

Visite Cercle de Bacchus B&B

Dernières actualités et nouvelles



Rendez vous donné au **Géographique degré décimiaux** Géographique degré décimiaux X: 46,299999 Y: 4,833333 ; DMS X: 46° 17' 60" Y: 4° 49' 59,99" ; U

Horaire : 13h30

Date : Jeudi 1^{er} décembre 2022

D'année en année les « week end » œnologiques commencent de plus en plus tôt. Certe on n'est pas des Allemands, mais de là à commencer un Week end le Jeudi midi !

Rendez vous est donc pris sur Macon. Cette année c'est décidé ce sera la Bourgogne Sud et le Beaujolais.

Enfin des vrais vins, cela va nous changer de Bordeaux et Alsace Marketé à mort !

De la chiasse, du non filtré, du pur terroir comme Aurel l'aime !

Organisation par la team WSET (les Pros), alors on vous promet que vous allez devoir avoir un foie en titane et une tronche en carbone.

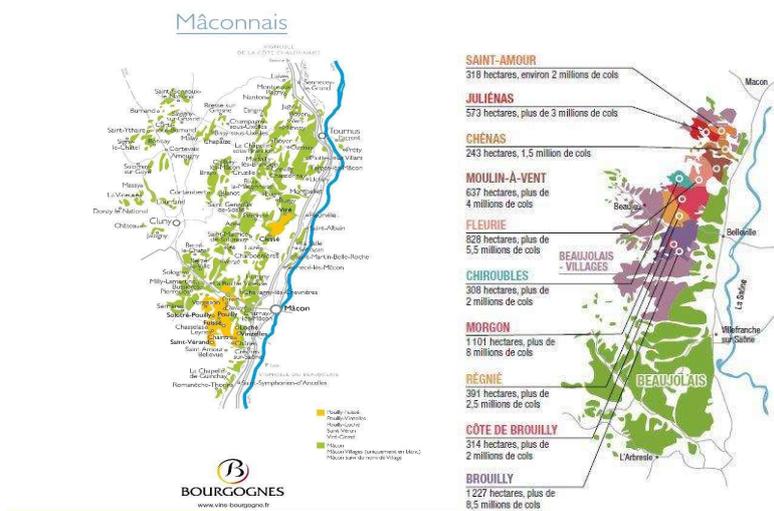
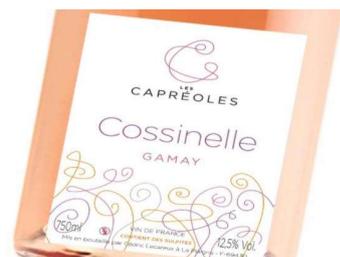
Le premier Vomito paye le resto.

Et pour info on attends toujours les bouteilles de NAG pour sa promo, ainsi que la bouteille de Babasse pour la naissance de sa fille.

Voici les informations ESSENTIELLES A ENREGISTRER EN CAS DE COMA ETHILIQUE :

Hotel = Hotel IBIS STYLE MACON 91 rue victor Hugo 71000 Macon, Téléphone = 0385391711

Restaurants : Dans l'ordre d'apparition
MA TABLE EN VILLE Macon
CASSIS RESTAURANT * Macon
L'O DES VIGNES * Puilly Fuissé
PIERRE * Macon
EMA Restaurant Avenas
MILLESIME Macon



Le Déroulé du « Week-end » qui commence un Jeudi !

Domaine DE CAPREOLES Jeudi 16H
ORIGINE ET HISTOIRE

C'est en découvrant cette propriété sur la commune de Régnié-Durette que nous avons choisi de franchir le pas dans cette aventure familiale. Le domaine chargé d'histoire depuis plus de 250 ans, nous a charmés par ses vieilles pierres, son cadre arboré, ses anciennes caves voûtées, son cuvage et ses vignes attenantes. Tout était là pour combiner notre projet viticole et notre vie de famille.

Le domaine Les Capréoles a ainsi vu le jour en Juillet 2014 avec ses 3 hectares de vigne implantés comme un jardin autour de la propriété, bénéficiant d'une vue exceptionnelle sur les deux clochers du village. A partir de 2016, le domaine s'étend avec deux hectares supplémentaires.

En combinant tradition, modernité et savoir-faire, Cédric Lecareux vit pleinement sa passion pour vous offrir des vins de très grande qualité. Que ce soit dans la conduite biologique de nos vignes, le respect des sols et des terroirs, la récolte à pleine maturité des raisins et l'élevage de nos vins, Cédric s'investit au quotidien dans la recherche de l'excellence.

« Les Capréoles » vient du vieux français et désignent les vrilles de la vigne. Nous avons choisi ce nom de domaine pour tous les symboles qu'il représente : la référence à l'histoire et la tradition, le support naturel permettant la croissance verticale de la vigne mais aussi l'idée de lien que nous voulons établir avec ceux qui apprécieront notre travail.

