



## Vincent SANGOUARD

La SCEV Domaine Vincent Sangouard est située sur le village de LEYNES et à la limite du village de FUISSE. Plusieurs générations de viticulteurs se sont succédé sur l'exploitation.

Les vins sont vinifiés en cave particulière au sein d'une structure qui allie tradition et modernisme.

### ✓ Saint-Véran

<u>Commune</u>	<b>Leynes (71)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Surface</u>	<b>1 ha 60</b>
<u>Exposition</u>	<b>Sud/Sud-Est</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>23 ans</b>
<u>Cépage</u>	<b>Chardonnay</b>
<u>Taille</u>	<b>Guyot en arcure</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Argilo-Calcaire (Jurassique)</b>
<u>Elevage</u>	<b>Cuves thermorégulées</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Vins aux élégants reflets vert or. Jeune, il développe des arômes d'agrumes, de fruits (pêche, poire). Evoluant vers des fleurs d'acacia, chèvrefeuille et genêt. En vieillissant, noisette, amande grillée, miel et pierre à fusil. Sait attendre quelques années.</b>

### ✓ Pouilly-Fuissé

<u>Commune</u>	<b>Fuissé (71)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Surface</u>	<b>1 ha 40</b>
<u>Exposition</u>	<b>Sud-Est</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>60 ans</b>
<u>Cépage</u>	<b>Chardonnay</b>
<u>Taille</u>	<b>Guyot en arcure</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Argilo-Calcaire (Jurassique)</b>
<u>Elevage</u>	<b>Cuves thermo-régulées</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Une robe d'or vert soutient un vin tout en finesse et distinction. Le Pouilly-Fuissé a des arômes délicats de fruits secs (noisette, amande) florales, c'est un vin riche et savoureux. Peut se boire jeune, mais peut aussi être oublié quelques années.</b>



## Benjamin DANANCHET

C'est une histoire de famille animée par une même passion, la vigne, son terroir et ses cépages.

La préoccupation première de l'EARL Dananchet est de travailler dans le respect de la nature et de l'environnement. Les travaux du sol permettent aux vignes d'exprimer toutes les caractéristiques de notre terroir, de vous présenter des vins d'une grange typicité.

Depuis 2006, l'EARL Dananchet s'est engagé dans un programme du respect du mode de production biologique.

### Viré-Clessé

Commune

Appellation

Exposition

Age des vignes

Cépage

Taille

Nature du sol

Entretien des sols

Vendange

Vinification

**Clessé (71)**

**Communale créée en 1998**

**Coteaux orientés Est/Sud-Est, altitude de 300 mètres.**

**55 ans**

**Chardonnay**

**Guyot en arcure simple**

**Formations calcaires du Jurassique, sols argilo-calcaires**

**Labours réguliers ( charrue, intercep)**

**Manuelle, sélection des raisins**

**Pressoir pneumatique, thermorégulation**

#### ✓ Viré-Clessé 2005 tradition

Dégustation

**Vin élevé en foudre de chêne pendant 8 à 10 mois.**

**Ce vin limpide à la robe or vert exprime toute la richesse de notre territoire et la typicité de nos Viré-Clessé.**

**A la fois vif et élégant, il vous laissera un long souvenir en bouche révélant des subtils nuances de fruits blancs et exotiques.**

#### ✓ Viré-Clessé 2005 fûts de chêne

Dégustation

**Vin élevé en fûts de chêne pendant 12 mois sur les lies fines.**

**D'une belle couleur jaune doré, limpide tout en rondeur, ce vin charnu s'exprime harmonieusement.**

**Nez subtil mêlant des notes de fruits mûrs et florales, bouche au boisé fondu.**



## François Launay

Le domaine Launay François s'étend sur une superficie de 6 hectares, produisant principalement l'appellation SAINT-AMOUR.

