à Fleurie (4 ha), à Cercillon, Chapelle des Bois , Le Bon Cru , Les Garants et Le Vivier, à Morgon (0,50 h) au lieu-dit Aux Côtes , et une parcelle de Blanc cépage Viognier près de l'exploitation.

Le domaine "Le Plateau de Grille-Midi " se situe sur la commune de Chiroubles. L'exploitation est située au lieu dit « Grille-Midi » en plein cœur du vignoble avec un panorama exceptionnel.

Christine, Alain et leur fils Thomas Jambon exploitent 17 hectares de vigne produisant 4 appellations du beaujolais : Chiroubles, Fleurie et Morgon ainsi que du Beaujolais villages rosé.

Le travail de la vigne s'effectue en grande partie à la main. Attachés au terroir et à l'environnement, avec un seul objectif : produire les meilleurs raisins possibles, avec le minimum d'interventions au vignoble. La méthode de vinification reste traditionnelle.



### 2.3.2.2 *Vignoble et philosophie viticole*

Le cépage unique, le Gamay noir à jus blanc est conduit dans le respect des traditions et des terroirs.

Maîtrise des rendements avec une taille en gobelet, l'âge moyen des vignes relativement élevé (50 ans) permet d'exprimer tout le potentiel de notre cépage. Les vignes bénéficient de nos meilleurs soins tout au long de l'année avec un seul objectif : produire les meilleurs raisins possibles, avec le minimum d'interventions au vignoble.

Soucieux de l'environnement, notre exploitation est certifiée H.V.E. (Haute valeur environnementale)

La majorité des sols du domaine sont granitiques, maigres, sensibles à la sécheresse mais en font un terroir de prédilection pour le Gamay.

La récolte est bien sûr manuelle avec un tri très sélectif respectant l'intégrité des raisins.


Dans la recherche de vins de terroir d'une grande finesse, les vinifications sont traditionnelles, en grappes entières.

Les cuvaisons durent de 7 à 10 jours selon les appellations et les millésimes, rythmées de remontages. Les vins sont ensuite élevés sur leurs lies fines en cuves, en foudres ou en fût de chêne puis mis en bouteilles au domaine après 6 à 15 mois.




### 2.3.2.3 Les dégustations

#### Fleurie, « La Chapelle des Bois », 2022

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruité et Gourmand</li></ul>
--	--

#### Morgon, « Aux Côtes », 2022

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ce vin provient d'une parcelle situé au lieu dit « Aux Cotes».</li><li>• Connu pour ses parfums de fruits rouges écrasés , le Morgon, ce vin riche et charnu, sera fruité sur ses premières années et révélera son âme puissante après 2 à 6 années de garde.</li><li>• Intense et Généreux</li></ul>
---	---



### Chiroubles « Grille-Midi », 2021



- Ce vin provient de vieilles vignes situées sur un plateau très solaire, au sol granitique au lieu dit « Grille Midi » le bien nommé.
- Vin ouvert sur les fruits rouges murs.
- Bouche profonde et soyeuse.
- Fin et Parfumé


### Chiroubles « Cuvée Granite », 2021



- Intense et Généreux



### Chiroubles « Cuvée XX », 2022

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fin et Parfumé</li></ul>
---	--



### 2.3.3 *Domaine de la Madone*

<https://www.domaine-de-la-madone.com/>

#### 2.3.3.1 *Domaine et famille*



Le domaine de la Madone est tenu par des viticulteurs de Fleurie depuis six générations. C'est Albert Despres en 1965 qui construit l'emplacement du domaine avec un cuvage moderne. Il se sert de la gravité pour vinifier en grappe entière sans l'intervention de pompe pouvant trop abimer la vendange.

Le domaine tient son nom de la petite chapelle érigée au sommet de la colline surplombant le village de Fleurie. Surmontée d'une statue de la vierge, elle date de 1866 et fût construite par les vignerons afin de protéger les vignes contre l'oïdium ( maladie de la vigne ). Les vignes implantées sur cette colline portent le nom de climat classé "la Madone". Ce coteau est souvent considéré par les connaisseurs comme le meilleur des climats du cru. Il bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et son sol est composé de granit rose propice au cépage Gamay.