VIGNOBLE ET CEPAGE

Situées sur un coteau exposé plein sud, nos vignes entourent les bâtiments du domaine.

Deux grands types de sol sont présents sur nos vignes mais une seule roche-mère d'origine : le Granite.

La transformation du granite en sols très favorables au développement de la vigne est due à l'existence de diaclasses. En permettant à l'eau de s'infiltrer, ces



fractures favorisent progressivement l'altération naturelle de la roche.

En fonction du niveau d'altération du granite, les sols sont soit très superficiels avec présence de très nombreux cailloux en surface, soit plus profonds avec un aspect très sableux en surface.

Ces sols présentent de réelles particularités, ce qui offre la possibilité de nombreuses sélections parcellaires.

Le Gamay est un cépage délicat, tout en subtilité, offrant de multiples facettes. Fruité, complexe, structuré, sont des qualificatifs possibles. Fils du Pinot Noir et du Gouais Blanc, il possède les qualités de ces deux cépages. Aussi, la maîtrise des rendements est la clé des grands Gamay. Seuls des sols très peu fertiles (les sables granitiques) associés à des soins fondamentaux lui permettent de s'exprimer pleinement et d'exister dans le monde des grands vins.

Entre les vieilles vignes plantées depuis plus de 80 ans et le plantier en plein essor, le domaine Les Capréoles bénéficie d'un large potentiel pour exprimer de façon singulière et remarquable toutes les richesses de son terroir d'exception.

SAVOIR-FAIRE ET PHILOSOPHIE

Ingénieur agronome et œnologue de formation, Cédric a fait ses armes et enrichi ses compétences dans le secteur viti-vicole durant près de 15 ans avant de concrétiser son rêve en créant en famille Les Capréoles.

Auvergnat d'origine, puis confronté à l'excellence des grands crus du Languedoc en pleine mutation, c'est en partageant sa vie avec son épouse Catherine, originaire du Beaujolais qu'il adopte progressivement cette identité Beaujolaise pour finalement s'y installer en famille.

La philosophie des Capréoles : de grands raisins pour de grands vins !

Ce sont donc mille et un détails comme les labours, les gestes de la taille, les travaux en vert, le choix d'utiliser des produits propres et l'observation qui vont contribuer à cette quête d'excellence en matière de qualité et de maturité des raisins. Une véritable passion de la vigne.

De la vigne au vin, chaque étape offre de nouveaux challenges à relever afin d'exprimer de façon exceptionnelle et originale toute l'essence de nos terroirs.

Mais quelle satisfaction !

Le scoop du jour covid



Au moment où je vous écrit, Greg est en pleine forme, sera-t-il là le 01 décembre, la France entière retiens son souffle !

Le scoop du jour CHIENAS



Babas aurait attrapé la chiasse suite à l'ingérence d'un CHIENAS frelaté

Le scoop du jour Info ou intox

Alexandre Chauvin



Chuutttt faudra pas en parler à Karim, il est costaud le coquin !

Restaurant Jeudi SOIR



CASSIS

Mâcon, un retour aux sources

Originaire de Foissiat, c'est à Mâcon qu'Aymeric Buiron a décidé de s'installer aux fourneaux. Lyon, Londres, ou encore New-York : le jeune chef a travaillé dans de nombreux restaurants étoilés. Son retour à Mâcon n'est pas un hasard : c'est au lycée Alexandre Dumaine qu'il a fait ses études. Sa femme, Cécile, et lui cherchaient une ville à taille humaine, offrant une douceur de vivre pour poser leur valise. C'est donc tout naturellement que Mâcon et ses bords de Saône se sont imposés.

Vendredi 2 Décembre : Découverte de l'appellation Pouilly fuissé

Pouilly-fuissé est un vin blanc d'appellation d'origine contrôlée produit sur les communes de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson en Saône-et-Loire.

L'aire de production se situe au sud de la Bourgogne ; elle fait partie du vignoble du Mâconnais, à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Mâcon.

Historique

Un jugement du tribunal de Mâcon en date du 7 décembre 1922 attestait la nécessité de protéger le caractère remarquable et singulier du vin de Pouilly-Fuissé, lui permettant ainsi de devenir l'une des appellations « juridiques » de France.

Le 13 janvier 1929 était fondée l'« union des producteurs des grands vins blancs de Pouilly-Fuissé », qui conduisit le dossier de reconnaissance auprès de l'institut national des appellations d'origine, ayant abouti au décret du 11 septembre 1936.

Depuis lors, l'aire de production initialement délimitée en appellation contrôlée n'a jamais été étendue.

