



LA CHAPELLE DE LA MADONE, À FLEURIE. Ici, l'adéquation entre le cépage, le cru et le millésime est parfois proche de la perfection.

## LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2014 DANS LE BEAUJOLAIS

### La qualité du millésime

 16,5/20

### Le potentiel de garde

 17/20

### Le rappel des conditions météo

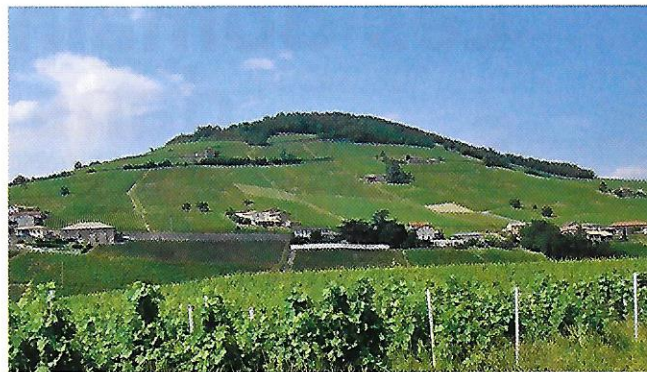
Après un hiver doux et pluvieux, le printemps est sec et chaud. La fleur éclôt dans d'excellentes conditions mais de fortes pluies, en juillet, engendrent des foyers de pourriture. La récolte est sauvée par le retour du beau temps à partir du 19 août.

### Les terroirs à suivre de près cette année

Le podium des crus est composé par Fleurie, Moulin-à-Vent et Côte de Brouilly. Ne passez pas à côté des beaujolais, ni des beaujolais-villages : ces derniers offriront un fruit très charmeur dans les deux ans qui viennent.

### La date de sortie des vins

Régnié, Chénas, Juliéna, Chiroubles, Saint-Amour et Brouilly sont en grande partie disponibles. Les crus de Fleurie, Côte de Brouilly, Moulin-à-Vent et Morgon seront en vente avant les vendanges 2015 ou en fin d'année.



Le mont Brouilly.

D. R.

# Beaujolais, quel fruit éclatant !

Fleurie, Moulin-à-Vent et Côte de Brouilly sont les grands vainqueurs du millésime. Les juliénaes brillent par leur homogénéité, contrairement aux chénaes et aux morgons, dont le niveau est plus disparate.

**C**et automne, le beaujolais nouveau nous avait déjà mis sur la piste d'un bon millésime. Cette première impression favorable a été confirmée par nos dégustations.

En septembre, les raisins étaient sains, avec une acidité enveloppée dans une chair au fruit mature, évoquant la cerise (proche des splendides 2011), et vêtus de robes allant du violon pur, comme en 2009, au rubis "pinot noir" du 2010. Bref, tout ce qui fait une belle année.

Si certains vigneron ont privilégié le côté fruité du gamay en embouteillant rapidement, d'autres ont opté pour un élevage long afin de densifier leur matière ou de patiner le boisé, qui domine souvent à ce stade. 60 % des vins dégustés étaient encore en cours d'élevage à la fin du mois de mars. Ce pourcentage dépasse les 80 % dans certains crus.

Toutefois en 2014, les deux types d'élevage, court ou long, cohabitent avec bonheur. Ainsi vous pourrez apprécier dès cet été les vins gourmands d'un millésime taillé pour la table, ou attendre la fin de l'année pour commencer à découvrir les bouteilles d'un fort potentiel et destinées à vieillir un peu plus longtemps.

Si le nombre d'échantillons présentés a atteint un nouveau record, le volume produit reste identique à 2013, malgré les chaleurs caniculaires des 17 et 18 juillet qui ont réduit de 30 % la récolte de certains crus du nord (Moulin-à-Vent, Juliénaes, Saint-Amour...)