### ✓ Saint-amour

Commune  
Appellation  
Exposition  
Cépage  
Nature du sol  
Vinification  
Dégustation

**Saint-Amour Bellevue (71)**

**Communale**

**Sud en coteaux**

**Gamay noir à jus blanc**

**Sous-sol granitique, argile et silice**

**Traditionnelle, macération longue**

**Une vinification longue et traditionnelle débouche sur un vin puissant et séducteur, d'une robe de velours rouge de rubis. Il dégage de délicats arômes de fruits rouges accompagnés d'une note florale. Ce SAINT-AMOUR conjugue élégance et finesse. La fraîcheur et le fruité de son bouquet se développent dès la première année, vin très fruité, particulièrement agréable en bouche, il gagne en puissance avec le temps.**

**Attendez-le 5 ou 6 ans, il vous séduira par son équilibre et la délicatesse**



## Fabrice Larochette

Vigneron de père en fils depuis plusieurs générations, le domaine Fabrice Larochette exploite 10,70 ha de vignes. Situé en Bourgogne du sud sur les coteaux de Chaintré, le domaine travaille dans le respect de la tradition, en lutte raisonnée, avec les évolutions techniques d'aujourd'hui. La recherche de l'expression des terroirs sont les atouts de la qualité optimale des vins.

### ✓ Pouilly Fuissé

<u>Commune</u>	<b>Chaintré (71)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Lieu-dit</u>	<b>Les Robées</b>
<u>Surface</u>	<b>0,92 ha</b>
<u>Exposition</u>	<b>Sud</b>
<u>Cépage</u>	<b>Chardonnay</b>
<u>Taille</u>	<b>Guyot</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Argilo-Calcaire pierreux</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Nez très ouvert bien personnalisé par son terroir. Fruits mûrs dominants avec une note de minéralité. Bouche très subtile, rondeur assez marquée, belle persistance en bouche.</b>

### ✓ Mâcon Chaintré

<u>Commune</u>	<b>Chaintré (71)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Régionale</b>
<u>Lieu-dit</u>	<b>Le Château de Chaintré</b>
<u>Surface</u>	<b>0,63 ha</b>
<u>Exposition</u>	<b>Sud</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>22 ans</b>
<u>Cépage</u>	<b>Chardonnay</b>
<u>Taille</u>	<b>Guyot</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Argilo-Calcaire</b>
<u>Elevage</u>	<b>Cuves thermo-régulées</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Nez très complexe alliant les fruits blancs, la réglisse et une pointe florale. Bouche grasse et structurée. Très terroir avec beaucoup de personnalité en bouche.</b>



## Bruno Copéret

Situé sur la commune de Fleurie, le Vignoble Bruno Copéret est une exploitation familiale qui travaille la vigne sur le même coteau depuis plusieurs générations.

### ✓ Fleurie

Commune

Appellation

Surface

Exposition

Age des vignes

Taille

Cépage

Nature du sol

Vinification

Dégustation

**Fleurie (69)**

**Communale**

**9 ha 20**

**Sud/Sud-Est**

**40 ans**

**Gobelet**

**Gamay noir à jus blanc**

**Sous-sol granitique, sol sableux**

**Traditionnelle en grappe entière, 9 jours de macération**

**Couleur rouge rubis soutenue avec des reflets violets. Ce vin développe des arômes de petits fruits rouges et noirs. La bouche est ample, harmonieuse et charnue. A déguster sur volailles et bœuf rôti. Ce vin peut-être bu dans l'année mais peut attendre sans problème 3 à 4 ans.**



## Philippe Guérin

Famille de vignerons depuis 3 générations, le Domaine du Moulin D'Eole a su conserver les méthodes traditionnelles tout en les mariant aux techniques d'aujourd'hui.