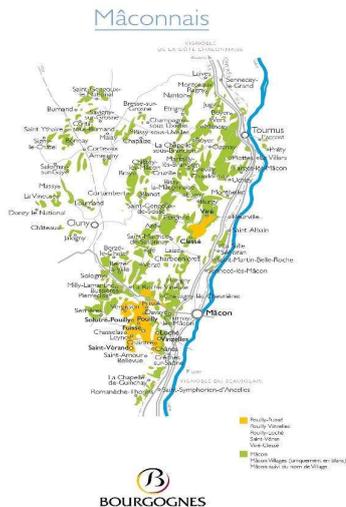
Géologie

Les terroirs du pouilly-fuissé sont de constitution majoritairement argilo-calcaire (Jurassique de l'ère secondaire). Vieux de 150 à 180 millions d'années, ils couvrent les périodes allant du Lias pour les plus vieux à l'Oxfordien pour les plus jeunes.

Quelques zones laissent apparaître des sols primaires cristallins, schisteux et gréseux. L'altitude varie de 225 à plus de 350 mètres.

Climat

Climat tempéré à légère tendance continentale :



Le scoop du jour

Pouilly Fuissé

Les frères Ramé auraient été retrouvés près de Bourges. On avait dit Pouilly Fuissé les gars, pas Fumé ! Des cours de soutien, voir de rattrapage sont prévus pour ces deux grands dadets !



01.12.2022

La Journée du Vendredi

Domaine FERRET 61 rue du Plan
71960 Fuissé 10 Heure

Vins du domaine

Le domaine J.-A. Ferret est situé en appellation Pouilly-Fuissé, en Bourgogne. Il a été fondé en 1840. Deux femmes se sont distinguées au cours de son histoire. D'abord Jeanne Ferret, qui dans les années 1950-1960 fut la première à mettre en bouteille et à commercialiser elle-même son vin, chose peu courante en Bourgogne où le vin était fréquemment vendu en vrac au négoce. Elle est aussi à l'origine de la vinification parcelle à parcelle toujours pratiquée par le domaine. Sa fille, Colette, a poursuivi ce travail en mettant l'accent sur l'élevage. C'est encore une femme, Audrey Braccini qui dirige cette star du Mâconnais depuis son rachat par la maison de négoce Bourguignonne Louis Jadot. Un véritable renouveau pour ce domaine qui produit parmi les meilleurs Pouilly-Fuissés.

Guide Vert ** 2023

Audrey Braccini, brillante œnologue, est reconnue pour son talent de vinificatrice et sa compréhension des différents terroirs dont elle a la charge depuis l'acquisition en 2008 du domaine par Jadot (propriété de la famille Kopf). Elle a su faire évoluer les pratiques culturales par le travail des sols et la conversion bio sera d'ailleurs acquise pour la récolte 2023. La majorité des vignes est issue de Fuissé, complétée de belles parcelles sur Vergisson. Vignes âgées, rendements faibles et boisés adaptés contribuent à l'exceptionnelle qualité des vins. Le classement des premiers crus concerne dans le millésime 2020 la quasi-totalité des fuissés du domaine, à l'exception du Clos de Prouges.

Les vins : le mâcon-soltré est poudré de craie à l'ouverture, sobre en boisé. Au palais, c'est un vin plutôt vil, frais et tonique : une belle façon de faire connaissance avec le domaine. Le saint-véran est apprécié pour sa maturité parfaite, son élégance, son énergie innée. Donnez lui trois ans pour l'appriivoiser. Le pouilly-fuissé restitue la minéralité du lieu, un profil frais et très pur, boisé mais sans excès. Clos des Prouges couvre un peu plus de 2 hectares avec certains ceps de 60 ans. Sa texture droite et vive, comprimée par sa jeunesse, laisse présager une évolution prometteuse. Les Perrières nous offre une aromatique luxueuse en termes de boisé. La bouche est serrée, mêlant vivacité, suavité et fins amers minéraux salivants. Clos de Jeanne est au cœur des Perrières. C'est un trio parfait entre minéralité, maturité et boisé noble. Tournant de Pouilly est une vigne incluse au sein du premier cru Les Reisses. Nous sommes séduits par la fraîcheur et ce duo craie-agrumes qui le parfume.

Les Vins :

- [Mâcon-Soltré](#)
- [Mâcon-Fuissé](#)
- [Saint-Véran](#)
- [Pouilly-Fuissé](#)
- [Pouilly-Fuissé](#)
["Autour de la Roche"](#)
- [Tête de Cru](#)
["Le Clos" ou "Le Clos de Jeanne"](#)
- [Tête de Cru](#)
[Clos des Prouges](#)
- [Tête de Cru](#)
[Les Perrières](#)
- [Hors Classe](#)
["Les Ménétrières"](#)
- [Hors Classe](#)
["Tournant de Pouilly"](#)

Nombre de bouteilles par an : 90000
Surface plantée : 18,5 hectares (Blanc : 18,5)
Mode de vendange : Manuelle
Âge moyen des vignes : 40
Cépage : Chardonnay



Le **restaurant étoilé L'Ō des Vignes** vous convie à une échappée gastronomique au cœur de la Saône-et-Loire.

