



† Cyril Chirouze.

Château des Jacques

TOUJOURS MIEUX

Le Château des Jacques, domaine emblématique de l'appellation Moulin-à-Vent, est dans le giron de l'excellente maison beaunoise Louis Jadot depuis le milieu des années 1990. Impossible d'en parler sans évoquer cette dégustation verticale de moulin-à-vent Clos de Rochebrès organisée en mars 2017 et qui nous avait permis de remonter jusqu'en 1979 ; une dégustation qui avait eu l'immense mérite de rappeler à ceux qui l'auraient oublié un peu vite, le formidable potentiel de garde des plus grands terroirs du Beaujolais. Cyril Chirouze est directeur du Château des Jacques depuis 2015, après en avoir été le responsable vinicole (il quittera d'ailleurs bientôt le château pour le Clos Rougeard, en AOC Saumur-Champigny). Un travail de fond continue d'être réalisé pour mettre en valeur les grands terroirs du château, tant dans la mise en place de pratiques bio dans les vignes que dans des élevages de plus en plus précis et adaptés à chaque cuvée. Le souci du détail...

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 51 64



† Claude-Edouard Geoffroy.

Château Thivin

UN TOTEM

Le château a été racheté en 1877 par Zaccharie Geoffroy ; il est toujours dans la famille Geoffroy et Claude-Edouard prend aujourd'hui la suite de son père. Château Thivin fait partie des « totems » du vignoble du Beaujolais, un de ces (rares) phares qui a continué de briller en pleine tempête dans les années 1990-2000, et qui continue aujourd'hui d'éclairer la voie, alors que le Beaujolais retrouve de belles couleurs. Viticulture en cours de certification vers le bio, vinifications et élevages soignés, tout est aujourd'hui mis en œuvre à chaque étape du processus de production pour produire des vins de haut niveau. Les cuvées parcelles du château expriment avec merveille la quintessence de chaque terroir et la cuvée d'assemblage Zaccharie est plus que jamais l'un des vins emblématiques de la région.

69460 Odénas - Tél. 04 74 03 47 53

AOC phare : Côte de Brouilly, Brouilly.



† Claude-Emmanuelle et Louis-Benoit Desvignes.

Louis-Claude Desvignes

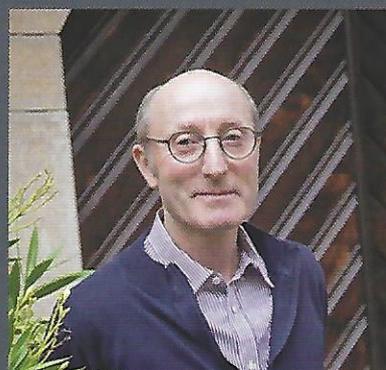
MORGON AU SOMMET

« Leur nom dit à la fois le métier et la filiation. Ces racines puissantes ont fixé le frère et la sœur tout en leur permettant de s'interroger sur ce que voulait dire continuer. À la fierté de l'apprentissage familial s'est greffé leur désir

de s'accorder aux interrogations contemporaines ». Cette véritable profession de foi qui s'affiche en page d'accueil du site Internet du domaine en dit long sur l'état d'esprit avec lequel Louis-Benoît et sa sœur Claude-Emmanuelle ont succédé à leur père à la tête du domaine familial. Ce sont de « belles personnes » comme on dit de nos jours et de très grands professionnels. Le domaine produit des vins de terroir, riches, raffinés, issus d'une viticulture bio, de vinifications exigeantes et d'élevages en cuves. Leur cuvée Les Impénitents lancée en 2009 fait désormais partie des vins cultes de la région.

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 23 25

AOC phare : Morgon.



† Eric Janin.

Paul Janin & Fils

LES PIEDS DANS LE TERROIR

Eric Janin représente quatrième la génération d'une histoire familiale centenaire, entamée par l'arrière-grand-père, tonnelier et vigneron, poursuivie par le grand-père qui achète en 1937 quelques vignes en Moulin-à-Vent au lieu-dit Le Tremblay. Ce dernier a l'intuition, dès 1952, qu'il lui faut mettre ses vins en bouteilles et son père qui, en 1967, acquiert sa vigne dans le lieu-dit Grenieris, qui donne rapidement son nom à l'un des cuvées « phare » du domaine. À la vigne, le domaine est en conversion à la viticulture bio et s'efforce de conserver le subtil équilibre entre la vigne, son sol et son environnement. En cuverie, tout commence par la recherche de raisins bien mûrs et Eric Janin est souvent parmi les derniers à vendanger. En cuverie, il pratique des vinifications mixant vendange entière et vendange égrappée, suivies de longs élevages (en cuves) jusqu'à dix-huit mois.

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 52 89

AOC phare : Moulin-à-Vent.