



Le meilleur du vin

Recherche vin ok

- ARCHIVES FORUMS CONCOURS

- DEGUSTATIONS ACTUALITE VIDEOS TOUT SAVOIR DOMAINES LA RVF LE SALON / CLOS RVF ADRESSES NOS PARTENAIRES LE WEEK-END

Chercher un vin

Le vin de la semaine

Bonnes affaires

Notation des vins

PRATIQUE

CHERCHER UN VIN Plus de 65.000 cuvées

mot-clé OK

RECHERCHE AVANCÉE

Guide des millésimes

Guide d'achat des crus

Guide des cavistes

SERVICES

Chercher un professionnel

OK

Espace abonnés

Gérer son abonnement

S'abonner au site

S'abonner à la revue

Newsletter

Votre email OK

Abonnez-vous gratuitement à notre newsletter !

Flux RSS



Et aussi...

Bonnes affaires

L'avis de l'expert

Testez vos connaissances

Mets et vins



Articles les plus consultés

Liste des exposants du Salon 2011

L'AOC Vouvray

Le guide des millésimes

Le week-end des Grands Vins

L'énigme de juillet-août 2010

Accueil > Dégustations > Le vin du moment



Le vignoble de Juliéna.

VINS DES CRUS DU BEAUJOLAIS : VIEUX MILLÉSIMES DE JULIÉNAS DÉGUSTATION

par Philippe Maurange >>>

Que valent les vins du cru beaujolais Juliéna dans les millésimes 2000, 1999 voire 1997 ? Parmi les bouteilles que nous avons dégustées, certaines étonnent par leur longévité : belle expression d'épices, bouche encore vigoureuse, belle longueur...

Publié le 21 février 2012

Le vignoble de Juliéna couvre 592 hectares et compte 120 vigneron.

Le cru : à l'extrême nord-ouest du Beaujolais, Juliéna jouxte la Saône-et-Loire et le Mâconnais. Le vignoble s'étend sur quatre communes : Juliéna, Jullié, Émeringes et Pruzilly. Il se caractérise par la grande diversité de ses sols, qui vont de 230 à 430 m d'altitude.

Le terroir et les vins : à l'ouest, les sols sont essentiellement granitiques, tandis qu'à l'est, ils sont sédimentaires (alluvions anciennes) et peuvent contenir jusqu'à 30 % d'argile. Les vins de Juliéna sont réputés pour être assez charpentés et d'un bon potentiel de vieillissement.

LA DÉGUSTATION

> G.F.A du Vignard 2001
Notes de fruits confits au nez et en bouche, tanins fondus, grains fins et belle fraîcheur en finale dans ce vin qu'il faut boire !
Note : 14,5/20

> Domaine des Marrans 2000
Une belle robe dense, un nez sur des notes un peu confites de fruits secs issues d'une vendange très mûre. La bouche est de forte constitution, avec un cœur de bouche encore plein, de la longueur, dans un style un peu sudiste. Un beau vin, délicieux à boire maintenant.
Bouteilles produites : 5000
Note : 16/20
Épuisé

> Domaine de La Vieille Eglise 2000
Belle couleur encore dense et nez sur des notes viandées, expressive, terriennes. La bouche est pleine, robuste, mais joliment fondue avec du gras et de la longueur. Issu certainement d'un élevage en bois, ce vin c'est bien fait au vieillissement.
Note : 15/20

> Château de La Bottière 2000
Malgré une robe encore sombre, au disque bruni, le vin est assez marqué par l'oxydation. Ample, avec du corps, la bouche présente des nuances évoluées sur le sous-bois et le champignon dans un registre automnal. Cette forte marque d'évolution en fait un vin à boire.
Bouteilles produites : 10 000
Note : 14/20
Prix : 7,20 .

> Domaine du Clos du Fief, cuvée Prestige 1999
La robe est dense, mais le nez est marqué par une légère déviance animale. Pleine, la bouche est joliment enrobée, avec un boisé maîtrisé mais bien présent dans l'évolution aromatique.

S'IDENTIFIER

Identifiant

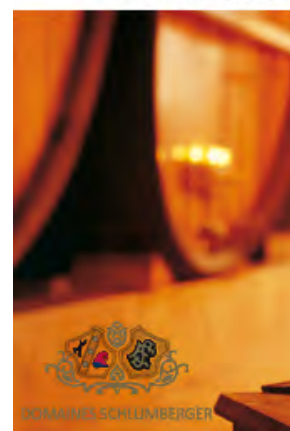
S'inscrire à la communauté Mot de

NEWSLETTER

Votre email OK

Inscription gratuite

Découvrez notre boutique www.boutique-sch



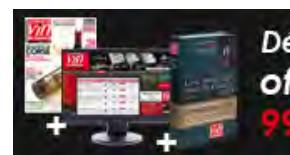
LE MAGAZINE

Découvrir ce numéro

S'abonner

Gérer votre abonnement

Télécharger l'édition numérique



LA BOUTIQUE RVF

Découvrir ce produit

Découvrir notre sélection d'accessoires vin

Découvrir notre sélection de livres

Conservation et service de vos vins

Une belle allonge avec du caractère pour ce vin qui termine beaucoup plus noblement qu'il n'a démarré.

Bouteilles produites : 6000

Note : 16,5/20

> Maison Trénel, domaine Marius Sangouard 1999

Une robe classique, un nez expressif sur les épices et une bouche encore vigoureuse, pleine et de bonne intensité de corps en finale. Un style long, complet, bien vivant et avec encore du potentiel de garde. Le vin étonne dans la dégustation.

Bouteilles produites : 10 000

Note : 16/20

Épuisé

> Domaine de La Milleranche 1999

La couleur est claire, des parfums floraux apparaissent au nez et suggèrent une bouche joliment fondue, fraîche, élégante, équilibrée et de grande finesse de structure. De la longueur sur les épices douces, avec suavité et fraîcheur. Un vin très plaisant.

Bouteilles produites : 12 000

Note : 15,5/20

Épuisé

> Domaine de La Vieille Eglise 1997

La robe se montre encore pleine, peu évoluée pour son âge. Le nez est légèrement porté sur le curry, tandis que la bouche s'avère parfumée, encore vigoureuse, mais en cours d'évolution vers les arômes tertiaires. Certes l'évolution est là mais le charme aussi. À boire.

Note : 14,5/20

Rendez-vous demain pour notre dégustation de vieux millésimes de saint-amour.

>> [Revenir au sommaire "Crus du Beaujolais : millésimes anciens... et superbes !"](#)

Aucun commentaire

Votre Commentaire

Pseudo :

Commentaire :

Filtre anti-spam :

Pour lutter contre le spam, merci de recopier les 3 chiffres ci-dessus.

[Contacts](#) [Publicité](#) [Mentions légales](#) [Plan du site](#)

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Un site du réseau Marie Claire : [Marie Claire](#) [Marie Claire Maison](#) [Marie Claire Idées](#) [Cosmopolitan](#) [Famili](#) [Cuisine et Vins de France](#) [Avantages](#)
[Boutique](#) [People](#)