Chaque jour, le Chef Sébastien Chambru (MOF) cuisine pour vous : avec un **plaisir vrai**, il marie avec bonheur le geste technique maîtrisé et la simplicité qui le caractérise ; avec un **bonheur authentique**, il explore un beau répertoire de produits frais et de saison.

Domaine Denis JEANDEAU 15H

Peu après les vendanges de 1977, je vois le jour le 25 Octobre pour redorer ce millésime !!

Après avoir baigné dans les effluves du vin, dès le plus jeune âge, je m'oriente avec ivresse vers 4 années d'études dans le monde Viti-Vinicole. Le diplôme de BTS Viticulture-Œnologie en poche, je décide alors de multiplier les expériences professionnelles en France et à l'étranger. S'en suivent 5 ans passés au domaine familial que je convertis en agriculture biologique avant de m'installer sur ma propre entité en 2006. Depuis 5 générations, c'est avec la même exigence de qualité, que mes ancêtres ont produit des vins authentiques et naturels. L'arrière-grand-père Claudius labourait de façon artisanale.

Aujourd'hui, respectueux de cet héritage, le labour est réalisé sur toutes les parcelles, dont certaines au cheval. Cette pratique évite le tassement et favorise l'enracinement des ceps.

Ainsi la vigne puise en profondeur les éléments indispensables à l'expression de notre terroir.

Récolte à la main

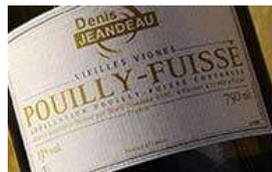
Après dégustation des baies de chaque parcelle, les raisins sont cueillis à la main, à parfaite maturité. La vendange entière est acheminée jusqu'au pressoir en cagettes de 20 kilos, afin de préserver l'intégrité du fruit. Les rendements maîtrisés (30 à 45 hectolitres par hectare), optimisent la concentration aromatique de nos vins.

Vinification naturelle

Les jus de raisins sont vinifiés naturellement grâce aux levures indigènes, qui garantissent la spécificité de chaque terroir.

Les vins sont élevés sur lies fines de 12 à 18 mois, majoritairement en barriques.

Les mises en bouteilles sont effectuées le plus souvent sans collage, ni filtration membrane



Vins du domaine

Guide Vert

Denis Jeandeau est propriétaire d'un hectare sur Viré qu'il complète par des achats de raisins, principalement des vieilles vignes, qu'il vendange puis vinifie avec minutie. L'année 2022 lui apporte une nouvelle parcelle en propriété de 72 ares sur Chasselas en appellation saint-véran. Les viré-cessé, saint-véran et mâcons sont labellisés bio. Ses progrès constants et son sens du travail bien fait l'ont placé parmi l'élite des vignerons de l'appellation. En toute décontraction, Denis laisse parler le terroir,

l'accompagne, et ses boisés agissent en exhausteur de goût. Ses vins se savourent sur plusieurs années, en tout format.
Les vins : le mâcon-villages Vieilles Vignes affiche sa fraîcheur et l'absence de boisé préserve sa tension. Un jus complexe. Les Cornillaux, sur coteaux de Leynes, au sud de la zone d'appellation, séduit par son profil frais et son élevage adapté peu prégnant. Le viré-classé offre un bouquet de craie, très pur, cristallin. Son point fort est la belle énergie qui le traverse. Dans le pouilly-fuissé Vieilles Vignes, issu de ceps âgés de 50 ans, enracinés sur le village de Pouilly, nous retrouvons le trio phare : amplitude, pureté et salinité. Son boisé noble graisse légèrement sans s'imposer. Secret Minéral est le joyau du domaine, il doit ses origines à Solutré, en altitude. La concentration et la générosité du millésime apportent du relief. Un jus vivifiant mais mûr, très équilibré, au boisé élégant et sobre. Il n'y a pas eu en 2020 de cuvée Or du Temps.

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : **40000**
Surface plantée : **2 hectares** (Blanc : 2)
Mode de vendange : **Manuelle**
Âge moyen des vignes : **45**
Achat de raisin : **Oui**

Retour Hôtel 17h

Dîner à 20h : Restaurant Pierre 1Etoile Michelin, 7 Rue Joseph Dufour 71000 Mâcon

RESTAURANT PIERRE MACON

Christian Gaulin

Histoire d'un chef passionné

C'est en 1991 que Christian Gaulin et son épouse Isabelle reprennent le Restaurant Pierre situé à 2 pas de la Saône et de l'esplanade Lamartine.

Le chef, qui a côtoyé les plus grands comme Paul Blanc à Thoissey ou encore Jean Ducloux célèbre chef du Restaurant Greuze à Tournus, obtient en 1997 une étoile au guide Michelin.

