



On va déguster

Dominique Hutin  
Carnet de Vigne #41  
Novembre 2020

Beaujolais Nouveau  
2020

Appellation	Préfixe	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes favoris	Dégustation	Tarif TTC	Labels Environnement:	Initiatives touristiques Coordonnées
Beaujolais		Louis Tête	r	En Vie	2020	**	Bouche fréillante, vin d'immédiateté, avec de l'allonge. Un bojonouvo qui mêle fantaisie (dans l'intention) et sérieux (dans le verre). Tous publics, tous terrains, bien ficelé.	8,00 €	Bio	<a href="https://agamishop.fr">https://agamishop.fr</a>
Beaujolais		Pérol, Anthony	r	Le P'tit Nouveau	2020	**(*)	Fin, joliment poivré, enjoué et fleuri. Très jolie livraison dans l'esprit "nouveau", sans rien abandonner à la précision. La mire est bien réglée et la glotte régaliée.	10,00 €	Bio	447 Chemin de la Colleterie 69380 Châtillon 04 78 43 99 84 - f.perol@numericable.com www.domaine-perol.com
Beaujolais	Famille	Chasselay	r	La Mardurette	2020	♥	"Tirage de primeur sur fût". Pré-pubère, puissant sans aucune lourdeur, ce primeur est à l'évidence en dépassement de fonction. Atypique dans son corset de bois (bien intégré), il est corsé, équilibré, fumé, très long, sérieux ... et n'oublie pas le volet "gourmandise".	10,00 €	Bio	123 chemin de la Roche 69380 Châtillon contact@domaine-chasselay.com www.domaine-chasselay.com
Beaujolais Villages		Harel, Quentin	r	Buyon	2020	**	Le nez, un peu taiseux laisse la place à une bouche bien dessinée, sans heurts, avec une finale nette mais toujours timide aromatiquement. Le premier abord, avec des notes réduites qui parasitent le plaisir de l'immédiat, demande à ce que le vin respire avant la dégustation. Plus calibré pour la table que l'apéritif. On pourra aussi se divertir avec la contre-étiquette, détaillée : gamay noir 97 %, gamay teinturier 3 %, Pinot noir 2 %, soit 102 %... légendaire générosité du Beaujolais.	NC	Bio	630 route de la Batie 69460 ST ETIENNE DES OULLIERES 04 74 03 46 51 - 06 81 71 57 77 thierry.harel@gmail.com www.buis-rond.com
Beaujolais Villages		Joncy, Sophie & Guillaume	r		2020	*	Aimable, très ouvert sur des notes fleuries et d'agrumes. Fluide et facile d'accès.	7,50 €	Bio	249 route du Chavagnon 69430 Quincié-en-Beaujolais 04 74 04 33 29 - domaine.joncy@orange.fr www.domaine-joncy.com
Beaujolais Villages		Joncy, Sophie & Guillaume	r	la Trad' Nature	2020	**	Non filtré, sans sulfite ajouté. Franc, sans cosmétique ni caricature "primeurs", un vin peu spectaculaire mais à l'acidité pondérée et la finale bien nette. On le laissera respirer en carafe pour libérer son expression.	8,50 €	Bio	249 route du Chavagnon 69430 Quincié-en-Beaujolais 04 74 04 33 29 - domaine.joncy@orange.fr www.domaine-joncy.com
Beaujolais	Domaine de	Tanay	r		2020	♥	Net, précis, évident. Un vin plein, entier, calibré pour le repas plus que d'apéro festif. Ne pas rafraîchir. Sérieux ... avec un joli clin d'œil fruité. Typiquement le genre de jus qui pourrait nourrir l'ambition de raccommoder l'humanité avec le 3ème jeudi de novembre. Peut s'oublier en cave.	8,50 €	Bio	Château de Pizay 69220 Belleville en Beaujolais 04 74 66 26 10 - 06 11 69 78 09 - chapizay@wanadoo.fr www.vins-chateaupizay.com
Beaujolais	Vignerons des	Pierres Dorées	r	Les Pépites Gneiss Bio	2020	*	Dans l'esprit "nouveau", un vin à boire rafraîchi, pour accompagner son profil "demi-corps". Dans la lignée des vins souples et abordables. Sèche un peu en finale.	9,00 €	Bio	439, rte Fleurie Le Bady 69620 Saint-Vérand 04 74 71 62 81 - contact@vigneronsdespierresdorees.com www.vignerons-pierres-dorees.fr
Beaujolais Villages		Harel, Quentin	r	Grande Terres	2020	**(*)	Autour d'un casting variétal dépaysant (gamay noir 60%, gamay teinturier 30%, pinot noir 5%, gamaret 5%), l'acidité contenue, le fruité timide contribuent à former un ensemble sérieux, posé. Un fruit élégant pointe en finale. À aérer longuement avant dégustation.	NC	Bio	630 route de la Batie 69460 ST ETIENNE DES OULLIERES 04 74 03 46 51 - 06 81 71 57 77 thierry.harel@gmail.com www.buis-rond.com
Beaujolais		Agamy	r	Signé Vignerons	2020	**	Mentholé, frais. La silhouette, svelte, dessine un ensemble bien constitué et cohérent. La partie gourmande est assurée par des notes de chocolat, de fruits noirs et une touche de fraîcheur en finale.	10,00 €	Bio	Agamy.fr