Cette sélection montre à quel point le Beaujolais a choisi la voie de la qualité. Message aux passionnés du gamay : il y a de (vieilles) vignes à reprendre, des villages à habiter et une qualité de vie rare. Nos portraits incarnent ce renouveau de l'un des plus beaux vignobles de France. ■ G. B.



L'expertise de  
**GUILLAUME  
BAROIN**

# Les domaines incontournables dans le Beaujolais

## Brouilly

Le 11 mai, la grêle a fragilisé la récolte. Le niveau est hétérogène avec des cuvées trop extraites dans lesquelles le terroir est gommé et le fruit lissé. Les meilleurs vins offrent une grande gourmandise. Ils ne se garderont pas plus de dix ans. **G. B.**

(60 vins dégustés)

**17-18 Château des Tours Vieilles vignes.** Nez de confiture de rose, soutenu par un boisé fin. D'abord juteux, il dévoile un retour frais et long. 12 €

**17-18 Domaine des Cadoles Hexagone.** Un vin bâti avec des raisins mûrs à point. Une saveur de sirop de cerise d'une grande concentration envahit la bouche. Un pétard de gamay. 9,50 €

**17-18 Domaine Les Roches Bleues**  
Ce brouilly développe une saveur gourmande de clafoutis aux cerises. Une finale chocolatée. 7,60 €

**17-18 Jean-Marc Laforest**  
Joli parfum de moka et de cerise noire. Vineuse et savoureuse, sa matière se donne dans la jeunesse de son fruit. 6,20 €

**17-18 Manoir du Carra Terre de Combiaty.** Nez friand du brouilly. Bouche à la saveur fruitée et caressante pour ce rouge au plaisir immédiat. 10 € (caviste)

**16-17 Julien Duport La Folie.** Boisé et réglisse présents au nez. Le jus est frais et franc grâce à son tannin digeste. Un élevage bourguignon qui lui va bien. 7,90 €

**16-17 Domaine Descroix**  
Pot-pourri de rose et violette au nez.

Sa bouche à l'attaque fruitée offre une mâche ferme. Un brouilly avec un joli potentiel. 7 €

## Chénas

Beaucoup de vins offrent un caractère végétal marqué. Si ceux déjà en bouteille se montrent d'un accès facile, ils possèdent moins de fond que les vins encore en élevage. Des vinifications interventionnistes sur des raisins parfois récoltés en sous-maturité rendent ce millésime hétérogène et moyen. **G. B.**

(37 vins dégustés)

**15-16 Domaine Bergeron Combe Rémont.** Chair de burlat, note de rose ancienne. Jus friand au tannin clair, avec une finale fraîche. À boire pour les fêtes. 8,10 €

**15-16 Domaine de la Chèvre Bleue**  
Joli nez fringant, friand et digeste avec un finale large et poivrée. Un beau chénas de table. 8,10 €

**15-16 Domaine de Nervat**  
Vinifié par la coopérative de Chénas, ce jus aux notes de prune et de burlat fraîches livre une saveur élégante et racée. 7 €

## Chiroubles

C'est une année réussie pour ce terroir frais, contrebalancé par une vendange mûre. Les vigneronniers ayant trop extrait ont obtenu des vins aux notes végétales. Les meilleurs chiroubles sont juteux et fruités à souhait. Il faut les boire dans les cinq ans. **G. B.**

(31 vins dégustés)

**16-17 Christophe Savoye Cuvée Loïc.** Des notes de bois, de rose et de vétiver. Son jus savoureux et équilibré se conclut par une finale digeste. 9 €

**16-17 Domaine Cheysson Le Clos.** Des arômes frais de pivoine et de réséda. Une saveur équilibrée aux tanins rafraîchissants. Du plaisir en perspective. 7,40 €

**16-17 Domaine Poulard Petites Côtes.** De son jus violon à ses arômes floraux en passant par une matière fine aux tanins délicats, tout respire le bon chiroubles. Une référence du millésime. 7 €

