



Compte rendu soirée Beaujolais Domaine du Moulin Berger

28 février 2020

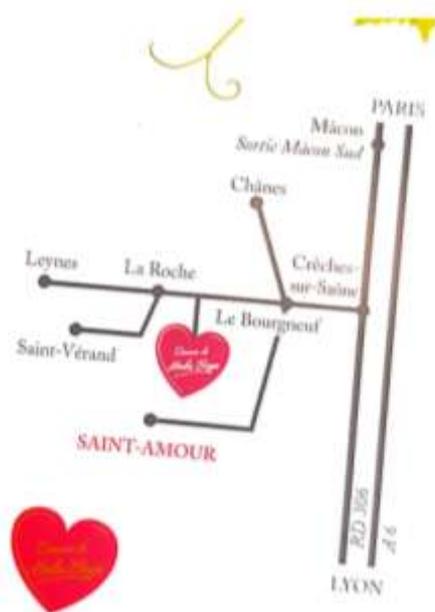
29 participants

Une pensée affectueuse à Karine Bourgain qui a été à l'origine de la soirée mais qui n'a pas pu se rendre disponible pour des raisons professionnelles.

Merci à Romain et Cyril Laplace qui ont fait le déplacement spécifiquement pour cette soirée.

Le domaine du Moulin Berger est une propriété familiale qui a été exploitée depuis quatre générations. Les enfants ont pris la suite en 2014 suite au départ en retraite de leur père. De profondes mutations ont été réalisées et nous avons eu la chance de prendre conscience que le nouveau beaujolais n'a rien à voir avec le beaujolais nouveau. Il n'est pas sûr que le décès de M. Duboeuf ne prélude pas à la disparition de cette opération plus commerciale que gustative.

Si l'exploitation se situe à St Amour, le vignoble s'étend sur les appellations Juliéna, St-Amour et Mâcon avec une superficie totale de 25 hectares. St-Amour et Juliéna sont deux des dix crus de beaujolais.



Ce vignoble se répartit entre le Juliéna (5 hectares), le St Amour (5 hectares), le Mâcon Chaintré et le beaujolais blanc et rouge. Le terroir du beaujolais est très varié avec du granit, de l'ardoise, de l'argile et du sable. Les terroirs de St Amour sont plutôt sablonneux et ceux de Juliéna argilo-calcaire. Il est classé depuis cette année en vignoble à haute valeur environnementale.

Les rendements sont maîtrisés par une taille rigoureuse et un effeuillage coté soleil levant : 45 hecto/hectare pour les rouges et 55 pour les blancs. Deux points essentiels améliorent la qualité de ce vin ; ils sont le moteur de la renaissance du beaujolais :

1. La recherche de la maturité parcellaire
2. La longueur de la vinification pendant au moins 3 semaines avant un passage en fûts de chêne de plusieurs vins. Le contrôle des températures pendant la vinification est essentiel. Une dégustation biquotidienne permet de juger la qualité de la vinification et d'en arrêter le déroulement avant mise en cuve ou en fûts.

Globalement, les vins sont très typés entre les notes de fruits et celles liées à la minéralité du terroir. On retrouve la personnalité de ces vins que la stratégie marketing de certains avait gommée au profit de gains aussi substantiels qu'éphémères.

♥♥♥ Mâcon Chaintré blanc 2018

La vigne de 14 ares se situe en bas des coteaux du village de Chaintré sur un sol d'argile et de petits galets éclatés. Après un pressurage lent le vin est vinifié en cuve inox durant six mois. Cépage Chardonnay exclusivement sur un terroir argilo-calcaire. Le nez et la bouche sont fruités. En bouche, la minéralité est présente mais bien équilibrée avec le fruité. Excellent à l'apéritif avec les fameuses gougères du chef.

♥♥♥♥ Beaujolais blanc 2018

½ hectare sur un sol moitié sable moitié argile. La vinification commence à froid (13°) pour voir progressivement la température s'élever. Le nez est fruité et la bouche est ample avec du gras et des notes mentholées. Le final est agréable grâce aux notes mentholées qui lui donnent de la fraîcheur.

Très belle alliance avec le maigre aux lentilles avec des feuilles de bonites fumées. Excellent plat servi généreusement car le poisson faisait plus de 4 kg !

♥♥♥♥ Saint Amour 2018

Vigne de 65 ans sur un terroir majoritairement siliceux. Issu de cépage gamay, il possède une couleur rouge nuancée de violet. Au nez et en bouche les notes de cerise (kirsch) sont très présentes. Il est pauvre en tanins et dévoile une bonne acidité. Un pH à 3,6 lui garantit une bonne longévité (10 ans).

Belle alliance avec le magret de canard aux pleurotes.

Le St Amour 2017 existe également en cuvée fûts de chêne. Les vignes sont particulièrement vieilles (75 à 80 ans). Les vins sont conservés 9 mois en fûts de chêne. Ceci lui procure un coté boisé subtil et vanillé sans nuire à sa fraîcheur et son fruité.

♥♥♥ Juliéna 2017

Vignes de 75 à 80 ans sur un terroir argilo-calcaire. 18 à 21 jours de vinification. Le nez et la bouche sont sur la violette. Ce vin est plus structuré et plus tannique que le précédent. Belle alliance avec le plat.

Juliéna 2015 servi dans un magnifique jéroboam.

Cet excellent vin est un bel équilibre entre le fruit rouge et les tanins fondus. Très belle alliance avec un Reblochon et un St Nectaire. Ceci mérite d'être souligné : si vous voulez servir un vin rouge au fromage, choisissez sans hésitation ces deux fromages AOC dans un mode fermier et surtout pas pasteurisés.