

## Domaine des Nugues – 2022

28.3.2024 | BILLN

*Dégusté à Lancié avec Gilles Gelin, le 22 février 2024.*

### Domaine des Nugues

Les Pasquiers

40 rue de la Serve

69220 Lancié

Tél : +33 4 74 04 14 00

[Domaine Instagram](#)

[www.domainedesnugues.com](http://www.domainedesnugues.com)

[Plus de reportages](#) avec Domaine des Nugues

### Gilles à propos de 2023 :

*« Je pense qu'avec 22, ce sont les deux meilleurs millésimes que j'ai réalisés – certainement consécutivement. Un peu plus de volume en 23 et peut-être un peu plus de fraîcheur en 22 – certainement les 22 avec plus de fraîcheur que 2018 ou 2020 »*

### Gilles sur 2022 :

*« Je suis content – et nous avons eu un peu moins de déficit vu par certains de nos voisins. Nous avons une bonne densité de vignes à l'hectare et nous travaillons les sols depuis de nombreuses années donc dans un millésime sec je pense que nous avons des avantages. »*



## Les vins...

*Super, chaque année – produisant si constamment d'excellents vins qui peuvent franchir la frontière pour devenir de grands vins !!*

### 2022 Beaujolais-Lancier Rosé

Ooh – c'est un nez très séduisant – une beauté. Large, ultra délicieux mais bien construit aussi. Précis et assez délicieux – bravo !

### 2023(!) Beaujolais Villages *Sans Souffre*

*En bouteille depuis décembre*

Cela pourrait facilement avoir une largeur d'arôme similaire à celle d'un 22 – un peu plus aérien que beaucoup. Bouche ample, vibrante et structurée. Un vin déjà délicieux.

### 2022 Beaujolais-Lancier

*Juste en commercialisation depuis quelques mois.*

Ce n'est pas un nez à grande échelle, mais un nez d'une largeur et d'un intérêt décent. Large en bouche – fruit plus frais et structure et texture plus élégantes que le Sans Souffre. Une finition plus grande et super impressionnante.

### 2022 Fleurie

*Très vieilles vignes avec une densité de plantation de 11k. Également mis en bouteille en août mais pour une commercialisation un an après la mise en bouteille.*

Beaucoup de couleurs. Fruit noir, il faut travailler le verre puis il y a un parfum merveilleux. Large en bouche – jutosité merveilleusement équilibrée par rapport à la grande ampleur et à la structure – gardez-le 2 ans – comme la plupart des 2022 – mais il sera excellent.

### Morgon 2022

*Commercial dans un mois « il y a un peu d'élevage ici » – c'est le raccourci du Beaujolais pour désigner du bois.*

D'abord étroit et aéré, il s'élargit lentement et devient plus parfumé. Hmm, c'est une beauté – ouverte, fluide mais elle a aussi de l'intensité. Tanins modestes en finale – vin déjà tout à fait excellent et je ne remarque pas le fût !!

## 2021(!) Moulin à Vent

*Bientôt commercialisé*

Une largeur d'arôme légèrement grainé – pas de vert ! Hmm, plus direct mais ici il y a aussi de la largeur – je vois un peu plus de chêne – « oui, c'est du chêne plus jeune », mais il manque juste un peu de l'énergie juteuse des 22 ans – mais c'est néanmoins un super vin.

## 2020(!) Fleurie Les Côtes

Étroit mais quelle profondeur à ce nez ! Plus de largeur – plus de concentration aussi mais sans manquer d'équilibre. L'intensité augmente parallèlement à une belle énergie – ce sera un grand vin mais je pense qu'il ne sera pas prêt à boire avant 5 ans – C'est tellement impressionnant !

## 2020(!) Moulin à Vent Les Burdelines

*Probablement pas commercialisé avant un an.*

Hmm – la complexité et la profondeur d'un très beau MaV. Frais, plus large encore que le Fleurie – tanins plus fins également – intense et encore un peu de chêne en finale mais quelles dimensions de saveur finale longue durée. Attendez aussi 3 à 5 ans, dans ce cas pour le chêne – mais je pense que c'est génial

## 2018(!) Beaujolais-Villages *Quintessence du Gamay*

*Sera bientôt commercialisé une fois le 2015 terminé ! « C'est un sol plus argileux ici, donc il semble mieux préserver l'acidité. »*

Il y a une belle fraîcheur dans ce nez légèrement épicé. Un fruit frais et ample, presque soyeux – vous ne verrez pas l'âge supplémentaire – c'est un bébé – et les tanins sont tellement fins.

## 2020(!) VdF Elle & Lui

*C'est l'assemblage de gamay et de syrah – réalisé depuis 2012.*

Un fruit différent et plus direct. C'est frais et fluide – c'est délicieux aussi. A boire avec plaisir !!

Et un peu de blanc ?

## Beaujolais-Lancié Blanc 2022

Une étendue d'arômes légèrement grainés – quelques agrumes mûrs mais pas extra-mûrs ou exotiques. Grand, succulent, un peu de sucrosité – après les rouges, c'est exactement ce qu'il vous faut – délicieux et rafraîchissant !