**16-17 Maison Coquard La Pivoine.** Ce gamay au parfum capiteux de pot-pourri de roses offre un jus franc et équilibré, avec une longueur salivante. 9,70 €

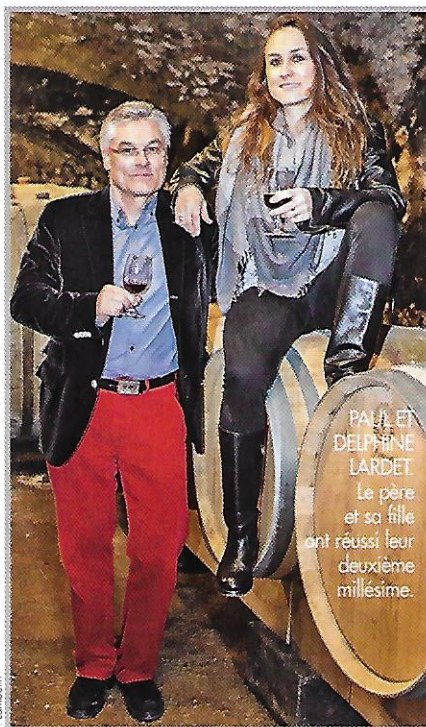
## LE COUP DE CŒUR MILLÉSIME

### Famille Lardet

Le Nid, Moulin-à-Vent

### Pour l'amour de sa fille

La famille Lardet, fabricante de matériel de cuverie haut de gamme en inox, habite le Beaujolais vert, au sud-ouest, en direction de Roanne. Mais c'est dans le terroir de Moulin-à-Vent qu'elle voulait investir. Pour ne pas voir sa fille Delphine (née en 1982) s'évader sous d'autres cieux, Paul, le père, a créé un domaine, baptisé Le Nid, non loin du moulin-à-vent qui domine le vignoble. 2014, leur deuxième millésime, leur a permis de peaufiner leur vision du cru, avec égrappage et élevage pendant deux hivers en fûts. Un viticulteur consciencieux et un œnologue complètent cette famille qui souffle un vent de renouveau sur les ailes du moulin-à-vent. **G. B.**



## Côte de Brouilly

Dans cette année de belle maturité, le niveau moyen est élevé. La fraîcheur des roches apporte l'équilibre. La fine acidité de la pulpe laisse entrevoir un beau potentiel de vieillissement. Ce cru approche du sommet. **G. B.**

(42 vins dégustés)

### 18-19 Château Thivin

**Les Sept Vignes.** Sous des arômes de pierre froide et de lilas, un début doux avec des tanins fondus pour un vin déjà digeste. 10 €

### 18-19 Jean-Marc Laforest

Fragrance de violette dans une bouche envoûtante à la finale salivante et douce. Un gamay qui vaut plus que son prix. 6,50 €

### 18-19 Laurent Martray

**Les Feuillées.** Des tanins enrobés dans un gant de velours. La chaleur du volcan éteint réapparaît en rétro-olfaction. Une référence. 13 €

### 17-18 Château Thivin

**Godefroy.** Un cœur de burlat, des senteurs de violette et de foudre, sous des tanins enrobés qui libèrent une minéralité saline. 15 €

### 17-18 Château Thivin

**Griottes de Brulhié.** Notes fraîches de mousse du torrent pour ce rouge au fruité vineux mais aux tanins digestes et salins. 14,50 €

### 16-17 Château des Ravatys

**Cuvée R.** Notes de santal au nez. Approche douce et matière bien élevée. Avec le grain salin en plus. 11,20 €

## Fleurie

Les terroirs du nord sortent vainqueurs de cette dégustation : la concentration des robes et des arômes est rehaussée par une matière à l'acidité structurante. L'adéquation entre le cépage, le cru et le millésime est parfois proche de la perfection. Mise sur Fleurie ! **G. B.**