L'arrière arrière-grand-père d'Arnaud était parmi les vignerons qui hissèrent la statue au sommet avec l'aide de leurs bœufs.

Le domaine est ensuite repris par Jean Marc Despres, le fils qui continue l'exploitation du domaine en développant la vente en bouteille et l'export.

Le cuvage sera agrandi à la suite de la construction dans les années 90.

Arnaud, le fils de Jean Marc développe le domaine et reprend le "Domaine du Niagara", 5 HA de vigne sur la colline la plus Haute de Fleurie ! Le domaine s'étend maintenant sur 18HA de Fleurie

Le Fleurie Vieilles Madone 2005 est élue meilleur vin du monde au concours International Wine Challenge à Londres !!

**Nouvelle cuvée unique sur Fleurie :**



Première vigne en cépage “ Viognier” plantée sur le terroir de Fleurie et plus précisément sur le coteau de la Madone. La culture de cette parcelle en pente se fait sans désherbant, entièrement labouré et pioché à la main.

### **Création Auberge**

Elle offre une vue panoramique sur le vignoble et la vallée de la Saône.

“ C’est avec la plus grande joie que je vous accueille à l’Auberge de La Madone depuis 2012.

Mon esprit vigneron en a fait un lieu simple et convivial, où l’on aime se restaurer ou se retrouver autour d’un verre. Fleurie, mon village, reconnu pour ses grands vins, son art de vivre, ses attaches aux produits du terroir et ses paysages somptueux me ravit chaque jour. J’aime profondément ma région et mon souhait le plus cher est de vous le faire partager. J’espère vous recevoir pour un agréable moment Fleuriaton.

#### *2.3.3.1 Vignoble et philosophie viticole*

Le domaine viticole à Fleurie près de Villefranche-sur-Saône, est spécialiste de l’appellation Fleurie. Historiquement implanté sur ce cru, la famille Despres lui dédie entièrement son travail. Ce terroir de granit rose offre selon l’emplacement une diversité de style. Le domaine comprend des climats classés comme la Madone ou Grille Midi. La vinification et la sélection de parcelle peut également offrir toute une gamme avec des vins fruités, de gardes, élevés en fût de chêne ou non ainsi qu’une cuvée nature sans sulfites ajoutés. Le vin blanc issu de Viognier unique à Fleurie et le rosé, étoffent également la gamme. Chacun peut trouver son plaisir et votre repas peut être accompagné tout au long par nos vins.

Le domaine est certifié HVE3 et Bio pour le Viognier. Les vignes sont cultivées de manière à privilégier la qualité tout en respectant l’environnement. De gros efforts sont actuellement réalisés dans la conduite de la vigne pour améliorer la maturation des raisins et augmenter la biodiversité. Le domaine est désormais certifié Haute Valeur Environnementale ( HVE niveau 3 )

Les raisins sont récoltés manuellement par une trentaine de vendangeurs et sont rigoureusement triés pour garder les plus mûrs et les plus sains. Arnaud Despres vinifie son vin traditionnellement et conformément aux règles ancestrales de l’appellation en faisant ressortir le terroir et le fruit. Cela lui permet d’obtenir un vin fruité et de garde. Après un élevage en cuve ou en fût de 6 mois à 2 ans suivant les cuvées, le vin est mis en bouteille à la propriété. Nous vous accueillons depuis 2023 dans notre tout nouvel espace de dégustation et boutique. Vous y trouverez toute notre gamme à la dégustation, les goodies du domaine, les produits du terroir de l’auberge ... etc.



### 2.3.3.2 Les dégustations

#### Fleurie, « La dame nature », 2022



- La Dame Nature est une cuvée sans sulfites ajoutés issu de jeunes vignes du coteau de la Madone possédant une robe intense avec un nez mêlant fruits rouges mures et notes florales. La bouche est ronde et chaleureuse !
- Garde : 3/4 ans
- Accord mets : Plateau de charcuterie - fromage, poêlée de légumes d'été

