

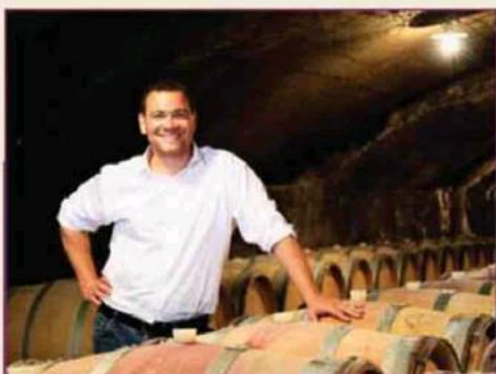
VINS ET ART DE VIVRE

BEAUJOLAIS

N°18

AUJOURD'HUI

AVRIL 2020



Tristan Larsen.

Valeur sûre

CHÂTEAU DE BELLEVUE

Géré par le dynamique Tristan Larsen, le Château de Bellevue peut être considéré comme le vaisseau amiral de la Maison Loron. Le vignoble couvre dix-sept hectares, principalement sur le cru Morgon, complété de Fleurie, d'un peu de Moulin-à-Vent, et, à partir de 2020, de beaujolais blanc. « Nous sommes des spécialistes de l'appellation Morgon, dont nous nous efforçons de mettre en valeur la diversité des expressions » affirme Tristan Larsen. Une réorganisation du vignoble a été conduite en 2018, permettant de produire six cuvées parcelaires, quatre en morgon, une en fleurie et une en moulin-à-vent. Cette politique de mise en valeur des terroirs culmine avec le morgon Javernières, une sélection des meilleures vignes de la Côte du Py. Dans le vignoble, travaillé en grande partie en bio (sans certification), comme en cave, tout est mis en œuvre pour produire des crus de garde, structurés et fidèles à leurs origines. Les cuvées les plus ambitieuses sont issues de vendanges partiellement éraflées, de cuvaisons longues, et elles sont élevées en fûts de chêne, avec très peu de fûts neufs,

pendant neuf à quinze mois. Tristan Larsen est fier de ses 2018, un superbe millésime mais un millésime compliqué, qui a nécessité d'étaler la vendange sur plus de trois semaines et d'effectuer un tri drastique pour éliminer les raisins peu mûrs.

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 66 98 88

Moulin-à-vent

La Roche (réserve caveau - 20 €) - 17,5

Le château exploite une parcelle de 50 ares au pied du moulin en exposition Est. Robe intense, « noire ». Superbe nez puissant et précis de cerises noires, de myrtilles... Bouche veloutée, concentrée, pleine, cerisée, enrobée par un boisé noble.

Morgon Côte du Py (15 €) - 17

Superbe robe intense, bleutée, brillante... Arômes profonds, complexes, de mûres, de myrtilles, de fleurs... Le vin est complet : opulent, gras, presque onctueux et parfaitement équilibré. Un vin de longue garde !

Morgon Les Charmes (13 €) - 16,5

Le château exploite 7 ha de vignes de 40 ans en moyenne dans Les Charmes. Arômes riches, « Rhodaniens » de cerises noires, de violettes, d'épices... Belle sucrosité en bouche, un fruité juteux, charnu, dense et une bonne longueur.

Fleurie Montgenas (12 €) - 16

Le château exploite 3 hectares de vignes de 60 ans et plus sur ce climat. Robe intense, brillante. Superbe nez de mûres fraîches, de myrtilles, relevées d'une note épicée. Bouche dense, fruitée, juteuse et d'une belle longueur.

Morgon Grands Cras (15 €) - 16

Arômes bien ouverts, sensuels, de cerises noires, de fleurs, d'épices douces... Le vin est tendre, gourmand, enrobé, long et harmonieux.

Morgon Corcelette - Le Clos (15 €) - 15