### ✓ Moulin A Vent

<u>Commune</u>	<b>Chénas (69)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Lieu-dit</u>	<b>Champagne, Tour du Bief, Les Thorins</b>
<u>Surface</u>	<b>9 ha</b>
<u>Exposition</u>	<b>Est/Sud-Est</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>40 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Gobelet</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Sous-sol granite rose riche en manganèse</b>
<u>Vinification</u>	<b>Vendange et tris manuels, macération semi-carbonique en grappes entières sous chapeau immergé. Macération de 12 jours.</b>
<u>Elevage</u>	<b>Traditionnel en cuves pendant 10 mois.</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Vin corsé, bouche concentrée et généreuse aux arômes d'iris, d'épices et de fruits noirs.</b>

### ✓ Chiroubles

<u>Commune</u>	<b>Chiroubles (69)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Lieu-dit</u>	<b>Bel air, Les Roches, Royat</b>
<u>Surface</u>	<b>1 ha 10</b>
<u>Exposition</u>	<b>Sud</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>50 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Gobelet</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Sous-sol granite et porphyre</b>
<u>Vinification</u>	<b>Vendange et tris manuels, macération semi-carbonique en grappes entières. Macération de 6 jours.</b>
<u>Elevage</u>	<b>Traditionnel en cuves pendant 6 mois.</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Vin fruité, tendre et élégant aux arômes de pivoine et de violette. Peut Attendre 2 à 3 ans.</b>



## Christophe Sornay

Le Domaine des Gaudets est une exploitation familiale de 4 générations qui exploite 11 hectares de vignes dans la tradition Beaujolaise et le respect de l'environnement.

### ✓ Morgon

Commune

Appellation

Surface

Exposition

Age des vignes

Taille

Cépage

Nature du sol

Elevage

Dégustation

**Villé Morgon (69)**

**Communale**

**8 ha 50**

**Sud-Est**

**47 ans**

**Gobelet**

**Gamay noir à jus blanc**

**Schisteux**

**En cuves jusqu'au printemps pour la mise en bouteille**

**D'un rouge soutenu, ce vin a des notes de fruits rouges avec des tanins bien fondus. Peut être consommé dans l'année mais peut attendre 2 à 3 ans.**



## Jean-Paul Dubost

Le Domaine du Tracot est une propriété familiale qui existe depuis 1902. C'est un des domaines les plus réputés de la région qui allie tradition et modernité.

### ✓ Brouilly

<u>Commune</u>	<b>Cercié (69)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Lieu-dit</u>	<b>Terroir La Bruyère</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>80 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Gobelet</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Argilo-calcaire avec des Schistes bleus en sous-sol</b>
<u>Vinification</u>	<b>Vendange manuelles, macération carbonique sur 12 jours</b>
<u>Elevage</u>	<b>Cuves inox et ciment</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Tanins riches et puissants de conservation, la finesse de ses arômes se révèle après la première année. Servir légèrement frais.</b>

### ✓ Beaujolais-Villages

<u>Commune</u>	<b>Lantignié</b>
<u>Appellation</u>	<b>Villages</b>
<u>Lieu-dit</u>	<b>Côte d'Appagnié et des Pins</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>50 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Gobelet palissé</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Granito-calcaire et sablonneux en surface sur un sous-sol de grès</b>
<u>Vinification</u>	<b>Vinification traditionnelle en grappes entières, macération carbonique de 7 jours</b>
<u>Elevage</u>	<b>Traditionnel en cuves inox et ciment</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Tanins souples, bouche ronde aux arômes de fruits rouge (groseille, framboise, cassis). Servir frais.</b>



## Daniel Bouchacourt

Huit générations de Bouchacourt, vigneron de père en fils, attachés à leur terre, se sont succédé. Aujourd'hui Daniel et Françoise Bouchacourt ont pris le relais, et la relève est assurée par Louis-Damien et Guillaume. Ils exploitent 19 hectares de vignes pour la plupart en appellation Chénas sur trois lieux-dits, les Gandelins, les Jean-Loron et les Petites Pierres.

