

touche de poivre noir. Ce mélange égrappé 50/50 sera encore meilleur dans un an.

9,60 € // 🍷 2017-2020
Bouteilles/an : 7 000

15/20
DOMAINE
DES JOSÉPHINS

Beaujolais Cœur de Millésime 2014
Rouge tendre aux notes de sarments brûlés. Il s'équilibre dans un fruité digeste au croquant de framboise. Une belle vinification en grappes entières du coin des Pierres Dorées. Labellisé Terra Vitis.

5,70€ // 🍷 2016-2018
Bouteilles/an : 4 000

15/20
DOMAINE
LES CAPRÉOLES

Régnié Chamodère 2015
Finement élevé six mois en barriques, ce régnié offre un joli fond et une douceur de texture déjà séduisante. Une réussite pour le deuxième millésime de Cédric Lecareux.

10 € // 🍷 2016-2018
Bouteilles/an : 4 000

15/20
DOMAINE
DU MOULIN BERGER

Saint-Amour Fût de chêne 2015
La couleur violine intense de ce saint-amour dévoile un parfum intense de patchouli et du santal. Le fruit est bien accompagné par le fût. C'est une promesse de vie.

11,50 € // 🍷 2016-2018
Bouteilles/an : 1 900

15/20
DOMAINE DES NUGUES

Morgon 2014
Nez de clafoutis, porté par un jus gourmand et séveux. Il offre un volume de fruit impressionnant et déjà savoureux. La finale est celle d'un grand morgon.

12 € // 🍷 2016-2022
Bouteilles/an : 6 000

CHÂTEAU THIMIN

Des côte-de-brouilly
d'un grand classicisme



Claude-Édouard
Geoffroy et sa femme
Sonja sont attachés aux
cuvées parcelles.

Installée à Odenas depuis 1877, la famille Geoffroy est une légende du vignoble français. Claude Geoffroy, son fils Claude-Édouard et sa belle-fille Sonja rendent hommage à cinq générations en élevant leurs vins au sommet du Beaujolais. Leurs côte-de-brouilly sont élaborés dans le grand classicisme beaujolais avec un attachement particulier aux cuvées parcelles sur les fameux sols de pierres bleues (diorite), tels le Clos Bertrand, Godefroy (un lieu-dit de très vieilles vignes) ou La Chapelle. La Cuvée Zaccharie, produite depuis 1998 en hommage à l'ancêtre qui a acquis le château, est un assemblage des meilleurs lots du domaine élevé dix mois en fûts comme autrefois dans la région. Des références à saisir avant que les prix grimpent ! **A. G.**

15/20
DOMAINE DES NUGUES

Beaujolais-Villages 2014
La gourmandise pure d'un jus enrobé de tanins aussi souples que fruités. L'élégance du 2014 fait de ce beaujolais-villages une véritable référence.

7,50 € // 🍷 2016-2018
Bouteilles/an : 60 000

15/20
DOMAINE
ROBERT PERROUD

Côte-de-Brouilly
La Fournaise du Pérou 2014
Le boisé de l'élevage devra se fondre pour laisser s'exprimer une matière droite, dense et poignante. À encaver.

14,50 € // 🍷 2018-2024
Bouteilles/an : 3 500

15/20
DOMAINE
RICHARD ROTTIERS

Moulin-à-Vent Demier Souffle 2015
Porté par une robe violine, il craque sur la cerise fraîche. Sapide et nervuré, ce moulin-à-vent déploie ses ailes dans une finale saline.

18 € // 🍷 2015-2022
Bouteilles/an : 4 000

15/20
DOMAINE RUET

Morgon Les Grands Cras 2014
Sous un jus à la robe magenta naissent les cerises et leur boisé finement torréfié. Dige et précis, il tutoie le terroir avec élégance.

9,20 € // 🍷 2016-2018
Bouteilles/an : 12 000

15/20
DOMAINE
DU VISSOUX

Beaujolais Cœur de Vendange 2015
Comment aborder le Beaujolais sans parler de la cuvée traditionnelle de Pierre-Marie Chermette ? Un bouquet de fruits rouges, un jus peu extrait, tonique et rafraîchissant. Un gamay de haute gourmandise à connaître absolument.

10,50 € // 🍷 2017-2022
Bouteilles/an : 35 000

15/20
MAISON TRÉNEL

Fleurie 2014
Reprise par Michel Chapoutier en 2014, la maison Trénel impose un élevage court (six mois en cuves) à son fleurie bio pour lui conférer un jus lisse et friand.

