



Anne-Sophie Debiais, technicienne vignoble, responsable qualité et Sylvain Flache, président de la cave.

### Valeur sûre

#### VIGNERONS DES PIERRES DORÉES

Oubliez tous vos éventuels *a priori* sur les coopératives et allez visiter cette cave où vous entendrez un discours entièrement tourné vers la volonté évidente de bien faire. Quand nous sommes passés le 23 septembre, les vendanges n'étaient pas encore terminées. « 2018 est un millésime précoce, mais qu'il fallait attendre. Cette année, nous avons fait passer la consigne aux vignerons de patienter jusqu'à ce que les raisins soient mûrs. C'est la seule façon de faire des bons vins », explique Sylvain Flache, le président. La grande nouveauté à la cave, ce sont ces cuvées « pépites » que nos dégustateurs ont plébiscitées. Les études de sols effectuées en 2013 ont permis d'isoler une quinzaine de formations géologiques différentes sur le périmètre de la cave : 500 hectares et toute la diversité du sud Beaujolais. Les premiers essais ont été menés en 2016 avec dix vinifications de terroirs différents, à partir desquelles trois ont été sélectionnés sur le millésime 2017 qui marque le lancement commercial de la gamme. « Pour ces cuvées, on demande des rendements plus faibles, des maturités plus poussées et c'est un gros travail de coordination avec les vignerons », explique Anne-Sophie Debiais, technicienne vignoble et responsable qualité. La cave dispose d'un beau caveau de vente ouvert du mardi au dimanche à Oingt (classé « plus beau village de France ») et tenu chaque week-end par des vignerons.

69620 Le Bois d'Oingt - Tél. 04 74 71 62 81

#### Beaujolais rouge La Rose Pourpre (7 €) - 16,5

Millésime après millésime, les progrès sont évidents dans cette petite cave du sud Beaujolais. Arômes de cerises noires, de chocolat, d'épices... En bouche, c'est un joli jus gourmand de fruits noirs bien mûrs, avec une finale épicée.

#### Beaujolais rouge Les Pépites schiste (7,50 €) - 16

26 hl/ha, 3 000 bouteilles... Cette petite cuvée exprime des arômes de fruits noirs et de violettes. Le vin est encore ferme, mais consistant, avec un beau fruité, l'équilibre. A déguster dans un an ou deux.

#### Beaujolais régionale rouge

#### Les Pépites pierre bleue 2017 (7,50 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes intenses de fruits noirs. Le vin est d'un style consistant, dense, avec des saveurs fruitées juteuses et un bel équilibre.

#### Beaujolais blanc Terra Iconia (5 €) - 14,5

#### Beaujolais rouge

#### Les Pépites gravette (7,50 €) - 14

#### DOMAINE DU GUELET

69640 Rivolet - Tél. 04 74 67 34 05

#### Beaujolais rouge

#### cuvée des Pierres Dorées (6,70 €) - 16

Robe intense et brillante. Arômes expressifs et frais de fruits noirs bien mûrs. Le vin a du corps, de la mâche, un beau fruité charnu et l'équilibre. Belle bouteille !

#### DOMINIQUE JAMBON

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 80 59

#### Beaujolais-villages rouge - 17

Le domaine a produit 5 000 bouteilles de cette excellente cuvée à la robe grenat, aux arômes purs de fruits noirs. Le vin est harmonieux : fruité, juteux, frais et élégant.

#### Beaujolais-villages blanc

#### Terre d'Argile (7,20 €) - 14,5

#### JAMBON PÈRE ET FILS

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 81 24

#### Beaujolais-villages rouge

#### Beaujolais-Blacé (7 €) - 14,5

#### DOMAINE JONCY

69430 Quincié-en-Beaujolais - Tél. 04 74 04 33 29

#### Beaujolais Quincié rouge

#### Intuition (20 €) - 16

En cours d'élevage le jour de la dégustation (juin), cette cuvée a macéré 21 jours, avant un élevage en fûts. Arômes riches, « rhodaniens », de cerises chaudes, de clafoutis... Le vin est très concentré, généreux, équilibré, à garder quelques années avant dégustation.

