



taille en cordon) et des élevages allongés. Les cuvées sont devenues identitaires. L'accueil au caveau, dans un cadre à la fois rustique et romanesque, est un des meilleurs de la région. Nous sommes séduits par la constance de la gamme, l'émotion qu'elle procure, conservant l'identité forte du Beaujolais et de ses crus. La progression des derniers millésimes, grâce notamment à l'approche en bio, la justesse des élevages, la grandeur des cuvées parcelleuses, confortent la position du domaine au sein de notre guide.

**Les vins :** le domaine a dans l'ensemble maîtrisé le millésime 2023, offrant des vins profonds, joviaux, mais aussi avec quelques notes végétales. Clos de Rochebonne confirme être un des meilleurs blancs de la région, entre plénitude, sapidité et complexité. Marguerite est quasi-rhodanien, porté par ses notes de pêches, son gras et sa générosité. Côte rouges, Les 7 Vignes se pose parmi les plus belles entrées de gamme de la région, avec son fruit gourmand, son style plein et son acidité appétente. Brulhié se distingue par ses notes toastées, une fine touche végétale et des tanins vibrants. Le Clos, légèrement réduit, dévoile des notes de pyrazine, mais le toucher de bouche offre une sapidité et une acidité zestées délicieuses. Godefroy subit davantage le millésime, dans un style confit et dense. La Chapelle est une cuvée cistercienne d'une grande profondeur. Zaccharie subit encore son élevage, avec un style entre le toasté et le piquillo, mais les millésimes précédents permettent d'augurer une grande garde.

☞ Beaujolais Clos de Rochebonne 2023	19,40 €	90
☞ Beaujolais-Villages Marguerite 2023	18,20 €	90
☞ Brouilly Reverdon 2023	16 €	92
☞ Côte de Brouilly Godefroy 2023	25 €	94
☞ Côte de Brouilly La Chapelle 2023	25 €	95
☞ Côte de Brouilly Le Clos 2023	22 €	95
☞ Côte de Brouilly Les 7 Vignes 2023	18,20 €	93
☞ Côte de Brouilly Les Griottes de Brulhié 2023	22 €	92
☞ Côte de Brouilly Zaccharie 2023	36 €	95

**Rouge :** 28 hectare(s). Gamay noir à jus blanc 100 %

**Blanc :** 2 hectare(s). Chardonnay 100 %

**Production moyenne :** 150 000 bt/an

#### CHÂTEAU THIVIN

630, route du Mont-Brouilly, 69460 Odenas ●  
04 74 03 47 53 ●

geoffray@chateau-thivin.com ● Vente et visites : sur RDV.

Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

**Propriétaire :** Famille Geoffray

**Œnologue :** Claude-Édouard et Sonja Geoffray

★★★ **CHÂTEAU THIVIN**  
Derrière une étiquette au charme suranné, c'est toute une famille qui incarne le vignoble de la Côte de Brouilly et un Beaujolais traditionnel. Claude Geoffray a transmis en 2007 les rênes de la vinification à son fils Claude-Édouard, secondé par son épouse, Sonja, œnologue comme lui. Par petites touches, le domaine est resté au sommet avec un plus grand travail du sol (replantantion à 1,80 m, vignes palissées,