12,05 € // 🍷 2016-2018
Bouteilles par an : 6 000

14,5/20
PASCAL AUFRANC

Chénas Vignes de 1939 2014
Son nez de pierre froide, de mousse libère un jus gras né de tanins suaves. Belle expression du sol.

11,50 € // 🍷 2016-2022
Bouteilles/an : 10 000

LES CUVÉES AUX ÉLEVAGES LONGS

Leur profil bourguignon sied bien au gamay

Marqués par un élevage sous bois allongé (dix mois et plus), ces vins bâtis pour la garde dévoilent avec le temps des parfums complexes de cerise et une bouche veloutée. À servir à l'aveugle à vos amis.

Une partie de la vendange de ces cuvées est mise entière en fond de cuve afin de drainer le jus pour réaliser le remontage et le délestage. Pour le reste, l'égrappage est variable, en général de 30 à 100 %. Le vin est ensuite mis sous bois – fûts, demi-muids ou grands foudres (traditionnels en Beaujolais) – pour effectuer la fermentation malolactique. Le temps d'élevage est plus long que pour les autres méthodes. Nous nous concentrons ici sur les vins élevés sous bois dix mois et plus afin de souligner l'impact de l'élevage sur l'expression et le potentiel des vins. Les notes de l'élevage sous bois peuvent marquer les nez dans la jeunesse, mais elles se fondent avec le temps pour dévoiler le beaujolais dans un profil bourguignon, sur des parfums complexes de cerise et une bouche plus veloutée que les vins issus de macération semi-carbonique.

17,5/20 CHÂTEAU THIVIN

Côte-de-Brouilly
Cuvée Zaccharie 2014
Cette cuvée est le fruit des meilleurs lots des différentes parcelles de vignes sexagénaires de Côte-de-Brouilly élevés dix mois en fûts. Il en naît un rouge à la sublime texture

raffinée, dont la trame sanguine et droite fera un très beau vin de garde.
19,40 € // 🍷 2018-2028
Bouteilles/an : 5 000

17,5/20 THIBAUT LIGER-BELAIR

Moulin-à-Vent
Les Vignes Centenaires 2014
Issu de vignes préphyloxériques aux raisins à moitié égrappés, le vin passe 18 mois en fûts et trouve un super velouté de bouche avec un éclat du fruit très fin. Plus abordable, la cuvée Vieilles vignes 2014 (16,5/20, 18 €) sera une ambassadrice du style.
75 € (magnum) // 🍷 2018-2028
Bouteilles/an : 500

17/20 CHÂTEAU DE BELLEVUE

Moulin-à-Vent La Roche Réserve
Caveau 2011
Cette sélection provenant de sols de sables bruns et d'argiles livre un vin sur la réserve d'une superbe intensité, à la trame tannique élégante. Laissez ce moulin-à-vent en cave, il est loin d'avoir dit son dernier mot !
14,50 € // 🍷 2017-2024
Bouteilles/an : N. C.

17/20 LAURENT MARTRAY

Côte-de-Brouilly Les Feuillées 2014
Issu de vignes centenaires plantées sur ces fameux sols de diorite et d'argiles noires, ce vin passe 10 mois en foudres et en fûts avant de se livrer,

intense, svelte, précis et marqué par une finale minérale revigorante. À noter aussi, le brouilly Combiaty 2014 (15,5/20, 12 €), déjà accessible.
13 € // 🍷 2017-2026
Bouteilles/an : 7 000

17/20 DOMAINE DES TERRES DORÉES

Fleurie Grille Midi 2014
Robe de pinot recouverte d'une fine note de violette et de réduction grillée, digeste et parfaitement équilibrée. On vibre sur le granit rose du cru. Le

moulin-à-vent 2014 (16,5/20, 16 €) se montre aimable et velouté.
20,50 € // 🍷 2017-2026
Bouteilles/an : N. C.

16,5/20 CHÂTEAU DES JACQUES

Moulin-à-Vent La Rochelle 2014
Ce parcellaire de sols peu profonds de granit altéré et de sables digère doucement ses notes boisées et laisse place à un bouquet intense et à une bouche qui conjugue grande concentration et force séveuse du terroir. De profil bourguignon dans la jeunesse, son identité beaujolaise s'affirmera avec le temps. À oublier en cave. Le Clos du Grand Carquelin 2015 (16/20, 24 €) nécessitera dix ans de cave pour s'affirmer.
24 € // 🍷 2019-2035
Bouteilles/an : 2 060

16,5/20 CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Moulin-à-Vent Clos de Londres 2011
C'est l'une des cuvées les plus ambitieuses de la région. Entièrement éraflé et élevé 18 mois en fûts (50 % neufs), ce beau vin encore sur la réserve libère un nez complexe (fumée et graphite) et une matière bien construite sur des tanins veloutés et une superbe allonge. La cuvée Champ de Cour 2013 (16/20, 29 €) respire le terroir.
50 € // 🍷 2017-2025
Bouteilles/an : 1 400




THIBAUT LIGER-BELAIR.
Gardez en cave ce moulin-à-vent.
Les Vignes Centenaires 2014.
C'est une bombe !

