



1^{er} - 17/20

Beaujolais
Clos de Rochebonne
Château Thivin (Odenas)

La vigne est toute jeune (douze ans) et pourtant le vin occupe déjà la tête et avec les atouts dont bénéficie cette cuvée (terroir argilo-calcaire, altitude, producteur d'excellence) tout porte à penser que la cuvée va gagner en profondeur et en complexité au fil du temps pour devenir un grand vin blanc. Robe or-vert. Arômes fins de pêche blanche, de poire, de fleurs... Le vin est rond, gras, charnu, avec la longueur et un bel équilibre.

15,20 €

Des vins blancs tout-terrain

Les blancs sont rares dans le Beaujolais et réservés aux AOC régionales. Dix vins blancs seulement ont été dégustés avec une belle diversité de situations géologiques.

2^e ex aequo- 16/20

Beaujolais
Clos de Loyse
Château des Jacques
(Romanèche-Thorins)

Issue d'une parcelle de neuf hectares située dans le nord du Beaujolais, près des crus Chénas et Juliéas, cette cuvée exprime des arômes fins de fleurs blanches. Bouche avec un fruité gourmand, des saveurs de pêche, d'abricot et un bon équilibre.

11,50 €

Beaujolais-Villages
En Verchères

Domaine Longère (Le Perréon)

Situé sur les hauteurs de Vaux-en-Beaujolais, sur une veine de pierres bleues, le lieu-dit bénéficie d'un environnement en altitude relativement frais. Nez fin de fruits blancs : pêche, poire... Bouche avec du gras, une certaine gourmandise, une douceur et un bon équilibre.

Mais aussi

15 sur 20 : Famille Chasselay (Beaujolais Éparcieux 17 €), Gaël Martin (Beaujolais-Villages Les Grandes Côtes 9 €), Domaine Pérol (Beaujolais Pierres Dorées - 12 €).

14,5 sur 20 : Domaine Chermette (Beaujolais Collonges), Jean-Pierre Rivière (Beaujolais Pierres Dorées Saint Trys - 7 €).