#### Fleurie, « Vieilles vignes Madone », 2023



- Nous avons sélectionné nos plus vieilles vignes pour élaborer ce vin. Elles ont entre 70 et 100 ans. A cet âge les vignes produisent peu de raisins avec des baies plus petites. Après une vinification traditionnelle le vin obtenu est plus concentré. Il s'agit donc d'un vin de garde, qui vous charmera par sa finesse et la pureté de ses fruits.
- Les vignes âgées possèdent des racines qui plongent profondément dans le sous-sol granitique, le merveilleux terroir de la Madone est donc très intense dans cette cuvée, qui garde sa typicité et sa qualité, quel que soit le millésime.
- Garde : 8/10 ans
- Accord mets : Volaille de Bresse à la crème, Carré d'agneau à la fleur de thym



### Fleurie, « Grille Midi », 2020



- Grille midi est un autre climat de l'appellation Fleurie. C'est un amphithéâtre granitique baigné de soleil qui fut également reconnu comme l'un des meilleurs climats. Nous avons toutes les raisons de croire qu'il tient son nom du fait qu'il y fait très chaud à midi. Notre Grille Midi est élaboré à partir d'une vigne de 70 ans. Il offre chaque année des arômes de fruits mûrs, d'épices, il possède un caractère grillé et toasté.
- Garde : 7/8 ans
- Accord mets : Pavé de bœuf charolais, Cuisse de canard confite au miel et romarin

### Fleurie, « Domaine du Niagara », 2022



- Ce fleurie se montre très différent. Situé sur la colline la plus haute de l'appellation Fleurie, son sol composé d'un granit plus noir et brûlé donne un vin plus charpenté, riche et épicé. Il est conseillé de le garder un ou deux ans afin qu'il dévoile toute l'intensité de ses arômes de fruits rouges, de cassis et de mûre sauvage.
- Garde : 7/8 ans
- Accord mets : Andouillette à la fraise de veau, Gigue de chevreuil



### Fleurie Madone, « Dame de la Pétoche », 2022



- Vinifié et élevés à l'ancienne.
- La Cuvée « Dame de la Pétoche » charpentée et puissante est issu de Vieilles vignes Madone.
- Elle est ensuite élevée pendant 12 mois en fûts de chêne français. L'utilisation de fûts anciens (4 à 5 ans) lui offre un boisé fin qui le soutient et l'arrondi tout en préservant son fruité. Cet élevage sur lie fine le nourrit, ce qui en fait un excellent vin de garde.
- Le nom Dame de la Pétoche provient des années 1870 La chapelle étant tout récemment construite. Les Prussiens en guerre contre la France n'ont pas envahi le village de Fleurie. Les habitants surnommèrent alors la chapelle de la Madone, « Notre Dame de La Pétoche » convaincus qu'elle aurait fait fuir l'ennemi.
- Garde : 10/12 ans
- Accord mets : Bourguignon de sanglier

### Fleurie, « 1889 », 2019



- Une parcelle de vigne plantée en 1889 a traversé le temps, ancrée au plus profond du terroir. Elle nous offre aujourd'hui ce vin qui dévoile avec une intense émotion plus d'un siècle d'histoire.
- Longue macération (24 jours) et deux ans d'élevage en fûts aboutissent à une cuvée exceptionnelle. Véritable vin de garde riche et concentré tout en restant fidèle aux propriétés de l'appellation Fleurie qui sont finesse, arômes floraux et fruités.
- Disponible en caisse bois pour 6 bouteilles.
- Garde : 15 ans et +
- Accord mets : Fondant au chocolat et cerise



### Viognier, « Pied de la rue », 2023



- Première vigne en cépage « Viognier » plantée sur le terroir de Fleurie et plus précisément sur le coteau de la Madone. Ce vin blanc, élevé en fûts durant 6 mois est doté d'une bouche enrobée de douceur et de fruits avec une belle longueur et un final frais. La culture de cette parcelle en pente se fait sans désherbant, entièrement labouré et pioché à la main.
- Garde : 5 ans
- Accord mets : Apéritif ! Croustillant de chèvre chaud, Truite saumonée sauce aux herbes



### **2.3.4 Domaine Chanrion**

<https://www.vignoble-chanrion.com/>

#### **2.3.4.1 Domaine et famille**



Situé en plein cœur des vignes sur les pentes du Mont Brouilly, l'exploitation est un domaine familial à taille humaine transmis via huit générations depuis 1861. Nicole et Romain CHANRION perpétuent le savoir-faire et cultivent leurs vignes avec la même passion pour la vigne, le vin et le terroir du Mont Brouilly.