LES GRANDS CLASSIQUES


Des vins sanguins et frais portés par le terroir

La méthode de vinification semi-carbonique, la plus répandue dans la région, donne naissance à des rouges de soif friands et aromatiques aussi bien qu'à des vins taillés pour la garde.

La fameuse méthode de vinification semi-carbonique, dite beaujolaise, est la plus répandue dans la région. Les grappes récoltées à la main sont déposées entières dans la cuve. Le tassement des grappes libère du jus au fond de la cuve, permettant ainsi la macération. Le gaz carbonique qui s'ensuit entraîne une fermentation intracellulaire, c'est-à-dire à l'intérieur de la baie. Des remontages réguliers sont effectués pour favoriser l'extraction. Puis les grappes sont pressées et le vin est mis en cuves ou en foudres pour effectuer la fermentation malolactique et partir en élevage quelques mois. Cette technique permet de faire des rouges de soif, friands et aromatiques, mais aussi de magnifiques vins de garde. Les plus belles cuvées se distinguent au nez par leurs notes florales (rose, pivoine...), de ronce, d'orange sanguine et d'épices fraîchement moulues. La bouche se caractérise par son côté sanguin et frais, et peut parfois s'avérer stricte jeune.

Javernières (bas de la Côte du Py, plus argileux) avec une macération de 18 jours : il en ressort un vin raffiné, intense, aux saveurs réglissées persistantes dignes d'un grand cru.
22 € //  2018-2035
Bouteilles/an : 4 000


17,5/20
DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES
Morgon Côte du Py 2014
Cette cuvée révèle à merveille l'expression du sol de pierres bleues de la Côte du Py. Plein, droit, épuré de tout artifice, ce morgon se révélera à merveille avec les années. Un vin sublime.
17 € //  2018-2030
Bouteilles/an : 8 100

17/20
CHÂTEAU THIVIN
Côte-de-Brouilly
Cuvée La Chapelle 2014
La parcelle de pierres bleues de La Chapelle est isolée et offre un bouquet éclatant (canneberge...) et remarquable de fraîcheur. Moins puissante que la Cuvée Zacharie, sa formidable énergie l'emmènera dans le temps.
14,90 € //  2017-2027
Bouteilles/an : 51 000


16,5/20
DOMAINE DU VISSOUX
Fleurie Les Garants 2015
Sur un terroir granitique exposé au sud-est, Les Garants a superbement



DOMAINE DU VISSOUX.
Son fleurie Les Garants 2015 est remarquable de fraîcheur.

dompté ce millésime solaire, révélant une fraîcheur et une énergie rares. Sur la retenue et encore ferme, laissez reposer cette cuvée deux ans en cave.
14 € //  2018-2028
Bouteilles/an : 18 000

16/20
JACQUES CHARLET
Juilénas Clos des Poulettes 2015
Une robe violet pur, des parfums vaporeux de roche bleue, de glycine. On retrouve en bouche une saveur ample et généreuse portée par un

gaz fin et vibrant.
8,50 € //  2016-2020
Bouteilles/an : N. C.

16/20
DOMAINE PAUL JANIN
Moulin-à-Vent Héritage 2014
Anciennement appelée Clos du Tremblay, cette cuvée Héritage séduit toujours par la tendresse de sa texture, sa densité et son beau potentiel de garde. Accessible dès l'an prochain, ce moulin-à-vent vieillira à merveille dans les quinze ans.
19 € //  2017-2028
Bouteilles/an : 8 000

16/20
DOMAINE RICHARD ROTTIERS
Moulin-à-Vent Champ de Cour 2014
Au lieu-dit Champ de Cour, le gamay dévoile une finesse florale et épicée avec un grain fin de tanins et une finale ferme qui demande encore un peu de temps.
21 € //  2018-2024
Bouteilles/an : 3 000

16/20
CHRISTOPHE SAVOYE
Chiroubles Cuvée Loïc 2015
Parfum intense de pivoine que libère une saveur aux tanins lisses qui laisse au fruit noir sa place, tout en conservant sa fraîcheur en fin de bouche. Une cuvée qui fera date.
9,50 € //  2016-2020
Bouteilles/an : 40 000