



GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Pierre-Alexandre, Evelyne et Jacky Gauthier.

Valeur sûre

DOMAINE DE COLETTE

Pierre-Alexandre Gauthier gère avec ses parents un domaine de dix-sept hectares, planté de très vieilles vignes (70 à 90 ans), en **Moulin-à-Vent**, **Morgon**, **Régnié** et **Fleurie**, complétés d'un peu de **Beaujolais-Villages**. Une grande partie du vignoble, en cours de restructuration, est cultivée en bio (sans label), et le domaine a obtenu la certification HVE3 (Haute Valeur Environnementale). Les vinifications sont adaptées à la personnalité des crus : recherche de fruit et de fraîcheur, avec une macération de dix jours en grappes entières, pour les régniés et fleuries, de puissance et de structure, avec des cuvaisons d'une vingtaine de jours et un égrappage total pour les sélections parcelles de morgon Charme, et de moulin-à-vent Le Mont. 90 % de la production est élevée en cuves béton pendant six à douze mois. Les vins sont ensuite stockés un an en bouteilles avant leur mise en vente. On peut

noirs... Beaucoup de matière, de chair en bouche, des tanins fermes. Beau potentiel de garde !

Fleurie La Cadole (11 €) - 16

Robe intense. Arômes concentrés et précis de fruits noirs, d'épices... Le vin est velouté, tendre, soyeux et bien équilibré.

GILLES COPERET

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 38 08

Fleurie Les Roches (10 €) - 15

Brouilly Saburin (8 €) - 15

Morgon (8 €) - 15

CYRIL COPÉRET

69820 Fleurie - Tél. 06 73 66 16 77

Fleurie La Madone (10 €) - 17

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de fruits noirs, de réglisse... Le vin est riche, velouté, gourmand et élégant.

Fleurie C'Ampagne (10 €) - 17

Arômes de fruits noirs confiturés, de fleurs... Beaucoup de richesse en bouche, des tanins fermes, un fruité opulent et une belle finale épice-chocolatée.



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Fleurie (12 €) - 18

Superbe robe d'un grenat intense, éclatant. On retrouve au nez une élégante bien typée fleurie : pivoines, violettes, épices douces, fruité composé... Le vin est dense, plein, juteux et soyeux à la fois, avec élégance, équilibre et une belle persistance en bouche. Top !

ainsi acheter au domaine (sur rendez-vous de préférence), les 2016 et 2017 en morgon et moulin-à-vent (2018 pour les autres crus).

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 25 73

Morgon Charme (12,40 €) - 16,5

Issue de vignes de 80 ans, cette belle cuvée exprime des arômes riches, frais, de cerises noires, de cassis, de sureaux... Le vin est dense, crémeux, tendre, avec un fruité généreux et un bon équilibre.

Moulin-à-vent Le Mont (13 €) - 16

Robe violine, brillante. Arômes riches, complexes, avec une dominante fruitée-épice... Le vin est charnu, juteux, long avec une belle finale pure.

Régnié Vallière (11,60 €) - 15,5

Issue de vignes de 70 ans, cette cuvée exprime des arômes fins de fleurs, d'épices... Le vin est gourmand, plein de fruit, tendre, délicieux à boire aujourd'hui.

DOMAINE DE LA CÔTE DES CHANORIERS

71150 La Chapelle de Guinchay - Tél. 06 74 51 29 61

Moulin-à-vent (12 €) - 17

Le domaine a produit 1 500 bouteilles de ce magnifique vin coloré, aux arômes de fruits noirs à parfaite maturité. Bouche riche, charnue, juteuse, avec un boisé fin qui met en valeur le fruit.

DOMAINE DE CÔTES RÉMONT

69840 Chénas - Tél. 06 78 24 59 08

Chénas En Broussaud (9 €) - 15

DOMAINE LE COTOYON @

71570 Pruzilly - Tél. 03 85 35 12 90

Juliéas Fût de chêne (9,10 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes « solaires » de fleurs, de fruits confiturés, de vanille. Le vin est consistant, tendre, avec un fruité généreux et gourmand.

Juliéas (7,70 €) - 16

Robe d'un grenat soutenu. Arômes fruités, floraux, purs. Bouche dense, charnue, gourmande, avec des tanins fermes et un bon équilibre.

DOMAINE DE LA CROIX BARRAUD

69840 Chénas - Tél. 04 74 06 77 53

Chénas Les Mélardières (9 €) - 15

LIONEL DESPRÉS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 82 44

Fleurie Madone (8,60 €) - 15

DIDIER DESVIGNES @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 92 29

Morgon Les Charmes (14 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes doux de fruits rouges et noirs confiturés, d'épices. Le vin est tout en fraîcheur, croquant, juteux et pur.

LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 23 35



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Morgon Javernières

Les Impénitents (36 €) - 20

Soyons bien d'accord ! Avec cette cuvée issue de vignes centenaires, nous parlons bien d'un vin qui dans d'autres régions pourrait sans trop de difficultés revendiquer le statut de grand cru. Il en a toutes les qualités... Arômes profonds, sensuels, riches, fins, de fruits noirs mûrs à points, complétés de fines notes florales, épice... Bouche pleine, soyeuse, veloutée, « sucrée », charnue, longue et raffinée.

Morgon Côte du Py (22 €) - 18,5

Vignes de 80 ans, 25 petits hl/ha... Voilà un Côte de Py de très haut vol, à la robe intense, « noire », aux arômes concentrés, fins, précis dans le registre des fruits noirs : myrtilles fraîches, cerises, mûres... Bouche concentrée, veloutée, pure, racée, d'une grande persistance. Superbe !

Morgon Côte du Py cuvée Javernières (20 €) - 18

Après deux millésimes « difficiles » (grêle...), le domaine a produit 40 hl/ha en 2018... Un nectar à la robe intense, aux arômes « solaires », riches et raffinés : cerises noires, épices, pivoines... Le vin est opulent, gras, soyeux, avec une finale épice élégante.

Morgon La Voute Saint-Vincent (13 €) - 16,5

Le niveau de la cuvée de « base » (10 000 bouteilles) du domaine en 2018 en dit long sur ce qui va suivre... Robe, intense, brillante. Arômes purs de cerises, de myrtilles, de pivoines. Le vin est juteux, dense, plein de fruit et pur.

Morgon Montpelain (15 €) - 16,5

Les vignes de 80 ans n'ont produit que 32 hl/ha en 2018. Robe grenat, brillante. Arômes doux, fruités, épice... Bouche dense, veloutée, tendre, charnue, longue et élégante.

Morgon Corcellette (14 €) - 16

Issue de vignes de 60 ans, ce morgon présente une robe profonde, des arômes fins de fruits rouges et noirs... Le vin est dense, charnu, avec un fruité généreux et une belle longueur.

LES DEUX FLÈCHES

01400 Châtillon sur Chalaronne - Tél. 06 30 34 97 80

Fleurie La Madone - 16,5

Nicolas Chaffray et Jérémy Pourrey présentent un beau fleurie aux arômes de fruits noirs, de torréfaction... Le vin est riche, harmonieux, enrobé par un boisé noble.