(56 vins dégustés)

**18-19 Domaine du Vissoux Poncié.** Avec son nez de mûre sauvage, il présente un caractère domestiqué par un cœur de fruit. À acheter d'urgence. Plus ferme, la cuvée Les Garants (17-18, 13 €) suit de près. 12 €

### 18-19 Villa Ponciago

**Les Hauts du Py.** Des fragrances de violette et de bois de rose, une attaque souple sur une matière enjôleuse et saline. Un terroir valorisé. Ce vin gagnera à être attendu. 14,90 €

### 17-18 Les Bertrand

**Cuvée du Chaos.** Une respiration de granit chaud et de rose. Attaque sur le gaz et la finesse du fruité. À attendre. 18 €

### 17-18 Domaine Chignard

**Les Moriers.** Nez d'humus et de roses séchées, texture riche de tanins qui viennent épauler une saveur de cerise. 10,50 €

### 17-18 Domaine des Marrans

**Terroir du Pavillon.** Une note florale friande comme un flan aux cerises. Une texture souple qui s'élargit au contact des papilles. Un joyau de ce millésime. 14 €

### 17-18 Jean-Paul Brun

Nez au parfum de rose relayé en bouche par une saveur sucrée évanescence. Cette rose liquide jouit de surcroît d'une digestibilité extrême. 16 €

### 16-17 Clos de Mez

Nez sur des notes marquées de bois de santal. En bouche, son épaisseur ne laisse pas indifférent. Ce vin gagnera à être gardé. Env. 14 €

### 16-17 Domaine du Granit

Flamboyance aromatique de la rose, finesse du gaz, précision d'une bouche aux tanins digestes. Finale persistante. Un vin prometteur. 9 €

### 16-17 Didier Desvignes

**Nature.** Des notes de santal et de boisé sensuel. Sa trame équilibrée au tannin digeste libère le feu d'une chair explosive de gamay ! N. C.

## Juliéna

Des vins homogènes qui affichent des robes denses et dévoilent un fruit mûr. La fraîcheur du socle granitique du cru s'équilibre avec la maturité du millésime. Ils vieilliront avec bonheur. **G. B.**

(46 vins dégustés)

### 17-18 Pascal Aufranc

**Les Cerisiers.** Passé un nez de queue de cerise, le gaz resserre le tannin autour d'un jus à la mâche croquante. Du potentiel. 9,50 €

### 17-18 Clos de La Haute Combe

**Cuvée Prestige.** Nez complexe très typé ; bouche ample et généreuse signée par son terroir. Jus sanguin profond, en devenir. 12 €

### 17-18 Domaine des Marrans

Confiture de cerises noires au nez. En bouche, une saveur extrêmement juteuse est réveillée par une finale saline. Un joli vin moderne. 9,50 €

### 16-17 Pascal Aufranc

**Probus.** Ce vin offre une attaque de bouche fine sur une saveur de rose, une finale large et longue, une "réro" salivante. 12,50 €

### 16-17 Domaine du Bois de Chat

Nez mûr de confiture de quetsches. Jus friand et complet qui laisse le granit libérer sa minéralité. Signé par un jeune vigneron prometteur. 9 €

### 16-17 Château Bonnet

**Vieilles vignes.** Cerises noires et myrtille au nez. D'un abord fruité, il séduit par sa fraîcheur. Déjà bon et pour longtemps. 7,50 €

## Morgon

Le pire y côtoie le meilleur. Le terroir est déjà en place dans de nombreux vins en bouteille (fermentation complète et vinification rapide), mais les cuvées destinées à l'élevage livrent des tanins végétaux et des saveurs déviantes en bouche. Saluons le retour des vins "nature" dans ces dégustations. **G. B.**

