

CRUS DU BEAUJOLAIS

DOMAINE DE LA VICTORINE

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 42 54

Brouilly cuvée Florilège (6,50 €) - 15,5

SIGNÉ VIGNERONS @

69430 Quincié-en-Beaujolais - Tél. 04 37 55 50 10

Fleurie domaine des Cèdres (8,40 €) - 17,5

Aromes très expressifs au nez avec des notes de cerise et de griotte.
La bouche est complexe, avec un fruité grandiose et une belle complexité.

CHÂTEAU THIVIN

Geoffray C - 69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53

MEILLEURE NOTE

Côte de Brouilly cuvée Zaccharie - 19

Aromes intenses de fruits noirs parfaitement mûrs, de fleurs, d'épices.
La bouche est richissime tout en conservant un équilibre "d'école" ;
la longueur sans fin.

Côte de Brouilly la Chapelle - 17

Nez puissant, sur des arômes de fleurs, de griotte, etc. Beaucoup de plaisir en bouche et une belle longueur.

Brouilly - 16,5

Un 2009 riche en arômes fruités, au nez et en bouche, suave, soyeux, délicat, presque crémeux, tout en restant très pur. Un régal !



CRUS DU BEAUJOLAIS

DOMAINE DE LA VICTORINE

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 42 54

Brouilly cuvée Florilège (6,50 €) - 15,5

SIGNÉ VIGNERONS @

69430 Quincié-en-Beaujolais - Tél. 04 37 55 50 10

Fleurie domaine des Cèdres (8,40 €) - 17,5

Aromes très expressifs au nez avec des notes de cerise et de griotte. La bouche est complexe, avec un fruité grandiose et une belle complexité.

CHÂTEAU THIVIN

Geoffray C - 69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53

MEILLEURE NOTE

Côte de Brouilly cuvée Zaccharie - 19

Aromes intenses de fruits noirs parfaitement mûrs, de fleurs, d'épices. La bouche est richissime tout en conservant un équilibre "d'école" ; la longueur sans fin.

Côte de Brouilly la Chapelle - 17

Nez puissant, sur des arômes de fleurs, de griotte, etc. Beaucoup de plaisir en bouche et une belle longueur.

Brouilly - 16,5

Un 2009 riche en arômes fruités, au nez et en bouche, suave, soyeux, délicat, presque crémeux, tout en restant très pur. Un régal !



CRUS DU BEAUJOLAIS

DES TERRES VARIÉES COMME LES HOMMES

Depuis une année, l'union interprofessionnelle viticole du Beaujolais, en corrélation avec le cabinet de géopodologie Sygales passe en revue le vignoble. Le but est de préciser le contour de ses douze appellations (dix crus, beaujolais, beaujolais-villages) et de mieux comprendre les particularités de chacune via une analyse de sol réalisée en lien avec chaque syndicat de producteurs. Ces derniers sont nombreux à se poser des questions sur une zone réputée bonne pour la vigne ; l'ancienne génération l'exploite encore sans savoir complètement d'où vient sa valeur et la nouvelle veut comprendre ce qui fait la différence. En découvrant les trous creusés dans leurs sols, les regards se font perplexes voire étonnés et les vigneronns comprennent alors que s'ils vivent sur cette terre c'est en fait leur terre qui les habite.

Attention ! Le descriptif que nous faisons dans les pages qui suivent des climats aujourd'hui les plus revendiqués sur les étiquettes de crus du Beaujolais n'est pas un classement. Notre objectif n'est pas de hiérarchiser cette dizaine de climats, ni de nous substituer au travail de fond qui reste à faire pour vraiment les connaître. C'est une première ébauche qui a toutefois, nous semble-t-il, pleinement rempli sa mission : mettre en évidence à quel point ces terroirs pouvaient produire des vins différents les uns des autres.

Texte : **Guillaume Baroin**

Photographies : **Lionel Georgeot, Thierry Gaudillère**