

CRUS DU BEAUJOLAIS

VILLAGES ROUGES, TOUS MILLÉSIMES DISPONIBLES À LA VENTE



RÉSULTATS

2022 AU-DESSUS DU LOT !

Les résultats obtenus par les 10 crus du Beaujolais dans cette dégustation sont comme toujours : à analyser avec beaucoup de prudence, tout particulièrement en ce qui concerne les millésimes. Les vins présentés se répartissaient de la façon suivante : 240 échantillons de 2022, 103 de 2021, le solde sur les millésimes précédents, entre 2020 et 2015. Dans toutes les appellations, 2022 obtient de meilleurs pourcentages de réussite que ceux affichés ci-dessous : 93,5% en Côte de Brouilly, 82% à Chénas, 79,5% 68,5% à Chiroubles, 66,5% à Fleurie, etc. Dans le Beaujolais, 2022 est un magnifique millésime pour le cépage gamay ; les vigneron ont récolté des raisins bien mûrs, parfois même très mûrs, sains. Les vins ont des accents « rhodaniens », avec des aromatiques de fruits noirs, d'épices, une présence florale souvent bien marquée autour de la violette qui peut évoquer la syrah, des bouches riches, veloutées et gourmandes. Beaucoup de vins seront agréables à déguster dans leur jeunesse et les meilleures cuvées constitueront de formidables vins de très longue garde. Les 2021 confirment leur hétérogénéité déjà constatée lors des précédentes dégustations et leur style radicalement différent, beaucoup plus frais, juteux, « classique », plus strict aussi parfois. Notons que toutes les appellations dépassent les 50% de réussite ce qui

n'a pas toujours été le cas par le passé. Enfin, fouillez bien dans ce guide d'achat et vous y trouverez en effet quelques belles bouteilles issues de millésimes plus « mûrs » et encore disponibles à la vente, le tout à prix d'ami. Profitez-en !

Brouilly : 58 vins présentés
32 sélectionnés - 55% de réussite.
Chénas : 21 vins présentés
11 sélectionnés - 52,5% de réussite.
Chiroubles : 24 vins présentés
15 sélectionnés - 62,5% % de réussite.
Côte de Brouilly : 26 vins présentés
16 sélectionnés - 61,5% de réussite.
Fleurie : 58 vins présentés
35 sélectionnés - 60,5% de réussite.
Juliéas : 37 vins présentés
19 sélectionnés - 51,5% de réussite.
Morgon : 82 vins présentés
54 sélectionnés - 66% de réussite.
Moulin-à-Vent : 54 vins présentés
30 sélectionnés - 55,5% de réussite.
Régnié : 27 vins présentés
16 sélectionnés - 59% de réussite.
Saint-Amour : 29 vins présentés
16 sélectionnés - 55% de réussite.
Total : 416 vins présentés
244 vins sélectionnés - 58,5% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave : 8 à 40 €.

LES DÉGUSTATEURS

Denis Couvert (amateur), Jean-Philippe Lefils (courtier), Norbert Puzenat (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Frédéric Villain (amateur), Philippe Strauel (caviste), Christophe Tupinier (Bourgogne-Beaujolais Aujourd'hui).

CRUS DU BEAUJOLAIS

Morgon 2022 (9 €) - 16

Robe grenat. Arômes fins, à dominante florale : pivoines, roses... Bouche structurée, harmonieuse, avec des tanins fins, un fruité juteux et une belle finale fraîche.

JEAN-BAPTISTE LACOQUE

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 99 30 82 05

Chiroubles 2022 (8 €) - 15

CÉLIA & DAVID LARGE

69640 Montmélas-Saint-Sorlin - Tél. 06 59 57 13 92

Côte de brouilly Brulhié 2022 (28 €) - 15

Moulin-à-vent Roche-noire 2019 (30 €) - 14,5

LATHUILIÈRE-GRAVALLON

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

Brouilly Pisse Vieille 2022 (10,50 €) - 14,5

MAISON LE NID

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 04 74 66 62 01

Moulin-à-vent Roche-grès 2021 (29 €) - 15

DOMAINE DE LEYRE-LOUP @

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 80 07 53 80

Fleurie 2022 - 15

Fleurie Réserve Louis Leyre-Loup 2018 - 14,5

MAISON JEAN LORON

71570 Pontanevaux - Tél. 03 85 36 81 20

Juliéas Clos des Poulettes

Domaine de la Vieille Eglise 2022 (20 €) - 17

Le style charnu, riche, des vins de la maison est bien illustré par ce Juliéas. Robe intense. Arômes de fleurs, de fruits noirs... Bouche pleine, concentré, avec un fruité généreux, des tanins soyeux et une belle persistance.

Brouilly Château de la Pierre

Bonnèze 2022 (20 €) - 16,5

Robe intense, « noire ». Arômes riches, « rhodaniens », de fruits noirs confiturés, de violettes... Bouche pleine, concentrée, généreuse et gourmande à souhait.

Moulin-à-vent

Champ de Cour 2019 (20 €) - 15,5

Arômes « solaires » de fruits rouges et noirs confiturés, d'épices... Bouche dense, avec un fruité "sucré", gourmand et un bon équilibre.

