

16 Septembre 2014

VINS ET ART DE VIVRE

# BEAUJOLAIS

N°13

AUJOURD'HUI

**SPÉCIAL**

**BEAUJOLAIS  
BEAUJOLAIS-VILLAGES**

**LA MONTÉE  
EN GAMME !**

• Blancs, rouges, rosés,  
les meilleurs 2013  
de 5 à 10 €

• Visite guidée  
dans le vignoble

• Nos bonnes adresses



SUPPLÉMENT AU MAGAZINE  
BOURGOGNE AUJOURD'HUI NUMÉRO 119  
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT.



## BEAUJOLAIS, SECTEUR DES PIERRES DORÉES, rouges, blancs et rosés 2013



*Pierre-Marie  
et Martine Chermette.*

### *Incontournable*

#### **DOMAINE DU VISSOUX**

On peut parler de grand chamboulement chez Martine et Pierre-Marie Chermette. En appellations régionales beaujolais, 5 hectares de gamay viennent d'être arrachés sur Oingt et le Bois d'Oingt pour être replantés en chardonnay ; les terroirs argilo-calcaire de cette partie du sud Beaujolais s'y prêtent parfaitement. Dans le même temps, la production de crémant de Bourgogne et de beaujolais rosé (en pressurage direct) se développe d'année en année. Dans son fief de saint-vérand, village aux terroirs granitiques, 10 hectares de gamay ont été arrachés en deux ans dans le cadre du programme de restructuration du vignoble souhaité par l'Europe. Cinq ont été replantés cette année, en gamay également, mais avec des densités de plantation plus basses, des rangs plus larges, le tout devant permettre de mieux aérer le vignoble, d'éviter les maladies, de réduire le nombre de traitements, mais aussi d'abaisser les coûts de production. Enfin, la construction d'une nouvelle cuverie va commencer après les vendanges 2014 et les installations devraient être opérationnelles à la récolte 2015. Au niveau des vins, rappelons que le beaujolais blanc est vinifié essentiellement en cuves inox. La cuvée de beaujolais rouge « cœur de vendanges » provient de vignes centenaires sur Saint-Vérand et Vaux-en-Beaujolais.

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 74 71 79 42

#### **Beaujolais blanc (10 €) - 17,5**

Nez de fruits jaunes qui révèle une belle maturité. La bouche est riche, pleine et concentrée, avec une note saline en finale.

#### **Beaujolais rouge Cœur de Vendanges (10,50 €) - 17**

Notes de griotte au nez avec un boisé légèrement épicé. De la densité en bouche, de la chair et une belle précision en finale. À déboucher une ou deux heures avant dégustation et alors...

#### **Beaujolais rouge cuvée Traditionnelle (8 €) - 16**

Nez profond qui témoigne d'un bel élevage. La bouche séduit d'emblée avec un côté charnu et frais, accompagné d'une agréable fraîcheur.

#### **Beaujolais rouge Les Griottes (7 €) - 15**

#### **Beaujolais rosé Les Griottes (7 €) - 15**