## Les 10 cuvées à boire sur le fruit



- ① **Christophe Savoye**, chiroubles Cuvée Loïc, savoureux et équilibré avec une finale digeste
- ② **Domaine Gérard Charvet** moulin-à-vent Hommage à la Rochelle, vigoureux
- ③ **Pascal Aufranc**, juliéna Les Cerisiers, croquant
- ④ **Château Thivin**, côte-de-brouilly Sept Vignes, doux et digeste
- ⑤ **Domaine des Cadoles**, brouilly Hexagone, concentré

et aussi

- ◇ **Domaine Poulard**, chiroubles Petites Côtes, très floral
- ◇ **Domaine Chignard**, fleurie Les Moriers, un rouge très cerise
- ◇ **Domaine de Chênepierre** moulin-à-vent, gouleyant
- ◇ **Jean-Marc Laforest** côte-de-brouilly, envoûtant
- ◇ **Cave de Juliéna**, morgon La Croix, toasté

## Morgon

(93 vins dégustés)

**18-19 Château des Jacques Côte du Py.** Nez d'une élégance rare avec son boisé impeccable et sa note de rose. Un doux gaz équilibre un tannin clair. Racé. Env. 23 €

**18-19 Domaine des Marrans Corcelette.** Nez complexe de myrtille et fleurs mauves. Un fruité extrême libère une très longue saveur minérale. Promis à un grand avenir. 10 €

**18-19 Lucien Lardy Côte du Py.** Savoureux arômes de forêt-noire au nez et en bouche. Il séduit avec ses tanins patinés et sa finale poivrée. 11 €

**17-18 Cave de Juliéans La Croix.** Boisé finement toasté laissant apparaître un vin aux tanins frais et déliés. À boire en 2015. 6,50 €

**17-18 Domaine Gaget Grands Cras.** Nez intense de patchouli ; attaque ample et large. Finesse du tannin qui déploie la minéralité en fin de bouche. 7,50 €

**17-18 Patrick Bouland Prestige.** Boisé puissant, mais agréable. La cerise prend le dessus dans une matière équilibrée à la persistance crayeuse. 10,50 €

**16-17 Domaine Pascal Chatelus Les Charmes.** Nez bien typé Morgon. L'attaque tendre relâche un tannin ferme. La finale est longue. 8,50 €

**16-17 Dominique Piron Côte du Py.** Nez de patchouli et de rose ancienne. Bouche large tenue par une acidité salivante. Belle expression du terroir. 15 €

## Moulin-à-Vent

À Moulin-à-Vent, 2014 allie puissance et finesse du gamay. Maturité, équilibre, densité des robes, parfums floraux... tout y est. Les crus issus de vinifications en macération carbonique ou de raisins égrappés "à la bourguignonne" réussissent avec panache. **G. B.**

