



la caisse de six



## La caisse de six moulin-à-vent

LE BEAUJOLAIS FAIT SON COME-BACK ET C'EST LE CRU MOULIN-À-VENT QUI PREND LE LEADERSHIP. VOICI UNE SÉLECTION DES 2018. UN MILLÉSIME CHALEUREUX QUI ARRIVE SUR LE MARCHÉ

SÉLECTION **BETTANE+DESSEAUVE**, PAR **GILLES DURAND-DAGUIN**

1

### Château Bonnet, Vin de Garde 2018

**LE DOMAINE**

Exploité par les Perrachon depuis 1973, il bénéficie de l'arrivée de la longigilote et œnologue Charlotte venue rejoindre son père. Ils produisent du saint-amour, du chénas, trois juliénas et deux moulin-à-vent.

**LE VIN**

Son nom est un double clin d'œil à ses ambitions et aux chiens de berger qui gardent le domaine. À ce stade, le nez est strict et fermé. La bouche montre encore un tannin serré et ferme. Patience.

**LE DÉTAIL**

Les Perrachon aiment les beaucerons puisque ce chien illustre l'étiquette en version stylisée. 14 euros [charlotte.perrachon@chateau-bonnet.fr](mailto:charlotte.perrachon@chateau-bonnet.fr)

2

### Château des Jacques, Clos du Grand Carquelin 2018

**LE DOMAINE**

Le château des Jacques appartient à Louis Jadot depuis 1996. Cyril Chirouze dirige ces 77 hectares depuis 2015.

**LE VIN**

Les dix hectares du clos sont à la fois granitiques et argileux. 2018 est un millésime chaud et précoce. Nez soyeux et élégant. Bouche dans le même esprit, avec beaucoup de délicatesse et un boisé qui s'estompera avec le temps.

**LE DÉTAIL**

Le groupe des jeunes professionnels de la vigne de Bourgogne a récompensé Cyril Chirouze deux ans de suite. Si ça a fait grincer quelques dents, c'est la reconnaissance du talent. 24 euros [chateau-des-jacques@wanadoo.fr](mailto:chateau-des-jacques@wanadoo.fr)

3

### Domaine des Chers, Vieilles Vignes 2018

**LE DOMAINE**

Dans les mains de la famille Briday depuis 1956. C'est le toujours jeune Arnaud qui est aux commandes depuis maintenant dix ans.

**LE VIN**

Les vieilles vignes ont entre 40 et 70 ans. Le vin garde beaucoup de fraîcheur avec un nez acidulé de petits fruits rouges. En bouche ressortent des notes fumées. Le vin garde son style tendu de petits tannins.

**LE DÉTAIL**

La cuvée Voyage dans le Temps plaira à ceux qui veulent un moulin-à-vent plus puissant et rustique. Et ne manquez pas le chénas Le Secret de mon père, issu de vignes presque centenaires. 12 euros [contact@domaine-des-chers.fr](mailto:contact@domaine-des-chers.fr)

4

### Maison Le Nid, Tradition 2018

**LE DOMAINE**

Six hectares qui sont la propriété des Lardet depuis 2012. Ces Lyonnais travaillent en famille. Delphine et Stéphane en sont les porte-étendards.

**LE VIN**

Les Lardet ont dès le départ affirmé leurs ambitions. Ce Tradition était encore fermé au nez mais gardait sa fraîcheur. La bouche est dense et marquée par le millésime. Serré en finale, il se dévoilera dans la durée.

**LE DÉTAIL**

Le domaine isole ses beaux parcelles La Rochelle et Rochegrès. 15,60 euros [contact@le nid.fr](mailto:contact@le nid.fr)

5

### Domaine Richard Rottiers, Mortperay 2018

**LE DOMAINE**

Transfuge du Chablisien en 2007, Richard est venu installer ses cheveux longs et ses ambitions en appellation moulin-à-vent. Il s'inscrit dans la viticulture bio.

**LE VIN**

Le lieu-dit Mortperay est limitrophe de l'AOC fleurie. Richard a récupéré une parcelle d'un hectare et demi qui avait besoin d'être reprise en main. Nez riche, mat, serré. La bouche est puissante et très dense. Un vin sérieux qui s'exprimera dans le temps.

**LE DÉTAIL**

Puni par le climat en 2016 et 2017, le domaine monte en puissance et peut enfin s'exprimer pleinement. À suivre, assurément. 13 euros [contact@domainerichardrottiers.com](mailto:contact@domainerichardrottiers.com)

6

### Château du Moulin-à-Vent, Champ de Cour 2018

**LE DOMAINE**

Acquis par Jean-Jacques Parinet en 2009, cette propriété incarne l'appellation. L'équipe est jeune. Brice Laffond s'occupe de la vigne et de la technique. Edouard Parinet parcourt le monde pour diffuser le vin.

**LE VIN**

Il est issu des 3,2 hectares de ce beau terroir situé au pied du fameux moulin. Petits rendements et seulement un tiers de grappes entières. Joli nez fruité, vin droit et fin en bouche, dans un registre qui le rend déjà aimable.

**LE DÉTAIL**

Domaine qui fait de moulin-à-vent le cru le plus dynamique du Beaujolais. 29 euros [m.chambriard@chateaudumoulinavent.com](mailto:m.chambriard@chateaudumoulinavent.com)