Le domaine est implanté dans un des plus vieux quartiers de Cercié, au lieu-dit Les Crozes. Le nom de ce lieu-dit a pour origine les creux et petits vallons formés par l'érosion de la colline de Brouilly. Le domaine ayant été bâti sur une des voûtes retrouvées pour canaliser cette eau, il a naturellement été baptisé en référence à cette identité de la Voûte des Crozes.

Formée au lycée viticole de Beaune et après un stage dans la Napa Valley en Californie, Nicole retrouve ses racines dans le Beaujolais en reprenant en 1979 le domaine familial de 5 hectares, dont 3,5 hectares en Côte de Brouilly. Elle est alors l'une des premières femmes à devenir viticultrice et gérer un domaine.

Elle s'investit particulièrement dans le domaine de l'œnologie et des vinifications, dans l'objectif de toujours produire des vins de haute qualité, avec un fort potentiel de garde. Elle modernise le cuvage en l'équipant de cuves en inox avec régulation de température et d'un pressoir pneumatique.

Attachée à l'appellation Côte de Brouilly, elle s'investit également dans la profession en devenant présidente de l'appellation Côte de Brouilly.



Après une classe préparatoire scientifique, Romain intègre une école d'ingénieurs dans l'Eau, l'Énergie et l'Environnement, et exerce ensuite la profession d'ingénieur dans un grand groupe français de l'énergie (AREVA - EDF).

Il décide de suivre, en parallèle de cette activité, des études d'œnologie pour se consacrer pleinement à sa passion de la viticulture en s'investissant de façon active aux côtés de sa mère pour continuer à développer le domaine familial.

Tout en conservant la haute qualité des vins, acquise avec l'expérience de plusieurs générations, il souhaite s'affirmer dans le respect environnemental et dans la valorisation des terroirs de la Côte de Brouilly. Dans cette dynamique, il propose depuis 2017 des sélections parcellaires et d'autres formes d'expression du cépage Gamay comme Perle de Gamay (vin blanc) et Effervescence (vin mousseux).

#### 2.3.4.2 *Vignoble et philosophie viticole*

Passionnés, nous travaillons dans le plus grand respect environnemental avec l'objectif constant de produire un raisin de haute qualité tout en préservant le terroir. Nous exploitons 7,5 ha de vignes, principalement en Côte de Brouilly, localisées sur les différents versants du Mont Brouilly. Le cépage gamay, cépage exclusif de nos vignes, est idéalement révélé sur ces terroirs granitiques. L'âge moyen des vignes supérieur à 60 ans (avec des parcelles âgées de plus de 100 ans) garantit un style et une identité aux vins. Des vinifications simples et traditionnelles donnent des vins raffinés, ronds et structurés pour vivre dans le temps. Ils allient tradition et modernité grâce à la collaboration de deux générations pour proposer des vins uniques et de qualité.

Nous produisons quasiment exclusivement l'appellation Côte de Brouilly. Avec ses 300 hectares, il s'agit de l'un des plus petits crus du Beaujolais. Plutôt méconnu, son terroir est cependant l'un des plus complexes.

Côte de Brouilly est associé à des faciès géologiques rares et restreints. Ses sols issus de roches anciennes d'origine volcano-sédimentaires plus ou moins transformées, les cornéennes schisteuses amphibolitiques et microdioritiques du Dévonien, sont communément appelés "pierres bleues".

Il s'agit d'un cortège complexe où cohabitent des micro-diorites très résistantes et des schistes plus altérables. L'altération de ces roches donne des sols limono-argileux.

Les sols dioritiques les plus durs forment l'ossature et le sommet du mont Brouilly tandis que le vignoble est installé sur des sols intermédiaires schisteux.



Cette géologie particulière, couplée à de belles expositions en coteau, confère aux vins une profonde minéralité, une structure tannique fine et donc un bon potentiel de vieillissement. On retrouve également sur les hauts de Cercié des piémonts et alluvions particulièrement anciennes, similaires au terroir des Graves dans le Bordelais à l'origine de beaucoup de finesse et de complexité dans les vins.

Les vignes du domaine sont exposées sur les différents versants du Mont Brouilly : versants sud-est, est et nord-est.

