

Septembre 2023

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

COUPE DU MONDE DE RUGBY DU XV AU VIN



De gauche à droite:
Rémi Lamer,
Gérard Bertru,
Jacky Lenoir,
et Imanol Harinordo
pour Terre de V



CUISINE
Une ode
au Sud-Ouest

MÉDOC
Escapade
bourgeoise

PÉPITES
Le Luberon
côté blancs

FOIRES AUX VINS : 170 BONS PLANS DE 5 À 130 €

JULIÉNAS CRU IDENTITAIRE DU BEAUJOLAIS

Juliéna constitue la porte d'entrée dans le monde des crus du Beaujolais. Situé tout au nord, à cheval sur quatre villages différents, dont l'un situé en Saône-et-Loire, il voisine Chénas au sud et Saint-Amour à l'est. Pourtant, il ne leur ressemble guère, pas plus qu'aux autres crus. Dans cette partie des monts du Beaujolais, le terroir n'est pas marqué majoritairement par le granite, bien au contraire. Ce dernier est ici largement minoritaire avec seulement 3 % du sous-sol, la plus faible proportion parmi tous les crus. Il s'efface derrière les célèbres pierres bleues (diorites). Ces roches dures à cristaux signent l'originalité de Juliéna, tout comme la mosaïque incroyable de terroirs qui les complètent. Schistes, silice, grès, piémonts, colluvions composent un terrain de jeu incroyable pour le gamay noir à jus blanc, cépage majoritaire. Car, si les vins

rouges seuls ont droit de cité, les vignes peuvent être complantées avec des cépages blancs. Chardonnay, melon de Bourgogne et aligoté peuvent représenter jusqu'à 15 % de l'encépagement et doivent être vinifiés avec le gamay. Autre particularité, l'altitude importante varie de 225 mètres à près de 450 mètres avec des coteaux aux pentes parfois marquées. Avec un climat océanique à influence continentale, les raisins s'épanouissent ici parfaitement, bénéficiant notamment d'une luminosité remarquable. Les vins produits offrent un caractère fruité, floral, épicé et séveux pouvant être marqué par des tanins structurants. Très singulière, cette appellation reconnue en 1938 est considérée comme le berceau de la viticulture en Beaujolais, son nom dériverait même du passage de Jules César au I^{er} siècle avant Jésus-Christ.

DOMAINE DES CHERS Vieilles Vignes 2022

12 €

Arnaud Briday perpétue de belle manière l'œuvre de son père et de son grand-père, qui avait créé le domaine en 1956. Travaillant de manière traditionnelle, notamment en réalisant des fermentations semi-carboniques en grappes entières, il nous propose ici une cuvée aux très jolies notes de fruits rouges. En bouche, les fruits noirs (cassis frais) s'imposent davantage et guident une matière structurée mais qui conserve une vraie souplesse. Vin plein, d'une gourmandise riche mais sans lourdeur, doté de tanins sphériques. L'ensemble harmonieux et équilibré s'étire en finale sur des fruits noirs bien définis.

domaine-des-chers.fr