On va déguster

Dominique Hutin  
Carnet de Vigne #41  
Novembre 2020

Beaujolais Nouveau  
2020

Appellation	Préfixe	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes favoris	Dégustation	Tarif TTC	Labels Environnement	Initiatives touristiques Coordonnées
Beaujolais	Famille	Chasselay	r		2020	**	Dans un registre très "nature", ce 2020 très libre se cale dans le verre après une longue aération. Alors, et seulement au prix de cette respiration, s'exprime un vin aux atours de menthe, de cerise, aux tanins chocolatés, avec une virgule fruitée en finale. Désarçonnera les gosiers frileux et réjouira les fans de vins naturels.	7,00 €	Bio	123 chemin de la Roche 69380 Châtillon contact@domaine-chasselay.com www.domaine-chasselay.com
Beaujolais	Le	Crêt de Bine	r		2020	***	Le nez est sérieux, aux arômes profonds et la bouche plus volage, dans un esprit "primeur". Au final, il apparaît fin, très équilibré, avec une acidité intégrée, sans fruité explosif mais élégant.	8,50 €	Dyn	Famille Subrin 415 Chemin du Martin 69490 Sarcey 07 71 86 08 24 - 06 80 26 08 87 - 06 85 67 43 44 contact@vin-bio-cret-de-bine.fr www.vin-bio-cret-de-bine.fr
Beaujolais		Oedoria	r	Le Théorème de Didier	2020	*	Pâle et pimpant. Le vin est en place, le fruit est sage et bien posé mais un nez et une bouche un peu brûlants, ainsi qu'un finale appuyée sur des notes cuites desservent l'ensemble.	9,00 €	Bio	25 route du Cottet 69620 Theize 04 74 71 48 00 - contact@oedoria.com
Beaujolais Villages	Vignobles	Jambon	r	Pure	2020	***	Sans sulfite ajouté. Nez et robe intenses, bouche enlevée, fraîche (menthe, fleurs) et compacte, bien dessinée. Finale encore marquée par des notes de réduction qui demande un très très long carafage. Bref, réveillez-le obligatoirement la veille pour des préliminaires en carafe. Sinon, oubliez-le en en version "nouveau" et réveillez-le au printemps. Long en bouche.	9,00 €	Bio	166 chemin de Bergeron 69220 Saint-Lager 60 22 77 62 29 - contact@vinsmaisonjambon.com www.vinsmaisonjambon.com
Beaujolais		Romany, Aurélie & Fabien	r		2020	**(*)	Ouvert, suave, équilibré, bien sec, sans sucre résiduel cosmétique pour alourdir l'ensemble, ce 2020 est franc, délicieux même, parfait pour la table.	6,80 €	Bio	Chemin Saint-Barnabé 69210 Bully 06 70 39 81 05 - fabromany@gmail.com www.facebook.com/aurelieetfabienromany
Beaujolais		Pérol, Anthony	r	AbracadaBoum	2020	**(*)	Suave et souple sur un mode "séduction immédiate" (cette promesse est tenue), à renforts de cerise, et tabac blond. On peut l'apprécier rafraîchi en introduction apéritive puis le garder pour l'arrivée des viandes blanches. Polyvalent.	10,90 €	Bio	447 Chemin de la Colleterie 69380 Châtillon 04 78 43 99 84 - f.perol@numericable.com www.domaine-perol.com
Beaujolais		Oedoria	r	La Sulfitude	2020	**	Un nom de cuvée en forme de clin au "sans sulfite ajouté" qui dessine un vin qui joue plus la partie de la structure que celle du fruité immédiat, en retrait.	8,00 €	Bio	25 route du Cottet 69620 Theize 04 74 71 48 00 - contact@oedoria.com
Beaujolais Villages		Rottiers, Richard	r		2020	***	Sans concession, plein et entier, un "nouveau" concentré qui pourrait en remonter à des crus aux ambitions logées plus haut. Une finale sèche, des tannins présents et intégrés, ce 2020 est à flécher vers un plat de viande plutôt que l'apéro-copains, le coude sur le zinc.	9,00 €	Bio	71570 Romanèche Thorins 03.85.35.22.36 - contact@domainerichardrottiers.com www.domainerichardrottiers.com
Beaujolais		Dubœuf, Georges	r	Organic	2020	**	Bien calibré, droit dans ses bottes, un "nouveau" sérieux, aux tanins forcément discrets mais bien posés. Un classique sans faute, très long en bouche.	8,14 €	Bio	208 Rue de Lancié 71570 ROMANCHE THORINS 03 85 35 34 20 - gduboeuf@duboeuf.com www.duboeuf.com
Beaujolais	Maison	Ternel	r		2020	*	Des notes kirschées, du tabac blond, soit une livrée joliment appuyée. La fin de bouche plus fuyante et une acidité un peu mordante desservent un peu l'ensemble.	10,65 €	Bio	Chemin du Buéry 71850 Charnay-lès-Mâcon 03 85 34 48 20 - export@ternel.com www.ternel.com