Cette étoile ne cesse de briller, pour le plus grand plaisir des gourmets qui se retrouvent au Restaurant Pierre pour découvrir la cuisine saine, inventive et authentique de son chef.

Ce dernier ne transige pas avec le goût et le respect du produit. Il met un point d'honneur à valoriser des produits du terroir et propose une cuisine qui scintille d'émotion.

A ses côtés, sa femme Isabelle supervise un service attentif dans une ambiance détendue. Elle vous guidera dans le choix des vins, issus des vignobles mâconnais et des diverses régions françaises, afin qu'ils soient en accord parfait avec les plats du chef.



01.12.2022

Journée du Samedi

Le beaujolais

Le **vignoble du Beaujolais**, s'étend sur 55 kilomètres du Nord au Sud, entre Lyon et Mâcon, le long de la Saône jusqu'aux monts du Lyonnais.

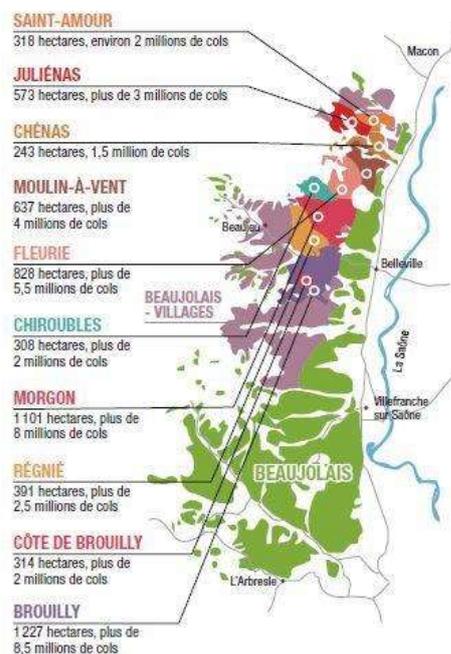
Les sols sont variés, ce qui donne une grande variété de terroirs et de goûts. Les vignes sont plantées en moyenne à une hauteur de 300 mètres.

C'est un des plus vieux vignobles de France : vieux de 2000 ans, il a été planté par les romains.

Le vignoble représente à 98% des vins rouges, seulement 2% des vins produits dans cette région sont des vins blancs ou effervescents.

Dans l'esprit populaire, le Beaujolais est trop souvent assimilé à son « petit frère », le Beaujolais nouveau : à tort ! Ce vin est fêté dans le monde entier le 3ème jeudi de novembre : c'est un petit vin primeur qui est mis en bouteille immédiatement après la vinification.

Ainsi, il ne bénéficie d'aucun élevage et n'a donc pas le temps de développer des arômes complexes : sa simplicité et son goût banane lui sont souvent reprochés. Ce vin remplit même des baignoires en Chine notamment lors de la fête du Beaujolais Nouveau.



Il ne faut donc pas le confondre avec le Beaujolais, le vrai ! Cette région propose de nombreux vins, faciles à boire **comme complexes et compte 12 appellations et 10 crus.**

Le Gamay

Le Beaujolais est le berceau du Gamay, cépage fruité, charmant, souple et peu tannique. Il renvoie vers des arômes de fruits rouges : cerise, fraise, framboise, groseille mûre et parfois banane ; des notes de fleurs de jasmin et parfois même de chocolat ! Il évolue dans un climat frais à tempéré de part sa précocité.

Le Gamay est clairement le synonyme du Beaujolais : il occupe 99% de son vignoble ! Souvent malmené par le mode du Beaujolais nouveau et un nez souvent apparenté à la banane et au bonbon, il peut néanmoins, vieillir avec une grande beauté et développer des arômes complexes. Les vignerons sont aujourd'hui très soucieux de faire un vin de qualité qui se retrouve de plus en plus sur les bonnes tables.

12 Appellations et 10 Crus : mnémotechnique + mini zoom sur chaque cru.

Le Beaujolais rime avec 12 appellations et 10 crus. Mais qu'est-ce qu'un cru ? C'est un terroir délimité à une commune, un lieu-dit ou bien un domaine viticole selon les endroits : ces vignobles sont reconnus historiquement pour la grande qualité de leur terroir et la renommée de leurs vins. Un cahier des charges régit chaque cru selon des caractéristiques bien précises.

Les 10 crus du Beaujolais sont les suivants : Brouilly, Côte-de-Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Moulin à vent, Morgon, Régnié, Saint-Amour, tous à base du cépage Gamay. Pour les 12 appellations, il suffit d'y ajouter le Beaujolais et le Beaujolais Village.

Plusieurs phrases permettent de se souvenir de l'ensemble des crus du Beaujolais, notamment la suivante : « Alors Je Cherche Mon Frère Chez Ma Respectable Cousine Berthe ». A pour Saint-Amour, J Juliéna, C pour Chénas, M Moulin à Vent, F Fleurie, C Chiroubles, M Morgon, R pour Régnié, C Côte-de-Brouilly, et enfin B pour Brouilly. Cette mnémotechnique est très utile pour ne pas oublier 1 des 10 crus.