#### Beaujolais rouge Hédoniste (6,70 €) - 14,5

#### Beaujolais Quincié blanc

#### La Cadole (10 €) - 14,5

#### Beaujolais blanc Hédoniste (6,70 €) - 14,5

#### DOMAINE LAGNEAU

69430 Quincié-en-Beaujolais - Tél. 04 74 69 20 70

#### Beaujolais Quincié rouge (6,90 €) - 15,5

Belle robe grenat, intense. Arômes riches de fruits noirs : cerises, épices... Le vin est gourmand, avec la sucrosité du fruit bien mûr et un côté juteux.

#### DAVID LARGE

69640 Montmelas-Saint-Sorlin - Tél. 06 59 57 13 92

#### Beaujolais-villages rouge

#### Les Grands Terriers (17 €) - 17,5

2017 est la première année de conversion en bio pour le domaine. Issue du coteau de Courthieux, à Rivolet, cette superbe cuvée exprime des arômes riches et frais de fruits noirs bien mûrs, de violettes... Le vin est concentré, cerisé, juteux, long, pur, avec une touche minérale noble.

#### DOMAINE LONGÈRE @

69460 Le Perréon - Tél. 04 74 03 27 63

#### Beaujolais-villages rouge Jarre (18 €) - 18

Attention, Jean-Luc Longère ne produira que 900 bouteilles de cette somptueuse cuvée issue de vignes de 75 ans, élevée 10 mois en jarre de terre cuite. C'est une grande réussite, avec un vin parfumé de notes pures de fruits noirs, de fleurs... Bouche riche, juteuse, raffinée, longue. « Un vin concentré, avec beaucoup de style », conclut un dégustateur.

#### Beaujolais-villages rouge

#### Le vin des Roches (9,50 €) - 16,5

Robe intense et brillante. Arômes encore discrets, mais profonds de fruits noirs, de fleurs... Le vin est charnu, gras, fruité, avec beaucoup de tonus et un beau potentiel de garde.

#### Beaujolais-villages blanc

#### En Verchères (10 €) - 16,5

Arômes frais et complexes de fruits blancs, sur un fond minéral-iodé. Le vin a du corps, un fruité gourmand, tendre, enrobé et un bon équilibre.

#### Beaujolais-villages blanc

#### Nos 2 Elles (9 €) - 16,5

Nez frais de fruits blancs, d'agrumes... Le vin est consistant, gras, tout en conservant une belle pureté.

#### Beaujolais-villages rouge

#### Tradition (7 €) - 15

#### MAISON JEAN LORON

71570 Pontanevaux - Tél. 03 85 36 81 20

#### Beaujolais-villages rouge

#### Château de la Pierre (7,30 €) - 16

Robe profonde, brillante. Arômes riches de cerises burlat, complétés de notes poivrées... Le vin est charnu, tendre, riche, gourmand et élégant.

#### Beaujolais-villages rouge Rift 69 (9 €) - 16

Cette cuvée sans soufre, issue d'une longue macération de deux semaines exprime des arômes profonds, discrets, de fruits, de fleurs... Le vin est généreux, dense, massif, bien équilibré. Beau potentiel !

#### Beaujolais-villages rouge

#### Domaine du Sabot (7,30 €) - 15

#### Beaujolais rouge

#### Clos des Vieux Marronniers (6,50 €) - 15

#### Beaujolais rouge

#### Beau Beaujolais (6,50 €) - 14,5

#### MANOIR DU CARRA

69640 Derricé - Tél. 04 74 67 38 24

#### Beaujolais-villages rouge

#### Village de Rivolet (8,50 €) - 16

Le domaine a produit 20 000 bouteilles de cette belle cuvée aux arômes doux de fruits noirs et d'épices. Le vin est gourmand, juteux, dense, fruité et harmonieux. Un beau classique !

#### Beaujolais blanc (8,50 €) - 15,5

Robe dorée, brillante. Arômes grillés, minéraux... Bouche tendue, longue, avec des saveurs fraîches d'agrumes et du corps.

#### DOMAINE DES MARRANS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 13 21

#### Beaujolais blanc (10,50 €) - 15

#### Beaujolais rosé (7,50 €) - 15

#### DOMAINE MATRAY

69840 Juliénaux - Tél. 04 74 04 45 57

#### Beaujolais-villages rosé Douceur (5 €) - 15

#### DOMAINE MONTERNOT

69460 Blacé - Tél. 04 74 67 56 48

#### Beaujolais-villages rouge

#### Fuit et Terroir (6,50 €) - 17

Allez rencontrer les frères Monternot, des vignerons passionnés et accueillants... Robe intense, brillante.