On retrouve nos vignes sur les lieux dits : Les Crozes, Chardignon, Croix Faudon, Godefroy, Le Pavé, et Brulhié avec toute la diversité des sols rencontrés en Côte de Brouilly.



L'élaboration d'un bon vin est rendue possible uniquement grâce à un raisin de haute qualité. C'est pour cela que nous accordons tant d'importance à la culture de nos vignes. Nos ceps sont issus de sélections massales et leur entretien minutieux année après année permet de garantir leur pérennité. Nos parcelles ont ainsi plus de 60 ans en moyenne et la plus vieille a été plantée il y a plus d'un siècle en 1906.

Notre travail dans les vignes est rythmé par les saisons. La forte densité de plantation de l'ordre de 10 000 pieds par hectare et la configuration du terrain du Mont Brouilly rendent le travail peu mécanisable. Il s'agit donc essentiellement d'un travail manuel à flanc de coteau.

Observer, comprendre, noter, comparer pour mieux s'adapter aux évolutions incessantes.

Pour cette raison, nous avons adhéré depuis sa création dans les années 2000 à la démarche Terra Vitis qui correspondait à notre philosophie de travail.



Depuis 2019, nous nous sommes engagés également dans la démarche HVE et avons l'objectif constant de produire des raisins de haute qualité indispensable pour que le vin le soit également.

Petite exploitation familiale, nous connaissons chaque parcelle avec leurs spécificités.

Nous sommes fiers de pouvoir maîtriser notre produit de la vigne jusqu'à votre verre. Les méthodes évoluent, mais les fondements restent identiques. Nous avons aujourd'hui des moyens techniques à notre disposition : analyse du sol, des vins, outils informatiques...

Mais il faut toujours se plier sur chaque cep à chaque stade végétatif de la vigne afin de le former et de faire bourgeonner ses rameaux fructifères qu'il faut protéger jusqu'à la maturité optimale de ses fruits.

Pour le travail au cuvage, nous avons l'intime conviction que nous ne pouvons pas faire un bon vin sans bons raisins.

Nous souhaitons préserver au maximum l'intégrité des grappes et réaliser un minimum d'intervention humaine pour laisser s'exprimer au mieux le terroir.

Pour cela, nos raisins restent un minimum de temps à la vigne une fois la cueillette réalisée, la plupart des étapes se réalisent par gravité pour préserver l'intégrité de la rafle et le matériel utilisé se veut être le plus doux possible.

La cueillette est manuelle. Les raisins sont transportés dans des faibles contenants afin qu'ils ne restent pas trop longtemps dans la vigne et pour préserver leur intégrité. L'encuvage se fait par gravité pour éviter la détérioration des raisins.

La vinification se fait donc en grappes entières avec macération semi-carbonique. Ce type de vinification est traditionnel en région beaujolaise. Il n'y a pas d'ajout de CO<sub>2</sub>. Il se fait naturellement dans la cuve sous l'effet de la respiration des cellules végétales de la grappe de raisin et sous l'effet de la fermentation alcoolique due aux levures naturellement présentes sur le raisin.

Cette macération à basse température permet d'extraire le maximum de matière et de fixer les arômes. Après une durée de 12 à 15 jours, suffisamment longue pour maximiser l'extraction et pas trop importante pour conserver la fraîcheur du gamay, les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique qui permet là encore beaucoup de douceur.

Une fois la fermentation alcoolique terminée, l'élevage se fait en foudre de chêne. Le choix est d'utiliser des gros contenants avec un bois âgé pour respecter la fraîcheur du cépage gamay et arrondir les tanins à travers les échanges du bois.




Après 10 mois d'élevage en cave, les vins sont ensuite mis en bouteilles après soutirage, mais sans filtration pour leur permettre de conserver la matière nécessaire à leur vieillissement.

Notre volonté est de produire des vins structurés avec un fort potentiel de garde rendu possible grâce à une vinification longue, respectueuse du terroir en gardant les identités parcellaire, soyeux, raffinés et ronds en minimisant les interventions humaines et en préservant au maximum l'intégrité de la grappe.


