



Avril 2025



Comprendre les trois styles du Beaujolais

Au cœur d'une dynamique renouvelée, le Beaujolais intéresse de plus en plus les connaisseurs. Nous distinguons et commentons ici les trois styles majeurs qui caractérisent les vins de la région.
Une dégustation de Pierre Vila Pallega

② Les cuvées issues de vinification bourguignonne

Dans ce style, la volonté est d'apporter profondeur et densité aux vins. Pour ce faire, la proportion de vendange entière fluctue, mais les extractions et les temps de macération sont plus importants. Les contenants pour les élevages varient le plus souvent entre bois et cuves. Ces vins sont faits pour la grande garde. Ce style moins "normé" englobe le plus de représentants.



92/100 MAISON ALBERT BICHOT

Moulin-à-Vent Roche Grès

Domaine de Roche Grès 2022

Le nez est raffiné, riche de petites baies, de pot-pourri et d'orange sanguine. Le toucher est élancé, long, tramé par des tanins poudrés. On sent l'ambition de produire un vin de grande garde, à l'élevage approprié, avec 35 % de bois qui apporte la suavité nécessaire, tout en respectant une matière riche. Belle bouteille.