Fleurie Château de Fleurie

La Madone 2022 (20 €) - 15

DOMAINE DE LA MADONE

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 81 51

Fleurie Madone 2022 (12 €) - 15

Fleurie cuvée 1889 2018 (35 €) - 14,5

LOÏC MARION

69820 Fleurie - Tél. 06 73 73 40 60

Fleurie Les 4 Vents 2022 (13 €) - 16

Belle robe intense. Arômes de cerises noires, de violettes... Le vin est structuré, ample, charnu, frais, soyeux et gourmand.

Fleurie La Madone

vieilles vignes 2022 (16 €) - 16

Issue de vignes de 60 à 80 ans, cette cuvée est un peu moins expressive que la cuvée 4 Vents mais le potentiel est supérieur. Robe soutenue. Arômes riches, fruités,

floraux, réglissés. Le vin est plein, structuré, charnu, à déboucher dans 3 ou 4 ans.

DOMAINE DES MARRANS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 13 21

Morgon Corcelette 2022 (17,50 €) - 17

100% de réussite comme très souvent pour ce domaine de référence qui nous présente un superbe Morgon aux arômes riches, précis, de cerises, de violettes, de réglisse... Bouche concentrée, avec un fruité gourmand, des tanins soyeux et une belle harmonie.

Fleurie La Roche 'hampagne 2022 (19 €) - 16,5

Robe violacée. Arômes frais, « sucrés » de cerises noires, d'épices... Bouche pleine de fruit, dense, juteuse, longue, élégante. Beau potentiel !

Fleurie Les Marrans 2022 (16,50 €) - 16

Arômes élégants, profonds, de fleurs, de fruits rouges mûrs à point. Bouche charnue, bien équilibrée entre matière, chair et fraîcheur, le tout avec une belle longueur.

Chiroubles Aux Côtes 2022 (17,50 €) - 15,5

Arômes complexes, riches, de cerises, de mûres, de pivoines... Bouche structurée, veloutée, avec un fruité généreux et un bon équilibre.

DOMAINE MÉLINON @

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 85 52 15 74

Juliéas Bois de Chat 2022 (11,50 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes de fruits rouges, avec une touche compotée. Bouche charnue, agréable, avec une belle structure, des tanins de qualité et un bon équilibre.

Chiroubles Fontenelle 2022 (11,50 €) - 15

Morgon Lathevalle 2020 (11,50 €) - 15

MAISON MOMMESSIN

69430 Quincy-en-Beaujolais - Tél. 04 74 69 09 30

Saint-amour

Les grandes mises 2022 (16,50 €) - 16

Robe soutenue, brillante. Arômes discrets, de fruits, de fleurs... Beaucoup de matière en bouche, de chair, un fruité généreux, des notes d'épices et un bon équilibre.

Côte de brouilly

Les grandes mises 2022 (15 €) - 15,5

Le vin joue la carte de la concentration, avec une robe « noire », des arômes de mûres, de myrtilles, une texture charnue, juteuse et bien équilibrée

Morgon Côte du Py

Les grandes mises 2022 (14,50 €) - 15

DOMAINE DES NUGUES

SAS GILLES GELIN @

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 14 00

Moulin-à-vent 2020 (15,50 €) - 16

Robe violacée. Ce 2020 évolue tout doucement, avec de beaux arômes fruités, riches, frais, une texture en bouche riche, charnue et veloutée.

Morgon 2021 (14,50 €) - 15,5

Gilles Gelin a produit 6000 bouteilles de ce beau Morgon aux arômes frais de framboises, de groillettes... Bouche fruitée, croquante, gourmande, fine et bien équilibrée.



THOMAS RIVIER

Un beau « terrain de jeu »

Le vignoble de Thomas Rivier a tout d'un petit coin de paradis ! Cinq hectares purement granitiques (dont 3,5 en production) d'un seul tenant, juste sous l'église aux deux clochers de Régnié, avec une pente douce orientée vers l'est/sud-est. On comprend donc tout de suite pourquoi le jeune vigneron a abandonné son métier d'architecte paysagiste pour succéder à sa maman, Claire, qui avait elle-même repris les vignes de son père en 2007. « C'est une belle terrain de jeu en effet et j'ai tout de suite lancé la conversion en viticulture biologique », explique Thomas Rivier. La restructuration des vignes en 1,30 m d'écartement x 1 m entre les pieds, se poursuit dans l'idée de garder une densité de plantation importante et de mettre en place des couverts végétaux pour « apporter de la matière organique dans les sols et créer une sorte d'amortisseur climatique. Je vais sans doute également intégrer un peu d'agroforesterie pour amener plus de biodiversité dans mon vignoble ». Le secteur donne des raisins mûrs, aux peaux épaisses, alors en cuverie, Thomas Rivier est prudent, avec des macérations carboniques classiques de durée moyenne et peu interventionniste : « pour ne pas trop en rajouter à des jus naturellement concentrés ». La cuvée « Tomix » joue la carte du fruit, alors que la cuvée classique offre davantage de rondeur et de densité. À découvrir sans plus attendre !

69430 Régnié-Durette - Tél. 06 64 26 30 59

Régnié cuvée Tomix 2021 (15 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes doux, élégants, de fleurs, d'épices... Un vin d'une grande délicatesse, avec un fruité bien présent, des tanins « sucrés », de la chair et une belle harmonie.

Régnié 2019 (18 €) - 16

Cinq ans et pas une ride pour ce Régnié aux arômes solaires, « pâtisseries », fins, d'épices, de fruits confiturés... Bouche gourmande, charnue, tendre, délicate, le tout avec du fond. Un pur plaisir !