#### 2.3.4.3 Les dégustations

##### Perles de Gamay blanc, 2023


	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sols granitiques en bas de coteaux</li><li>• Taille en gobelet</li><li>• Age moyen des vignes de 30 ans</li><li>• Densité de plantation à 10 000 pieds / hectare</li><li>• Certifié Terra Vitis et HVE3</li><li>• Pressurage pneumatique immédiat après récolte manuelle à basse température</li><li>• Fermentation alcoolique à basse température</li><li>• Cuve inox</li><li>• Un vin blanc de plaisir : du fruit, de la générosité, de la fraîcheur, Arômes thiolés (fruits exotiques). À servir frais en toute simplicité.</li><li>• A l'apéritif ou tout au long d'un repas. Accompagne poissons, fruits de mer...</li></ul>
--	---



### Côtes de Brouilly, verticale 2022, 2020 (Meilleur Gamay du Monde) et 2018

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gamay noir à jus blanc</li> <li>• Vignes à mi-coteaux sur les différents versants du Mont Brouilly. Sols argileux sur roches volcaniques bleutées schisteuses ou sur éboulis caillouteux ou sur piémonts et alluvions anciennes.</li> <li>• Taille en gobelet</li> <li>• Age moyen des vignes de plus de 60 ans</li> <li>• Densité de plantation à 10 000 pieds / hectare</li> <li>• Certifié Terra Vitis et HVE3</li> <li>• Récolte manuelle</li> <li>• Encuvage par gravité pour respecter l'intégrité du raisin</li> <li>• Vinification traditionnelle grappes entières en cuve inox par lots parcellaire</li> <li>• Macération semi-carbonique de 12 jours</li> <li>• Pressurage pneumatique</li> <li>• 10 mois en foudres de chêne pour arrondir les tanins et obtenir un vin soyeux et élégant.</li> <li>• Assemblage des lots parcellaires des différents terroirs de la Côte de Brouilly</li> <li>• Pas de filtration</li> <li>• Bouche opulente, puissante sur des arômes de framboise et fraise écrasée. Un vin profond, équilibré marqué par la minéralité de son terroir. Grand potentiel de garde.</li> <li>• Spécialités locales de charcuteries, grillades, viandes blanches cuisinées et cuisine méridionale.</li> </ul>
--	---

### Effervescence de Gamay,

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gamay noir à jus blanc</li> <li>• Sols granitiques en bas de coteaux</li> <li>• Taille en gobelet</li> <li>• Age moyen des vignes de 30 ans</li> <li>• Densité de plantation à 10 000 pieds / hectare</li> <li>• Certifié Terra Vitis et HVE3</li> <li>• Élaboré 100 % au domaine</li> <li>• Elevage de 12 à 24 mois sur lattes pour la finesse des bulles</li> <li>• Récolte manuelle</li> <li>• Remuage manuel sur pupitres</li> <li>• Brut nature sans liqueur ajouté pour respecter la fraîcheur du gamay</li> <li>• Fruité, léger, peu alcoolisé. A consommer dans l'année.</li> <li>• Encuvage par gravité pour respecter l'intégrité du raisin</li> <li>• Un vin festif à apprécier à l'apéritif ou sur un dessert.</li> </ul>
---	--



### **2.3.5 Domaine des Maisons neuves (Maison Jambon)**

<https://vinsmaisonjambon.com/>

#### **2.3.5.1 Domaine et famille**



Depuis 1890, les Jambon sont viticulteurs de père en fils depuis 5 générations. Le domaine a été rejoint par les frères Emmanuel en 1997 puis Dominique en 2001. La famille JAMBON a su allier modernité et tradition pour proposer le meilleur du vignoble Beaujolais.

L'exploitation s'est agrandie au fil des ans, permettant aujourd'hui de mettre en avant une gamme étendue de vins et crus du Beaujolais avec une qualité que seuls les propriétaires récoltants peuvent vous offrir.

#### **2.3.5.2 Vignobles et philosophie viticole**

Les Crus et Vins Maison Jambon, nés de l'exploitation de vignes sur environ 50 hectares, sont composés des inénarrables et indémodables Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Moulin à Vent, Morgon, Régnié, Beaujolais Villages, Beaujolais Nouveau et Beaujolais Rosé mais aussi de vins blancs aux cépages de Pinot Gris et de Viognier.