On va déguster

Dominique Hutin  
Carnet de Vigne #41  
Novembre 2020

Beaujolais Nouveau  
2020

Appellation	Préfixe	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes favoris	Dégustation	Tarif TTC	Labels Environnement:	Initiatives touristiques Coordonnées
Beaujolais		Labouré-Roi	r	Fabien Romany	2020	**	Du volume, ce qu'il faut de gourmandise fruitée, du corps, une longue empreinte de mûre, soit l'équation parfaite pour un vin de facture classique, réussi, comme le permettait le millésime.	7,95 €	Bio	Mommessin 403 route de Saint Vincent 69430 Quincié en Beaujolais 04-74-03-18-30 www.mommessin.com
Beaujolais	Domaine	Berne, Frédéric	r	Gamay Noir	2020	♥	Étonnant de profondeur pour un vin issu de toutes jeunes vignes. Peu bavard en termes aromatiques, il est sérieux, long, dense, structuré. Un "nouveau" atypique qui se boira sur quatre ans sans baisser la garde. Du niveau d'un cru.	9,00 €	Bio	Au Château des Vergers 150 Chemin des Vergers 69430 Lantignié 06 83 46 05 06 - fredericberne69@hotmail.fr www.fredericberne.com
Beaujolais Villages	Gaëc	Léonis	r	Primeur	2020	***	Ouvert, sur un registre aromatique "noir". Frétilant, peu protégé par le soufre, il aime respirer pour gommer une petite note de réduction. La 2ème bouche fait la part belle à la mûre. Joli score !	10,30 €	Bio	69910 Villié-Morgon 09 51 58 17 34 - 06 86 98 96 62 www.domaine-leonis.fr
Beaujolais		Chandesais, Émile	r	Le Petit Marcel	2020	-	Nez fermé, bouche simple, un peu brûlante, sans fraîcheur. Le vin paraît comme alourdi. Un beaujolais de l'ancien monde.	4,80 €	Bio	Compagnie Vinicole de Bourgogne Route de Saint-Cyr Loup de la Salle 71150 Chagny 03 85 87 51 33 - david.fermez@m-f.fr
Vin de France		Côtes de la Molière	r	Brut de Cuve	2020	♥	Commençons par la fin : très longue aération à prévoir. Non que ce primeur soit un fort des halles mais c'est la condition non négociable si l'on veut que se livre ce rouge pimpant : de premières gorgées sauvages et frétilantes puis la bête se détend et déroule le tapis de fruits, ourlé de notes de cerise. Sans fard, il est aérien et fin, autant que friand.	13,00 €	Bio + Dyn + Nature	Domaine des 69820 Vauxrenard 06 85 04 50 09 - ibvins69@gmail.com https://cotes-de-la-molieres.com/ https://boutique-cotedelamolieres.com
