

PÉPITES DU BEAUJOLAIS

Le **Beaujolais** est une région aux mille richesses, produisant de nombreux profils de vins avec chacun sa personnalité. Blancs, rouges et rosés offrent une palette de jeu au **gamay** et au **chardonnay** qui n'en finissent pas de se livrer selon les nuances géologiques des différents terroirs. Et, contrairement à une idée reçue, les Beaujolais et notamment ceux issus des **crus**, méritent d'être attendus



DOMAINE STRIFFLING

RÉGNIE, CRÊT D'CELLAT 2017
AOC RÉGNIE

Situé à Régnié-Durette, le domaine familial Striffling a été repris par Guillaume il y a quelques années. Produisant du régnié, mais aussi du morgon, du crémant de Bourgogne et du beaujolais-villages en rouge comme en blanc, sa cuvée Régnié Crêt d'Œillat est un parcelle qui révèle, en 2017, la finesse mais aussi la concentration aromatique que l'on peut trouver dans le gamay sur sols granitiques. Les fruits noirs, le poivre blanc et la pivoine sont portés par une belle tension, des tanins fins et une certaine puissance.



Avec un poulet à la crème.

9,50 €

69430 Régnié
06 86 92 14 87 – www.domainestriffling.fr

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

2017
AOC BROUILLY

Le château de La Chaize, racheté par le groupe Maïa, est en cours de transformation avec des projets à tous les niveaux (conversion au bio, développement de l'œnotourisme). Boris Gruy y vinifie plusieurs cuvées en Brouilly, Côte-de-Brouilly et Fleurie, toutes pourvues d'une grande personnalité. Celle-ci est intense, au nez comme en bouche, les fruits sont expressifs, tout en gourmandise et en longueur.



Sur un lapin chasseur en cocotte.

20 €

69460 Odenas
04 74 03 41 05 – www.chateaudelachaize.fr

CHÂTEAU THIVIN

LA CHAPELLE 2018
AOC CÔTE-DE-BROUILLY

Le château Thivin bénéficie d'une réputation justifiée depuis de nombreuses années grâce à plusieurs cuvées en Côte-de-Brouilly exprimant chacune la personnalité de son terroir, et deux cuvées en blanc aussi qualitatives que les cuvées de gamay. La Chapelle est expressive, droite, équilibrée, les notes de cerise et de réglisse s'entremêlent pour délivrer une cuvée complexe qui mérite d'être attendue quelques années mais au plaisir également immédiat.



Avec une salade lyonnaise de lentilles et œuf mollet.

18,50 €

69460 Odenas
04 74 03 47 53 – www.chateau-thivin.com

CHÂTEAU DE BELLEVUE

LE CLOS 2013
AOC MORGON

2013 était un drôle de millésime, qui a eu besoin d'être attendu, mais qui, lorsqu'il a bien été géré, délivre actuellement ses merveilles. Ce morgon puissant, concentré, aux tanins présents, dotés de notes kirschées, et aux épices prononcées. Du caractère et de la personnalité pour cette cuvée du château de Bellevue, dont Tristan Larroche a repris les rênes fin 2017, et qui est fidèle à la typicité de l'appellation Morgon.



Sur une fricassée de bœuf noir aux deux pommes.

20 €

69910 Villié-Morgon
44 74 66 98 88 – www.chateau-bellevue.com