



BEAUJOLAIS BLANC

Beaujolais « Sans bois ni loi » 2020

Appellation : Beaujolais Blanc

Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,26 ha

Âge des vignes : 15 ans

Nature des sols : argiles profonds

Exposition : Est en limite d'appellation Beaujolais et Morgon

Côte du Py à Javernières

Vendange : manuelle

Date de ramassage : 8 septembre 2020

Vinification : presse longue et Traditionnelle 20 % d'éraflage

Temps élevé en cuves : 7 mois en œuf ciment

Degré alcoolique : 13 % vol.

Mise en bouteille : fin mai 2021

En cours de certification Biologique depuis 2020

DÉGUSTATION

En limite de l'appellation Morgon Côte du Py à Javernières, ce Beaujolais blanc est dans le même ensemble parcellaire que le Beaujolais Rouge « L'aube à Javernières ». Première cuvée de Chardonnay de l'histoire du domaine, Ce vin, élevé en œuf béton, possède une certaine rondeur avec aussi un côté salin et sapide qui apporte de l'équilibre. Vin gourmand, plein et floral.

DANS LA PRESSE

- *Guide de la Revue du Vin de France 2020*, 3 étoiles. Notre domaine est rangé parmi « ces très grands domaines, souvent dotés de terroirs fabuleux, incontournables qui par leur régularité et l'excellence de leur production, se doivent de figurer dans la cave d'amateurs ».
- *Guide des vins de France 2019 Bettane et Desseauve*, avec 4 étoiles depuis 2016 : « Quatre étoiles signalent les producteurs de très haute qualité, ceux qui sont des gloires du vignoble français. »
- 2^e dans le top 10 des producteurs de l'année en 2018, toutes régions confondues.
- 95/100 et 96/100 en 2021 par William Kelley sur les cuvées Morgon Javernières et Morgon Javernières « Les Impénitents » dans *Wine advocate Robert Parker*. Les meilleures notes du Beaujolais.
- Meilleure note de dégustation (20/20) dans le numéro de *Bourgogne et Beaujolais aujourd'hui*, paru en mai 2021.