Beaujolais	Domaine de	Saint-Cyr	r	French Kiss	2020	♥	Pâle, transparent, il s'offre au buveur dans un esprit primeur très naturel. Non filtré, un peu frisant à l'ouverture, sa bouche est légère, digeste, moderne tout en longueur et fluidité. Succulent, étranger à toute forme de tanins, ce n'est pas un grand vin mais il est formidable dans l'esprit "primeur" retrouvé.	10,00 €	Bio	31 Chemin de Trechen 69780 Anse 04 74 60 23 69 - raphael@beaujolais-saintcyr.com www.beaujolais-saintcyr.com
Beaujolais		Large, David	r	Massai	2020	***	Le nez, frais et lactique, annonce un vin d'approche facile, dépositaire de l'esprit "primeur". La bouche, elle, drue, noire, serrée, se rappelle l'allusion guerrière du nom de la cuvée et bouscule buveur mollasson. Un vin de table (c'est un compliment) aux notes de tabac qui appelle des viandes autant qu'une révision des préjugés autour des "vins nouveaux".	10,00 €	Bio	700 LE CLERJON 69640 MONTMELAS 06 59 57 13 92 - 06 38 93 91 06 CONTACT@DAVIDLARGE.FR WWW.DAVIDLARGE.FR
Vin de France		Boyat, Pierre	r	La P'tite Laine	2020	*	Le vin est là, l'intention aussi, manifestement. Mais l'ensemble est difficilement lisible, la faute à un duo ascétique/réduction qui œuvre en paravent, empêchant d'accéder pleinement au vin, même après une très longue aération.	7,00 €	NC	623 Chemin du Haut du bois de Leynes 71570 LEYNES 06 84 16 74 48 - pierre.boyat@wanadoo.fr
Beaujolais Villages		Dufaitre Laurence & Rémi	r		2020	♥	Ouvrez les fenêtres ! Une courte aération suffit à évacuer les notes frisantes et "réduites" propres aux jeunes vins protégés des affres de l'oxygène et, surtout, de révéler les contours d'un jus gamin mais pas écervelé. Frais, fleuri, mentholé, il séduit les gosiers curieux par son caractère tactile façon taffetas. Délicat.	9,00 €	NC	Lieu-dit Botheland 69460 SAINT-ETIENNE-DES-OULLIERES 04 74 03 55 69 - 06 33 58 86 31 botheland@wanadoo.fr
Beaujolais	Domaine des	Jeunes Pousses	r	Préambule	2020	**(*)	Ce tout jeune avatar issu du néo-domaine "Les Jeunes Pousses" fait partie de la famille des vins à aérer énergiquement (et obligatoirement) pour le débarrasser de sa gangue de notes de réduction, marqueur des vins élevés volontairement à l'abri de l'oxygène. Mi-énergique, mi-soyeux, il se montre joliment fleuri, long, avant de délivrer de jolies touches de fruits. À suivre...	10,00 €	Bio	Angela QUIBLIER et Hugo FOIZEL 912, Route de la Cime 69840 Émeringes domainejeunespousses@gmail.com 06.82.25.54.51. - 06.69.51.78.13. Instagram : domaine-des-jeunes-pousses



