

Chénas 2009 - 6 €

Jérôme Janodet, 31 ans, a hérité du grand-père un joli fichier de clients qu'il entretient scrupuleusement, en suivant le style maison pour ses moulin-à-vent et ses chénas. A savoir des vins puissants, tanniques en raison d'un fort pourcentage de vieilles vignes. Sur la plus petite appellation du Beaujolais, son chénas 2009 ne déroge pas à la règle avec un grain serré, une jolie mâche, le tout bien enrobé par le gras et le fruit du vin. **15/20**

Domaine des Vieilles Caves,
69840 Chénas.
Tél. 06 15 11 42 67.



Saint-Amour 2009 - 6,70 €

Jean-François Trichard est un vigneron charcutier. A 27 ans, il reprend l'exploitation de son oncle Georges, qui a déjà une jolie réputation et un portefeuille de clients fidèles. La voie est toute tracée et le style des vins ronds, souples et fruités bien en place. Son saint-amour offre tout le fruité gourmand que le millésime 2009 peut apporter, avec des notes de gelée de groseilles, un grain suave et de la fraîcheur de bout en bout. **15/20**

Domaine des Pierres,
71570 La Chapelle-de-Guinchay.
Tél. 03 85 36 70 70.



Chiroubles "La Fontenelle" 2009 - 6,80 €

S'il se réjouit de la qualité de 2009, David Duthel dit avoir préféré vinifier 2008, car plus difficile et donc plus intéressant. L'homme ne pratique pas le «pilote automatique» ! Avec ses chiroubles, il décline les vinifications en grappe entière ou pas, c'est selon... Celui-ci, sur le fruit, avoue aussi mâche et minéralité tandis que la Cuvée Léo 2007 (11 €) la joue puissante et charnue. A chacune son style. **17/20**

Domaine David et Katy Duthel,
69910 Villié-Morgon.
Tél. 04 74 69 17 61.



Moulin à Vent 2009 - 7,10 €

Ce domaine familial représentait surtout de bons souvenirs de vacances pour Thomas Patenôtre (38 ans), avant qu'il ne décide d'y consacrer sa vie. Depuis son arrivée en 1999, il a eu le temps de définir son style de vin, charpenté, plutôt costaud. Sur ses 8 ha de Moulin à Vent, il produit cette cuvée Le Légend'Air, ample, suave avec une note fumée. D'une trame plus serrée, Un Air d'à Vent (8,50 €) s'affirme pour la garde. **16/20**

Domaine de la Sionnière,
71570 Romanèche-Thorins.
Tél. 03 85 35 58 79.



Moulin à Vent 2008 - 7,50 €

Moulin à Vent, le plus bourguignon des beaujolais, n'a pas la place qu'il mérite, même s'il offre une élégance qui n'a pas à rougir face aux pinots noirs, bien mieux lotis plus au Nord. Oui mais voilà, il n'est que gamay, et à ce titre prisonnier de sa caste «vin de comptoir». Pourtant, la famille Labryère, aussi propriétaire du Domaine Jacques Prieur, épaulée par la talentueuse Nadine Gublin, a su donner une complexité aromatique, un palais nerveux et un équilibre parfait à ce 2008. **16/20**

Domaine Labryère, 71000
Mâcon. Tél. 03 85 20 38 18.



Juliéas 2009 - 7,50 €

A 30 ans et avec deux millésimes à son actif, Louis-Clément David décline les cuvées sur le domaine familial. Adeptes de la vinification bourguignonne (le raisin est égrappé), il privilégie les macérations à froid, pratique l'élevage en tonneaux bourguignons et lance sa micro-cuvée La Bottière (15 €), dense et charnue. Plus abordable, cette cuvée L.C.D.B. séduit par son fruité expressif et sa matière veloutée et sa longue finale. **16/20**

Domaine David-Beaupère,
69840 Juliéas.
Tél. 03 85 33 86 67.



Claude-Edouard Geoffroy

Brouilly et Côte de Brouilly

Chez les Geoffroy, la transmission n'est pas un vain mot ! A 30 ans, Claude-Edouard – comme les hommes des cinq générations précédentes, il porte le prénom de Claude – l'assume avec conviction. De retour à Château Thivin, la propriété familiale, en 2007, suivant la voie tracée par son père, il adhère à l'agriculture biologique, ce qui, ici, sur les magnifiques coteaux de Brouilly, est un vrai défi !

Il vante l'importance d'avoir des sols vivants pour laisser parler le terroir, et le mérite de la vigne palissée pour obtenir un meilleur raisin. En Côte de Brouilly, la cuvée Le Clos Bertrand 2009 (9,50 €), pour moitié de jeunes vignes, affiche franchise, rondeur et fraîcheur tandis que la Cuvée Zacharie 2008 (13,50 €), élevée en barriques de 9 à 10 ans, possède plus de fond et de structure, avec un fruit très sur la prune. Le brouilly 2009 (8,50 €), plus léger par définition, se caractérise par son élégance et sa finesse.

Château Thivin, 69460 Odenas.
Tél. 04 74 03 47 53.