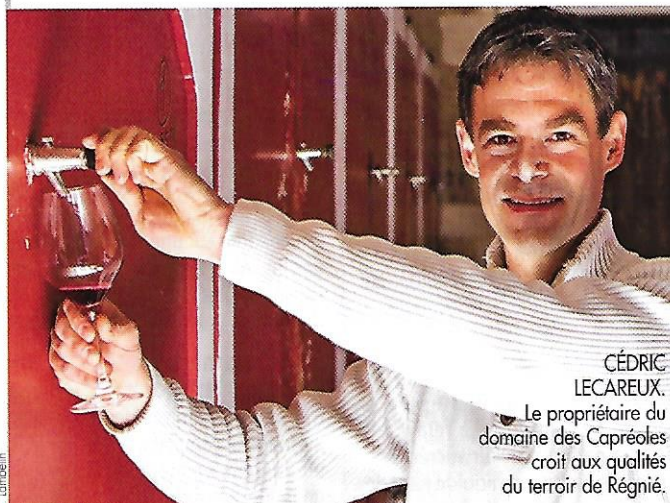
## LA DÉCOUVERTE DU MILLÉSIME

### Cédric Lecareux

Domaine des Capréoles, Régnié

## Adieu Languedoc, bonjour le Beaujolais !

Après avoir vinifié du gamay sur la vigne familiale en Auvergne, Cédric Lecareux, 37 ans, ancien directeur technique du domaine Gérard Bertrand dans le Languedoc, voulait en produire dans sa région de cœur. Avec son épouse Catherine, ingénieur agronome comme lui, ils ont racheté 3,16 ha au lieu-dit La Plaigne, sur le terroir de Régnié, dont il souhaite faire un domaine intégralement biologique. Ses enfants sont chargés de trouver les noms poétiques de ses cuvées (Diaclose, Cossinelle...). Ses élevages sous bois sont justes, ses jus précis. Le couple croit au Beaujolais, nous croyons en eux. **G. B.**



CÉDRIC LECAREUX.  
Le propriétaire du domaine des Capréoles croit aux qualités du terroir de Régnié.

(73 vins dégustés)

**19-20 Nadia & Thierry Janin Domaine de l'Iris.** Robe d'un noir intense, nez de cacao et de moka. Une texture en dentelle libère la saveur saline de ce classique. 9,50 €

**18-19 Gérard Charvet Hommage à La Rochelle.** Nez complexe de granit rose. Vigoureux et nervuré, il est porté par une trame concentrée et suave. 14 €

**18-19 Le Nid - Famille Lardet La Rochelle.** Nez au fruité élégant et racé. Le cœur de Moulin-à-Vent est là, dans une puissante minéralité. 14 €

**17-18 Château du Moulin-à-Vent**  
Nez de roses, jus suave aux tanins clairs. Sa minéralité lui ramène de la fraîcheur. La cuvée La Rochelle (16-17, 32 €), trouve une juste balance entre acidité et tannin. 19 €

**17-18 Domaine de Chênepierre**  
Le pourpre de sa robe est soutenu. Le nez est un pot-pourri de roses, le jus gouleyant, mais pas fluide. Un moulin-à-vent à prix sage. 8 €

**17-18 Domaine du Vissoux Les Trois Roches.** Nez de fraises à la chantilly ; bouche élanée aux tanins persistants. 13,50 €

**16-17 Jean-Paul Brun**  
Robe bourguignonne ; nez aux arômes de boisé doux et de pétales de roses séchées ; bouche friande et juteuse au retour salin. 15,50 €

## Régnié

Les vins en bouteille s'en sortent aussi bien que ceux en élevage. Le fruit est privilégié, la matière douce équilibrée par des tanins digestes. Un millésime avenant à découvrir dans sa jeunesse. **G. B.**

(30 vins dégustés)

**16-17 Domaine des Capréoles Diaclose.** Une cuvée aux parfums d'un panier de fleurs. Belle suavité tannique. La cuvée Chamodère (15-16, 9,50 €) s'ouvre sur la violette. Sous la Croix (15-16, 16,90 €) dévoile des notes de moka, un jus équilibré par une acidité de garde. 12,50 €

**16-17 Domaine Pardon Cuvée Tim.** Robe violette, notes de framboises cuites au chaudron, attaque fruitée faisant place à une matière riche. En formation. 7 €

**16-17 Jean-Marc Laforest**  
Robe de pinot, senteurs de bois de rose. Accroche douce sur des tanins délicats. Excellente affaire. 5,60 €

## Saint-Amour

Quelques vins en bouteille se montrent aujourd'hui intéressants, affirmant un terroir ou une vinification maîtrisée. Six mois d'élevage supplémentaires profiteraient à ce cru. Les meilleurs dorment encore en cuves.

(22 vins dégustés)

**17-18 Château Bonnet**  
Parfum envoûtant de cerise et de myrtille pour une saveur aussi large que longue. Un parangon de l'appellation. 8,80 €

**16-17 Michel et Sylvain Tête Les Capitans.** Une matière ferme et dense soutenue par un gaz vibrant. Beau potentiel. 9,30 €