### ✓ Chénas

Commune  
Appellation  
Lieu-dit  
Age des vignes  
Taille  
Cépage  
Nature du sol  
Vinification

**La Chapelle de Guinchay**

**Communale**

**Les Petites-Pierres**

**50 ans**

**Gobelet**

**Gamay noir à jus blanc**

**Argilo-caillouteux, sous-sol siliceux**

**Traditionnelle, vendange manuelle, grappe entière, macération semi-carbonique, régulation des températures, cuvaison 10 jours.**

**6-7 mois en cuve**

**Robe rouge vif, nez intense d'épices et de cerises, tanins soyeux, besoin d'être aéré à l'ouverture**

**Garde de 5 à 6 ans.**

Elevage  
Dégustation



## Cédric et Jean-Marc Balandras

Véritable trait d'union entre le Nord et le Midi, les vignobles du Mâconnais, situés sur l'extrême Sud de la Bourgogne, offre des vins dont la renommée a depuis longtemps dépassée les frontières. L'EARL Balandras est situé dans un pittoresque hameau sur les hauteurs de Serrières. Les vins sont vinifiés en cave particulière, dans la tradition avec une pointe de modernisme.

### ✓ Mâcon-Serrières rouge

<u>Commune</u>	<b>Serrières (71)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Régionale</b>
<u>Surface</u>	<b>3 hectares 20</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>40 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Guyot simple</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Granitique</b>
<u>Vinification</u>	<b>Eraflage à 100 %</b>
<u>Elevage</u>	<b>Cuves</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Couleur rubis, reflet violette, vin très fruité tout en rondeur, vin de soif se consommant à basse température.</b>

### ✓ Mâcon-Serrières Vieille Vigne

<u>Commune</u>	<b>Serrières(71)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Régionale</b>
<u>Surface</u>	<b>2 hectares</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>50 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Gobelet</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Granitique</b>
<u>Vinification</u>	<b>Eraflage à 100 %</b>
<u>Elevage</u>	<b>Cuves</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Rubis plus intense, reflet pourpre, nez de fraise des bois, d'épices et de réglisse, tanins souples tout en longueur.</b>



## Laurent Perrachon

La famille Perrachon exploite des vignes sur la commune de Juliéna depuis 1601 transmis de père en fils. Aujourd'hui 5 domaines constituent l'exploitation. Le domaine des Mouilles est le plus prestigieux de Juliéna.

### ✓ Juliéna

<u>Commune</u>	<b>Juliéna(69)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Surface</u>	<b>4 hectares 50</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>40 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Gobelet</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Schiste et granite, filons argileux</b>
<u>Vinification</u>	<b>Vendanges manuelles, grappes entières, vinification semi-carbonique, cuvaion de 10 jours</b>
<u>Elevage</u>	<b>Cuves traditionnelles</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Rubis intense, notes d'épices et de poivre, nez charmeur, bouche de fruits rouges, pointe de rusticité et persistance agréable</b>
	<b>Conservation de 4 à 5 ans.</b>

### ✓ Juliéna Vieilles Vignes

<u>Commune</u>	<b>Juliéna (69)</b>
<u>Appellation</u>	<b>Communale</b>
<u>Surface</u>	<b>0, 80 hectares</b>
<u>Age des vignes</u>	<b>100 ans</b>
<u>Taille</u>	<b>Gobelet</b>
<u>Cépage</u>	<b>Gamay noir à jus blanc</b>
<u>Nature du sol</u>	<b>Schiste et granite, filons argileux</b>
<u>Vinification</u>	<b>Vendanges manuelles, grappes entières, vinification semi-carbonique, cuvaion de 12 jours</b>
<u>Elevage</u>	<b>Foudre en bois puis passage en fûts de plus de 5 vins</b>
<u>Dégustation</u>	<b>Robe rubis très soutenue, parfum de fruits rouges confits, boisé très léger qui apporte ampleur et charpente. A décanter à l'ouverture. Se conserve 5 ans minimum.</b>