



# Beaujolais LE BLANC C'EST CHIC!

par Béatrice Delamotte

**A**u pays du gamay, le chardonnay ne représente que 2% de la production de beaujolais. Noyé sous un flot de vin rouge, le beaujolais blanc ne doit sa survie qu'à quelques vigneronnes qui perpétuent cette tradition qui remonte au Moyen Âge. D'autant qu'une grande partie des raisins blancs sont utilisés pour réaliser des crémants de Bourgogne. Selon leur situation géographique, les chardonnays donnent des vins très différents. Au nord, les sols de schiste, de granite et de roches métamorphiques offrent des vins un peu plus austères qu'au sud, où les argilo-calcaires permettent d'obtenir des blancs plus

ronds, avec une sensation de gras en bouche. Un mélange de gourmandise et d'élégance qui séduit les amateurs et les connaisseurs, majoritairement français. Le beaujolais blanc ne s'exporte que très peu, à l'inverse du rouge. Une rareté qui n'empêche pas de trouver quelques jolies pépites à des prix abordables. De quoi surprendre ses convives à l'apéritif ou en accompagnement d'une terrine de lapin, d'une viande blanche, d'un risotto aux asperges vertes ou d'un tiramisu aux fruits exotiques. Ces beaujolais blancs n'étant pas toujours faciles à trouver, adressez-vous directement aux producteurs.



## LA NOUVELLE VIE DU CHÂTEAU DE LA CHAIZE

Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, le château dessiné par Mansart, architecte de Versailles, trône au milieu d'un vaste domaine de 330 ha composé de jardins à la française, imaginés par André Le Nôtre, de douces collines et d'un vignoble de 140 ha. Boris Gruy veille sur les vignes en conversion en bio et entend bien passer en biodynamie. Un travail de longue haleine qu'il mène en parallèle de la vinification de cinq cuvées, toutes parcelles, en appellation brouilly et côte-de-brouilly, mais aussi fleurie. Un challenge pour Christophe Gruy, à la tête du Groupe Maïa et qui a racheté le domaine en 2017. Si l'homme possède déjà La Villa Maïa, un hôtel cinq étoiles sur les hauts de Fourvière, à Lyon, pas question pour autant de transformer le bâtiment historique en établissement de luxe. On le regrette bien! La vie de château aurait semblé si douce...

Château de La Chaize, 69460 Odenas. Tél. 04 74 03 41 05.  
contact@chateaudelaChaize.com

**Beaujolais blanc**

Chasselay, Eparcieux blanc  
2018, 17 €.  
*Depuis six siècles, les Chasselay produisent du beaujolais et c'est aujourd'hui la jeune Claire qui reprend le flambeau. Issue de vieilles vignes, cette cuvée est florale et fruitée, légèrement mentholée au nez. Très juteux, le vin raconte ses onze mois passés en fûts. Finale sur les amers salivante.*  
157, chemin de la Roche,  
69380 Châtillon.  
Tél. 06 15 53 01 94.  
contact@domaine-chasselay.com



**Beaujolais blanc**

Oedoria, Accord majeur,  
réserve particulière 2017,  
7,90 €.  
*Les vignes, situées au cœur des Pierres dorées, donnent un vin qui s'ouvre sur des notes de fruits blancs. L'élevage sous bois apporte le côté miellé des fleurs de sureau. Un vin tout en rondeur, avec de la puissance et une finale très longue.*  
25, route du Cottet -  
69620 Theizé.  
Tél.: 04 74 71 48 00.  
contact@oedoria.com



**Beaujolais blanc**

Domaine Cédric Vincent,  
2018, 9 €.  
*Rond et frais, le nez développe des arômes floraux et miellés (acacia) et de fruits jaunes mûrs. Complexe, avec une pointe de minéralité, il évolue sans lourdeur vers une finale soyeuse.*  
272, chemin de Marduy,  
69400 Porte des Pierres dorées.  
Tél. 06 75 04 77 42.  
domainevincent@gmail.com



**Beaujolais-villages**

Domaine des Nugues,  
2018, 12 €.  
*Ce domaine familial propose un chardonnay très floral (acacia, rose blanche), avec de la rondeur et de la suavité. En bouche, il se fait tendre et charmeur avec des notes d'agrumes doux, une petite touche mentholée élégante en finale.*  
Les Pasquiers,  
40, rue de la Serve,  
69220 Lancié.  
Tél.: 04 74 04 41 00.  
gilles@domainedesnugues.fr



**Beaujolais-villages**

Domaine Longère,  
Nos 2 Elles 2018, 9 €.  
*Un vin tout en gourmandise avec des notes de fruits jaunes (pêche, nectarine) évoluant sur les fruits exotiques (mangue, ananas) et la noisette. La bouche est très suave avec toujours du fruit, de la rondeur et de la douceur. Bel équilibre d'ensemble.*  
157, boulevard Tachon Paquet  
69460 Le Perréon.  
Tél. 04 74 03 27 63.  
jean-luc.longere@wanadoo.fr



**Beaujolais blanc**

Domaine de Bel-Air,  
2019, 8,50 €.  
*Issu du nord de l'appellation, ce beaujolais s'ouvre sur des notes de fleurs d'acacia avec une pointe de silex. À la fois fin et souple au palais, il est rond et gourmand, avec un petit côté pollen frais et une belle structure en finale.*  
Chemin de Bel-Air,  
69430 Lantignié.  
Tél. 04 74 04 82 08.  
info@dombelair.com

**Beaujolais-quincé**

Domaine Jancy,  
La Cadole 2018, 10 €.  
*Baptisée d'après le nom d'une ancienne cabane en pierres, une cadole, cette cuvée développe des arômes de fruits mûrs, de fleurs blanches (acacia, sureau) et de noisette. La bouche est suave, gourmande, avec de la profondeur et une belle puissance.*  
249, route du Chavagnon,  
69430 Quincé-en-Beaujolais.  
Tél. 06 08 07 51 76.  
domaine.jancy@orange.fr



**Beaujolais blanc**

Domaine Dominique Piron,  
blanc 2018, 10 €.  
*Sur la fraîcheur, ce blanc s'ouvre sur des notes florales (tilleul, sureau) et fruitées (abricot, agrumes), avec une pointe d'épices douces. Fin et tendu, à la fois gras et minéral, il offre une bouche mûre et équilibrée avec une note mentholée.*  
Morgon,  
69910 Vallée-Morgon.  
Tél. 04 74 69 10 20.  
piron@domaines-piron.fr



**Beaujolais-villages**

Domaine Jules Desjournays,  
blanc 2016, 18 € sur  
mesvendanges.com  
*Quand Fabien Duperray, ancien marchand de vins, fait du beaujolais, ses vins sortent du rang. Sur son domaine, créé en 2007, il fait ainsi un blanc superbe avec un élevage exceptionnellement long (22 mois). Le résultat ? Un vin ample et confortable, raffiné et précis sur des notes citronnées.*  
75, rue Jean Thorin  
71570 La Chapelle-de-Guinchay.  
Tél. 03 85 33 85 88.  
contact.journeys@julesdesjournays.fr