Brouilly : Avec 1330 hectares, il s'agit de la plus vaste et de la plus méridionale des appellations du Beaujolais. Ses notes fruitées et sa finesse font sa réputation.

Côte-de-Brouilly : La vigne pousse sur une roche volcanique, « la pierre bleue ». Des notes minérales, fleuries et fruitées donnent à ce vin une grande élégance.

Chénas : Ce cru compte seulement 255 hectares, c'est le plus petit des 10 crus. Qui dit faible production dit grande qualité ! Une belle robe rubis, des arômes de rose et pivoine, des notes vanillées et des senteurs de sous-bois, ce vin charnu et chaleureux saura ravir vos papilles.

Chiroubles : Les vignes poussent très en hauteur : il s'agit de l'appellation la plus élevée. Ce vin est tendre et gourmand. Les tanins sont souples et les arômes de fleurs et de fruits rouges lui donnent élégance et parfums.

Fleurie : Cette appellation compte 13 lieux-dits et tient son nom d'un légionnaire romain nommé Fleurus. Son terroir est très spécifique puisqu'il est composé de sols sablonneux de granit rose. C'est le plus féminin des crus : c'est un vin fin, à l'attaque franche et aux tanins soyeux. Des notes de violette, d'iris et de pêche composent son bouquet.

Juliéna : Les vignes poussent sur des terroirs sédimentaires et granitiques qui donnent au vin son caractère. C'est un vin nerveux, tannique et généreux à la fois. Sa robe d'un profond rubis renvoie un nez fruité et une bouche parsemée de fruits rouges et de fleurs comme la pivoine et la violette. Les 600 hectares du Juliéna font partie des vignes les plus septentrionales du Beaujolais.

Moulin-à-vent : Son nom nous vient du moulin à vent datant du 15^{ème} siècle qui domine le vignoble. C'est un monument historique qui a servi jusqu'au 19^{ème} siècle. C'est un vin aux arômes de fruits mûrs, parsemé d'épices, qui renvoie son élégance tout en étant subtilement charpenté et fleuri.

Morgon : Cette appellation regroupe 6 climats et recouvre 1100 hectares de vignes. Le Morgon a une robe grenat, il est puissant et charpenté et son bouquet se compose de fruits à noyaux. Ce vin a également un grand potentiel de garde.

Régnié : La robe rouge violacée de ce vin conduit vers des arômes de fruits rouges et noirs. Il est souple et les tanins sont fins et structurés : une belle longueur en bouche nous permet d'apprécier ce vin comme il se doit !

Saint-Amour : Les 300 hectares de ce cru regroupent 12 lieux-dits, c'est le vin de la Saint Valentin et des amoureux par excellence. Lorsqu'on le déguste jeune, il est floral et délicat et dégage des arômes tendres d'abricot et autres petits fruits : parfait pour un dîner aux chandelles avec sa moitié. En vieillissant, il développera des arômes d'épices et sera plus charpenté, de quoi pimenter la vie d'un couple plus mature.

Ces dix crus du Beaujolais ont chacun un fort caractère et une identité propre : ils peuvent s'adapter à chacune de vos occasions !

Cépage Chardonnay : Le cépage Chardonnay qui offre des vins de personnalité à la robe dorée et aux notes aromatiques de fruits blancs et d'agrumes pour les Beaujolais blancs et des notes plus florales et minérales pour des Beaujolais Villages blancs avec une belle intensité.

Visite à 10heures au Château du Moulin à Vent



CHÂTEAU DU
MOULIN·À·VENT

L'appellation Moulin-à-Vent se situe à l'extrémité septentrionale du Beaujolais, à 70 kilomètres au sud de Beaune et 50 kilomètres au nord de Lyon. Un îlot de 630 hectares de vignes se répartit autour du moulin-à-vent, dont la présence témoigne de vents réguliers et puissants qui favorisent un état sanitaire optimal ainsi que la concentration des jus. Les parcelles de vignes s'épanouissent sur une mosaïque de terroirs, puisque 69 lieux-dits alternent sable granitiques plus ou moins fins, exposition au vent, présence d'oxyde de fer, présence d'argiles en profondeur, présence de silice en surface, profondeur de sols, exposition au soleil, etc. Ces sols complexes résultent de l'érosion pendant plus de 300 millions d'années des derniers contreforts de granites métamorphiques du centre de la France.

Le Domaine

Depuis son acquisition par la famille Parinet en 2009, ce vaste domaine s'est doté de moyens humains importants afin de rajeunir les ailes du Moulin-à-Vent, comme le Château des Jacques à son époque. Dans un style de gamay moderne, avec des élevages sous-bois longs et bien gérés, les nombreuses cuvées parcelles expriment la complexité et la diversité des sols. Avec 2016 apparaissent les premières vignes blanches (4,5 hectares) du domaine en appellation Mâcon et Pouilly-Fuissé sous le nom de Roc des Boutières.

