



15 - La Roche Champagne. Fruits rouges, bouche légère, fruitée, savoureuse. 19 €.

16 - Clos du Pavillon. Bouche dense, violette, tanins soyeux, finale feuillage, agrumes. 22 €.

Domaine Gilles Copéret

Régnié-Durette (69)
 04.74.04.38.08

15,5 - La Madone. Nez fruits rouges, frais vif, plein, tanins toniques, joli fruit. 10,50 €.

Domaine Lionel Desprès

Fleurie (69)
 06.32.27.88.77/04.74.69.82.44

15,5 - Madone. Floral, bouche ronde, fruitée, finale épicée et relevée. 9,50 €.

Domaine Marc Delienne

Fleurie (69)
 06.08.61.08.63

14,5/15 - Avalanche de Printemps. Floral, bouche vive, petits tanins fins, frais, gourmand. 26 €.

Domaine Michel Guignier - Les Améthystes

Régnié-Durette (69)
 06.23.94.85.21

15 - Les Améthystes. Floral, cerise, bouche vive, tanins présents, charme et longueur. 13 €.

Domaine Montageron

Fleurie (69)
 04.74.04.10.97

14 - Vieilles Vignes de la Cadole. Note grillée, bouche gourmande, note boisée discrète; gourmand. 15 €.

15 - Grand Pré. Épices, bouche fraîche, dense, équilibré, finale juteuse. 11,50 €.

Jean-Étienne Chermette

Saint-Vérand (69)
 04.74.71.79.42/06.37.63.36.27

14,5 - Les Deux Granites. Fruits rouges, bouche gourmande, tanins enrobés. 16,90 €.

Mommessin

Quincié-en-Beaujolais (69)
 04.74.03.18.3/04.74.69.09.30

14,5/15 - Les Grandes Mises. Grillé, bouche vive, fraîche, étirée, gourmande. 13,80 €.



LES ACCORDS METS ET VINS

Gourmands et fringants, ces vins s'accordent aux charcuteries, et particulièrement au jambon et au saucisson. Classiquement, ils se marient à la cuisine de bistrot comme une tête de veau ou un saucisson broché, mais aussi à un hamburger accompagné d'une salade croquante. Après quelques années de bouteille, ces vins de granite gagnent en minéralité et offrent des possibilités d'accord avec les abats rouges comme les rognons, ainsi qu'avec une pièce de bœuf grillée et servie accompagnée de frites craquantes relevées de moutarde en grains.

2020

Château de La Chaize

en conversion
 Odenas (69)
 04.74.03.41.05

15 - La Madone. Prune, confiture de cerises basques, bouche réglisse, solaire, savoureuse. 28 €.

16,5 - La Chapelle des Bois. Nez fruits rouges, bouche fraîche, élégante, tendue, tanins toniques. 36 €.

Domaine Collin Bourisset

Pontanevaux (71)
 03.85.36.81.27

14,5 - Domaine des Communaux. Grillé, large, plein, gourmand, belle matière. 16 €.

Domaine de Boischamp

Jullié (69)
 06.98.15.66.68

15 - Nez fraise des bois, séduisant, bouche très fruitée, une gourmandise. 16,90 €.

Domaine de Fa

Boyer (71)
 04.75.84.67.52

15 - Roche Guillon. Note boisée, bouche vive, élégante, solide, tanins encore présents. 25 €.

Domaine des Fonds

Fleurie (69)
 06.79.00.71.90/06.88.91.24.71

17 - La Madone. Nez mûre, cerise, schiste, bouche élégante, tanins vifs, tendu, minéral. 14 €.

16,5 - Fruits rouges, bouche élégante, tendue, nerveuse, feuillage, long. 10,50 €.

16 - Les Garants. Nez grenadine, fruité, bouche gourmande, longue, fraîche, tendue. 14 €.

Domaine Gilles Copéret

Fleurie (69)
 06.32.27.88.77

15 - Les Roches. Nez de maturité, bouche dense; solaire mais avec de la fraîcheur. 11,50 €.

Maison Jambon -

Domaine des Maisons neuves

Saint-Lager (69)
 06.22.77.63.29

16 - La Joie du Palais. Floral, bouche légère, élégante, en dentelle, grande finesse, long, étiré. 12 €.

Maison Jean Loron

La Chapelle-de-Guinchay (71)
 03.85.36.81.20

17 - Château de Fleurie. La Madone. Nez fruité, bouche ronde, fraîcheur, ronce, réglissé en finale. 20 €.

2018

Château de Poncié

en conversion
 Fleurie (69)
 04.74.69.83.33

16,5 - Les Moriers. Fruits noirs, bouche délicate, tanins satinés, finesse et structure. 34 €.

Domaine des Nugues

Lancie (69)
 04.74.04.14.00

17 - Les Côtes. Nez griotte, ronce, bouche profonde, feuillage, silex; long. 28,50 €.

STYLING: ANNE MARIE VILA / CARREIRA