Les vins Maison Jambon sont issus de vendanges effectuées à la main avec un tri méticuleux.

La Maison Jambon, située à Saint-Lager, célèbre pour ses vins aux multiples médailles et récompenses, ne se contente pas seulement de proposer des produits de qualité. L'entreprise s'engage également dans une démarche environnementale pour la production de ses vins. En adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement, elle contribue à la préservation des écosystèmes viticoles et offre aux amateurs de vin une expérience gustative durable. Elle démontre qu'il est possible de concilier développement économique et responsabilité sociale.



Les vins MAISON JAMBON sont élaborés dans le respect des certifications environnementales reconnues, telles que la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) ou la certification biologique. Le Domaine des vins Maison Jambon a ouvert ses portes en 2019 à la production de vin BIO avec la création de la société « Vignobles Jambon » sur une surface de 8 hectares répartis sur 3 appellations et deux vins de Cépages :

- Beaujolais Villages Blanc et Rouge
- Brouilly « Les Maisons Neuves »
- Bourgogne Blanc, Chardonnay
- Vin de cépage Gamaret
- Vin de cépage Pinot Noir

Ce type de culture amène à ne plus utiliser de molécules organiques et engage sur la voie de restructuration et l'amendement des sols, les herbicides devenant « persona non grata » pour le plus grand de la biodiversité.

La production des vins biologiques favorise ainsi l'interaction entre les espèces, la vie des sols, la pérennité des espèces animales et végétales et leurs écosystèmes naturels.

Ce passage en BIO d'une partie du Domaine des vins Maison Jambon est une façon de faire revivre la viticulture comme elle se faisait au temps de notre grand père et de se rapprocher de la société villageoise.

Enfin c'est aussi une façon de transmettre à nos enfants quelque chose de « vivant ».

Et en 2021, les vins Maison Jambon affichent le label Vin Bio – AB. Une gamme de vins en conversion biologique est arrivée sous la collection nommée « PURE », un vrai trésor à découvrir !




### 2.3.5.3 Les dégustations

#### Brouilly, Les Maisons neuves, 2023

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Type : Rouge 100% Gamay</li> <li>• Degré Alcoolique : 13°</li> <li>• Terroir : Au creux des vallées du célèbre Mont Brouilly, le climat est semi continental, et bénéficie d'influences océaniques et méditerranéennes. Les sols de Brouilly sont variés mais principalement granitiques.</li> <li>• Récolte : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.</li> <li>• Vinification : La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours</li> <li>• Élevage : En cuve inox</li> <li>• Certification : Hautes valeurs environnementales HV3</li> <li>• ROBE : Le rubis intense de la robe est à la hauteur des puissants parfums de fruits rouges bien mûrs</li> <li>• NEZ : note de fruits rouges avec la fraise et la framboise en tête, ils sont légers, souples fruités.</li> <li>• BOUCHE : Tendre et harmonieux, vin charnel, gourmand, plein de fruits rouges. Il peut être souple ou un peu plus charpenté selon son âge.</li> <li>• Gastronomie : Accompagnera parfaitement les plats en sauce, les charcuteries, les plats principaux Température de service : 12 - 13°c</li> <li>• Conservation : entre 5 et 10 ans</li> </ul>
--	---

#### Côte de Brouilly, Les Fournelles, 2023

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Type : Rouge 100% Gamay</li> <li>• Degré Alcoolique : 13°</li> <li>• Terroir : Le Mont Brouilly culmine à 484 mètres d'altitude où trône la célèbre Chapelle de Brouilly dite la Madone. Il est composé d'un sol majoritairement de pierres bleues altérées profondes et de granites.</li> <li>• Récolte : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.</li> <li>• Vinification : La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours Degré Alcoolique : 13°</li> <li>• Gastronomie : Viendra accompagner un bœuf bourguignon, une carbonnade flamande ou un magret de canard aux cèpes...</li> <li>• Température de service : 12 - 13°c</li> <li>• Conservation : entre 7 et 10 ans</li> </ul>
---	---