Les vins : malgré une production de bon niveau, les 2020 sont actuellement dans une phase de fermeture, mais le temps leur permettra de s'exprimer au mieux. Le moulin-à-vent est une belle porte d'entrée du domaine, dans un style accessible qui ne délaisse pas la profondeur de l'appellation. Dans Couvent des Thorins, des tonalités de guigne, de sureau et de notes grillées emplissent le nez. Suit une bouche vive, aux tanins serrés qui dynamisent l'ensemble. Encore légèrement serré par son bois, Champ de Cour séduit, porté par une délicate impression salivante. Le toucher charnel et l'allonge sur la pierre à fusil promettent une grande carrière en cave. Les Verrillats est encore pris par une fine réduction et des touches légèrement végétales. Le vin se veut évanescent, à la puissance mesurée, avec un toucher de bouche délicat qui témoigne de l'empreinte granitique dans la finale. Le message minéral du nez de La Rochelle pose un vin au profil austère et élégant. La bouche est aérienne, aux tanins poudrés et à la puissance mesurée. Le vin s'épanouira aux mieux d'ici trois ou quatre ans.

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : **100000**
Surface plantée : **33 hectares** (Rouge : 33)
Mode de vendange : **Manuelle**
Âge moyen des vignes : **50**
Achat de raisin : **Non**



Les Vins :

Les 6 terroirs clés du domaine

Notre localisation exclusive sur Moulin-à-Vent permet une compréhension fine des contextes géologique et climatique. Depuis 12 ans, nous avons identifié 6 grands terroirs, dont nous cultivons les individualités.

Ils se nomment *“Le Moulin-à-Vent”*, *“Les Thorins”*, *“Aux Caves”*, *“Les Vérillats”*, *“Champ de Cour”* et *“La Rochelle”*. Situés dans un rayon de 300 mètres autour du Château, ils sont sur la partie intermédiaire et supérieure de l'appellation, la plus qualitative.

Chacun d'entre eux s'exprime dans nos cuvées parcelaires, où la puissance du terroir et l'impact du millésime sont nos seuls vecteurs.

Nos sélections parcelaires

Au nombre de trois, les sélections parcelaires du domaine sont les expressions de leur terroir d'origine.

“Les Vérillats”, 4,41 ha : situé à 300 mètres d'altitude en plein couloir des vents, sur des sols très sableux et peu profonds (25-50cm). Les vins se caractérisent par leur charme et leur audace.

“Champ de Cour”, 3,28 ha : situé à 200 mètres de haut, sur des sols peu caillouteux, à l'abri des vents. Les vins allient puissance et élégance.

“La Rochelle”, 4,21 ha : voisin des *“Vérillats”*, exposé sud à 280 mètres d'altitude, sur des granites riches en silice et argile. Les vins sont multidimensionnels, complets, et peuvent s'avérer austères dans leur jeunesse.

Nos micro-cuvées

Cuvées rares et exceptionnelles, nos 2 micro-cuvées racontent une histoire. Le *“Clos de Londres”* se trouve sur le terroir *“Le Moulin-à-Vent”*, au pied du moulin. Vigne attenante au Château, cette parcelle de 0.56 hectares produit des vins d'une grande énergie, et est un hommage à Philiberte Pommier. La parcelle des *“Grands Savarins”* (0.72 hectares) se situe sur le terroir *“Aux Caves”*, un des terroirs emblématiques de l'appellation. Les vins produits ont beaucoup de race.



Restaurant du Midi Avec Karim et Noémie



Après s'être rencontré chez Sébastien Bouillet à Lyon, Margot et Emilien, les charmants propriétaires du restaurant EMA, ont chacun conforté leurs expériences chez les grands de la gastronomie lyonnaise. Ils créent en mars 2019 ce bel établissement niché au cœur d'un paysage incomparable.

Ici les produits frais et locaux sont à l'honneur autour d'une cuisine inventive et gourmande. Aux fourneaux, Margot et Emilien ont chacun leur spécialité : Margot mitonne des plats salés pleins de saveurs tandis qu'Emilien concocte des desserts fins et gourmands.

La carte des vins saura également séduire les amateurs avec plus de 500 références sélectionnées dont un grand nombre de Beaujolais. Haut lieu de la bistronomie avec sa salle panoramique et sa terrasse intimiste, l'établissement propose également une partie épicerie fine et caviste.

15H, peut être 16H cela va dépendre des Vionnet !!!

Il est 10 heures dans un bistrot de Villié-Morgon (Rhône). Debout, accoudé au zinc, Karim Vionnet avale un café puis un autre. Pas sûr que ce soit une bonne idée tant il paraît branché sur des piles électriques. Mais voilà près de sept heures qu'il est debout et bientôt, ses Beaujolais nouveau seront commercialisés en France et dans le monde entier: c'est le coup de feu !