On va déguster

Dominique Hutin  
Carnet de Vigne #41  
Novembre 2020

Beaujolais Nouveau  
2020

Appellation	Préfixe	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes favoris	Dégustation	Tarif TTC	Labels Environnement:	Initiatives touristiques Coordonnées
Beaujolais		Séléne	r		2020	***	L'une des plus belles étiquettes du casting tient la promesse de l'appât. D'abord discret, il se déploie en largeur, longueur puis une foultitude d'autres dimensions. Sérieux, arômes noirs, sans onctuosité aucune mais avec une bouche dynamique, longue et épicée.	11,00 €	Bio	23 Chemin des Prés, 69460 Blacé trichardsylvere@yahoo.fr
Beaujolais	Château de	Lavernette	r	Le Jeune	2020	♥	Un ravissement. On oublie le pedigree "nouveau" pour ce vin au curseur bloqué sur "finesse et gourmandise". Un jus de demi-corps (14° non ressentis), aux tannins millimétrés, "sans sulfites ajoutés", fin et classique, franc et sincère.	11,00 €	Bio Dyn	La Vernette 71570 Leynes 03 85 35 63 21 www.lavernette.com
Beaujolais Villages		Durieu, Mathilde & Stephen	r	Lou y es-tu	2020	**(*)	La robe diaphane, des arômes de gelée de coing, des notes de réglisse et d'épices dessinent un vin aussi atypique qu'attachant, partagé entre l'esprit "nouveau" (la légèreté) et un style plus appuyé, malgré l'apparence de sa robe, tout en transparence.	10,00 €	Bio + Conv	109 route de Vernay 69460 Saint Etienne des Oullières 06 75 22 65 88 - stephendurieu@yahoo.fr <a href="https://fr-fr.facebook.com/stephendurieu/">https://fr-fr.facebook.com/stephendurieu/</a>
Beaujolais	Domaine des	Pampres d'Or	r		2020	*	Parade aromatique discrète, bouche un peu drue. Le charme en berne n'empêche pas de penser ce vin à table.	6,00 €	Bio	Vignoble Perras 1710 route de Châtillon 69210 St-Germain-Nuelles 06 07 46 13 61 - contact@vignoble-perras.fr www.vignoble-perras.fr
Beaujolais		Guignier, Michel	r		2020	**(*)	Dans un style "tendu", étranger à toute forme de rondeur (et de concession), ce vin s'avance vif, avec le regard noir et les arômes dans la poche. Structuré, old school mais droit et franc, c'est un parfait candidat pour les viandes grillées. Sérieux et long, il aime être carafé.	NC	Bio	Faudon 69820 Vauxrenard 04 74 69 91 52 - earlguigniermichel@wanadoo.fr <a href="http://www.vignebioguignier.com/">http://www.vignebioguignier.com/</a>
Beaujolais Villages	Domaine	Durpré-Goujon	r	Gamay Lover	2020	***	Élancé, élégant. Dans le style du renouveau beaujolais, pétri de finesse. Arômes discrets, silhouette gracile, l'ensemble est digeste et file en bouche avec une petite finale grillée et des touches de griotte.	10,00 €	Bio	404 Montée de l'Écluse 69220 Sint-Lager 06 24 06 57 33 - dupregoujon@gmail.com www.dupregoujon.fr
Beaujolais Villages	Domaine	Bertrand	r		2020	**	Du peps en pagaille, un vin sec et vertical plutôt que large et alangui, la vivacité des agrumes plus que l'onctuosité des fruits mûrs, ce "nouveau" à l'étiquette de super-héros rigolard louche vers les viandes rouges ou blanches, mais grillées.	7,50 €	Bio	La Verpillère 69220 CHARENTAY 33 (0)6 95 53 55 91 - contact@domainebertrand.fr www.domainebertrand.fr