## Brouilly, AOP, PURE AB, 2023


	<ul style="list-style-type: none"><li>• Type : Rouge 100% Gamay</li><li>• Degré Alcoolique : 13°</li><li>• Terroir : Le plus méridional des crus est aussi le plus étendu. Il s'étend au pied du Mont Brouilly et de sa chapelle. Sur le fruit (pêche, petits fruits rouges), avec parfois des notes minérales, les vins de Brouilly expriment parfaitement le bouquet du gamay.</li><li>• Récolte : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification</li><li>• Vinification : La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.</li><li>• Élevage : En cuve inox</li><li>• Certification : Conversion Biologique (C1) Type : Rouge</li><li>• ROBE : Belle élégance, rouge rubis</li><li>• NEZ : De subtiles arômes de fruits rouges, cassis, groseilles, cassis, et épices montent au nez.</li><li>• BOUCHE : Harmonieux, charnu, sa bouche d'un beau volume est soutenue par de beaux tanins ronds et par une agréable acidité.</li><li>• Gastronomie : Accompagnera parfaitement un gratin d'andouillette, saucisson au vin, pierrade, raclette, agneau, steak tartare, buffet froid, salade, repas festif....</li><li>• Température de service : 12-13°c</li><li>• Conservation : entre 7 et 10 ans</li></ul>
--	---



## Régnié, Les Bruyères, 2022

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Type : Rouge 100% Gamay</li> <li>• Degré Alcoolique : 13°</li> <li>• Terroir : Les vignes sont plantées sur des coteaux d'une moyenne de 350 mètres d'altitude orientés Sud-Est. Les vins de l'appellation sont légers, gourmands et riches en éléments minéraux, très aromatiques et précoces. Le sol d'alluvions anciens.</li> <li>• Récolte : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification</li> <li>• Vinification : La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.</li> <li>• Élevage : En cuve inox</li> <li>• Certification : Hautes valeurs environnementales HV3</li> <li>• Type : Rouge 100% Gamay</li> <li>• ROBE : Jolie robe cerise, voir rubis soutenue, limpide et brillante.</li> <li>• NEZ : Petits fruits noirs et rouges tels que framboise, groseille, prune, mûre, cassis, aux notes épicées et minérales</li> <li>• BOUCHE : après une attaque fraîche, elle garnit le palais d'une chair ronde, aromatique et structurée, d'une bonne longueur. Ce vin équilibré est prêt à boire.</li> <li>• Gastronomie : Il s'accorde avec une viande blanche ou rouge, un gibier et un plat en sauce. Il accompagne également charcuterie et fromages. Il conviendra à l'apéritif, en pique-nique.</li> <li>• Température de service : 12 - 13°c</li> <li>• Conservation : entre 2 et 6 ans</li> </ul>
--	--

## Viognier moelleux, Vent d'Ange d'automne, 2023

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Type : Blanc 100% Viognier</li> <li>• Degré Alcoolique : 13°</li> <li>• Terroir : Le climat continental lui plait particulièrement car il résiste au froid et aux gelées printanières. Cultivé sur des terres granitiques très sèches et bien ensoleillées l'été.</li> <li>• Récolte : Vendanges manuelles avec tri méticuleux début octobre</li> <li>• Vinification : Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures</li> <li>• Élevage : Elevage très court en cuves inox.</li> <li>• Certification : Hautes valeurs environnementales HV3</li> <li>• ROBE : Vin excellent, comprenant une belle robe jaune paille, très claire et lumineuse.</li> <li>• NEZ : Arômes floraux évoluant sur des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques.</li> <li>• BOUCHE : Son attaque est gouleyante et moelleuse.</li> <li>• Gastronomie : Accompagnera parfaitement foie gras, crustacés, poissons, salades, fromages...</li> <li>• Température de service : 8° - 10 °c</li> <li>• Conservation : 10 ans</li> </ul>
---	---



## Effervescent, Crémant de Bourgogne



- Cépage : Assemblages de Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Gamay 20%
- Age moyen de la vigne : 10 ans
- Dégustation : ce crémant en présente des arômes de fruits et quelques notes florales. Sa bouche est légère, ronde, fruitée, dotée d'une belle puissance. Ces nombreuses bulles fines et légères sauront ravir votre palais.
- Gastronomie : A tout moment de la journée, apéritif, crustacé, poisson, dessert, brunch...
- Température de service : 12°c -14 °c
- Conservation : entre 3 et 4 ans