Voilà près de 30 ans que le jeune quadragénaire, gouaille pas possible, répartie qui fuse et oeil qui frise, a découvert l'univers de la vigne à Villié-Morgon, son village d'origine.

Il y produit en vin naturel des Chiroubles, des Chénas, des Beaujolais-Villages et des primeurs célébrés par les connaisseurs.

"*Ses vins sont bus et recherchés, vendus dans le monde entier: Europe, États-Unis, Japon*", souligne le journaliste et critique Antonin Iommi-Ammuategui à propos du vigneron sur le site de Rue89.



"SES VINS SONT VENDUS DANS LE MONDE ENTIER"

Et il y a cette cuvée de Beaujolais-Villages qui fait causer dans le landernau: "*Du beur dans les pinards*". Un jeu de mots "*un peu provoc*" mais qui cache aussi pas mal de pudeur et une histoire. La sienne.

"*On peut avoir un prénom qui n'a pas une consonance française et arriver à faire quelque chose, surtout dans le milieu du vin*", dit-il.

Un constat qui n'a pas toujours été évident. Pour lui comme pour les autres. Lorsqu'il est lui-même devenu vigneron au milieu des années 2000, on lui disait: "*Tu vas pas marquer Karim sur tes bouteilles?*". "*J'ai commencé à flipper. Donc j'ai mis K. Vionnet. Et là des clients m'ont demandé: Tu t'appelles K. toi ?, K c'est pour Karl ?*", raconte-t-il.

Il se décidera finalement à remettre son prénom sur ses cuvées et millésimes. Pour finalement passer la vitesse supérieure avec "*du beur dans les pinards*", étiquette concoctée avec l'aide de deux auteurs et illustrateurs, Philippe Quesnot et Michel Tolmer, qui sévissent notamment sur le site glougueule.fr.

"*C'était le moment de le faire vu la conjoncture*", glisse M. Vionnet. Réticent à parler de "*racisme*", il évoque un "*climat un peu plus tendu*" et concède du bout des lèvres: "*J'en ai chié quand j'étais gamin*". Craint-il justement de mauvaises réactions ? "*Je ne me pose pas de questions, je m'en fous (...)* Je veux faire du vin qui me ressemble. J'aime ce que je fais. C'est quelque chose de très personnel.

"JE VEUX FAIRE DU VIN QUI ME RESEMBLE"

Placé à 17 mois "*par l'Assistance*" dans une famille de Villié-Morgon, puis adopté par celle-ci à l'âge de 7 ans, le vigneron n'a qu'une crainte, c'est que cette quête souriante de ses origines soit mal interprétée par les proches qui l'ont élevé, auxquels il voue une admiration sans réserve.

Son père, un artisan décédé il y a quelques semaines, lui a appris, dit-il, "*les vraies valeurs: Une fois que tu sais travailler, tu sais tout faire*".

Formé pour devenir boulanger et suivre le conseil de son père - "*Tu ouvriras ta gueule quand tu gagneras ton pain*" - il fait des allers-retours entre l'armée, la vigne et l'usine jusqu'à ce qu'un vilain accident du travail ne le décide à embrasser définitivement la profession de vigneron.

Un métier-passion qu'il a appris au voisinage et dans le sillage de ceux que la presse anglo-saxonne a appelé "*le gang de Morgon*", les Lapière, Foillard, Breton, Thévenet et autres, qui à partir des années 1980 ont été les pionniers du vin "*nature*" par opposition à l'industrialisation du Beaujolais.

Domaine

Ses parcelles sont situées sur les communes de Quincié, Beaujeu et Lantignié. Des terrains se trouvant à mi-côteaux avec des natures de sols très disparates selon les parcelles : marne, shiste, sable. C'est cette diversité qui donne une véritable expression du terroir dans ses vins. L'âge moyen des vignes est de 55 ans et 2 cuvées sont produites actuellement : un Beaujolais village primeur et un Beaujolais Village rouge. En attendant de pouvoir s'exprimer sur quelques crus du Beaujolais, ce qui est en cours.

Bien évidemment la culture de la vigne est entièrement naturelle, sans aucun recours à des produits phyto-sanitaires, pesticides et autres. La priorité de Karim c'est son terroir. C'est pour ça qu'il le chouchoute, qu'il le laboureur et qu'il entretient une vie organique intense dans ses sols.

Quand à la vinification, là encore c'est le plus naturel possible : levures indigènes (aucun ajout de levures extérieures), aucun ajout de sucre et quasiment pas de soufre, uniquement 1mg/l au moment de la mise en bouteille pour éviter que le vin ne s'oxyde, ce qui est infinitésimal. Le vin est très légèrement filtré afin de lui préserver sa richesse aromatique et son identité de terroir.

