



BEAUJOLAIS

L'appellation **Beaujolais** constitue, avec ses quelque **3 930 hectares**, la plus vaste partie de cette région viticole. **72 communes** peuvent en produire et la majeure partie des vignes concernées se situe dans la partie **méridionale** du vignoble, au sud-ouest de la ville de **Villefranche-sur-Saône**, même si quelques vignes bordent également les **coteaux** des crus plus au nord. Sur des sols variés, les vins rouges dominent largement, le **gamay** donnant des vins accessibles, juteux et gourmands



PAR JEAN-MICHEL BROUARD
Journaliste



ANTHONY PEROL
 CLOS DU CHÂTEAU 2022

Situé au cœur des pierres dorées, le domaine Perol appartient à la même famille depuis plus d'un siècle. Qu'il s'agisse de la production de vaches Salers ou de vins, le bio est de rigueur. D'ailleurs, le fumier des premières sert d'amendement dans les vignes pour leur apporter tous les nutriments nécessaires. Celles du Clos du Château sont âgées en moyenne de 35 ans et poussent sur un sol de schistes bleus. Totalement égrappée, la vendange a macéré onze jours avant pressurage puis élevage douze mois sur lies fines en cuves béton. Le vin est très délicat, offrant des notes de fruits rouges infusés et quelques herbes aromatiques. Matière ciselée et aérienne en bouche, c'est une véritable caresse. Longueur finement acidulée et rétro florale.

13 €
 domaine-perol.com



LE CRÊT DE BINE
 LA CUVÉE DE FRANÇOIS 2021

Direction le sud du **Beaujolais** pour découvrir ce domaine familial qui, dès 2008, a fait le choix d'adopter une culture bio et biodynamique. En 2017, Florence Subrin a repris l'exploitation de ses parents, bientôt rejointe par son cousin Geoffroy. Ensemble, ils veillent sur 9 hectares de vignes plantés jusqu'à 410 mètres d'altitude qui se déploient en parfaite harmonie avec la nature environnante de cette superbe région vallonnée. Le patrimoine de vieilles vignes âgées de plus de 55 ans sur arènes granitiques roses permet de donner naissance à cette très belle cuvée dont la pâle robe est aussi délicate que son nez évoquant la rose ancienne. Quelques fruits rouges frais accompagnent ensuite une matière sereine et suspendue.

14 €
 vin-bio-cret-de-bine.fr



AURÉLIE ET FABIEN ROMANY
 LE MOULIN 2023

Ce domaine familial perpétue un héritage de plusieurs générations, comme en témoignent certaines vignes centenaires qui y sont encore présentes. Devenu un domaine particulier depuis la vendange 2019, Fabien s'évertue aujourd'hui à produire des vins de la manière la moins interventionniste possible. Pour ce faire, il réalise un travail méticuleux dans le vignoble pour pouvoir disposer d'une matière première très qualitative. Cette cuvée, issue de vignes de 65 ans sur sols granitiques, vinifiée et élevée sans soufre, impose immédiatement sa précision aromatique de fraise et cerise fraîches. Très belle chair veloutée et ronde en bouche, l'ensemble est plus profond que ne le laissait imaginer le nez. Séduisante mâche et belle tension finale pour ce vin identitaire.

12 €
 aurelie-fabien-romany.web.app



FAMILLE CHASSELAY
 LA PLATIÈRE 2022

À seulement 25 km au nord de Lyon se trouve une famille d'irréductibles vigneron. Jugez un peu. On est vigneron dans la famille Chasselay, sur les terres de la vallée d'Azergues, depuis au moins 1464 ! Et aujourd'hui, comme hier, tout un chacun a à cœur de perpétuer un héritage unique. Claire et Fabien travaillent aujourd'hui avec leurs parents dans une même philosophie où l'humain se met au service de la nature. Les vignes côtoient ici des haies bocagères et des bandes fleuries pour favoriser la biodiversité. Vinifiée sans soufre comme le reste de la production, cette cuvée offre un nez aux fines notes de mûre et cassis, patinées d'un boisé évanescent. Immédiatement gourmande et parfumée, la bouche oscille entre violette et épices. Vin équilibré, dynamique à la finale pimpante.

14 €
 domaine-chasselay.com